

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr ...  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen  
**Band:** 6 (1954)  
  
**Artikel:** Schaffhauser Volksbotanik [Fortsetzung]  
**Autor:** Kummer, Georg  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-584773>

### **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:** 14.12.2025

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

# NEUJAHRSBLATT

herausgegeben  
von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
auf das Jahr 1954

6. Stück



## II. Die Kulturpflanzen

1. TEIL

von GEORG KUMMER





# **NEUJAHRSBLATT**

herausgegeben  
von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
auf das Jahr 1954

6. Stück

**Der Lehrerschaft des Kantons Schaffhausen  
gewidmet**

Titelzeichnung: Erwin Bernath, Grafiker, Thayngen  
Buchdruckerei Karl Augustin, Thayngen-Schaffhausen, 1953  
Auflage 1365





Zweite umgearbeitete und erweiterte Auflage

## **II. Die Kulturpflanzen**

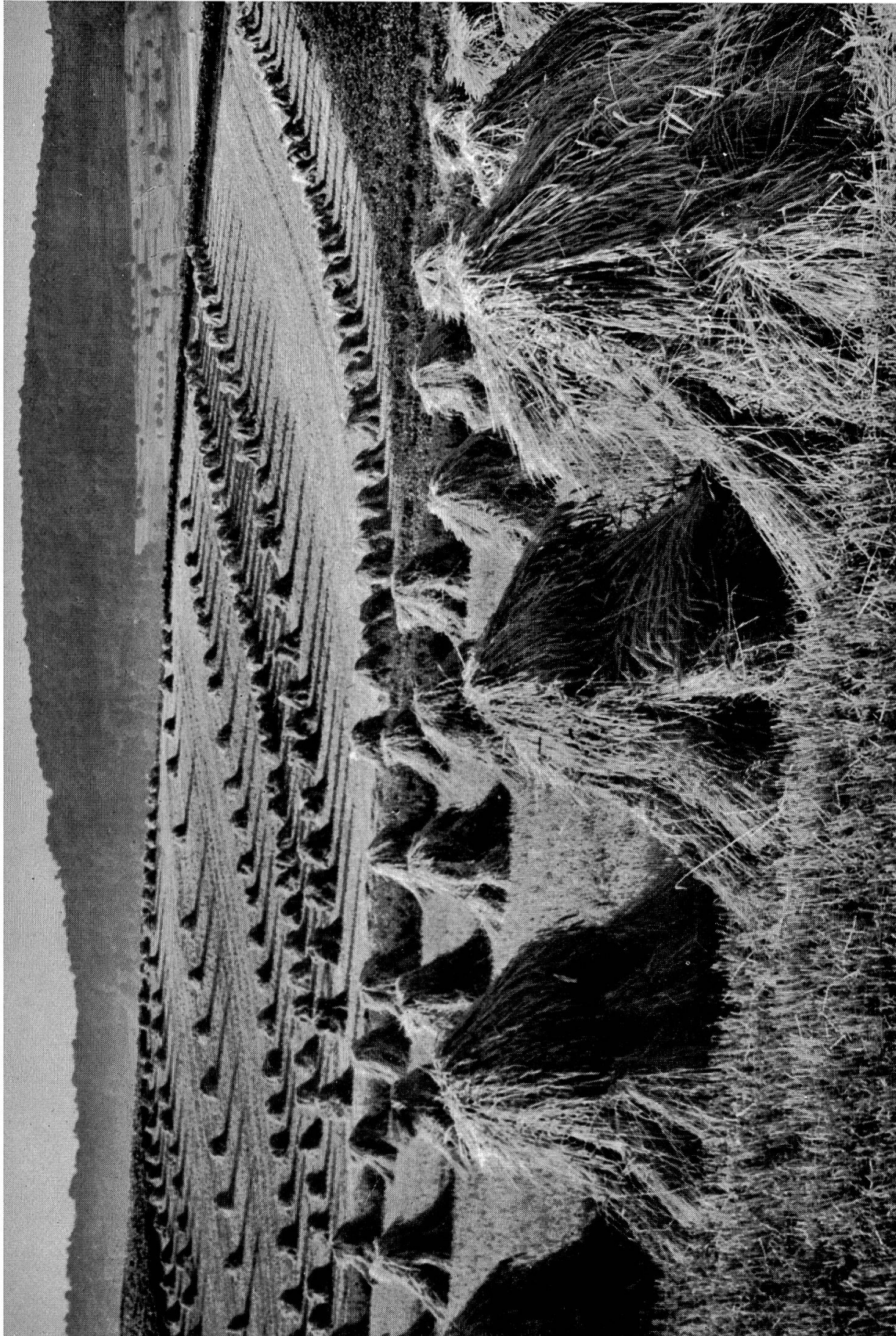
(I. TEIL)

von GEORG KUMMER

1953

### **Getreidepuppen bei Löhningen, 1951**

Das Bild wurde östlich von Löhningen aufgenommen. Im Hintergrunde ist der Lauferberg sichtbar. Seitdem das Schneiden des Getreides mit der Sense aufgehört hat, fährt der Traktor mit dem Bindmäher ins Getreidefeld. Anlässlich der Güterzusammenlegung sind größere Grundstücke gemacht worden, so daß sich die Anschaffung von Erntemaschinen lohnt. Die Gärblein, welche der Bindmäher ablegt, werden zu Puppen zusammengestellt. Die Zehnerpuppen mit Deckgarbe haben sich am besten bewährt. Die Getreidebauern des Oberklettgaues sind mit dem Aufstellen von Getreidepuppen vorangegangen. So kann die Frucht richtig austrocknen und man erhält Brotgetreide von vorzüglicher Qualität.



Th. Seeger, Birmingen





# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Vorwort . . . . .	9
I. Das Getreide . . . . .	11
Der Weizen . . . . .	11
Das Säen . . . . .	13
Das Korn (Dinkel, Spelz) . . . . .	15
Der Emmer . . . . .	18
Das Einkorn . . . . .	19
Der Roggen . . . . .	19
Die zweizeilige Gerste (Sommergerste) . . . . .	21
Die vielzeilige Gerste (Wintergerste) . . . . .	23
Der Haber . . . . .	24
Der Mais . . . . .	27
Die Hirse . . . . .	28
Die Ernte . . . . .	28
Das Dreschen . . . . .	41
Getreidehandel . . . . .	44
Die Mühlen . . . . .	46
Das Backen . . . . .	47
II. Hackfrüchte auf dem Felde, Kartoffeln, Oelpflanzen, Tabak, Hopfen, Zwiebeln, Kabis und Kohl . . . . .	50
1. Die Kartoffel . . . . .	50
Die Einführungsgeschichte im Schaffhauserlande . . . . .	51
Die Arbeiten im Kartoffelfeld . . . . .	59
Der Verkauf . . . . .	63
Kartoffelsorten . . . . .	63
Volkskundliches . . . . .	65
2. Allerlei Rüben . . . . .	67
Die Runkelrübe . . . . .	67
Die Zuckerrübe . . . . .	68
Die Rande . . . . .	70
Die Kohlrabi . . . . .	70
Die Bodenkohlrabe . . . . .	70
Die Räbe . . . . .	71
Die Karotte . . . . .	73
3. Hülsenfrüchte . . . . .	74
Die Saubohne . . . . .	74
Die Gartenbohne . . . . .	75
Die Sojabohne . . . . .	76

	Seite
Die Erbse . . . . .	77
Die Linse und die Wicke . . . . .	78
Die Kichererbse . . . . .	78
4. Oelpflanzen . . . . .	79
Der Gartenmohn . . . . .	79
Der Oelreps . . . . .	81
Der Leindotter und die Oelmadie . . . . .	83
5. Der Tabak . . . . .	84
6. Der Hopfen . . . . .	87
7. Die Speisezwiebel . . . . .	89
Der Knoblauch . . . . .	94
8. Kabis und Kohl . . . . .	94
III. Gespinstpflanzen . . . . .	97
Hanf und Flachs . . . . .	97
Die Verarbeitung von Hanf und Flachs . . . . .	99
Der Anbau . . . . .	100
Die Ernte . . . . .	100
Der Röstprozeß . . . . .	101
Das Brechen . . . . .	103
Das Reiben . . . . .	104
Das Schwingen und Hecheln . . . . .	105
Das Spinnen . . . . .	105
Das Weben . . . . .	107
Das Bleichen des Tuches . . . . .	109
Das Färben . . . . .	111
Der Tuchhandel . . . . .	112
Sagen, Aberglauben und Sprüche . . . . .	112
IV. Futterpflanzen . . . . .	115
Die Luzerne . . . . .	115
Der Rotklee . . . . .	117
Die Esparsette . . . . .	120
Andere Futterpflanzen . . . . .	121
V. Gemüse- und Gewürzpflanzen in Gärten . . . . .	123
Winterlauch 123, Rhabarber 124, Spinat 124, Gartenmelde 124, Gartenkresse 124, Rettig 125, Meerrettich 125, Gartenpetersilie 125, Sellerie 125, Dill 126, Koriander 126, Gartenkerbel 126, Boretsch 126, Zuckerwurzel 126, Comfrey 126, Tomate 127, Gurke 127, Kürbis 127, Topinambour 127, Zichorie 128, Endivie 128, Gartensalat 128, Schwarzwurzel 129, Estragon 129.	



	Seite
VI. Heilpflanzen in Haus und Garten . . . . .	130
Aloë 130, Meerzwiebel 130, weiße Lilie 130, Osterluzei 130, Pfingst- rose 130, Weinraute 131, Eibisch 131, Liebstöckel 131, Anis 131, Fenchel 132, Meisterwurz 132, Lavendel 133, Majoran 133, Rosmarin 133, Ysop 134, Bohnenkraut 134, Löwenschwanz 134, Gartensalbei 134, Melisse 135, Goldmelisse 135, Pfefferminze 135, Basilienkraut 135, Bilsen- kraut 135, Mutterkraut 135, Wermut 135, Eberraute 136, Ringelblume 136, Benediktenkraut 136.	
VII. Literaturverzeichnis . . . . .	137
VIII. Register	
a) lateinische Pflanzennamen . . . . .	140
b) deutsche Pflanzennamen . . . . .	141
c) allerlei Bezeichnungen . . . . .	142



## Vorwort

Mit dieser Arbeit über die Kulturpflanzen hoffe ich sowohl der Schaffhauser Landwirtschaft wie auch den Nichtbauern einen Dienst erweisen zu können, indem ich zeige, wie sich der Anbau der Kulturgewächse entwickelt hat und woher das tägliche Brot kommt. Weil ich mit dem Bauerntum von meiner Herkunft her eng verwachsen bin, lag mir eine möglichst gründliche Darstellung sehr am Herzen. Neben hochwertigen Produkten unserer Industrie erzeugt der Kanton Schaffhausen vorzügliches Getreide, guten Wein und schmackhafte Kartoffeln. Ihr Anbau erfordert viel Mühe und Arbeit. Das muß man dem ganzen Volke immer wieder sagen, damit jedermann weiß, daß auch der Bauer seines Lohnes wert ist. Ich hoffe mit meinen Ausführungen der Heimat gegenüber, ihren Schulen und der Naturforschenden Gesellschaft, die mich ausgebildet haben, eine Dankesschuld abtragen zu dürfen.

Weil das Neujaarsblatt zu umfangreich geworden wäre, mußten leider die Abschnitte über die Beerengewächse, die Obstbäume und die Weinrebe, welche druckfertig redigiert sind, auf das nächstfolgende zurückgestellt werden. Auch die Zierpflanzen sind nicht inbegriffen, weil über die Neueinführungen während der letzten Jahrzehnte noch nähere Erhebungen gemacht werden müssen.

Der Verfasser hat auf seine Anfragen von nachfolgenden Damen und Herren bereitwillige Auskünfte erhalten, für die er zu herzlichem Dank verpflichtet ist.

Es sind dies :

Bächtold, Aug., Lehrer, Schleithelm  
Bächtold, Hans, Reallehrer, Wilchingen  
Bührer, Erwin, kant. Schulinspektor, Schaffhausen  
Frauenfelder, Reinh., Dr. phil., Kantonsarchivar, Schaffhausen  
Gasser-Vögeli, A., Gächlingen  
Hübscher, Jak., Reallehrer, Neuhausen  
Hug, Albert, Lehrer, Ramsen  
Hug, Konrad, Müller, Ramsen  
Keller, A., Dr. phil., Redaktor, Bern  
Kübler, Hans. Reallehrer, Rüdlingen  
Kummer, Bernh., Lehrer, Schaffhausen  
Marbach, W., Direktor, Schaffhausen  
Marti, P., Direktionssekretär, Schaffhausen  
Meyer, Arthur, z. Farb, Hallau  
Mosmann, Margrit, Staatsarchiv, Schaffhausen  
Oefelein Hans, Reallehrer, Beggingen  
Ruh, E., alt Direktionssekretär, Schaffhausen  
Rüedi, E., Zivilstandsbeamter, Schaffhausen  
Schib, K., Dr. phil., Schaffhausen



Steinegger, A., Reallehrer, Neuhausen  
Steinemann, E., Reallehrer, Schaffhausen  
Stiefel, O., Reallehrer, Schaffhausen  
Storrer-Stamm, Elsa, Schaffhausen  
Süßtrunk, E., Wagner, Buchthalen  
Wäckerlin, Jak., a. Lehrer, Neunkirch  
Walter, A., Lehrer, Guntmadingen  
Walter, Hans, Lehrer, Schaffhausen  
Winzeler, Aug., Landwirt, Barzheim  
Woeßner, D., Gartenbaulehrer, Neuhausen

Herrn Dr. Hans Wanner, Zürich, und meinem Sohne Bernhard Kummer danke ich herzlich für das Lesen der Korrekturen, Herrn Erwin Bernath, Thayngen, für das Titelblatt und dem Präsidenten der Naturforschenden Gesellschaft, Herrn Forstmeister A. Uehlinger, für die Beschaffung der Illustration und viele anderweitige Hilfe bei der Drucklegung.

Schaffhausen, im Mai 1953.

Georg Kummer

## I. Das Getreide

So lange die Erde stehet, soll nicht aufhören  
Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und  
Winter, Tag und Nacht. (1. Mose, 8, 22.)

Der Kanton Schaffhausen besitzt gute Ackerböden und ein trockenes Klima; darum ist er ein Getreideland von großer Güte. Nennt der Berner Bauer das Getreide «Gwächs», so spricht der Schaffhauser von «Frucht». Unter «Frucht» versteht er Getreide aller Art: Weizen und Korn, Roggen, Gerste und Haber. — En Fruchtacker, Frucht aasäje, d'Frucht wachst, d'Frucht riiffet, d'Frucht ischt riiff, mi cha si abhaue. D'Frucht ischt gottlob nid verhaglet worde, Frucht uffnee, Frucht binde, Frucht cheere (wenden), Frucht hole, d'Frucht ischt groote, d'Frucht ischt schwer, d'Frucht ischt liicht, Frucht ablade, en Fruchtsack (Getreidesack), en Fruchthändler (Getreidehändler), im Kanton Schaffhausen wachst gueti Frucht. Spruch:

Wenn es am Charfreitag regnet,  
so ist das Jahr mit Frucht gesegnet.  
(Thayngen)

Die wichtigste Getreideart ist heute der **Weizen**. Es folgen Sommergerste (Braugerste), Haber, Roggen, Wintergerste, Korn (Dinkel). Erloschen ist der Anbau von Emmer, Einkorn und Hirse.

### Der Weizen (*Triticum aestivum* L.)

Im Volksmund heißt er Weize, Waize (Rüdl.), Wooze (Rams., Buch), Waaze (Lohn, Büttenh.), Waafze (Wilch., Schleith., veraltet). Er ist heute die Hauptgetreideart und Hauptbrotf Frucht. In früheren Zeiten war dies das Korn (Dinkel). In den Urkunden über Grundzins und Zehnten ist immer von Fäsen (Korn) und Kernen (entspelztes Korn) die Rede. Die einzige Urkunde aus alter Zeit, die den Weizen erwähnt, stammt aus dem Jahre 1329. Am 30. Oktober 1329 erhöhte der Bischof Rudolf von Konstanz die Besoldung des Leutpriesters in Merishausen um 4 Mutt Weizen und 4 Saum weißen Wein (U. R. Nr. 495). Noch in den Jahren 1785/86 werden im Zehentertrag der Schaffhauser Aemter an Fäsen: 1829 Malter, Kernen: 231 Mutt 7 Viertel, Roggen: 102 Malter 364 Mutt, Haber: 117 Malter 14 Mutt 6 Viertel, Gerste: 75 Malter 219 Mutt und an Weizen: nur 6 Viertel (aus dem Thaynger Amt) erwähnt<sup>1</sup>. Im Zehentablösungsgesetz vom Jahre 1805 wird der Weizen zwar genannt, aber dafür kein Loskaufpreis angegeben, während dies für Kernen, Fäsen, Roggen, Gerste, Erbsen, Bohnen,

<sup>1</sup> Steinegger, A.: Zehntablösung, 1924, p. 50. 1 Malter alt, bis 1837 = 4 Mutt = 16 Viertel. 1 Mutt = 89,147 Liter. 1 Viertel = 22,28 Liter.

Wicken, Haber der Fall ist. Er war eben als Grundzins und Zehnten meist nicht in Betracht gekommen. Noch im Jahr 1840 bildete nach E d. I m t h u r n (Gemälde p. 31) der Dinkel oder das Korn die Hauptgetreideart. Dann folgten Weizen, Gerste, Roggen, Haber, Saubohnen, Erbsen, Wicken, Linsen. In der Schaffhauser Agrarstatistik von C. R a h m 1884 ist ersichtlich, daß Weizen vor allem in Altorf, Barga, Buch, Büttelhardt, Opfertshofen, Osterfingen, Hallau, Trasadingen, Wilchingen gepflanzt worden ist. Von Beggingen werden neben 111,81 ha Korn nur 1,87 ha Weizen erwähnt, von Schleithelm neben 198,16 ha Korn noch 51,11 ha Weizen. Am Samenmarkt 1885 in Schaffhausen sind 54 Säcke Weizen (61,38 q), 44 Säcke Rot- und Weißkorn (31,90 q), 9 Säcke Gerste (9,88 q), 8 Säcke Roggen (8,67 q) und 29 Säcke Haber (22,35 q) aufgeführt worden (Beilage zum Amtsblatt Nr. 30, p. 183/86).

Der kleine Kanton Schaffhausen produzierte in den guten Getreidejahren 1933 und 1938 über 500 Wagenladungen Brotgetreide, meist Weizen. Zur Zeit des Mehranbaus, 1941—1944, wurden jedes Jahr 400—500 Wagenladungen erzeugt. Um die Jahrhundertwende war der lockerährige «Landweizen», und zwar rot- und weißähriger, begrannter und unbegrannter im gleichen Acker, zu sehen. Den begrannten nannte man «Bartweizen» oder «Hoorweizen». Bisweilen sah man auch einen Acker dichtährigen Weizen, sogenannten «Dickkopfweizen». An landwirtschaftlichen Schulen sind aus diesen Landsorten Reinzuchten selektioniert worden, so in der deutschsprachigen Schweiz der «Arenaberger», «Strickhöfler», «Plantahöfler», «Rothenbrunner» und der «Rüttiweizen». Diese Sorten waren Qualitätssorten, der Gegend angepaßt, frühreif, winterfest, wenig anspruchsvoll, gut im Strohertrag wie in den Mahl- und Backeigenschaften. Auf dem Rafzerfeld östlich «Stadtforren» pflanzten Bauern aus Wiler bei Eglisau im Jahre 1945 auch sogenannten «Bismechterweizen». Alle überragte der Plantahofweizen, der 1920—1940 führend war. Dieser ausgesprochene Qualitätsweizen drückte unserem Weizenbau den Stempel auf. Mitte der 1930er Jahre nahm diese Sorte noch 75% der Schaffhauser Weizenfläche in Anspruch. Sie hatte den «Rheinauer» und «Arenaberger» abgelöst. Dann trat während des 2. Weltkrieges eine Wende ein. Der Grundsatz der Kriegszeit: «Menge geht vor Qualität», wurde vorherrschend, sodaß dem Ansturm der dickkopfähnlichen Kreuzungssorten aus dem Welschland nicht mehr Stand gehalten werden konnte. Die Mont-Calme-Sorten Nr. 268 und Nr. 245 bekamen Auftrieb. Am längsten konnte sich der Plantahofweizen auf dem Reith halten. Mont Calme 245 war aus Mont Calme XXII und der französischen Sorte Hâtiv inversable hervorgegangen. Er hatte den Sieg errungen, weil er Körnererträge von 40 kg pro Are und sogar darüber lieferte. 1942 wurde eine neue Periode eingeleitet mit der Oerlikoner Neuzüchtung 56/96, dem heutigen «Probusweizen». Diese Sorte ging hervor aus der Weihestephaner Sorte Trubilo und dem Plantahofweizen. Dieser Weizen ist im Ertrag gleich wie Mont Calme 245, besitzt aber viel bessere Mahl- und Backeigenschaften. 1952 war er die Hauptsorte im Kanton Schaffhausen. Die bisher erwähnten Weizensorten sind alles

«Winterweizen», d. h. Sorten, welche im Herbst angesät werden, dann keimen und überwintern. Es wird aber auch «Sommerweizen» angebaut, besonders dann, wenn aus Witterungsgründen im Herbst nicht angesät werden kann. Der Sommerweizen gedeiht aber nicht überall gut. Eine vorzügliche Sorte ist der sogenannte «Huronweizen», eine rotährige, begrante Sorte, die in der Versuchsanstalt Mont Calme bei Lausanne aus einem kanadischen Weizen selektioniert worden ist. Der Sommerweizen muß früh gesät werden und eignet sich für mildere Lagen<sup>2</sup>.

Ueber die Anbauflächen für Getreide im Kanton Schaffhausen geben folgende Zahlen Auskunft<sup>3</sup>:

	Winterweizen	Sommerweizen
1884	1542,0 ha	—
1917	1417,0 ha	19,2 ha
1919	1715,6 ha	8,3 ha
1926	1588,0 ha	17,4 ha
1929	1505,1 ha	56,5 ha
1934	1653,0 ha	251,8 ha
1945	1519,0 ha	337,3 ha
1946	1701,8 ha	172,0 ha
1947	1466,6 ha	271,6 ha
1950	1568,0 ha	199,0 ha

**D a s S ä e n.** Der Winterweizen wird im Oktober gesät, am besten bis Galli oder bis Simon und Judä, wie die Rüdlinger sagen. Beim Säen muß es «lind» sein, d. h. das Erdreich soll stark durchfeuchtet sein, ganz im Gegenteil zum Roggen, welcher in trockenen Boden gesät wird. «De Weize mo me iischwemme, de Rogge iibrenne» heißt eine alte Bauernregel. Weizen sät man nach Kartoffeln, Runkeln oder Klee. «De Chleeweize ischt de schönscht, schöner als de Herdöpfelweize.» Vor dem Pflügen wird der Acker gut gedüngt mit Stallmist. Auch Thomasmehl und Kainit wird gestreut und eingeeegt. Das Saatgut, das regelmäßig gewechselt werden muß, soll, um dem Stein- oder Stinkbrand vorzubeugen, gebeizt werden. Früher geschah dies mit Kupfervitriol-lösung oder Formalin. Heute verwendet man Trockenbeize: Prosat, Graminon, Prograno. Einst säte der Bauer direkt auf die Furchen, heute wird zuerst geeegt und hernach fährt die Sämaschine durch den Acker. Mit Ehrfurcht gedenke ich noch der Tage, da mein Vater von Hand säte. Der gepflügte Acker wurde in Saatlen «Sootle» (Wurfbreiten) abgesteckt, mit Strohwischen oder Stäudchen. Dann nahm der Säer das Saattuch auf. Es war ein großes leinenes Tuch mit roten

<sup>2</sup> Marbach, W.: 25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen, 1920-1945, Thayngen 1946 u. Marbach, W.: Der Getreidebau in der Schweiz in «Das Buch vom Schweizer Brot», Zürich 1952, p. 157, 164.

<sup>3</sup> Kummer, G.: Flora des Kts. Schaffhausen, 1. Lfg. 1937, p. 27. Die Zahlen sind der eidg. Anbaustatistik entnommen.

Strichen. Zwei Zipfel wurden zu einem tüchtigen Knoten gebunden und das Sätuch über den Kopf an die Schultern gehängt. Die linke Hand faßte die beiden andern Zipfel fest zusammen, und nun ging der Säemann gemessenen Schrittes über den Acker und warf hoch im Bogen den Samen aus. Gut zu säen war eine Kunst. Es war der Stolz des Säemanns, keine «Untersaaten» zu machen, d. h. den Samen nicht zusammenzuwerfen. Die Saat mußte «in einem Guß» dastehen! Dies konnten lange nicht alle Bauern. Die wenigen, die es fertig brachten, kannte jedes Kind im Dorfe, wie August Winzler aus Barzheim berichtet. Die alten Bauern waren stolz auf ihre Kunst und ließen nur notgedrungen den Sohn oder einen Knecht säen. Sie wollten diese wichtige Handlung selbst vornehmen... Wie sagt doch C. F. Meyer in «Huttens letzte Tage»:

Gelassen schreitet dort im Ackerfeld  
Ein rüst'ger Mann, der späte Saat bestellt.

Schön ist ein jedes Werk das Jahr entlang,  
Am liebsten doch ist mir des Säers Gang.

Die Säer zählten Schritt um Schritt  
Und streuten edeln Wurfs, geheimen Winks  
Die wundersamen Körner rechts und links.  
Ich schaute die Gebärden allesamt,  
Streng und gemessen, wie beim heil'gen Amt.

Und in heiliger Erinnerung ist mir heute noch aus meiner Jugendzeit, wie meine Mutter, wenn der Vater den Acker bestellt hatte und alles fertig war, die Hände faltete und den Allmächtigen um seinen Segen bat.

Dem Mutterschoße,  
Dem Vater droben,  
Saat, sei befohlen!  
Keime verstohlen,  
Strebe nach oben  
Ein Kind des Lichts!  
(Arnold Ott)

Je nach dem Winter sieht im Frühjahr das Saattfeld aus. Werden die jungen Pflänzchen «ausgewintert», so ist es nötig, daß gewalzt wird. Gegen aufkommendes Unkraut geht man mit der Egge oder mit dem Ackerstriegel vor. Sehr oft muß aber «gejätet» werden. Das ist eine Arbeit der Frauen, welche den «Hennetarm» und das «Roofchruut» ausreißen oder mit einem Messer die Disteln ausstechen. Es gibt zwar auch «Unkrautvertilger», die gesät werden und auf bestimmte Unkräuter spezifisch wirken. Doch das Jäten von Hand, welches allerdings Rückenweh verursacht, ist immer noch das Sicherste. Hernach läßt man alles wachsen bis zur Ernte.

## Das Korn (Dinkel, Spelz) Triticum Spelta

Diese Getreideart wird bei uns allgemein «Chorn» genannt; die Bezeichnungen Dinkel und Spelz sind im Volksmund nicht üblich. Das Wort «Korn» hat je nach der Gegend verschiedene Bedeutung. Diejenige Getreideart wird als Korn bezeichnet, welche in der betreffenden Gegend früher am meisten angebaut worden ist oder noch wird. Im schweizerischen Mittelland war dies der Spelz, in Graubünden die Gerste, im Wallis und in Norddeutschland der Roggen, in Skandinavien die Gerste, in Schottland der Haber, in Nordamerika der Mais, in China der Reis. Die Ährenspindel dieser Getreideart ist zerbrechlich, deshalb die Bezeichnung «spaltehorn» (ahd.), aus welchem Wort «spelz» wurde (mhd.). Das lat. spelta ist nach Kluge-Götze, Etymolog. Wörterbuch (15. Aufl. S. 739) eine frühe Entlehnung aus dem Germanischen. Das einzelne Ährchen samt Kern heißt «Fäse» ahd. fesa, mhd. vesen. Vesen bedeutete auch die Getreideart als solche. Der Kerninhalt wurde «Cherne» genannt. Die Trennung der Hülle vom Kern erfolgt in der Mühle beim Renlen, Rellen, Rendeln oder Gerben, ahd.: rennila, Idi. VI, 969/72. Von einer Frau mit losem Mundwerk sagte man früher in Ramsen: «Die hät e Muul wene Rälle» oder: «Die hät anderscht g'rället». In Rüdlingen heißt es: «Die hät e Rändle!», in Stein am Rhein: «S'Muul lauff wie-n-e Rälle». Leere Fäsen nennt man «Sprüür». Man füllte einst damit Kissen. Säuglinge liegen auf «Sprüürchüssi» (Spreukissen). Die Bäuerin legt ihren Vorrat an Eiern in ein Kistchen mit Spreu. Hatte man Zahnweh, so hieß es früher in Rüdlingen, man dürfe nicht auf einem Federkissen ruhen, sondern solle ein Spreukissen verwenden. Rohe Fäsen bilden ein gutes Pferdefutter. Pfiffige Bauern oder Viehhändler füttern eingefallenem, magerem Vieh vor der Fahrt auf den Markt Fäsen, damit dasselbe schön rund aussieht. Im Dorfe Buch bei Ramsen besteht der Familienname Feser (Fäser, Vesper); der Name wird schon 1485 erwähnt. Die Herkunft des Flurnamens «Fäsenstaub» für die Gegend oberhalb der Mühlen in Schaffhausen ist unklar. Er war früh ein eigentlicher Familienname (Idi. X, 1070).

Der Dinkel ist eine bewährte Brotrucht. Sein Mehl lieferte gutes Brot. Man sagte, es sei g'ääß (Rüdl., Thay.), d. h. schmackhaft. Weil bei trockener Witterung beim Ernten viel Verlust entsteht, da die Ähren leicht zerbrechen, und da in den Bauernmühlen die Vorrichtungen zum Rendeln meist nicht mehr bestehen, pflanzt man heute nur noch wenig Korn. Am ehesten wird es in der Nähe der Dörfer angepflanzt, weil die Spatzen dort dem Weizen, wenn er «in der Milch steht», viel Schaden zufügen, dem Korn hingegen wegen der harten Spelzen nichts anhaben können. Korn gedeiht in rauheren Lagen besser als der Weizen. Darum pflanzte man auf den Hochflächen oberhalb Stühlingen am Osthang des Schwarzwaldes noch viel Korn bis vor einigen Jahren. Am 19. Februar 1951 sah ich, wie K o n r a d H u g, Müller in Ramsen, auf dem Bahnhof daselbst einen Eisenbahnwagen mit Getreidesäcken belud. Er sagte mir, die eidg. Getreideverwaltung sende das Rotkorn, das in der Gegend ge-



pflanzt und dem Bund verkauft werde, ihm zum Rellen. Die Pflanzer wohnen in Basadingen, Schlaffingen, Etzwilen, Kaltenbach und auf dem Schienerberg in den Höfen von Wald<sup>3a</sup>.

Das Korn hatte sein Hauptverbreitungsgebiet nördlich der Alpen in alemanischen und alträtischen Landen. Nach K. u. F. Bertsch ist in dieser Gegend auch der Formenreichtum des Kornes am größten. Er ist eine Kreuzung von Emmer und Zwergweizen. In spätneolithischen Siedlungen Schwabens kommen Zwergweizen, Emmer und Spelz immer zusammen vor. Vielleicht sind sie als Gemenge miteinander gepflanzt worden<sup>4</sup>. Heute wird in Schaffhausen meist Oberkulmer Rotkorn angepflanzt, etwas seltener Neuegger und Zuzger Weißkorn. Vor 30 Jahren sah ich auf der Kirchenzelg in Schleithelm noch viel Rotkorn. Einst sagte man in Schaffhausen: D'Wilchinger Dufferezelg, d'Schlaatemer Chilchezelg und d'Begginger Zalus (Füetzemerzelg), die mached d'Wölfi (Wohlfeilheit) im Chornhuus<sup>5</sup>.

Die auf Haus und Hof lastenden Schulden müssen auf Martini verzinst werden. Dies geschieht heute durch Geldzahlungen, meist an eine Bank. Es gab aber früher Zeiten, da die Zinsen auf Grund und Boden in Naturalien entrichtet wurden. Namentlich die Kirche und der Staat bezogen aus ihren Ländereien den Grundzins meistens in Getreide, Wein, Hühnern, Eiern. Auch der Zehenten war eine solche Grundsteuerberechtigung, kraft welcher der Zehentherr aus den ihr unterworfenen Grundstücken den zehnten Teil der Früchte erhob, welche aus der Bewirtschaftung derselben gewonnen wurden. Beim Fruchtzehnten spielten vor allem Fäsen und Kernen, Roggen und Haber eine große Rolle.

Groß ist die Zahl der Urkunden, welche diese Abgaben betreffen, so seien solche des Klosters Paradies erwähnt:

### Guntramingen

Der Hof des Klosters Paradies entrichtet nach dem Einnahmenrodel von 1349 folgende Abgaben: Das gut, daz der Kunzler von Guntramingen buwt, das het 1 hus und 1 schür und 1 acker dabi; des invangs ist wol 1 iuchart. Es het och zu der zelg in Hubwis 22 iuchart ackers; so dü selb zelg lit mit winterkorn, so git er 14 mut rogggen. Es het och zu der zelg in dem Boden 22 iuchart; wenn die selb zelg mit winterkorn lit, so git er 14 mut kernun. Es het och ze der zelg wider Sand 24 iuchart; wenn die mit winterkorn lit, so git er 7 mut kernun und 7 mut rogggen. Es het och 4 mannemat höws, 12 iuchart holz. Er git zu dem ainen iar 14 mut kernun, zu dem andern iar 14 mut rogggen, zu dem dritten iar

<sup>3a</sup> Korn besitzt ein Hektolitergewicht von 48 kg. 1 Malter Fäsen (150 l) wiegt also 72 kg. 100 kg Fäsen liefern beim Rendeln 70 kg Kernen. 1 Malter Fäsen gibt ca. 50 kg Kernen.

Das Hektolitergewicht der anderen Getreidearten beträgt: Weizen 80—84 kg, Roggen 74—80 kg, Sommergerste 75—77 kg, Haber 52—57 kg. (Mitt. von Konrad Hug, Müller, Ramsen.)

<sup>4</sup> Bertsch, K. u. F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947, p. 39—48

<sup>5</sup> Meyer, Joh.: Die drei Zelgen. Programm der thurg. Kantonsschule, Frauenfeld 1880, p. 10.

7 mut kernun und 7 mut roggun und alli iar 7 mut haber und 1 pfund pfenning ze wisat<sup>5a</sup>, 2 pfennig ze weglösi, 2 herpsthüner und 2 vasnahthüner und 60 aiger<sup>6</sup>.

### Trasadingen

Das Paradieser Urbar von 1349 erwähnt von einem Gut: «Daz gut ze Trasendingen, daz uns wart von Herman Appen saligen, das het 1 hus und 1 klain gartli dabi; es het och im dorf ain hanflant, des ist wol 1 iuchart. Daz git allü iar 1 mut kernun. Es het och zu ainer zelg 5 iuchart ackers, zu der andren 7, zu der driften 6 iuchart ackers. Es het och 1 wingarten, des ist wol 1 iuchart. Swenne der selbe wingart besundret wirt von dem gut, so git er minen frowen 1 mut kernun. Es het och 2 mannemat höws und gemain mit der gebursami das holz. Es gilt och ierlich 4 mut kernun, 4 mut roggun, 1 malter habern, 8 schilling pfennig, 2 herpsthüner, 1 vasnaht hun, 50 aiger. Das selb gut buwet Herman der Soler von Wilchingen» (Schib, K., ebenda p. 33).

### Lohn

Im Paradieser Urbar von 1349 steht u. a. geschrieben: «... der kelnhof allersamet der gilt alli iar 6 malter vessan und 1 mut vessan von dem höwzehenden, 3 malter habern, 2 pfund pfennig ze wisat, 4 herpsthüner, 1 vasnaht hun, 100 aiger» (Schib, K., ebenda p. 69).

### Bibern

Konrad Fulach und seine Brüder verkauften ein Gut zu Biberach, «giltet jerlich 6 mut vassen, 1 malter habern und 15 schilling haller» (Schib, K., ebenda p. 77).

Die Klosterverwaltung Allerheiligen erhielt 1529/30, also zur Zeit der Reformation, 630 Mutt Kernen und 640 Malter Fäsen<sup>7</sup>. Alle Schaffhauser Aemter bezogen 1785/86 insgesamt 1829 Malter Fäsen und 231 Mutt 7 Viertel Kernen. Anlässlich der Zehntablösung 1805 wurde der Kapitalwert für das Mutt Kernen auf 115 Gulden 40 Kreuzer berechnet und für das Malter Fäsen auf 173 Gulden 40 Kreuzer. Das St. Agnesenkloster hatte 1477 verfügt, daß 4 Malter gute Fäsen für 8 Mutt Kernen angenommen werden können. Aus 20 Malter 14 Vierteln Vesen konnten 31 Mutt 3 Viertel 3 Vierling Kernen «grendlet» werden (Gächlingen 1646). Vgl. Fußnote S. 16.

Die Grund- und Zehenterträge des Spitals zum Heiligen Geist in Schaffhausen betrugen:

1581/82	599 Malter Fäsen
1589/90	540 « «
1667/68	507 « «
1700/1701	470 « «

<sup>5a</sup> wisat = Geschenk bei Besuch des Herrn.

<sup>6</sup> Schib, K.: Heimatkunde des Kantons Schaffhausen, 1947, p. 29.

<sup>7</sup> Walter, G.: Schaffhausen und Allerheiligen. 8. Heft der Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 1906.

Derselbe hatte vor allem in Merishausen und Barga viele Güter<sup>8</sup>. Der Kernen wurde meist auf den Gallustag abgeliefert, der Haber auf Martini. Im Vergleich zu früheren Zeiten ist heute das Anbauareal von Korn sehr klein. Es wurden gepflanzt:

1917	140,71 ha	1945	50,48 ha
1919	136,02 ha	1946	60,35 ha
1926	76,36 ha	1947	53,34 ha
1929	43,55 ha	1950	30,22 ha
1934	136,34 ha		

### Der Emmer (Amelkorn) *Triticum dicoccum*

Diese mit dem Korn nahe verwandte Brotgetreideart (Dinkel, Emmer und Einkorn gehören zur Spelzfrucht) ist im Kanton Schaffhausen einst gepflanzt worden, wie die Flurnamen: Emmerberg, Emmerbreite, Emmerbreithalde (Gem. Merish.), Emmerland (Schleith.) und Emmeracker (Gächl.) beweisen<sup>9</sup>. Die Floren von Meister (1887) und Merklein (1861) bezeichnen ihn noch als «selten kultiviert». Es muß dies aber nur ausnahmsweise geschehen sein, denn schon im Zehntablösungsgesetz vom Jahre 1805 wird der Emmer nicht mehr erwähnt.

Der Emmer ist eines der ältesten Brotgetreide überhaupt. In Aegypten, Babylonien und Palästina war er das Hauptgetreide. Der Weizen der Bibel war der Emmer. Am Hermon ist 1855 vom österreichischen Botaniker Kotschy der Wild-emmer nachgewiesen worden und 1910 auch von Strauß im westpersischen Grenzgebirge. Im Spätneolithikum am Bodensee, Zürichsee, Bieler- und Neuenburgersee wurden Ueberreste des Emmers gefunden.

Er gilt als die beste Brotfrucht, die ein sehr aromatisches, goldgelbes Brot liefert. In der Schweiz wird er z. Z. nur noch im Oberbaselbiet angepflanzt und zwar in der Gemeinde Buus am Nordabhang des Farnsberges. Gemäß Anbauvertrag der Saatzuchtgenossenschaft Baselland wird dafür gesorgt, daß die altehrwürdige Getreideart in der Schweiz der Nachwelt erhalten bleibt<sup>10 11</sup>.

<sup>8</sup> Steinegger, A.: Geschichte des Spitals zum Heiligen Geist, III. Teil, Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 21. Heft, 1944.

<sup>9</sup> Der Flurname Emmersberg Schaffhausen hat eine andere Herkunft. Er geht auf einen Personennamen Emertz zurück. Die Rüeger-Chronik berichtet (p. 389): «Im 1315 iar des Herren zinset Jacob Knuß dem closter Allerheiligen ab einem wingarten, der ligt uf dem berg genannt Emertzberg, den er von dem Emertz erkouft hat.»

<sup>10</sup> Bertsch, K. u. F.: I. c. p. 16.

<sup>11</sup> Marbach, W.: I. c. 1952, p. 168.

## **Das Einkorn (*Triticum monococcum*)**

Auch der Anbau dieser Getreideart ist erloschen. Alte Leute können sich aber noch an die Kultur erinnern, so Reallehrer Burkh. Hübscher, geb. 1858, der in seiner Jugendzeit beim «Chäsbrännli» auf der Nordseite des Hallauerberges «Aachorn» gesehen hat und Reallehrer Christian Wanner, geb. 1870, welcher berichtet, daß er in den 1880er Jahren die letzten Einkornäcker auf dem «Ländli» in Schleithem gesehen habe. Auch in Beggingen ist 1885 noch Einkorn als Sommerfrucht gepflanzt worden, wie mir s. Z. Reallehrer Ernst Schudel erzählte. In Beggingen verwendete man das zarte Stroh gerne zum Anbinden der Reben. Das Einkorn war sehr anspruchslos und nahm mit dem schlechtesten Boden vorlieb. Im Jahre 1917 sind in der Schweiz gemäß Anbaustatistik noch 352,7 ha mit Einkorn bepflanzt gewesen, am meisten im Kanton Baselland, wo die Saatzuchtgenossenschaft das Einkorn zur Saatguterzeugung heute noch feldbesichtigt.

Im Zehntablösungsgesetz 1805 wird das Einkorn als «Eichkorn» bezeichnet. Mit Eiche hat das nichts zu schaffen, sondern ist eine falsche Schreibweise der Namen «Aacher» (Sibl.) und «Aachorn» (Hallau, Schleith., Begg.). Der Name rührt davon her, weil das Einkorn, im Gegensatz zum Emmer und zum Spelz, meist nur einkörnige Aehrchen besitzt.

Das europäische Wildeinkorn ist 1833 von L i n k auf dem Peloponnes entdeckt worden. Das mitteleuropäische Einkorn wurde schon in den Siedlungen des Vollneolithikums gefunden. Längs der Donau ist es wahrscheinlich nach Mitteleuropa gekommen<sup>12</sup>.

## **Der Roggen (*Secale cereale*)**

Der Roggen ist dasjenige Brotgetreide, das mit weniger fruchtbaren, sandigen Böden vorlieb nimmt und dabei noch gute Erträge abwirft. Am meisten ist er im Kanton Schaffhausen auf leichten Böden in Hemishofen, Ramsen, Buch, Thayngen, Herblingen, Rüdlingen und Buchberg gepflanzt worden, ferner auf dem Rafzerfeld. Sehr wenig Roggen pflanzt man auf dem Reiath, in Merishausen, Barga, Hemmenthal sowie in Beggingen und Schleithem. Die Agrarstatistik von 1884 erwähnt für Ramsen 57 ha, Rüdlingen 40 ha, Beringen 30 ha, während für Altorf, Barga gar keiner, für Beggingen 1,5 ha und für Schleithem 1,6 ha angegeben sind. Er wird bei uns allermeist als Winterfrucht gepflanzt. Man sät ihn früh im Herbst, schon im September. Eine alte Redensart lautet: «z'Michaeli (29. Sept.) sött de Rogge im Bode sii.» Man sät den Roggen bei trockener Witterung im Gegensatz zum Weizen. «De Rogge mo me iibrenne, de Weize iischwemme.» Früher pflanzte man Landroggensorten, z. B.

<sup>12</sup> Bertsch, I. c.

Rothenbrunner, heute mehr Petkuser. Die Landroggen lieferten ein zähes, aber zartes geschmeidiges Stroh. Der Petkuser ist auf hohen Körnerertrag gezüchtet, dafür aber grobhalmig. Der Roggen treibt in der Regel um Auffahrt herum die Aehren. Der Bauer sagt dann: «Er schlüüft zon Hose-n-uus.» Wenn er an einem heißen, schwülen Tag blüht, so öffnen sich alle Staubbeutel wie auf einen Schlag, und eine Staubwolke liegt wie ein leichter Nebel über dem Saattfeld. Im Gegensatz zum Weizen ist ja der Roggen ein Windblüher und Fremdbestäuber. Der Weizen blüht früh morgens und bestäubt sich selbst. Einige Unkräuter scheinen an den Roggen gebunden zu sein, so der frühblühende Ehrenpreis (*Veronica praecox*) und der Bastard-Frauenspiegel (*Specularia hybrida*). Früher, als die intensive Saatgutreinigung noch nicht üblich war, kam die Kornrade, «de Ratte» vielfach im Roggen vor. Ein Sprechreim in Buch lautet: «Ratte uf'em Rogge jätte, und de Rogge nid verträtte.» Da, wo keine Wintergerste gepflanzt wird, ist der Roggen am frühesten reif, und die Ernte beginnt anfangs Juli. Gleich nachher säte man das Feld mit Räben an, die dann groß wurden. Man nannte sie «Roggerääbe»; sie wurden zum Einmachen zu Sauerkraut verwendet. Weil das Roggenstroh als Schaub zum Anbinden der Reben Verwendung findet, wird Roggen auch heute noch mit dem Flegel gedroschen, dann sorgfältig ausgeschüttelt und zu «Boofzen» gebunden. In meiner Jugendzeit habe ich vor der Ernte aus Roggenschaub «Garbenbänder» geknüpft, bis dann die neumodigen Garbenseile und Schnüre aufgekommen sind. Roggenmehl ergibt ein feuchtes, nahrhaftes, dunkles Brot. Man sagt, es liege etwas schwer im Magen, und verschleckte Leute rümpfen die Nase, wenn das Brot ein wenig «röggelet». Bei den Bergbauern im Wallis, ferner in Norddeutschland ist Roggenbrot das gewöhnliche Brot.

Der Roggen stammt vom Bergroggen (*Secale montanum*) ab und wird in Mitteleuropa schon seit urgeschichtlichen Zeiten kultiviert. Er war im Mittelalter auch zehentpflichtig. So erhielt der Spital zum Heiligen Geist (nach A. Steinegger, l. c.) 1581/82: 412 Malter, 1589/90: 176 Malter, 1667/68: 291 Malter und 1700/01: 323 Malter Roggen. Im Jahre 1785/86 bezogen die vereinigten Schaffhauser Aemter 193 Malter Roggen. Bei der Zehntablösung 1805 wurde für das Muß Roggen ( $\frac{1}{4}$  Malter) der Loskaufpreis von 75 Gulden 40 Kreuzer festgesetzt. Weil 1777 das Branntweinbrennen aus Roggen Mode werden wollte, erließ der Schaffhauser Rat am 7. Juli ein Mandat dagegen, «da durch die neue Gattung Branntwein nicht nur die Früchten (Getreidearten) im Preis höher steigen, sondern auch die ohnehin allzugroße Menge des in mancherlei Absicht schon zu sehr vervielfältigten Getränkes noch weiter würde vermehrt werden». Zuwiderhandlungen werden mit 4 Mark Silbers gestraft.

Gemäß der eidg. Anbaustatistik wurden im Kanton mit Roggen bepflanzt:

1917	324,27 ha	1929	338,81 ha
1919	554,73 ha	1934	245,41 ha
1920	426,60 ha	1945	136,0 ha



1946 140,7 ha  
1947 133,7 ha

1950 251,8 ha  
1952 wurde fast gar kein Roggen gepflanzt, weil keine Anbauprämie ausgerichtet wurde.

### **Die zweizeilige Gerste, Sommergerste (*Hordeum distichon*)**

Spricht man von «Gäärschte» schlechthin, so ist immer diese Sommergerste oder Braugerste gemeint. Neben dem Weizen ist sie die Hauptgetreideart im Kanton Schaffhausen. Der Bezirk Reiath ist das beste Braugerstegebiet der ganzen Schweiz. In der Schweiz kann nicht hochfeine, doch gute bis sehr gute Braugerste erzielt werden. Die besten Braugersten im allgemeinen wachsen in Mähren und in der Saalegegend. Das Braugerstenklima bedingt ein gleichmäßiges Ansteigen der Luftwärme von 8 Grad Celsius im April bis 19 Grad im Juli, ferner eine mit zunehmendem Wachstum gesteigerte Regenmenge von 30 mm im April bis 70—80 mm im Juli. Der Boden muß mild, locker und genügend kalkhaltig sein. Die berühmteste Braugerste ist die mährische «Hannagerste». In der Schweiz dominierte von jeher die Schaffhauser Landgerste. Sie war unter dem Namen «Reiathgerste» bekannt. Erstmals ist sie 1923 unter Direktor P. L i c h t e n h a h n von der landwirtschaftlichen Schule zusammen mit Prof. Dr. V o l k a r t selektioniert und als «Löwensteingerste» verbreitet worden. Sie erwies sich aber nicht als lagerfest und war rostanfällig. Darum wurde von der landw. Versuchsanstalt Oerlikon (Prof. Volkart) in Verbindung mit W. M a r b a c h, dem Leiter der Beratungsstelle für Pflanzenbau der landw. Schule Charlottenfels in Neuhausen am Rheinfall, auf den Feldern von G. R ü h l i in Büttenhardt und A. B r ü t s c h - G e n n e r in Ramsen eine zweite Selektion durchgeführt und ausgeprobt. Diese nannte man «Büttenhardtgerste». Nachdem aber vergleichende Anbauversuche mit der ausländischen Sorte Isaria gezeigt hatten, daß diese für die Brauereien wirtschaftlicher ist, wurde der Isaria der Vorzug gegeben. Die Isaria aus Bayern, eine Kreuzung der «Danubia» mit der «Bavaria», übertraf unsere Büttenhardtgerste, und diese wurde darum aufgegeben. Die Isaria ist aber seither durch die dänischen Züchtungen Kenia und Freya, die standfester und noch ertragreicher sind, auch wieder überboten worden. Isaria und Kenia werden nun am meisten angepflanzt.

Sommergerste wird Ende März oder anfangs April bei schönem trockenem Wetter angebaut. Sie folgt immer auf Weizen oder Roggen und gedeiht am besten auf tiefgründigem, humosem Lehm Boden, der genügend kalkhaltig ist. Für eine direkte Stallmistdüngung ist die Gerste nicht dankbar. Der Acker wird im Herbst gerichtet, so daß im Frühling nur noch «kultiviert» und gesät werden muß. Das Saatgut wird (wie der Weizen) wegen «Brand» mit Trockenbeize behandelt. Es heißt beim Säen: «d'Gärschte sött me iibrenne und de Haber iischwemme.» Sofern eine Kopfdüngung notwendig ist, wird eine Gabe von Nitrophosphatkali verabreicht. Außer Phosphorsäure ist vor allem Kali sehr

wichtig, welches die Kernbildung stark beeinflusst. Macht sich im Frühling Bodenverkrustung bemerkbar, so wird die Saat mit dem Ackerstriegel behandelt. Im Gegensatz zum Weizen erfolgt die Ernte bei Todreife. «D'Gärschte mo luege, wo si härchunnt, denn ischt si riif» (Redensart in Opfertshofen, die sagen will, daß die Gerste krummreif sein soll, d. h. die Aehren gebogen nach unten schauen sollen). Gerste wird auch heute noch oft mit dem «Räzf» gemäht. Eine alte Bauernregel lautet, «d'Gäarschte mue s'Määl am Bode sueche» (Opfertsh.), was sagen will, man müsse die Gerste nach dem Mähen nicht zu früh einführen. In Rüdlingen heißt es: «D'Gäarschte soll me vergässe, wenn sie gschnitte ischt, und mi mo si lang ,halme' loo.» Wenn immer möglich sollte die gemähte Gerste vor Regenwetter unter Dach gebracht werden, sonst leiden Farbe und Geruch sehr.

Die Stammpflanze unserer Sommergerste ist in Palästina als zweizählige Wildgerste (*Hordeum spontaneum*) entdeckt worden. Sie ist in ganz Vorderasien und in Nordafrika heimisch. Die vierzeilige Wildgerste wurde 1938 in Osttibet gefunden. Sie ist wohl die Urform der Vierzeilgerste. Die zweizeilige Saatgerste wird als Bastard der vierzeiligen Kulturgerste und der zweizeiligen Wildgerste betrachtet. Zweizeilgerste ist schon von O s w a l d H e e r im Pfahlbau Wangen am Untersee im Jahre 1866 gefunden worden. Die Vierzeilgerste kennen wir aus dem Spätneolithikum vom Pfahlbau Hornstaad am Untersee (Bertsch l. c.).

Die Gerste, welche nicht den Brauereien verkauft wird, ist ein wertvolles Futtermittel und als solches für Schweinefütterung unübertroffen. Geschrottete Gerste liefert die Kochgerste oder «Gäarschtehost». Für Rindvieh ist die Gerste ein Heilmittel. Den Kühen wird 14 Tage vor dem «Kalbern» und sofort nach dem Kalbern sog. «Gerstenwasser» (ein Absud von Gerste) verabfolgt. Es wirkt kühlend und fördert die Milchbildung. Wenn ein Stück Vieh den «Frost» hat, d. h. erkältet ist, so gibt man ihm ebenfalls Gerstenwasser. Erkälten Pferden macht man Gerstendämpfe. Gerstenwasser sei auch gut für den Menschen bei Influenza (Rüdl.). «Gäarschtenagle» finden Verwendung zum Anmachen des Leimes, der zum Ofenausstreichen gebraucht wird, ferner bei der Herstellung von «Wickelwänden». Junge Roggensaats längs einer Wiese wird vor den Nacktschnecken durch Streuen von «Gäarschtenaglen» geschützt. Von einem hablichen Bauern sagt man: «Dä hät si Gäarschtli binenand.»

Grundzinse wurden immer in Korn, Kernen, Roggen, Haber entrichtet, nicht aber in Gerste. Hingegen wurde die Gerste verzehntet. Der Zehntertrag der Schaffhauser Ämter belief sich 1785/86 auf 130 Malter Gerste. Als Loskaufpreis des Zehntens ist 1805 für ein Mutt ( $\frac{1}{4}$  Malter) die Summe von 81 Gulden festgesetzt worden. Das Anbauareal belief sich im Kanton Schaffhausen:

1917	673,14 ha	1945	800,82 ha
1919	598,5 ha	1946	769,01 ha
1926	686,98 ha	1947	913,87 ha
1929	780,92 ha	1950	823,91 ha
1934	482,48 ha		

Das Hektolitergewicht beträgt rund 75 kg, und auf die Ar entfallen Erträge bis zu 39 kg. Seit Menschengedenken übernimmt die Bierbrauerei Falken in Schaffhausen alljährlich den Hauptteil der Ernte. Auch die Brauerei Haldengut kauft Schaffhauser Gerste. Gesicherter Absatz ist natürlich eine Hauptbedingung für die Gerstenkultur. In den Normaljahren 1933—1939 haben rund 400 Pflanzler 2300—6100 q Braugerste an die beiden Brauereien abgeliefert, was für sie ein Gerstengeld je nach Jahrgang von Fr. 120 000.— bis Fr. 300 000.— ausmachte, den Doppelzentner zu 50 Franken berechnet.

Als zu Anfang des letzten Weltkrieges Höchstpreise vorgeschrieben wurden, drohte zwischen der eidg. Getreideverwaltung und den Gerstenpflanzern ein ernsthafter Konflikt auszubrechen, der dann aber in Minne gelöst werden konnte. Nach Beendigung desselben erschien 1942 in Schleithem ein humoristischer Bericht zum Schaffhauser Gerstenhandel betitelt: «Schlarpi-Sammels Berner Reise» (Schleith. 1942). Der Schluß des Elaborates lautet:

Üuseri Gäärschte vo hüür und fern,  
Die hät en Bart vo hie bis Bern.  
Mer nemid 's Gäärschtegeld wie 's chunnt  
Fufzg Franke gern, zo jeder Stund!  
Josufjer, Neisufjer, lupfed d'Baa,  
Hüt wemmer zeme-n-e Freudeli haa!

### **Die Wintergerste oder vielzeilige Gerste (*Hordeum polystichon*)**

Sie wird von jeher vor allem im Klettgau angepflanzt. Ende August oder anfangs September gesät, reift sie schon Ende Juni oder anfangs Juli. «Wintergerste ist die erste, die das Reifegelb hineinstreut ins Grün der Halme. Es ist ein liches, leichtes Blond, das sich kaum abhebt vom hellen Licht der Sonnentage, die dann herrschen» (P. Gasser). Die Wintergerste liefert frühzeitig ein gutes Kraftfutter. Im Gegensatz zur zweizeiligen Gerste besitzt sie viel Eiweiß und kann darum für die Bierbrauerei nicht verwendet werden. Wenn das Brotgetreide ausgegangen ist, so wird Gerstenmehl zu Brot verbacken. Das Gerstenbrot ist schmackhaft, aber «brocklig», «broselig». Frühe Sorten sind die «Riniker» und die «Bätterkinder». Viel im Anbau war die «Argovia» und heute die «Strickhofgerste», sodann die 6zeilige «Salemer», im Welschland «six rouge» genannt<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> Als wichtige Quellen über den Gerstenanbau dienen: Marbach, W.: Getreidebau und Saatzuchtwesen im Kt. Schaffhausen, 5. Tätigkeitsbericht der Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen 1929—1935, Thayngen 1936. — Marbach, W.: Anleitung zum Braugerstenanbau, Zürich 1949. — Marbach, W.: 25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen 1920—1945, Thayngen 1946. — Das Buch vom Schweizerbrot, Zürich 1952, mit Beitrag von Walter Marbach: Der Getreidebau in der Schweiz, p. 93—185. Direktor W. Marbach entfaltet als Leiter der Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen seit Jahren eine erfolgreiche Tätigkeit zur Förderung des Schaffhauser Getreidebaus.



## Der Haber (*Avena sativa*)

Ahd. haparo, mhd. habere. Im oberdeutschen Sprachgebiet wird überall Haber gesprochen, und doch ist merkwürdigerweise das niederdeutsche Hafer in unsere Schriftsprache übergegangen. Im Volksmund aber sagen wir unentwegt Haber und reden von Habermehl, Habermues, Haberstrau, Habersack, Haberschrieche, Haberpflumme, Haberäärn. Der Soldat «goot gi habere», wenn er zum Mittagessen geht, und der Lausbub wird «abghaberet», wenn er Prügel erhält. Ist einer übermütig, «so sticht en de Haber». In J o h a n n P e t e r H e b e l s schönem Gedicht heißt es: «s'Habermues wär fertig, so chömed, ihr Chinde, und essed!» Der Haber ist eine sehr alte Getreideart bei den Deutschen. Sein nährstoffreiches Korn, das heute hauptsächlich als vortreffliches Pferdefutter dient, lieferte einst das Breimehl für das Habermues, das eine wichtige Volksnahrung bildete und auf dem Lande bis vor 50 Jahren morgens und abends gegessen wurde. Sehr oft wurde beim Essen noch Milch beigegeben, so daß das Nahrungsmittel, besonders für junge Leute, außerordentlich kräftigend und wertvoll war. Der Morgen- und Abendkaffee ersetzen das einstige Habermues niemals. Unser Rüdlinger Landsmann, Prof. J o h a n n e s M e y e r, hat sich in seiner «Geschichte des schweizerischen Bundesrechtes», Bd. I, 1875, p. 224, über die kulturhistorische Bedeutung des Habers geäußert. Im Habersack hat ehemals der Kriegsmann als Proviant Breimehl mitgetragen. Heute nennt man den Habersack Tornister, und auf demselben ist der Brotsack festgeschnallt. Für die Herstellung des Breimehles oder «Primels», wie es abgekürzt genannt wurde, sorgten einst die Primelmacher. Im Jahre 1592 untersagte der Schaffhauser Rat den «Primelwern» Haber aufzukaufen, weil sie den Primel nach Konstanz verkauften. Keiner durfte mehr Haber kaufen, als ihm die Verordneten des Kaufhauses zu kaufen gestatteten. 1602 wurde aber den Primelmachern wieder gestattet, 3 Säcke Primel wöchentlich auszuführen unter der Bedingung, daß sie in der Fremde Holz kauften; und 1622 durften sie wöchentlich 2 Säcke nach Konstanz liefern unter der Bedingung, daß sie Butter zurückbrachten<sup>14</sup>.

Der Speisezettel im Spital zum Heiligen Geist in Schaffhausen war zu Anfang des 18. Jahrhunderts folgendermaßen zusammengestellt:

- Montag:      morgens Habermues, klein und groß;  
                 mittags: Die Kinder erhalten die Suppe, die sie am Sonntagabend nicht gegessen haben. Die Armen erhalten Gerstenkost. Die Kinder können auch davon haben;  
                 nachts: Habermues, klein und groß.
- Dienstag:    morgens, mittags und abends Gerstenkost. Die Armen, so zu Mittag Fleisch haben, erhalten diesen Tag keine Kost.

<sup>14</sup> Steinegger, A.: Der Schaffhauser Getreidehandel. Artikelserie im Schaffh. Bauer 1949.

- Mittwoch: morgens Habermues, mittags und nachts Erbsenkost.
- Donnerstag: morgens Habermues, mittags erhalten alle Kinder Fleisch, die Armen, so kein Fleisch haben, nur Suppe; nachts gibt man den Kindern das übrige Fleisch, den Armen Gerstenkost.
- Freitag: morgens Habermues. Mittags erhalten die Kinder die übrige Suppe vom Donnerstagabend und die Armen Erbsenkost. Nachts essen alle Erbsenkost.
- Samstag: morgens Habermues, mittags Gerstenkost und nachts Böllensuppe.
- Sonntag: morgens kein Frühstück. Mittags erhalten alle Fleisch und Suppe. Die Kinder haben zusammen einen halben Rindskopf. Nachts gibt es für alle Suppe. Die Kinder sparen diese auf den Montag und erhalten dafür geschwellte Erdäpfel<sup>15</sup>.

Man ist erstaunt über dieses eintönige Menü, dem vor allem das Gemüse fehlte.

In seiner Schrift: Volkskundliches vom Reiath, 2. Teil, 1947, schreibt Bernhard Kummer (S. 11): «Bis etwa zum Jahre 1900 gab es zum Frühstück auf dem Reiath Habermues, dazu ein Stück Brot oder einige gesottene Kartoffeln. Diesen beliebten Brei machte die Großmutter aus Primel. Er wurde in Fett geröstet und mit Wasser abgelöscht, hernach Salz beigemengt. Beim Essen wurde beliebig Milch dazu gegeben. Zur Abwechslung streute die Großmutter etwa Zucker darüber, wenn die Kinder brav gewesen waren. Habermues ‚hei guet aaghabe und Chrafft gee‘.» — Schon die alten Deutschen sind Habermuesesser gewesen, wie uns Plinius der Jüngere erzählt<sup>16</sup>.

Haber macht wenig Ansprüche an das Erdreich. Man kann ihn im Frühjahr säen, sobald der Schnee weg ist. Vor einigen Jahren sah ich in Oberbargen, wie ein Bauer Ende Januar Haber gesät hat. Seiner starken Natur kann auch ein Frühjahrsfrost nichts anhaben. Einst wurde er als letztes Getreide geerntet. Darum galt die Redensart: «Da währet e Haberäärn» wenn etwas lang dauerte, oder wenn etwas schnell ging: «Da währet kei Haberäärn.» Doch die heutigen Sorten sind früher reif, so daß der Haber mit dem anderen Getreide geerntet werden kann. Man pflanzt meist den ertragreichen «Goldrägenhaber». Jungen Haber mäht man bisweilen als grünes Futter und läßt ihn zu Heu trocknen. Dasselbe ist sehr nährstoffreich. Selbst Haberstroh wird vom Vieh nicht ungern gefressen. Kein anderes Getreide läßt den Acker in so gutem Zustande zurück wie der Haber.

<sup>15</sup> Steinegger, A.: Geschichte des Spitals zum Heiligen Geist in Schaffhausen, 2. Teil, p. 110. Schaffhauser Beiträge für vaterländische Geschichte, 20. Heft, 1943.

<sup>16</sup> Germaniae populi serant eam (avenam) neque alia pulte vivant (Germaniens Völker pflanzen ihn und leben von keinem andern Brei). C. Plinii secundi Historiae mundi Libri XXXVII Can. XVII.

In einigen Kinderliedern und Sprüchen ist vom Haber die Rede, so z. B.:

Riite, riite Rößli  
z'Bade stoot e Schlöffli  
z'Bade stoot e guldi Huus  
s'lueged drei Mareie druus.  
Di eint spinnt Siide,  
Die ander schnetzlet Chriide,  
Di driff schniit Haberstrau.  
B'hüet mer Gott mi Chindli au!

oder der Anzählreim:

Eins, zwei drei,  
bige, boge, bei.  
Bige, boge, Habermues,  
d'Hüener laufed baarfueß,  
baarfueß gönd si  
hinderem Ofe stönd si.  
(Buchthalen)

In Wilchingen singen die Kinder:

Riichili  
Mit em Sichili  
goot i d'Ärn  
schiidit nid gäärn,  
nimmt de Loo,  
lauff devoo,  
und loot im Puur,  
de Haber stoo.  
(Ruth Blum)

Die Sprüche «Haberjoor, Magerjoor» und «Boonejoor, Joomerjoor» deuten darauf hin, daß nasse Jahre, wenn Haber und Bohnen gut geraten, nicht zu den besten gezählt werden.

In alten Zeiten, als Getreide noch nach Zelgen gebaut wurde, da rechnete man zur «Chornzelg» die Brotgetreide frug: Weizen, Korn, Roggen, die man auch «Winterzelg» nannte; zur «Haberzelg» oder «Summerzelg» gehörten Gerste, Haber, Wicken, Erbsen, Bohnen. Das Erstere hieß auch «Groß-Saat», das letztere «Schmal-Saat». Die Kornzelg mußte auf Martini, die Haberzelg auf Walpurgis (1. Mai) umzäumt sein.

Der Zehntertrag der Klosterverwaltung Allerheiligen betrug 1529/30 insgesamt 380 Malter Haber. Der Loskaufpreis für das Malter wurde 1805 auf 191 Gulden berechnet.

Die Anbauflächen betragen für Haber:

1917	561,0 ha	1945	609,6 ha
1919	383,83 ha	1946	558,01 ha
1926	347,72 ha	1947	546,55 ha
1929	350,68 ha	1950	399,38 ha
1934	98,07 ha	(Rückgang wegen Anbau v. Sommerweizen)	

**Mischelfrucht.** Ein Gemenge von 2 oder mehr Getreidearten ist bei uns sehr selten zu treffen. Hingegen hatte in früheren Zeiten ein Gemenge von Saubohnen und Gerste, das ebenfalls «Mischelfrucht» genannt wurde, eine gewisse Bedeutung (siehe Saubohne S. 74). Eine Mischung verschiedener Fruchtarten hieß auch *Paschi*. Im Kanton Schaffhausen bestand diese Bezeichnung, ohne daß allerdings irgendwo die Zusammensetzung genau angegeben wird. Im Schaffhauser Zehntablösungsgesetz von 1798 bzw. 1801 wurden vom großen Zehnt loskäuflich erklärt: Gersten, Roggen, Korn, Weizen, Einkorn, Haber, Emmer, Feldbohnen, Erbsen, Wicken, Paschi, Linsen, Tabak, Wein, Heu und Emd. Im Schweizerischen Idiotikon (IV, 1759) wird als Paschi bezeichnet: ein Gemenge von Erbsen, Wicken, Mais, Hirse, Haber, auf magerem Neubruch gepflanzt.

**Emanuel Friedli** erwähnt in *Bärndütsch* (Bd. Ins p. 310/12): «Im bernischen Jura gab Gerste samt Hafer und Wicken eine rauhe Brotfrucht, das bäge. Das Wort erkennen wir in dem seeländischen ‚Baschi‘ oder ‚Baaschi‘. Der Baschi war bald Mischung von Weizen oder Dinkel mit Roggen, bedeutete also Mischelkorn. Bald verstand man darunter Gerste und Erbsen oder Wicken, zunächst als Brotfrucht für Baaschibrot, dann als Schweinefutter. Bald trat zu dieser Mischung noch Haber, wohl auch Weizen usw.»

Das Gesetz über den Loskauf des trockenen und nassen Zehnten im Kanton Schaffhausen vom 14. Mai 1805 weicht einer Definition aus und sagt: «Mischelfrucht wird jedesmal nach den verschiedenen Bestandteilen, aus denen solche an jedem Ort zusammengesetzt ist, besonders berechnet.» Also war Mischelfrucht oder Paschi kein fester Begriff. Heute wird das Wort Paschi nicht mehr gebraucht.

### **Der Mais (Zea Mays)**

Bei uns wird vor allem Futtermais gepflanzt; wie Versuche jedoch während des letzten Weltkrieges zeigten, würde auch Körnermais reif und gute Erträge abwerfen, besonders in trockenen Jahren. Im Volksmund sagt man nicht «der» sondern das Mais. Futtermais liefert im Herbst gutes Grünfutter, das auch oft einsiliert wird. Das Vieh frißt es gern, es ist sehr milchtreibend, des hohen Zuckergehaltes wegen. Grünmais wird meist als Hackfrucht gebaut.

## Die Hirse

Sie ist zu den ältesten Kulturpflanzen zu rechnen. Der althochdeutsche Name *hirsi* bezeichnete ursprünglich nur die *Rispenhirse* (*Panicum miliaceum*), die dann auch «deutsche Hirse» genannt wurde zum Unterschied von der «italienischen Hirse» oder der *Kolbenhirse* (*Setaria italica*). Hirse wird im schweizerischen Mittelland schon längst nicht mehr angebaut. Bekannt ist der Hirsebrei auf dem glückhaften Schiff des Jahres 1576, den die Zürcher noch warm nach Straßburg gebracht hatten. Aus Hirse wurde meist Mus bereitet. In Berggegenden, z.B. im Bündner Oberland, ist Hirse nach *Braun-Blanquet* (*Flora raetica advena*, 1951) bis in neue Zeit gepflanzt worden. Die Kolbenhirse nannte man auch Fennich oder Fench (aus lat. *panicum*). Wildberger berichtet im «Martinischlag» aus dem Jahre 1404, daß in Schaffhausen ein Viertel Fench 1 Pfund Heller, ein Viertel «Waifzen» 24 Schilling, 1 Mutt Kernen 3 Pfund gekostet habe. *L. Fuchs* schreibt in seinem Pflanzenbuch: «Der Hirs nähret weniger dann andere Frücht. So man Brot oder Gemüs aus Hirs macht, so stopft es den Bauch und treibt den Harn. So man den Hirs zur Speis will brauchen, soll er in Milch gekocht werden, denn so schadt er weniger, dann so man ihn allein gebraucht.» Vom Fench weiß er zu berichten: «Fench wird jetzund (1543) an vielen Orten gepflanzt und wächst gern in rauhem und sandigem Erdreich. Der mag zur Speis, Brot und Arznei genützt werden wie Hirs, doch nähret er weniger als der Hirs. Das Brot, so aus Fench gemacht wird, ist eine geringe Nahrung. Fench weicht in allen Dingen dem Hirs, ist auch unlieblicher zu essen, nähret weniger.» Kolbenhirse ist 1921 unter dem Namen «Mohar» in Thayngen, Herblingen und Buchthalen als Grünfutter für das Vieh angepflanzt worden. Die Rispenhirse trifft man oft adventiv auf Schuttstellen.

## Die Ernte

Z'Jakobi ischt Äärn,  
Hät mes uugärn oder gärn.

Z'Jakobi ischt Äärn  
Wenn nid am Vormittag so doch am Nomittag.

Diese 2 Sprüche sagen, daß um den 25. Juli der Hauptteil des Getreides reif zur Ernte dasteht, vor allem Weizen und Gerste. Mit einem gewissen Bangen sieht der Landmann der Ernte entgegen. Es ist eine strenge Zeit, auch heute noch, wo doch allerlei Maschinen zur Verfügung stehen, denn es hängt viel davon ab, ob die Frucht gut eingebracht werden kann oder nicht. Vor hundert Jahren ging das Ernten wesentlich anders vor sich als jetzt, poesievoller sagen die alten Bauern. Hören wir den Alten zu, die erzählen, wie die Ernte einst von

statten ging. Von Schleithelm berichtet A n t o n P l e t s c h e r in den «Sitten und Gebräuchen usw.» darüber:

«War endlich die hochwichtige Erntezeit erschienen und das Korn reif, so erließ der Gemeindepräsident durch den Weibel das Gebot: ‚Me soll Weg schniide!‘ Jetzt war die Kornzelg, die bis dahin seit dem Spätherbst geschlossen gewesen, geöffnet und z. B. der Gatter bei der Lucketen beseitigt. Die heutigen Zelgwege mit Steinfalz waren teils noch nicht angelegt, teils waren es nur schmale Wege ohne Steinunterlage oder Schotter. Die Gewannenwege, die heute breit und fahrbar sind, waren damals schmale Pfade und markierten kaum die Gewanne voneinander. Da mußten Wege durch das Getreide hindurch geschnitten werden, damit bei der Garbenabfuhr kein Schaden entstand. Die etliche Hände voll abgeschnittenen Kornes lehnte man an das stehende, bis es dann beim Schneiden des Ackers an die ‚Sammlete‘ (Schwaden) gelegt wurde. Der Bauer ging mit der Sichel in der Hand in die Kornzelge hinaus, um nachzusehen, ‚wo er reif habe‘. Die Bäuerin buk das ‚Schnittbrof‘. Am Abend kam das Meitli mit einem großen Laib und einer Flasche Wein ins Haus der Werkleute und meldete, da und da sei der Juchartacker reif, man solle des folgenden Tages mit Schneiden anfangen. Dieser Bericht mit der Schnittbrotgabe kam aus allen Bauernhäusern und erging an alle Werkleute des Dorfes. Die Sicheln wurden gedengelt und in der nächsten Morgenfrühe am einen Ende des Getreideackers ‚angeschlagen‘. In der ganzen Kornzelge herum hörte man die Sicheln wetzen und erklingen und vernahm den Freudenruf des gegenseitigen Morgengrußes der Schnitter. Es war Ehrensache der Werkleute, sauber zu schneiden, so daß nachher keine Aehren im Stroh gesehen wurden und die Schwaden schön wie an der Schnur lagen. Zu dem Ende wurde ‚aufrecht‘ geschnitten. Das von der Sichel rechtshändig umfaßte Korn wurde gleichzeitig mit der Linken gefaßt, etwas vorwärts über die Sichel gedrückt und diese mit der Rechten gegen sich gezogen. Die Handvoll (t'Hampfle) blieb beim Weiterschneiden ‚aufrecht‘, d. h. nur wenig gegen das stehende Korn geneigt, bis sie groß und dick genug war, um auf die Erde gelegt zu werden. Beim später in den Brauch gekommenen ‚Grasen‘ oder ‚Mädere‘ wurde das Korn von der Linken seitwärts gedrückt und mit der Sichel ‚abgemähdert‘, d. h. abgeschlagen und armvollweise niedergelegt, was die Schwaden und nachher auch die Garben unsauber machte. Vom geschnittenen Korn band ein sorgfältiger Binder andern Tags mit Weiden, Schaub und Binnagel Garben wie ‚gestrahlet‘, d. h. so schön, wie gekämmt. Ein Binnagel (Bindnagel) war ein geglätteter Pflock, in der Mitte dicker als an den Enden, mit welchem der Binder den Knoten der die Garbe umschlingenden Weide drehte.

Der Fuhrknecht lud mit den Garben einen Garbenwagen, der die Freude jedes Begegnenden war. Um einen hohen Garbenwagen mit mehreren Ettern<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Etter bedeutet eigentlich Flechtwerk, ettern = flechten. Der Garbenetter auf dem Wagen hieß vermutlich so, weil die gegenüberliegenden Garben mit den Halmen aneinander geflochten wurden. Etter hieß auch der geflochtene Zaun um das Dorf herum.



kunstgerecht zu laden, brauchte es außer der Kraft viel Geschick und Umsicht und Beachtung der Laderegeln. War der innere Teil des Leiterwagens gefüllt, so schichtete man über den Leitern die Garben zu Ettern, indem man auf beiden Seiten die Schnittseite nach außen etwas über die Leitern hinaus, die Aehrenseite nach innen, legte, so zwar, daß die Garben dabei waagrecht und fest aneinander zu liegen kamen. Beim zweiten Etter, d. h. bei der zweiten Schicht, ließ man die Schnittseite der Garben nicht mehr so weit hinausgehen und beim dritten, vierten und fünften ebenfalls nicht, so daß sich die Ladung nach oben verjüngte. Damit die Garben nicht auswärts rutschen, schlang der Lader eine Handvoll Halme zweier gegenüberliegenden Garben in Flechten. War der Wagen geladen, so wurde über den obersten Etter der Wiesbaum gelegt und hinten und vorn am Wagen mit Seilen, die um Wellen gedreht wurden, befestigt.

Güterbesitzer, die sehr viel Korn zu schneiden hatten, dingten einen Schnittermeister mit einer Anzahl Schnitterinnen aus der Baar ‚Schwabenschnitter‘, welche nach Jucharten abgelöhnt wurden und freie Beköstigung genossen. Diese zogen mit dem Frühesten aus und kehrten des Abends spät, anmutige Lieder singend, ins Dorf zurück. Wenn die Kornernte vorbei war, so erwiderten hiesige Mädchen unter der Leitung eines Schnittermeisters öfters diese Arbeitshülfe durch den Besuch der Schwabenernte, die etwas später eintrat. Sie verdienten damit ein schönes Stück Geld.»

Von Wilchingen erzählt B e r t h a H a l l a u e r :

«Es war jedesmal ein Fest für uns Kinder, wenn zur Erntezeit die Schnitterinnen einrückten im Dorf. Saubere, muntere S c h w a b e n m ä d c h e n waren es, doppelt schmuck in ihrer kleidsamen Schwarzwälderinnentracht. Mit dem runden schwarzen Käppchen, das die breiten Seidenbänder lustig im Wind flattern ließ, auf den schönen, schweren Zöpfchen, dem kunstvoll gefältelten, kurzen Rock und den hübschen roten Strümpfen boten sie einen herzerfrischenden Anblick. Sie wanderten an, in Gruppen zu sechs oder acht, und gewöhnlich war solch eine Gruppe für ein größeres Bauernhaus berechnet. Jede Partie führte ihren eigenen Schnittermeister mit sich, der wurde so benannt, weil er die Aufsicht über die ihm beigegebenen Schnitterinnen zu führen hatte. Sie bestimmten denselben jeweils schon in ihrem Heimatdorfe, vor dem Auszug zur Ernte, und ordneten sich ihm willig unter. Er geleitete sie des Morgens zur Arbeit, und wies ihnen des Abends den Heimweg an, er sorgte für scharfe Sicheln und ging ihnen mit der seinigen tapfer voran — er lobte die Fleißigen und ermunterte die Lässigen, doch mußte er aufs äußerste darauf Bedacht nehmen, neutral zu bleiben, um ja keiner Eifersucht unter den Schönen aufkommen zu lassen.

Wir konnten uns lange nicht erklären, wie es die Mädchen fertig brachten, mit blitzblanken Schuhen, frisch wie aus dem Ei geschält, im Dorfe Einzug zu halten, nachdem sie doch einen Weg von vielen Stunden hinter sich hatten, bis wir durch Zufall dem Wunder auf die Spur kamen. Wir bemerkten nämlich bei

einem Streifzug durch die Felder, wie sie vor dem Dorf draußen Schuhe und Strümpfe den mitgeführten Körben entnahmen und sich damit bekleideten; sie waren also die ganze weite Strecke barfuß durch den Staub gewandert, um ganz sonntäglich bei ihren Arbeitgebern erscheinen zu können.

Eine ganz besondere Freude war es für uns, nach Feierabend ihrem Gesang zu lauschen. Es war damals nämlich in den Bauernhäusern nicht Sitte, den Sommer hindurch vor dem Schlafengehen Licht anzuzünden, besondere Gelegenheiten ausgenommen. Sonst aber wurden Haus- und Stallarbeiten beim letzten Tagesschimmer verrichtet, kaum daß zur Not einmal in der Küche ein Kienspan entzündet wurde. So saßen denn die Schnitterinnen allabendlich auf den Bänken vor den Haustüren und gaben die Lieder ihrer Heimat zum besten. Gewöhnlich leiteten sie das Konzert mit heitern, leichten Volksliedern ein und gingen, je mehr die Tageshelle schwand und die Sommernacht ihre weichen Schleier geheimnisvoll auf den Dorfplatz und die blühenden Gärten legte, allmählich zu schwermütigen Romanzen und Schauerballaden über. So vertrieben sie sich die Abende mit Singen und allerlei Spässen und brachten Leben und Frohsinn in die dörfliche Stille. Tagsüber aber schafften sie tüchtig und waren munter und guter Dinge, trotz Schweiß und Durst und Sonnenbrand. Und dann kam zur Belohnung für alle Mühe die *S i c h e l h ä n k e t e*. Welch ein frohes, lustiges Fest war das! Hinter dem letzten Erntewagen zogen die Schnitterinnen jauchzend und lachend mit einem Sträußchen von Feldblumen am Mieder, der Schnittermeister mit einem solchen am Hut. Drei, vier Wochen lang, manchmal, je nach der Witterung, noch länger, hatte die schwere Arbeit gedauert, nun sollte all den fleißigen Helfern und Helferinnen ein fröhlicher Abend vergönnt sein, war dank ihrer Unermüdlichkeit doch manch ein schwerer Wagen mit Garben noch rechtzeitig vor Ausbruch eines Gewitters unter Dach und Fach gekommen! Schon den ganzen Nachmittag vorher lag eine schwere Wolke von Küchli- und Schmalzdampf über den großen Gehöften, zu der sich noch gegen Abend hin der würzige Duft siedender Würste und Schinken gesellte, die man nebst andern Herrlichkeiten für diesen Tag aufgespart hatte. Wohl schnitt da und dort manchmal ein Bauer ein etwas grämliches Gesicht zu all den Vorbereitungen und brummte, — es dünke ihn, man wolle an einem Tag fertig werden mit dem ganzen Vorrat, wundern täte es ihn, von was man nachher das ganze Jahr hindurch leben wolle, — aber da fuhr ihm die schmucke Bäuerin lachend über die Bartstoppeln und meinte begütigend: O Alter, gib dich doch zufrieden, wir haben's ja und vermögen's, und eine Freude ist den Leuten auch zu gönnen; brav haben sie sich gehalten, und tüchtig geschafft haben sie auch, und zudem ist es nun einmal Brauch so — punktum. Nachher war dann der Bauer der erste, der seine Freude hatte an dem vollbesetzten Tisch und im geheimen nicht minder an den blanken und lachenden Augen der jungen Schwabenmaitli. Die rechte Lust ging aber erst an, wenn er sein Pfeifchen ausklopfte und sich, von den guten Dingen etwas benommen, ins Hinterstübchen zurückzog. Dann ging es hinab zur blankgescheuerten Tenne, und alsbald war die-



selbe in einen flotten Tanzboden umgewandelt. Ein paar Musikanten waren auch schon zur Stelle, und zur Not tat's auch eine Ziehharmonika. Und nun umfaßte der Schnittermeister die Haustochter und wirbelte sie herum, und die Bauernsöhne und Burschen vom Dorf taten es ihm nach und flogen mit den Schnitterinnen dahin, und die schmucken Mädchen schwangen ihre kurzen Faltenreihen und ließen die roten Strümpfe leuchten und hüpfen und tanzten drauf los, als wäre der holperige Scheunenboden ein spiegelglatter Saal. Und keines von ihnen dachte daran, die Schuhe zu schonen, die sie doch so sorgsam im Korbe mitgetragen hatten beim Herkommen; nein, im Gegenteil, durchgetanzt mußten sie werden in einer Nacht und eine Lust war das, ein Jubel und Gestampfe, als müßte die ganze Welt aus den Fugen gehen, und niemand, der dem Treiben zusah, hätte geglaubt, daß diese jungen Leute, die sich an Lustbarkeit nicht genug tun konnten, wochenlang zuvor Tag um Tag die strengste Arbeit verrichtet hätten und doch noch so viel Ueberfluß an Lebensfreude und Jugendkraft aufbrachten, daß sie jauchzend hätten mögen den Erdboden durchtanzen. Ein reichliches Mittagessen beendete am Sonntag den wohl gelungenen Ernteabschluß. Dann holte der Bauer aus dem Geldschrank seinen schweren Lederbeutel hervor und der Schnittermeister nahm seinen und der Mädchen vereinbarten Lohn in Empfang, und wenn der erstere nicht gar zu knauserig war, so legte er noch einige Taler dazu. Und bald traten die Schnitterinnen nach einem herzlichen Abschied, den Korb am Arm, ihren Schnittermeister zur Seite, unter fröhlichem Zurufen und munterem Gesang den Heimweg an.» (Schweiz. Hausfrauenzeitung 21. März 1924.)

Später (1930) hat Bertha Hallauer noch einmal von alten Erntebräuchen erzählt:

«Wenn in der Morgenfrühe des Sommertages die Mähmaschinen durchs Dorf rasseln und in Stunden so viel Getreide zu Boden legen, als man früher Tage brauchte, um es mit der Sichel zu bewältigen, so wird man wohl verstehen, daß in dem alles übertönenden Lärm dieser Maschinen die Poesie, die sich dereinst noch um die Erntearbeit wob, vollends untergegangen ist. Aber einige sehr alte Erntebräuche, die nur noch ganz wenigen bekannt sind, möchte ich hier erwähnen. Wenn der Schnittermeister mit seiner kleinen Truppe — es mochten 10 bis 12 Mädchen sein — beim ersten Hahnenschrei auszog, um sich die Morgenkühle recht zu Nutzen zu machen und mit ihr bei dem in goldener Reife prangenden Weizenfelde anlangte, so durfte keine Sichel berührt werden, ehe und bevor er den sogenannten «Aehrenlob» geschnitten hatte. Zu diesem Zwecke trat er an das wogende Aehrenmeer heran, raffte so viele Halme zusammen, als er mit einer Hand umspannen konnte, hob die blitzende Sichel und mit den Worten «In Gottes Namen fangen wir an» schnitt er das kleine Aehrenbüschel, wand ein aus Zittergräsern zierlich geflochtenes Band herum und legte es beiseite. Jetzt erst regten sich die fleißigen Hände. Die schlanken Halme erzitterten, neigten sich und sanken unter den blanken Sicheln langsam zur Erde nieder. Am Abend übergab der Schnittermeister dem Hofbauern den

Aehrenlob mit feierlicher Miene, und dieser befestigte ihn eigenhändig an dem Platze, wo bis dahin der letztjährige Aehrenlob geprangt hatte und woselbst nun der neue bis zur nächsten Ernte verblieb. Man schrieb ihm schützende Kräfte zu und es hieß im Volksmund, so lange er in Ehren gehalten werde, habe man Glück in Hof und Haus, in Stall und Scheune. Wehe aber, wenn man ihn mißachte oder ihn gar dem Spott preisgebe, denn das könnte das größte Unheil nach sich ziehen. So erzählte man, ein junger Bauer habe einmal lachend einige Halme aus dem Aehrenlob gezogen, um sein Pfeifenrohr zu reinigen, und in der Nacht darauf sei die Scheune mit allen Vorräten bis auf den Grund niedergebrannt. Und weiter berichtet man, eine schöne, stolze Bauerntochter, die oft über diesen Aberglauben spottete, habe einmal beim Erntefest den Aehrenlob voll Mutwillen an sich genommen, ihn wie ein Kränzlein um ihre blonde Zöpfe gewunden und sich lustig damit im Tanze gedreht, aber ein böses Insekt, das darin verborgen war, stach sie unversehens, und schon nach wenigen Tagen starb das erst noch so blühende und kerngesunde Mädchen unter qualvollen Schmerzen. Ferner hieß es von einem hartherzigen Bauern, er habe seinen Schnittermeister und dessen Gefährtinnen, trotzdem sie ihm mit größtem Fleiß seine überaus reiche Ernte einbrachten, äußerst knapp gehalten, ihnen das Getränk verwässert, sie über Gebühr ausgenützt und ihnen schließlich noch den vereinbarten Lohn gekürzt. Da hätte der Schnittermeister beim Weggehen den Aehrenlob heimlich mitlaufen lassen und ihn zwischen zwei großen, dem Bauern gehörenden Kornäckern vergraben, und im folgenden Sommer, kurz vor der Ernte, da sei ein Hagelwetter niedergegangen und habe dem geizigen Mann den ganzen Ertrag vernichtet, während die umliegenden Felder, so weit sie nicht sein Eigentum waren, vollständig verschont blieben. Wenn nun der neue Aehrenlob die Stelle des letztjährigen einnahm, so legte man diesen nicht etwa einfach zur Seite, nein, der Bauer mengte die noch wohlerhaltenen Aehren beim Dreschen unter das neue Getreide. Auf diese Weise mischten sich die frischen Körner mit den alten, und etliche von den letzteren kamen als Aussaat wieder in die Erde und trugen abermals Frucht, so daß die «In Gottes Namen» geschnittenen Aehren gleichsam das Sinnbild der nie endenden, ewigen Fruchtbarkeit waren.

Nach einem ebenfalls sehr alten Brauch durfte man ein neugebackenes Brot nicht vor Sonnenuntergang anschneiden, auch wenn es schon in der ersten Frühe des Tages aus dem Backofen kam. Tat man es dennoch, so hatte man keinen Segen im Haus und ging langsam der Verarmung entgegen. Nun spielt bekanntlich das Brot im ländlichen Betriebe eine weit größere Rolle als in einem städtischen Haushalt. Im ersteren legt man oft mehr Wert auf die Zwischenmahlzeiten, die in der Hauptsache aus Brot bestehen, als auf das Mittag- und Abendessen. Es heißt auch, an der Beschaffenheit des Brotes könne man das Wesen der Hausfrau erkennen. Sei dieses schön locker, richtig braun gebacken und weise es einen sauberen Boden auf, so sei mit Bestimmtheit anzunehmen, daß die betreffende Hausfrau auch ihre übrigen Geschäfte aufs beste

verrichte, während ungenügend gebackenes, weniger lockeres, ja sogar speckiges Brot kein Ruhmesblatt für die Bäuerin bedeute. Das mag zum größten Teil zutreffen, aber auch hier gibt es keine Regel ohne Ausnahme, denn oftmals trägt auch das Mehl, namentlich in nassen Jahrgängen, die Schuld, daß das Brot nicht gerät.» (Schaffhauser Intelligenzblatt 27. Sept. 1930.)

In Osterfingen halfen bei der Erntearbeit auch Leute aus der badischen Nachbarschaft, z. B. aus Balzersweil, Berwangen und Dettighofen, wo die Ernte der höheren Lage wegen erst später eintrat, so daß dann die Osterfinger dort mithelfen konnten. Da oft die gleichen Leute Jahre lang in denselben Häusern zur Erntearbeit eintrafen, bildete sich ein Freundschaftsverhältnis aus, dem der Glaubensunterschied zwischen den katholischen Nachbarn und den reformierten Osterfingern keinen Eintrag tat, sondern noch einen gewissen Reiz des Unbekannten gab. Der Brauch hörte mit dem Weltkriege 1914/18 ganz auf, als die Grenze so streng abgesperrt war. Der Mangel an Arbeitskräften war auch durch den zunehmenden Gebrauch landwirtschaftlicher Maschinen ersetzt worden. (H. Huber, in Osterfinger Heimatbuch 1926, p. 17.)

Aus Ramsen hat 1932 K. Graf berichtet: Es werden nun 70—80 Jahre her sein, seit der Schmidruedi (Rudolf Geier) die Schnitterinnen mit dem Schnittermeister zum letzten Mal aus der Tuttlinger Gegend zur Ramser Ernte geholt hat.

In Dörflingen hatten sie Schnitterinnen aus Weilheim im Oberamt Balingen, in Thayngen aus Tuttlingen oder Trossingen.

Als der 30jährige Krieg ausgebrochen war, machte am 19. Juli 1620 der Obervogt auf Laufen, Hans Heinrich Holzhalb, die Zürcher Regierung auf die Gewohnheit aufmerksam, daß Leute aus den Dörfern des Weinamtes zur Zeit der Ernte sich ins Schwabenland und in den Hegau begaben und daß in etwelchen Dörfern kaum der halbe Teil zu Hause blieb. Der Vogt fragte an, ob man in dieser gefährlichen Zeit die Leute hinaus gehen lassen dürfe oder nicht. Der Rat befahl am 22. Juli dem Vogt, seine Leute in die Schwabenernte gehen zu lassen.

Doch nicht nur die deutschen Nachbarn halfen uns bei der Ernte. Es wurde auch Gegenrecht geübt, und unsere Leute zogen über die Grenze und halfen drüben, wo es in der Regel später Ernte war. Besonders die Siblinger gingen gerne in die «S c h w a b e n e r n t e», wie man sich ausdrückte. Die Schleitheimer konnten das nicht tun, weil ihre Ernte gewöhnlich später war als die im Klettgau und mit derjenigen draußen zusammenfiel. A. K. hat am 17. Oktober 1925 im Schaffhauser Bauer erzählt, wie es war, als die Siblinger noch in die Schwabenernte zogen: «Von Gächlingen und Löhningen ging nur je ein Gschnitt. Die Hauptschlacht schlugen die Siblinger. Vom 13. bis zum 50. Altersjahr zog sozusagen alles über die Grenze ins Badische. Wer nicht ging, der zählte nicht, von dem hieß es, er sei nichts und habe keine Kameraden. Sobald die letzten Erntewagen kranzgeschmückt unter den Triumphbögen und Ehrenpforten der Scheunentore eingefahren waren, stellten die Schnittermeister das Gschnitt zusammen. Ein Gschnitt bestand in der Regel aus vier Personen, zwei männlichen

und zwei weiblichen. Der Schnittermeister schlug die Sichel in einen Stecken, warf sich das Dangelgeschirr über die Schulter, dann ging es zu Fuß der Grenze zu. Die ganze Nacht hindurch wurde gewandert, nicht selten an die zehn Stunden, Richtung Donaueschingen. War die Ernte reif, so mußte man um Arbeit nicht kümmern, die Schweizer Schnitter wurden schon auf der Straße abgefangen, wie die Käufer auf dem Markt, wenn die Ware nichts gilt. Da ist z. B. ein Gschnitt die ganze Nacht gelaufen; als der Morgen graut, kommt ihnen ein Gefährt entgegen. Sofort werden sie engagiert. Den lieben langen Tag stehen sie gebückt in der Sonne zwischen den Ähren und führen die Sichel. Es hat bereits nachts die neunte Stunde geschlagen, der Mond steht schon am Himmel, noch immer hört man draußen das Rauschen der Sichel, das Lied des Wettsteins und des Dangelhammers. Endlich gegen 10 Uhr ruft der Schnittermeister Feierabend. Eine Stunde dauert der Heimweg. Und dann geht es nicht etwa ins weiche Bett, sondern auf Heu und auf Stroh. Früh um 3 Uhr begann das schwere Tagewerk. Zum Frühstück, das die Magd aufs Feld brachte, gab es Suppe im Topf und Griesbappe, frisch aus der Pfanne. Den Luxus der Teller kannte man nicht. Tisch und Stuhl bildeten die Sammler, und die ‚Brehmen‘ waren das Orchester. Um 9 Uhr gabs Speck, Brot und geronnene Milch. — Es war schön, wenn am Himmel die Sonne und auf dem Acker das Korn gerade und aufrecht stand; wenn aber Regen und auch das Korn fiel, d. h. auf dem Boden lag wie gewalzt, dann war's böß! 1—3 Juchart fielen im Tag unter der Arbeit von vier Schnittern. Für die Juchart wurden ganze 2 Guldi gleich 4 Franken bezahlt; später etwas mehr. So ausgenützt wurde die Zeit, daß man an den katholischen Feiertagen in andere, evangelische Dörfer ging, um arbeiten zu können. Aber wie wurde dann der Sonntag begrüßt! In der Regel hatten die Töchter Kaffeebohnen von daheim mitgenommen, die Milch stellte die Herrschaft, und so wurde am Sonntag ‚kaffelet‘. Das war ein Fest! Und noch eins: Es wurde gesungen, und wo die Schweizerlieder klangen, da lief das Volk zusammen. Einmal haben sie sich sogar auf dem Schloßhof in Donaueschingen aufgestellt und die Schweizerlieder gesungen, die sehr wohl gefielen. Auch die Schwabenernte hatte ihr Schönes.» (A. Kaiser.)

So war es zur Erntezeit vor hundert Jahren. Nun aber wollen wir hören, wie die Ernte zu Ende des 19. Jahrhunderts verlaufen ist: Wesentlich ist, daß nun die Sichel ihre wichtige Rolle ausgespielt hatte und statt des «Schneidens» das Mähen mit der Sense, mit dem «Räz» oder «Räff» oder «Habergschier» aufkam. Das war eine richtige «Revolution auf dem Kornfeld», wie Alfred Huggenberger in seinem Buche: «Die Brunnen der Heimat» humorvoll von Berwangen berichtet, wo Vetter Liederlich die neue Mode einführte. — Ein solches Räz war ein hölzernes Werkzeug mit langen Zähnen, an welches man die «Sägiß» anschraubte und mit dem man mähte wie mit einer normalen Sense. Die Gerste konnte man mit dem Räz «ablegen», d. h. an lange Mahden schön geordnet hinlegen. Wer es «los hatte», bei dem gab es «Semm-



lete» wie «gstrählet». Der lange Roggen und auch Weizen, Korn oder langer Haber wurden vom «Mähder» angelehnt, d. h. die abgemähten Halme lehnte man an's noch stehende Getreide. Frauen und Töchter folgten mit Sichel dem Mäher, faßten die Frucht zusammen und legten sie so schön geordnet wie möglich auf den Boden an die «Semmlete» oder «Sammlete». War aber vor der Ernte von Regen und Wind das Getreide umgeworfen worden und ein wirres Durcheinander entstanden, so konnte man das Rätz nicht verwenden. Man mähte mit der «Grassägiß» Mähkli, die dann die Frauen so gut wie möglich «aufnehmen» und büscheln mußten. Diejenigen, welche noch am Alten hingen, sagten, es sei ein Unrecht, so mit der Frucht umzugehen. Nach Arthur Meyer ist in Hallau 1888 erstmals die Sense zum Fruchtschneiden verwendet worden. Manche Leute meinten, es sei eine Sünde, so mit der Gabe Gottes zu verfahren, aber die Sünder hätten sich rasch gemehrt, da man mit dem neu-modigen Geschirr mehr ausrichtete als vorher mit der Sichel, und weil die Männer sich nicht bücken mußten. Die Begginger lernten das Rätz im benachbarten badischen Fützen kennen und in Rüdlingen wurde es nach A. Keller vom Hansueli (Hans Ulrich Matzinger, Schiffsmann) zuerst verwendet, der im Töftal auf dem Bläsihof bei Kleiniken gedient hatte. Als er in Rüdlingen «in Sandgruben» längs der Straße zum ersten Mal mähte «ging alles go luege und go schimpfe». Im folgenden Jahr aber machten es ihm viele Bauern nach.

Der alte Brauch, daß mit Kornschneiden erst begonnen werden durfte, wenn die Erntegemeinde den Beginn festgesetzt hatte, bestand in meiner Jugendzeit nicht mehr. Man hielt aber einst streng darauf, daß der einmal bestimmte Termin beachtet wurde. Am 7. Juni 1771 gebot der Schaffhauser Rat: «Aus landesväterlicher Liebe und Sorgfalt wird den Untertanen wohlmeinend und nachdrucksamst anbefohlen, daß bei bevorstehender Ernte keiner sich unterstellen solle, seine Frucht umzuhauen, bevor selbige zur vollkommenen Zeitigung gelangt ist und von einer ehrsamten Gemeinde der Tag zur Ernte anberaumt worden ist. Buße 6 Mark Silber<sup>1a</sup>.»

Die Oberhallauer Gemeinde setzte gar die Buße im Uebertretungsfalle einmal auf die hohe Strafe von 4 Gulden fest<sup>2</sup>.

Auch bei schönem, trockenem Erntewetter, wenn die Frucht «todriif» oder «chrummriif» geschnitten worden war, galt einst als Gesetz, daß sie mindestens eine Nacht «an Semmleten» am Boden liegen müsse. Tags darauf, wenn der Tau getrocknet hatte, begann man sie zu «hüüffele». Das besorgten Frauen mit der Sichel. Bei der kurzen Gerste wurde auch ein «Hüüffeli» verwendet. An den «Hüüffili» konnte die Frucht noch vollends trocken und «röösch» werden. Dann kam der Bauer mit den «Strauband», die er an einer Ladgabel trug. Die Bänder hatte er zu Hause gut angefeuchtet, damit sie weniger starr und steif waren beim Binden der Garben. Von dieser Tätigkeit erhielt das Einführen

<sup>1a</sup> Mandatenbuch 1763—1777, p. 215, St. A.

<sup>2</sup> Rüedi, p. 252.

des Getreides die Bezeichnung «Binde». «Mi goot gi binde» heißt soviel wie: Man führt Getreide ein. Früher wurden noch große Garben gebunden. Die Frauen faßten die «Hüüffili» mit den Armen und trugen sie aufs Strohband. Das nannte man «härefräge». Es war eine mühsame Arbeit, wenn es sehr heiß war und das Ungeziefer den Leuten lästig fiel, oder wenn Disteln im Getreide steckten, welche die bloßen Arme der Frauen zerkratzten. Mit der Zeit machte man es sich dann leichter, indem Gabeln zum Hintragen Verwendung fanden, große Gabeln mit langen hölzernen oder eisernen Zähnen. Manche Binder setzten ihren Stolz darein, große, stattliche Garben zu binden. Dazu brauchte es Kraft und Gewandtheit. Gewöhnlich verwendete man noch den Bindnagel, um den «Knopf» fest und solid zu machen, daß beim Laden und Abladen alles gut hielt. War das Binden fertig, so wurden die Garben gezählt (zur Zeit des Zehntens hat einst der Zehntknecht die Garben gezählt und je die zehnte auf die Seite gestellt), und wenn der Leiterwagen unterdessen gekommen war, so wurde mit dem Laden begonnen. Ein starker Mann stach die Garbe mit der zweizinkigen Ladgabel an und hob sie mit kräftigem Schwung auf den Wagen. Dieses «Uegee» (Hinaufgeben) der großen und schweren Garben war eine herbe Arbeit. Heute, da man nur noch Gärbchen vom Bindmäher erhält, hat man keine Ahnung, was es früher an Kraft brauchte, um einen Acker Weizen- oder Roggengarben zu laden. Auch der Mann auf dem Wagen, der die Garben kunstgerecht zum «Etter» formte, hatte es nicht leicht, besonders dann, wenn ein Gewitter heraufzog und zwei Mann Garben hinaufgaben. Frauen oder Kinder zogen die weilen den «Pauli», einen großen hölzernen Rechen, über den Acker, um einzelne Aehren zusammenzurechen, damit nichts umkomme. Man nannte dies «paulen». Wenn dann alles aufgeladen war, so wurde der Wagen «gebunden». Zwei große Garbenseile vorn am «Leiterebomm» befestigt, wurden übers Kreuz über den Wagen geworfen und hinten mit der Welle fest angezogen. An steilen Hängen und da, wo die Feldwege schlecht waren, verwendete man auch den «Wisbomm», welcher vorn und hinten mit den Wellen fest auf den Wagen gebunden wurde. Heute fällt es auf ebenem Terrain keinem Bauern mehr ein, Wiesbaum und Garbenseile zu benützen. War der Wagen glücklich nach Haus gefahren und in die Scheune gebracht, so kam das Abladen, das Aufziehen der Garben durchs «Oberteloch» auf den Garbenstock. Mit Haspel oder Welle wurde diese Arbeit besorgt. Wenn die Garben unvernünftig groß waren, so war das «Fruchtablade» sehr mühevoll, besonders wenn Buben die Garben aufziehen mußten. Heute plagt man sich nicht mehr so unnötig.

Ist alles glücklich unter Dach gebracht worden, alles «dinne», wie der Bauer sich ausdrückt, so wurde einst die «Sichelhenki» gefeiert. Das habe ich nicht mehr erlebt, denn die Zeit, da man Schnitter, Schnitterinnen und Tagelöhner zur Ernte anstellte, war vorbei, man suchte mit den eigenen Leuten auszukommen und machte darum nicht allzu viele Umstände. Hingegen besitze ich noch schöne Erinnerungen an den «Äärnsunntig», an das E r n t e d a n k f e s t der

Gemeinde in der Kirche. Besonders festlich läuteten die Glocken, wenn man zur Kirche ging. Auf dem bekränzten Taufstein stand die Garbe, in welcher alle Fruchtarten vertreten, und die auch mit schönen Feldblumen und Blumenkränzen geschmückt war. Wenn die Dank- und Loblieder des Kirchengesangbuchliedes erklangen aus freudigem Herzen, und der Herr Pfarrer dem Allmächtigen für seine große Güte dankte, so öffneten sich Herz und Gemüt. Da dem Landmann die Aufgabe zufällt, Jahr für Jahr die Aecker zu bebauen, und die Verbundenheit von Mensch und Scholle bleibt, so bleibt in ihm auch die Verbundenheit zwischen Mensch und Gott, weil er fühlt, daß er dem, der das Gedeihen gegeben hat, auch zu Dank verpflichtet ist. Denn wie arm wäre er, wenn er nur die Arbeit, nur die Mühe, nur den Schweiß, nur den Ertrag, nur das Herumschlagen mit dem Irdischen kennen würde, den Sonntagsrock verloren hätte und zum Arbeitssklaven geworden wäre! Ist es nicht ein köstlich Ding und ein Glück, dem Herrn danken zu dürfen!

Nach dem Gottesdienst verzehrte dann zu Hause jung und alt den Ernteweggen, den die Mutter aus Weißmehl, Milch und Butter für diesen Festtag gebacken hatte. Dieses Erntedankfest gehört zum schönsten, was das Jahr bringt.

Möglichst bald nach der Ernte wird der «Halmacker», wie das Stoppelfeld auch genannt wird, «gestürzt», d. h. leicht gepflügt. Die Ackergare wird so erhalten und das Feld vor Verunkrautung bewahrt. Früher hat man meist noch Rääben gesät, was heute nicht überall mehr Mode ist. Eine alte Bauernregel sagt, daß der Pflug dem Erntewagen angehängt werden sollte.

### Verbesserung des Getreidebaues und neue Erntemethoden

Imthurn berichtet 1840, daß im Kanton Schaffhausen Getreide und Hülsenfrüchte im Ueberfluß gebaut werden, und sie daher zur Ausfuhr kommen. Der Ueberschuß an Getreide komme auf die Kornmärkte von Schaffhausen, Stein am Rhein, Rheinheim, Solothurn, Basel und Zürich. Diese Lage änderte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts völlig, nicht nur im Kanton Schaffhausen, sondern überall im Schweizerlande. Die Industrie wurde ausgebaut, für die Arbeitermassen aus dem Auslande billiges Brotgetreide eingeführt. Die Preise sanken auf einen Tiefstand, so daß viele Bauern, und namentlich in der Ostschweiz, den Getreidebau aufgaben und zur Milchwirtschaft übergingen. Im Kanton Schaffhausen blieben die Bauern der Selbstversorgung mit Brotgetreide treu. An den Verkauf von Weizen oder Korn bei einem Preise von Fr. 22.— für den Kilozentner dachte aber niemand mehr. So wurde die Sicherung der Brotversorgung unseres Landes in Kriegszeiten in Frage gestellt, und die Behörden beschäftigten sich bei der gespannten Weltlage wiederholt mit der Brotversorgung. Da brach Ende Juli 1914 der 1. Weltkrieg aus, und mit einem Male bekam die Angelegenheit große Bedeutung. Trotz der Abhängigkeit vom Auslande waren weder von Behörden noch Privaten Vorräte angelegt worden;

einzig die Armee verfügte über eine Reserve von 2000 Wagen zu 10 Tonnen. Der Anbau im Lande selbst war so zurückgegangen, daß die einheimische Getreideproduktion nur noch für 57 Tage im Jahr den Brotbedarf decken konnte. Es war ein großes Glück für unsere Bevölkerung, daß immer ein Zugang zum Meer offen gehalten wurde (Cette am Mittelmeer), und der Bund aus Uebersee laufend Getreide einführen konnte. Durch Bundesratsbeschluß vom 9. Januar 1915 wurde, gestützt auf die außerordentlichen Vollmachten, das staatliche Getreidemonopol eingeführt. Nebenher gingen die Maßnahmen zur Förderung der einheimischen Produktion. Getreide mußte zwangsweise angebaut und in einem bestimmten Ausmaße an die eidgenössische Getreideverwaltung abgeliefert werden. Beim Pflichtanbau wurde natürlich auch der Getreidepreis den Produktionskosten angepaßt. Versuchsanstalten bemühten sich, durch Anbauversuche die günstigsten Getreidesorten ausfindig zu machen. Die großen Anstrengungen wurden vom Auslande anerkannt, so daß es möglich gemacht wurde, der Schweiz die Tagesration von 225 Gramm Brot zu belassen, während alle übrigen Einfuhrländer sich mit 180 Gramm zufrieden geben mußten. Durch die Volksabstimmung vom 3. März 1929 wurde der Artikel 23bis der Bundesverfassung betreffend die Getreideversorgung des Landes angenommen. Es wurde festgelegt, daß der Bund innerhalb der Landesgrenzen einen Vorrat von 80 000 Tonnen Brotgetreide zu lagern habe. Der Bund fördert den Anbau von Brotgetreide im Inland, begünstigt die Züchtung und Beschaffung hochwertigen inländischen Saatgutes. Er übernimmt gutes mahlfähiges Inlandgetreide zu einem Preise, der den Getreidebau ermöglicht. Die Müller können verpflichtet werden, dieses Getreide auf Grundlage des Marktpreises zu übernehmen. Am 1. Juli 1933 trat das Bundesgesetz vom 7. Juli 1932 über die Getreideversorgung des Landes in Kraft.

Diese Maßnahmen hatten einen Aufschwung des Getreidebaues zur Folge. Da der Bund den Landwirten einen anständigen Preis zahlte für das abgelieferte Getreide, so war er natürlich auch berechtigt, bei der Getreideübernahme eine strenge Kontrolle auszuüben. Das führte dazu, daß gute Sorten gepflanzt und die Erntemethoden verbessert wurden. Für die Heranziehung wertvoller und ertragreicher Sorten sorgten vor allem die kantonalen Saatzuchtgenossenschaften unter Führung der eidgenössischen Anstalten, der Versuchsanstalt Oerlikon und Mont Calme Lausanne. Im Kanton Schaffhausen besteht seit 1920 eine Saatzuchtgenossenschaft, die unter Führung von Direktor Walter Marbach außerordentlich erfolgreich gearbeitet hat, sei es zur Züchtung und zum Anbau eines guten Brotgetreides oder aber zur Gewinnung einer vortrefflichen Braugerste. Ihrer Initiative ist es auch zuzuschreiben, daß nun überall die modernen Erntemethoden Eingang gefunden haben. Die wesentliche Neuerung besteht im Aufpuppen des geschnittenen Getreides und im Zuwarten mit dem Einführen bis die Körner völlig ausgetrocknet und glashart geworden sind. Anfangs wollten viele Bauern nicht recht an dieses Neue herantreten, weil es vermehrte Arbeit brachte. Aber die Oberklettgauer,



hauptsächlich die Bewohner von Guntmadingen, gingen voran, und heute hat das Aufpuppen im ganzen Kanton Eingang gefunden. Begonnen wurde damit Ende der Zwanziger Jahre. Als um 1930 dann der Bindmäher aufkam und mit einem Traktor innert kurzer Zeit ein Getreideacker schön geschnitten werden konnte, brach sich die Neuerung rasch Bahn, besonders da, wo infolge der Güterzusammenlegung für Traktor und Bindmäher eine rationelle Verwendung garantiert war. Es wurden Kurse für die Einführung der neuen Erntemethoden veranstaltet. Die Zehnerpuppe mit geknickter Deckgarbe, die sogenannte Guntmadinger Puppe, wurde als zweckmäßig überall eingeführt. Der Getreidebauer, der einen Bindmäher besitzt, ist vorsichtig beim Düngen, sucht die Lagerfrucht zu verhüten und bekämpft das Unkraut systematisch. Bei unsicherem Wetter muß mit dem Einführen nicht pressiert werden, sondern man kann ruhig 8—14 Tage zuwarten. So geerntetes Getreide, das gleichsam im Freien verschwitzt hat, kann auch früher gedroschen werden, als es einst der Fall war. Vor allem ist die Getreideernte, besonders für die Frauen, erleichtert und vereinfacht worden<sup>1</sup>. Ein alter Getreidebauer aus Barzheim hat mir geschrieben: «De Großvatter goot gi e Mahd aameije und d'Großmueter nimmt si ewäg, dänn sind di alte Lüt fertig mit d'r Äärn und chömed ko Rugge-wee me über. Da ischt öppis, wo ringer ischt als früener.» Der ausgedehnte Getreidebau im Kanton Schaffhausen ist beim heutigen Mangel von Landarbeitern nicht mehr denkbar ohne Bindmäher. Das Auf- und Abladen der kleinen Garben ist zudem viel weniger anstrengend als früher, da große Garben gebunden worden sind. Der Verkauf von Brotgetreide an den Bund, d. h. an die eidgenössische Getreideverwaltung, ist heute für den Schaffhauser Bauer eine wichtige Einnahmequelle. Der Getreidebau ist das Fundament unseres Ackerbaues. In den Jahren 1933—1948 hat Schaffhausen durchschnittlich 247,5 Wagenladungen Brotgetreide, hauptsächlich Weizen, an den Bund abgeliefert und zwar Getreide von anerkannt guter Qualität. Im Jahre 1938 wurde der Höchstbetrag von 356,3 Wagenladungen zu 10 Tonnen abgegeben. Die totale Brotgetreideproduktion beträgt im Kanton Schaffhausen im Mittel der Jahre 1933—1948: 410,4 Wagen und erreichte 1938, Selbstversorgung und Abgabe zusammengerechnet, insgesamt 526 Wagenladungen, was den Höchstbetrag darstellt. Auf über 500 Wagen brachten es auch die Jahre 1944 (516,6), 1943 (507) und 1933 (500,4). Bei den einzelnen Gemeinden steht Ramsen mit einer Ablieferung von 2095,7 q obenan, gefolgt von Schleithelm (1500 q), Thayngen (1249 q), Dörflingen (1210 q), Wilchingen (1193 q). Ramsen erreichte 1944 eine Rekordablieferung von 3084,6 q Brotgetreide, was bei der damaligen Selbstversorgung von 1091,3 q eine totale Getreideproduktion von 41,75 Wagenladungen ausmachte. Es folgten dann die Gemeinden Schleithelm, Hallau, Thayngen, Wilchingen, Dörflingen usw. Als nach dem 2. Weltkriege die Zwangsabgabe dahingefallen war, hat der Kanton Schaffhausen die Brotgetreide-

<sup>1</sup> Marbach, W.: Die Anwendung des Getreide-Bindmähers im Kanton Schaffhausen. Festgabe für Prof. Dr. Volkart, 1943.

fläche nicht stark reduziert, auch 1950 betrug die offene Ackerfläche noch 5002 ha. Zur Zeit des Planes Wahlen (1944) hatte sie den Höchstbetrag von 5818 ha besessen. Mit Genf zusammen steht Schaffhausen an der Spitze aller Kantone im Verhältnis zur Größe des Areals. Außer dem Brotgetreide sind noch die Braugerste-Produktion und der Speisekartoffelanbau zu erwähnen.

Wenn im Spätherbst in einer Gemeinde jeder Bauer mit Dreschen fertig ist, so erfolgt gemeinsam die Getreideabgabe an den Bund. Dann bewegt sich eine Kolonne von Fuhrwerken, die mit den gefüllten Getreidesäcken beladen sind, der Bahnstation zu. Es ist das gleichsam ein Triumphzug, und jeder Bauer ist stolz über den Anteil, den er dem Vaterlande an die Brotversorgung abliefern kann. Und sein Stolz ist wahrlich berechtigt, denn viel Fleiß und Müh sind aufgewendet worden, bis es so weit war<sup>2</sup>.

### Das Dreschen

Hat die Frucht auf dem Garbenstock verschwitzt, so beginnt das Dreschen. Früher wartete man zu, bis im Spätherbst die übrige Arbeit getan war. In meiner Jugendzeit wurde noch viel mit dem «Pflegerl» gedroschen. Der Dreschflegel war damals ein wichtiges Werkzeug, und der Sattler hatte viel Arbeit, bis all die «Pflegerlchappe», welche das «Pflegerlhopt» mit dem «Halm» verbanden, in Ordnung waren. Erst ertönte nur vereinzelt und ziemlich schüchtern aus dieser oder jener Scheuer das «Tick, tack», bis es dann allgemein wurde und zur Dorfmusik answoll. Melancholisch war der Klang, wenn irgendwo einer allein drosch; lustiger und lebhafter hingegen ertönte es, wenn zu vieren oder zu sechsen gut im Takt gedroschen wurde. Ein Junge, der das Dreschen lernte, hatte es bisweilen schwer, bis er den «Takt halten» konnte, da man ihm auf den Flegel schlug, wenn er aus dem Takt fiel, was für die Arme und Hände schmerzhaft war. Gewisse Taktsprüche halfen das Taktgefühl stärken, so:

Dreitakt: Friß Roß-Dräck! Friß Roß-Dräck! (Schleith.)

1 2 3 1 2 3

Drei fuul Hünd! Drei fuul Hünd! (Sibl.)

1 2 3 1 2 3

Viertakt: Suppe, Späck und Öpfelstückli, (Begg.)

1 2 3 4

d'Mueter hät ka Gelt im Trückli.

1 2 3 4

Gugged au wie d'Spatze bicked! (Bargen)

1 2 3 4

<sup>2</sup> Marbach, W.: Der Ackerbau und der Anbau der Feldfrüchte im Kanton Schaffhausen. Olma 1951, Sondernummer des Schaffhauser Bauer vom 11. Oktober 1951.

Sechstakt: D'Mueter chochet Fleisch und Öpfelstückli. (Schleith.)

1            2            3            4            5            6

De Schniider und si Frau, die läbed ganz genau,

1            2            3            4            5            6

Und wänn sie nüüt me händ, so nimmt die Gschicht en End.

1            2            3            4            5            6

Bestand der Scheunenboden aus Holz, so erscholl das Gedröhn durchs ganze Dorf.

Die Frucht war in 2 Reihen auf den Boden gelegt worden, so daß in der Mitte die Aehren einander gegenüber standen. Ein solches Gelege, je nach der Größe der Scheune aus 6 oder mehr Garben bestehend, nannte man ein «Trascht». «Es ischt nonig Fiiröbed, mi cha none Trascht trösche.» War die Oberseite gedroschen, so wurde alles gekehrt, und dann ging man noch einmal «drüber». So einen ganzen Tag mit dem Flegel zu dreschen und mit aller Kraft draufzuschlagen war ermüdend und bedurfte «Nachschub» durch Speise und Trank. Man sagte nicht vergebens: «Dä cha esse wie-n-en Tröscher.» Lag viel Korn auf dem Boden, so wurde «aufgemacht», damit es wieder Platz gab. Dieses Putzen geschah ursprünglich mit der Wanne. Dann kam die Staubbmühle, welche das Korn von der Spreu sonderte, «mi hät g'mülleret», und hernach brauchte es noch verschiedene Siebe, «Riitere» bis das Getreide sauber geputzt war. Die Wannen waren breite aus Eschenholz geflochtene Geräte (siehe Tafel IV), die dazu dienten, durch Werfen das Korn von Spreu und Staub zu scheiden. In einer Urkunde 1523 (U.R. Nr. 4241) wird der Zins für einen Hof in Hallau auf 30 Malter Vesen und 10 Malter Haber festgesetzt «mit dem Pfliegel und der Wannen wol gelütert». Wannen sind bis in neue Zeit in Schleithem gemacht worden, wo auch der Familienname Wanner verbreitet ist. Einem der schwer von Begriffe ist, «mo me mit der Wanne winke» und einem Flinken «mo me nid mit d'r Wanne winke». Der Beruf eines Wannenmachers oder eines Siebmachers wäre heute eine brotlose Kunst, da diese Geräte nicht mehr verwendet werden, weil die modernen Dreschmaschinen das Putzen gründlich besorgen. Das gereinigte Korn wurde hernach mit dem Sester in Maltersäcke<sup>3</sup> aufgefaßt und auf den Kornboden getragen. Man besaß noch lange zwilchene Kornsäcke, die vom Sackzeichner schön mit dem Namen des Eigentümers versehen worden waren. Es gab Sackzeichner, welche Künstler waren in ihrem Berufe und schöne Namen zustande brachten, die dem Kalligraphen alle Ehre machten. Ein starker Mann war imstande, ein Malter Weizen, rund 120 kg, auf den Kornboden zu tragen. Den Schluß der Drescherei bildete die «Pfliegelhenki», ein reichliches Nachessen, wo beim Staubwein die Mühe und der geatmete Staub vergessen

<sup>3</sup> 1 Malter, neu, seit 1837, = 10 Sester = 150 Liter; 1 Sester = 10 Maß = 15 Liter.

wurden. Eine solche Flegelhenki blieb mit ihren Kriegs-, Bachofen- und Lavaterliedern lange in freundlicher Erinnerung der Teilnehmer.

Ich kann mich aber noch sehr wohl erinnern, wie in den Neunziger Jahren die Dreschmaschine auf den Plan trat, und das Dreschen mit dem Flegel allmählig aus der Mode kam. Erst war es eine Handmaschine, die von 4 Männern angetrieben wurde. Dieses Drehen war noch mühevoller als das Dreschen mit dem Flegel, aber die Maschine richtete viel mehr aus. Später wurde sie mit einem Pferdegöppel angetrieben. Es gab auch Einrichtungen mit Petrol- oder Wassermotor. Sie wurden alle ersetzt durch die Dampfdreschmaschine, ein großes Ungetüm mit einem Lokomobil, das auf der Straße oder im Hofe placiert und mit Steinkohlen geheizt wurde. Ein Riemen übertrug die Energie auf die Dreschmaschine in der Scheune. Es war ein Ereignis, wenn ein Roßbauer im Herbst die Maschinen von Hilzingen nach Thayngen brachte und im Kehr dann die Maschine von Haus zu Haus weiter gebracht wurde. Die heutigen Dreschmaschinen werden durch Elektromotoren angetrieben. Paul Gasser hat diese Drescherei anschaulich geschildert<sup>4</sup>:

«Es ist ein Singen im Dorf, das Singen der Dreschmaschine, das unwiderruflich herbstlich stimmt. Zwei Monate bleibt es im Dorf — September, Oktober und in den November hinein. Das Geräusch zieht von Haus zu Haus, von Scheune zu Scheune. Der neue Dreschwagen bildet eine Arbeitskette, die vom Obertenloch zur Strohabfuhr reicht, von etlichen Menschenhänden her zu ihm und durch ihn hindurch rasselt. Von den Oberten herab purzeln Garben auf sein Dach, das zugleich eine Kommandobrücke vorstellt. Sie verschwinden in einem Innern, im Gerumpel, Schlagen und Klopfen der versteckten Drescherei. Bodenwärts sinkt das «Mühlet», aus Hülsen, Strohsplittern, Staub. Was das Ungetüm endlich aus dem Hintern sozusagen, entläßt, sind die gelben, sauberen, leuchtenden Getreidekörner. Sie sind sogar sortiert nach Schwere und Größe, ergießen sich in die angehängten Getreidesäcke, die ein Schlußmann in Empfang nimmt und wegträgt. Dem sagen sie dann: Wir haben gedroschen. In den Neunziger Jahren kamen die ersten Dreschmaschinen auf Stör, natürlich nur zu den großen Bauern, die kleinen droschen von Hand. Die eine brachte ein Württemberger ins Dorf. Es war ein Lokomobil. Es setzte sich einfach in die Straße. Die zweite kam von Hallau; ein Petrolmotor trieb sie an. Beim Württemberger ward der Betrieb mit Dampfpiß eröffnet, und schrille Pfiffe zeigten überdies dem Dorfe Beginn und Ende vom Znüni, Zmittag und Zobed an. Das leere Stroh ward aus der Maschine, wie sie's herausschüttelte, in Garben gebunden und häufte sich alsbald auf dem Hofplatz kreuz und quer übereinander zum Strohberg. Der war wie ein Magnetberg für Kinder. Ein Spiel- und Sportberg war's, Strohkäfer, die ringsher krabbeln, unversehens in eine Spalte versinken, die klettern, plumpsen, purzeln und abrutschen.

Seither ist auch dieses Lichtlein ausgelöscht. Die Dreschmaschine kommt nicht mehr von außen her unter Dampf und Gepfiff. Sie ist im Dorf stationiert und

<sup>4</sup> Gasser, Paul: Schleitheimer-Tal II, 1945, p. 63.

läuft elektrisch. Einschalten, und Maschine und Mannschaft laufen an ohne Pfauchen. Der angeschlossene Binder aber büschelt und quetscht das Stroh zum Bündel, schnürt und schiebt es auf eine Brücke, von wo es unmittelbar auf bereitgestellte Brückenwagen verfrachtet und verführt wird, — wo man's haben will. Der Magnetberg, der Strohberg der Kinder ist verschwunden. Die Wolken Staubes beim Dreschen sind geblieben. Dort wird eben ein Glas Hauswein geboten, wohl bekomm's. Der Staub in Hals und Nase wird abgeschwemmt, gespuckt, geschneuzt. Das gehört zum Geschäft.»

Zum Dreschen braucht es viele Leute. «Me hilff enand, das nid so tüür chunnt. S'Trösche ischt e staubigi Arbet und mi schaal d'Tröschmaschine lieber zo der Schüür uus als ie» hat mir ein alter Bauer aus Barzheim berichtet.

Unverheiratete Rüdlinger jüngeren Alters, sogenannte «Chnabe», gingen einst ins benachbarte Badische, um dreschen zu helfen. Es war dies ein Analogon zu den «Schwobeschneitern», wie diejenigen genannt wurden, welche draußen schneiden halfen.

### **Das Korn- oder Kaufhaus in Schaffhausen**

Das Getreide ist eine Welthandelsware, ein hochwertiges Massengut, das sich eignet als Objekt für internationale Abkommen, wobei die Landesversorgung, Preis, Qualität und Handelspolitik in Einklang zu bringen sind. Die eidg. Getreideverwaltung hat im Innern des Landes große Getreidesilos gebaut, um für die Armee und die Zivilbevölkerung die notwendigen Vorräte zu lagern. In früheren Zeiten haben die Städte ihre Kornhäuser besessen und der Versorgung mit Brotfrucht große Aufmerksamkeit geschenkt. In Schaffhausen steht auf dem Herrenacker ein mächtiges Gebäude mit 3 großen Böden, das einst als Kornhaus gedient hat.

Wie weit die eigene Produktion der Schaffhauser Landschaft mitsamt allen Zehent- und Zinsfrüchten, die die Stadt bezog, für den eigenen Bedarf notwendig war, ist schwer zu beurteilen, da der hiesige Handel oft Dimensionen annahm, die wesentlich über die Bedürfnisse der Selbstversorgung hinausgingen. (Steinegger.)

Die Befugnis, Getreide zu messen und dafür eine bestimmte Gebühr zu erheben, gehörte einst zu den Regalien des Klosters Allerheiligen und wurde von diesem verpachtet. Später gingen die Rechte an die Stadt über. Als Schaffhausen 1045 das Münzrecht erhalten hatte und auch das Marktrecht, folgte die Gründung eines Kornhauses. 1273 gaben Abt Konrad und der Konvent des Klosters Allerheiligen einem Bürger Hermann und seiner Gattin 2 Häuser um 2 Pfund Pfeffer, um darin öffentlich Korn zu verkaufen. Sonst durfte in keinem andern Haus mit Korn gehandelt werden. Das älteste Kornhaus stand am Fronwagplatz beim «süßen Winkel». Als das Rathaus an der Vorgasse 1412 erstellt worden war, verlegte man den Handel in die Räume des Erdgeschosses,



was beweist, daß die Stadt Inhaberin des Kornhauses geworden war. 1678/79 ist sodann von Oberbaumeister Heinrich Peyer das mächtige Gebäude am Herrenacker fertig gestellt worden. Das Gebäude gehörte dem Seckelamt, also der Finanzverwaltung. Nach der Trennung von Stadt und Staat ist das Haus städtisches Eigentum geworden. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Eisenbahnen gebaut. Hinter dem Bahnhof, auf dem ehemaligen Bleicheareal, wurde das Gebäude der 1869 gegründeten Lager- und Kornhausgenossenschaft erstellt, und damit war das Korn- oder Kaufhaus am Herrenacker außer Dienst. Fortan brauchte man es bisweilen als Quartier für Militär und als Magazin für das Marktinventar oder als Marktstätte für den Kleinmarkt<sup>5</sup>.

Aus der Geschichte des Kornhandels in Schaffhausen seien erwähnt: Von großer Bedeutung war das mit den Bodenseestädten 1537 getroffene Wirtschaftsabkommen. In Anbetracht der «türy und notturft» wird darin festgelegt, solle keinem Fremden gestattet werden Korn aufzuschütten oder an den Markttagen Geld für den Aufkauf des Getreides zu entlehnen. Desgleichen dürfe auch nicht geduldet werden, daß Kornpfragner (Kornhändler) zum Nachteil des Marktes und des gemeinen Mannes Korn außerhalb der Märkte, sei es in Dörfern, auf Höfen oder in Mühlen einkauften. Der gesamte Kornhandel müsse sich auf den Märkten abwickeln. Wer gegen diese Ordnung verstoße, der solle von seiner Behörde «an sinem lib oder an sinem guot je nach gestalt der verschuldigung» bestraft werden<sup>6</sup>. Das aus der Baar, dem Tufflinger Amt und aus dem Hegau in Schaffhausen aufgeführte überschüssige Korn fand seinen Weg in die Innerschweiz, aber auch nach dem Osten. 1574 und 1575 fielen die Kornhändler von Lindau, Konstanz und St. Gallen auf dem Markt von Schaffhausen «huffenwysz in die frucht», daß der Rat einschreiten mußte. 1578 mußte er sogar militärische Kräfte aufbieten, um die Ordnung auf dem Markte aufrecht zu halten. Er befahl den Zünften, je fünf Mann auf «Bartholomeimarckt» aufzubieten und unterstellte sie einem Hauptmann. Ursache war die empfindliche Mangelwirtschaft Oberösterreichs und Tirols.

1609 beschwerte sich Schaffhausen beim Zürcher Rat «... die kornköuffler von Zürich kouffend die fruchten in der Nachbarschafft uff ... an denen ordten und enden, da man biszher zuo uns ze marckt gefahren». Selbst im Klettgau seien sie erschienen und hätten dem Bischof von Konstanz daselbst die Zehnterträge auf Jahre hinaus abgehandelt. Zürich schädigte dadurch die eigenen Leute, denn Schaffhausen sei in Zukunft außerstande die zürcherischen Untertanen in der Grafschaft Kyburg und in der Herrschaft Andelfingen, weiterhin mit Brotgetreide zu versorgen, hätten doch bisher von 300 Mutt, die «zemarckt komen» stets 200 «bisz hinyn gen Winterthur, Pfeffikon, Wyningen und über die Thur hinüber abgeführt werden müssen»<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Frauenfelder, R.: Das Korn- oder Kaufhaus. Schaffhauser Nachrichten, 1943, Nr. 298.

<sup>6</sup> Steinemann, E.: Schaffh. Wirtschaftspolitik im 16. u. 17. Jahrhundert. Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte, Heft 24, 1947.

<sup>7</sup> Steinemann, ebenda.

Altem Brauche gemäß wurden jeweils am Neujahrstage im Kornhaus an Bedürftige Lebensmittel ausgeteilt. Im Jahre 1611 brachte man 12 Mutt Korn, über 1000 Brote und 500 Pfund an Geld zusammen. Einem Merishauser hingegen, der im Kornhaus 1 Mutt Kernen stahl, ließ der Rat ein Ohr abhauen und ihn zudem mit Ruten auspeitschen.

Das **H a b e r h a u s** an der Neustadt in Schaffhausen ist 1592/93 vom Handels Herrn Josua Baumann-Peyer erbaut worden, kam dann durch Kauf an die Klosterverwaltung Allerheiligen und gelangte 1852 um 2500 fl. in städtischen Besitz. Es wurden darin besonders Haber und Gerste aufbewahrt, ferner im tiefen Keller Wein, die Erträge des Frucht- und Weinzehntens der Klosterverwaltung Allerheiligen. Das Gebäude mit den schönen Gewölben ist eine Sehenswürdigkeit<sup>8</sup>.

## Die Mühlen

Im Jahre 1840 bestanden im Kanton Schaffhausen 38 Getreidemühlen, die mit Wasser betrieben wurden. Die meisten derselben sind nicht mehr in Betrieb, so auch die großen Mühlen am Rheine in Schaffhausen, wie z. B. die Weißmühle (Fischlimühle) und die Neumühle (Luchsinger). Auf dem Lande gibt es noch eine Mühle in Stein am Rhein, in Ramsen, in Thayngen, in Oberhallau und in Beggingen. In Schaffhausen befindet sich die Genossenschaftsmühle des kant. Landw. Vereins. Ueber die Entwicklung des Schaffhauser Müllereigewerbes hat Reallehrer **A l b e r t S t e i n e g g e r** 1952 eine historische Studie herausgegeben. Die Müller standen im üblen Rufe, daß sie die Leute, welche mahlen ließen, übervorteilten. Ein Sprichwort sagte: «Nur der Müller ist fromm, der Haare auf der Zunge und in der Hand hat.» Keine Zunft nahm ihn gerne auf, «weil Aemter und Zünfte so rein sein müssen, als wären sie von Tauben gelesen». Hühner, Gänse und Tauben durften die Müller nicht halten, ihr Viehstand war beschränkt auf 2 Kühe, 6 Esel oder 2 Pferde, ferner 3 Schweine per Jahr, wovon jedoch eins der Obrigkeit als Zins gegeben werden mußte. Redensarten: «De erscht i dr Müli schütt uff.» «s'Pfarrers Chind und s'Müllers Chüe, grooted selte oder nie.» Früher fuhr zu bestimmten Zeiten mit Geschell der Müliwagen um, der entweder das Gemahlene, Backmehl und Grösch, brachte oder wieder neu auflud. A. Keller berichtet aus Rüdlingen (1953), daß man in seiner Jugendzeit gewöhnlich «ein Mütt» aufgeladen habe (89 Liter) also rund 6 Sester. Beim Säen sei von den Alten noch nach «Vierteln» gerechnet worden (22 Liter). Auf Weihnachten und Neujahr hätten die Bauernfrauen vom Müller immer ein Säcklein Weißmehl mit dem übrigen Mehl erhalten, damit sie schöne «Weggen» machen konnten.

<sup>8</sup> Frauenfelder, R.: Das Haberhaus. Schaffh. Nachrichten Nr. 36, 1943.

## Das Backen

Auf dem Lande ist der Backtag stets ein Festtag für die Kinder. In der Regel wird einmal in der Woche gebacken. Milch, Kaffee und «Tünne» bilden das Mittagessen am Backtag. Was anderswo Wähe oder Kuchen heißt, wird bei uns «Tünne» genannt. Je nach der Jahreszeit gibt es: Chriesi-, Zwägschte-, Pflumme-, Öpfel-, Bire-, Eppeeri-, Zippärtli-, Binätsch-, Chruut-, Niidel-, Bölle-, Rhabarber-, Chümich-, Raifare-, Händöpfel-, Chäs- und Zuckertünne (Chlopf-tünne, Füürtünne).

Am Vorabend sagte die Großmutter jeweils zu mir: «Gang zum Kossmann und hol mer für 30 Rappe ‚Preßhäpf‘.» Der Vater brachte das Mehl für «e Bachete» (meist 10—12 Kilo). Dieses wird «i d’Muelt» (Backmulde) geleert und an die warme Ofenbank gestellt. Am Abend wird «gheblet». Früher, als man noch keine Preßhefe kaufen konnte, holte man im Keller den «Hebel», ein Milchbecken voll sauer gewordenen Teiges von der letzten «Bachete» her und weichte ihn mit Wasser auf. In manchen Gemeinden kaufte man beim Bäcker für 10 Rappen eine Flasche «Hebelwasser», eine milchig-trübe Teigbrühe voller Hefepilze. In Rüdlingen brachte die Böttin die «Häpf» in Flaschen aus der Stadt. Die «Heblete», die nicht zu dick und zu dünn sein darf, läßt man «gehen». In 3½ bis 4 Stunden ist sie genug «gegangen», und das Kneten kann beginnen. Zuerst kommt das Salz dazu, damit man es nicht vergift. Die Bäuerin mißt es von Hand ab, auf ein Brot eine kleine Handvoll. Nun leert man das nötige lauwarme Wasser dazu. Das Quantum ist verschieden. Je mehr Wasser man dem Mehl zugeben kann, um so ausgiebiger wird die Bachete. Frisch gemahlenes Mehl braucht viel weniger Wasser als gut gelagertes. Darum heißt es: «Müli-warm und Ofe-warm, macht di riichschte Puure arm.» Man knetet so lange, bis der Teig schön glatt ist. Das Kneten ist eine schwere Arbeit, und man kommt dabei richtig zum Schwitzen. Das habe ich als Jüngling erfahren, wenn ich je-weilen für meine kränkliche Mutter geknetet habe. Nun muß der Teig «gehen», d. h. die Gärpilze haben sich zu entwickeln. Die Mulde steht an einem warmen, ruhigen Ort, wo kein Durchzug herrscht. Unterdessen wird der Backofen mit 3 Wellen richtig geheizt. Sind diese verbrannt, so wird der Ofen geschlossen, und die Gluten werden auf dem ganzen Ofenboden zerstreut. Nach einer bestimmten Zeit holt man sie mit der Ofenkrücke heraus. Zeigt der Boden Sternchen, so ist die Hitze recht und das «Einschießen» kann beginnen. Diese Arbeit wird verschieden gemacht. In Rüdlingen wird noch jetzt in einigen Familien das Brot in Strohkörben gebacken. Sie sind ähnlich wie die «Immebiicher», nur etwas kleiner. Man sagt, das Brot gehe darin besser auf und sei «luftiger». Auf dem R e i a t h verwendete man kleine, runde Weidenkörbchen, in welche man weiße Leinentüchlein legte. Auf dem umgekehrten Muldendeckel formte man die Teiglaibe und legte sie in die Körbchen. Darin mußten sie noch ein wenig «aufgehen». War der Ofen zum Einschießen gerichtet, so stellte die Bäuerin die Körbchen in die Nähe der Ofentüre, legte den Brotschüssel zurecht,



bestreute die Schaufel desselben mit Mehl, leerte den Teiglaib aus dem ersten Körbchen darauf und schob ihn flink in den Ofen. Sofort kam das nächste an die Reihe, und so ging es fort, bis alles im Ofen war. Dann schloß die Großmutter die Ofentüre und sagte andächtig: «Walt's Gott!». Andere formen allen Teig zu Laiben und legen diese auf den Tisch, über welchen Mehl gestreut worden ist. Dann wird eingeschossen. Nach jedem Laib wird die Ofentüre geschlossen, damit keine Hitze unnötig verloren geht. Während 1½ bis 2 Stunden bleibt das Brot im Ofen. Doch soll man nach 1 Stunde die Laibe etwas rücken, damit sie einen guten Boden bekommen. Ist das Brot fertig gebacken, so nimmt man es mit dem Schüssel heraus und säubert es mit dem «Mehlwisch» von der anhaftenden Asche. Damit es einen schönen Glanz erhält und die Rinde einen guten Geschmack bekommt, wird der obere Teil des Laibes mit heißem Wasser angestrichen. Nun wird das Brot zum Verkühlen noch einige Zeit in der Küche aufgestellt und hernach in den Keller getragen, wo man es auf der «Brothurd» versorgt. Alle freuen sich auf den nächsten Tag, an welchem das frische, schmackhafte Brot angeschnitten wird<sup>9</sup>. Frisches Bauernbrot, das gut gebacken wurde, ist eine herrliche Speise, besonders, wenn die Mutter es gebacken hat, denn das eigene ist immer das allerbeste. Brot ist «luftig, g'gääß, groote». Es kann aber auch «tengg, speckig, fädig, glesig», im Sommer auch grau sein. Solch schimmliges Brot, das «einen Bart besitzt», suchte man den Kindern mundgerecht zu machen, indem man ihnen angab, es gebe «weiße Zähne». Brot ist im Bauernhaus das wichtigste Nahrungsmittel, das in Ehren gehalten und fast als etwas Heiliges betrachtet wird. Die Bitte: «Gib uns heute unser täglich Brot» besitzt für die Bauernfamilie noch vollen Inhalt.

Die B ä c k e r (Becken) oder Pfister, wie sie auch genannt wurden, standen unter strenger Kontrolle der Zunft und des Rates. Pfister kommt vom lat. pistor (Bäcker). Beck und Pfister sind auch Familiennamen in Schaffhausen. In der ältesten Zeit verfügte der Abt als Grundherr über den Backofenbann. Alles Brot mußte gegen Entrichtung einer Abgabe im äbtischen Backofen gebacken werden, der sich am Rhein bei der Schifflande befand. Nachdem der Backofenbann durch die Stadt abgelöst worden war, konnten die Bäcker in eigenen Oefen backen.

Laut der Beckenordnung von 1483 darf jeder Bäcker backen wann und so viel er will, aber verkaufen darf er sein Brot nur unter der «Brotlaube» am Fronwagplatz. Ueber das Gewicht sagt die Ordnung: Wenn 1 Muß Korn 15 Heller gilt, soll das weiße hellerwertige Brot 16 Lot und das kernene pfennigwertige Brot 36 Lot schwer sein. Ein Schilling per Muß Auf- und Abschlag bewirkte je 1 Lot schwereres oder leichteres Brot. Alles Brot mußte den geschworenen «Schauern» vorgelegt werden, die wöchentlich dreimal Schau hielten und ermächtigt waren, «ob einer eine ganze Mißtat täte», das Brot zu schätzen und ausrufen zu lassen, sowie auch den betreffenden Bäcker für das zu leicht er-

<sup>9</sup> Kummer, B.: Volkskundliches vom Reith I, p. 8—12.

fundene Brot um 1 Pfund Heller zu büßen. Der Rat ließ in der Sorge dafür, daß die Bürger nicht zu teures Brot erhielten, nicht mit sich spassen. Als im Jahre 1522 die Bäcker sich über die niedrige Schätzung des Brotes beklagten, wurden 2 Ratsglieder beauftragt, das heller- und pfennigwertige Weißbrot im Spital backen zu lassen. Diese fuhren mit dem Korn zur Mühle, brachten das Mehl in den Spital und buken daraus 829 Laib Hellerbrötchen und 71 Kernbrote. Die angestellte Rechnung über Frucht, Müllerlohn, das verbrannte Holz, Backlohn usw. lieferte das Resultat, daß zu demselben Preise das im Spital gebackene Brot 10 Lot schwer gemacht werden konnte, während das im Laden gekaufte nur 9 Lot wog.

Von Zeit zu Zeit erlaubte der Rat die Broteinfuhr. Die freie Konkurrenz sollte die zünftigen Bäcker an die Einhaltung gerechter Preise erinnern. Mit einem Brostreik versuchten die Bäcker im Jahre 1629 eine solche Maßnahme des Rates rückgängig zu machen. Sie wurden aber mit größter Strenge bestraft. Der Rat verurteilte jeden der 30 Bäckermeister der Stadt zu einer Buße von 30 Gulden. Die Gebüßten wurden im Diebsturm eingesperrt, bis die Buße bezahlt war<sup>10</sup>. Als der Gütertransport auf dem Rheine noch groß war, riefen die Kinder in Stein am Rhein den Schiffern zu: «I wünsch, daß es eu wol göng, z'Wasser und z'Land!» Bekamen sie aber kein «Ledibrot», so tönte es: «Lüürechübel, i wünsch, daß es eu göng hundsübel!» (Idi. IV, 969). Eine Ledi ist ein Lastschiff.

<sup>10</sup> Städtische Festschrift 1901, p. 68 und Schib, Karl, Geschichte der Stadt Schaffhausen, 1945, p. 80.

## II. Hackfrüchte auf dem Felde, Kartoffeln, Ölpflanzen, Tabak, Hopfen, Zwiebeln, Kabis und Kohl

### 1. Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*)

Sie heißt im Volksmund bei uns «Härdöpfel». Herd, mhd. hert, bedeutet Erde, Boden (Idi. II, 1597), also Erdapfel. In den Akten des 18. Jahrhunderts ist von «Erdapfeln und Grundbirnen» die Rede.

Die Kartoffel stammt aus Südamerika. Als die Spanier nach der Entdeckung Amerikas (1492) in Columbien und Ecuador eindrangen, fanden sie auf den Höhen der Anden die Kulturen der «Papas», wie die Kartoffeln von den Indianern genannt wurden. Aus den an der Sonne getrockneten Knollen hatten diese eine Art Brot zubereitet. Der Engländer Francis Drake, der 1578 in Chile landete, traf auch hier auf Kartoffelkulturen. In der Mitte des 16. Jahrhunderts hatte die Pflanze in Europa in Gärten Eingang gefunden und wurde mit der Zeit allgemein bekannt. Die Italiener nannten die Knollen *tartuffli*, nach *tartufo* (Trüffel). Daraus wurde in deutschen Ländern: Tartuffel, Tartoffel, Kartoffel. Die Romanen des Oberhalbsteins bezeichnen heute noch die Kartoffeln als *tartuffels*, *tiffels*, *truffels*, und im italienischen Dialekt des Puschlavs ist von *tartüfula* die Rede<sup>1</sup>.

Hermann Christ hat die Einführungsgeschichte der Kartoffel gründlich behandelt<sup>2</sup>. Ein Basler Professor war es, der die Pflanze mit dem wissenschaftlichen Namen *Solanum tuberosum* bezeichnete, der sie als Erster abgebildet und eine einläufige Beschreibung derselben gegeben hat: Caspar Bauhin (gestorben 1620 als Professor der Arzneikunde in Basel, in seinem *Pinax*, Basil. Henrici Petri, 1596, Seite 301 und Appendix zu Seite 302).

Die erste Nachricht von einer wirklichen Einführung des Kartoffelbaues in der Schweiz geht auf das Jahr 1730, resp. 1729, zurück. In K. Geisers Studien über die Bernische Landwirtschaft des 18. Jahrhunderts (Landw. Jahrbuch IX, 1895) wird erwähnt, daß Sam. Engel in seiner Anweisung zum Erdäpfelbau (Abhandl. ökonom. Gesellschaft 1772, S. 7) erzählte, er habe im Jahre 1730 zu Brienz gesehen, daß man dort viel Kartoffeln gepflanzt habe. Die Schweiz. Anbaustatistik vom Jahre 1927 erwähnt, daß durch Söldner 1727 Kartoffeln aus Frankreich nach Goldau gebracht worden seien, wo sie zunächst auf dem 1806 verschütteten Hof Gummi gepflanzt wurden. Noch heute nenne man im Muotatal die Kartoffeln «Gummel» nach jenem Hof. Idi. II 307/8 zweifelt wohl mit Recht diese Erklärung an und gibt dafür eine andere. In der *Theologia naturalis* von Pfarrer Abraham Kyburz, 1754, steht dann der Spruch:

<sup>1</sup> Braun-Blanquet, J.: *Flora advena raetica*, 1951, p. 87.

<sup>2</sup> Christ, Hermann: *Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz*, 2. Auflage, Basel 1923, p. 135—140.

Erdäpfel allermeist jetzund die Bauern pflanzen,  
Dieweil sie nährhaft sind und füllen brav den Ranzen.

Im Berner Seckelmeister-Protokoll R. 216 vom 24. November 1729 werden die Erdäpfel bereits als zehntpflichtig bezeichnet.

Damit kommen wir zu einer Angelegenheit, welche in der

### **Einführungsgeschichte im Schaffhauserlande**

eine große Rolle spielt, eben der Zehntpflicht. Während die klügeren Berner Regenten die neue Kulturpflanze einfach der Zehntpflicht unterwarfen, glaubten die Schaffhauser, ein gutes Vierteljahrhundert, durch Mandate und Verbote den Bauern das Pflanzen der Kartoffeln verbieten zu können. Hören wir, was die Urkunden festgehalten haben:

1747. Das Domkapitel Konstanz beschwerte sich im Oktober 1747 beim Rate zu Schaffhausen, daß einige Einwohner von Thäyngen den schuldigen Zehnten nicht abgestattet hätten. Nach Anhören von Kirchenpfleger C l e m e n s O s c h w a l d vernimmt der Rat, daß voriges Jahr einige Thäynger «Erdapflen» gepflanzt und den kleinen Zehnten davon dem Domkapitel-Amtmann B u c h t e r nicht entrichtet hätten, da sie der Meinung waren, einen solchen nicht schuldig zu sein. Sie wurden vor Rat geladen, und derselbe beschloß, der Obervogt zu Thayngen solle sämtlichen Gemeindegossen anbefehlen, «daß sie dergleichen Früchte zu pflanzen hinfüro unterlassen sollen». In einem salbungsvollen Schreiben vom 24. November 1747 wurde hierauf nach Konstanz berichtet: «daß nach der alten und bisherigen Uebung von den meisten Spezibus Früchten, welche dem kleinen Zehenden angehören, als Obs, Rüben usw., kein Zehenden eingezogen noch gegeben worden seye. Da nun die Erdapflen mit den Rüben equipariert und unter diejenige Gattung Früchte, so in den kleinen Zehenden eingeschlossen, gezählet werden, als vermeinen sie, nicht den Zehenden hiervon zu geben schuldig zu sein. Uebrigens aber hätten die Beklagten von selbst deklariert, die Pflanzung solcher Erdapflen, weylen die Besitzer der Aecker wenig oder keinen Nutzen darvon gezogen, in Zukunft zu unterlassen und die Felder mit anderen zehendbaren Früchten wiederum anzubauen, dergleichen auch weiteres zu pflanzen, sowohl den Konstituierten als auch sämtlichen Gemeindegossen alles Ernstes untersagt worden, in Folge dieser Streit von selbst cessieren dürfte<sup>3</sup>». 5 Jahre später sind aber in Thäyngen wieder Kartoffeln gepflanzt worden.

1757. Holzherr O t t berichtet dem Schaffhauser Rat, daß im Klettgau an einigen Orten die Anpflanzung von Erdapflen mehr und mehr in Uebung kommen wolle. Der Landvogt A m m a n n zu N e u n k i r c h erhält den Auftrag, «er solle sich informieren, was für Aecker und mit was für Nutzen mit Erd-

<sup>3</sup> Ratsprotokolle St. A. Schaffh., Bd. 205, p. 235, 294, 305, 310, sowie Missivenbuch, p. 319.

apfeln bepflanzt werden und ob davon der Zehenden erstattet und selbiger zum großen oder zum kleinen Zehenden geschlagen werde». Der Landvogt antwortet, «daß die Kultur der Erdapfeln zunehme, daß solche die Erde sehr aussaugen, daß aber gewüß seye, daß in Mangel dieser Gattung Frucht, mancher Landmann bei einigen Jahren her fast mit den Seinigen hätte Hungers sterben müssen». Darauf vertagte der Rat den Entscheid und beschloß, auch die betreffenden Landleute anzuhören.

So werden z. B. Vogt Hans Jerg Tanner und Martin Wäckerlin von Siblingen wegen Anpflanzung der Erdapfeln befragt. Sie melden: «daß solche Frucht bei ihnen in keiner Zelg, wohl aber in verschiedenen Hanfpünten und den Gemeindereutinen angesäyet werden». Der Rat erkennt, «daß für gegenwärtiges Jahr der Zehenden auf eine moderate Weise auch von den Erdapfeln eingezogen werden müsse». Im Herbst werde dann eine Verordnung für alle Gemeinden erlassen. Unterdessen führten auch geistliche und weltliche Räte zu Rheinau harte Klage wider die Gemeinde Wilchingen, welche «zu unlidlicher Schmälerung aller Zehendrechte Erdäpfel in großer Quantität sogar in Hanfpünten und in Zelgen selbst zu pflanzen sich erfrechen». Der Rat beschließt über das Geschäft zu deliberieren und hernach zu antworten.

Am 14. Dezember 1757 wird dann beschlossen: «Nachdem sämtliche Ausschüsse der Gerichte der Herrschaft Neunkirch und des Fleckens Schleithelm auf Erfordern wegen Anpflanzung der Erdapfeln und Grundbiren den einmütigen Bericht erteilt haben, daß die neue Fruchtpflanzung in Zelgen, Hanfpünten, Gärten und Weinbergen sehr schädlich sei, mithin solches zu hindern sehr nötig wäre, weylen aber bei den gegenwärtigen nahrungslosen und fruchtteuren Zeiten ihren armen Gemeindsgenossen dennoch zu gönnen wäre, daß sie dergleichen Früchte zu ihrer höchstnötigen Nahrung an unschädlichen Enden und Orten auch fürters anpflanzen dürfen, so wollten sie darum untertänig gebeten haben.»

Hierauf haben die gnädigen Herren und Oberen erkannt, «daß auf dero ganzen Landschaft das Pflanzen der Erdapfeln oder Biren in den Zelgen und an anderen guten Oerteren, wie auch in den Hanfpünten, Gärten und Reben von nun an völlig und bei zu erwartenden Strafe unterlassen werde. Nur in schlechten und entlegenen Aeckern und Reutinen soll es künftighin gestattet sein, so lange es U. G. H. für arme Untertanen nützlich finden. Sämtlichen Untervögten und Vorgesetzten wird anbefohlen, daß sie diese Verordnung steif halten sollen und diejenigen, welche in den Zelgen und in andern guten Aeckern, in Hanfpünten, Gärten und Reben ‚Erdäpfel und Grundbiren ansäyen‘ würden ohne Ansehung der Person U. G. H. anzeigen, damit die Ungehorsamen zur Straf gezogen werden können.»

Dieser Beschluß wird allen Herren Obervögten und dem Herrn Landvogt zugesandt, damit er bei nächstem Anlaß den Gemeinden vorgelesen werde<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Ratsprotokolle Nr. 214, p. 841, 881, Nr. 215, p. 11, 358, 412.



1758. Doch bereits im folgenden Jahre 1758 hat der Rat mit den Hallauern zu schaffen. Am 1. Dezember 1758 beschloß er ihretwegen<sup>5</sup>: «Nach Abhören von Herrn Kornamtmann Pfau, Jesajas Pfund, Seckelmeister Hans Jakob Gasser und Hans Huber, Ausgeschossenen der Gemeinde Unterhallau, wegen des verlangten Zehnten von den dort gepflanzten Grundbiren und Erdäpfeln, beschließt der Rat, daß er bei der am 14. Dezember 1757 allen Gemeinden der Herrschaft Neunkirch und Schleithelm schriftlich zugestellten Erkenntnis nicht nur verbleiben wolle, sondern selbige in verschärfter Form per Mandatum in allen Kirchen der ganzen allhiesigen Landschaft publiziert werden solle, daß künftighin niemand sich unterstehe, Grundbiren oder Erdäpfel anderst als in abgelegenen Aeckern, so schlecht, in Reutenen zu pflanzen, hingegen bei Straf von 1 Mark Silber per jeden Vierling in den Zelgen und andern guten Aeckern, wie auch in den Hanfpünten, Gärten und Reben solche zu pflanzen unterlassen werden müsse'. Den Untervögten und Vorgesetzten jeder Gemeinde wird anbefohlen, gute Aufsicht zu halten und die Uebertreter anzuzeigen, damit dieselben von U. G. H. abgestraft werden können.»

Um ein für allemal Ruhe zu erhalten, erließen die Gnädigen Herren am 10. Januar 1759 auf die ganze Landschaft ein

Mandat betreffend das Pflanzen der Erdapfeln und Grundbiren

das folgenden Wortlaut besitzt:

«Nachdem U. G. H. u. O. mißfällig zu vernehmen gehabt, daß einige ihrer angehörigen Untertanen in der Herrschaft Neunkirch, der am 14. Dezember 1757 ergangenen und allen Gemeinden der Herrschaft Neunkirch und Schleithelm zugestellten Erkenntnis zuwider, in guten Aeckern Erdapfeln und Grundbiren gepflanzt, und die Zehendherren über die dadurch verursachte Schwächung des Fruchtzehendens sich beschwert und den Zehenden von Erdapfeln und Grundbiren auch protendiert haben, als wollen hochehrengedachte U. G. H. u. O. hierdurch dero besagte Erkenntnis dahin confirmiert haben, daß auf ihrer ganzen Landschaft männiglich das Pflanzen der Erdapfeln und Grundbiren in den Zelgen und andern guten Aeckern, wie auch in den Hanfpündten, Gärten, Reben und guten Gemeindreutenen, von nun an und bei Straf 1 Mark Silbers auf jeden Vierling unterlassen und hingegen nur in abgelegenen schlechten Aeckern und Reutenen, so lang es U. G. H. für arme Untertanen nützlich finden werden, gestattet sein soll. Zu dem End denen Untervögten und Vorgesetzten jeder Gmeind alles Hochoberkeitlich anbefohlen wird, über dieser wiederholten Verordnung gute und fleißige Aufsicht zu haben und die Uebertreter anzuzeigen, damit sie von U. G. H. u. O. um die angesetzte Buß abgestraft werden können, widrigenfalls sie selbst zur Verantwortung gezogen werden sollen.

Actum den 10. January 1759

Cantzley Statt Schaffhausen<sup>6</sup>.»

<sup>5</sup> Ratsprotokoll, Bd. 216, p. 531.    <sup>6</sup> Mandatenbuch 1751—1762, p. 120.



Doch durch engstirnige Polizeimaßnahmen hat sich eine notwendige Entwicklung nie aufhalten lassen. Im Mai 1759 hat sich der Rat erst mit den Neunkirchern und gleich darauf mit den Hallauern zu beschäftigen gehabt. Erstere behandelte er recht gnädig, die Hallauer aber ungnädig. Die beiden Verfügungen haben folgenden Wortlaut:

Mandat nach Neunkirch wegen Erdapfeln und Grundbirenpflanzen  
vom 9. May 1759.

Demnach E. E. Gmeind zu N e u n k i r c h bey U. G. H. geziemend angehalten, daß ihren Gemeindgenossen gestattet werden möchte, auf dem in 25 Juchart und in 100 Teil abgetheilten Stadtfacker, welcher meistens taube Frucht und bei anhaltenden Nebeln gar nichts trüge, wie auch auf den Böhlern und Wolfgruben, auf welche niemals keine Frucht gepflanzt worden, Erdapfeln und Grundbiren zu pflanzen, so haben hochehrenbemelt U. G. H. auf denen vom dortigen Gericht hierüber abgestatteten Bericht, den Gemeindgenossen zu Neunkirch bewilliget, so lang es hochdenselben gefällt, in benannten beiden Gegenden Erdapfeln und Grundbiren zu pflanzen mit dem deutlichen Vorbehalte, daß es in Ansehung der Zelgen, Hanfgarten, guten Aeckern, guten Reutenen und Reben bei dem den 10. Jenner dieses Jahrs ergangenen Verbot verbleiben und diejenigen, welche an diesen verbotenen Orten Erdapfeln und Grundbiren zu pflanzen sich unterstehen würden, von dem Intervogt und Richtern dem Herrn Landvogt angezeigt und um 1 Mark Silbers für jeden Vierling gebüßt werden sollen.

Actum Mittwoch den 9. May 1759

Cantzley Statt Schaffhausen<sup>7</sup>.

Mandat nach Unterhallau wegen Erdapfeln und Grundbiren  
vom 14. May 1759.

Demnach U. G. H. u. O. zuverlässige Nachricht bekommen, daß einige ihrer angehörigen Untertanen in U n t e r h a l l a u, dem im letztabgewichenen Jenner ausgekündeten Mandat zuwider sich unterstehen, Erdapfel und Grundbiren in gute Aecker und den Zelgen und anderen Orten, fürnehmlich wann sie zehendfrei sind, zu pflanzen, so nehmen hochdieselben keinen Anstand, den nochmaligen ernstgemeinten hochoberkeitlichen Befehl dahin zu wiederholen, daß niemand sich unterfangen solle, Erdapfel und Grundbiren in die Zelgen, Hanfgärten, Reben und guten eigenen Aeckern, wann sie schon zehendfrey wären, oder in gute Reutenen zu pflanzen, bei Straf 1 Mark Silber von jedem Vierling, zu welchem End dem Intervogt und dem Gericht, wie auch den Bannwarten, Förstern und Hirten anbefohlen wird, fleißige Aufsicht zu üben, daß dieser Verordnung von männiglich nachgelebt, die Uebertreter aber

<sup>7</sup> Mandatenbuch 1751—1762, p. 228.

ohne Ansehung der Person einem hohen Amtsbürgermeister angezeigt werden, damit sie zu der angedrohten Straf gezogen werden können. Wornach sich männiglich zu richten und vor Straf und Ungnad hüten möge.

Actum 14. May 1759

Cantzley Statt Schaffhausen<sup>8</sup>.

1760. Wegen Pflanzen von Erdapfeln gegen das Mandat haben sich 4 S i b - l i n g e r und 2 L ö h n i n g e r vor Rat zu verantworten. Den Siblingern ist nichts Sicheres nachzuweisen und die 2 Löhninger, welche auf Rebland Kartoffeln gepflanzt haben, versprechen, es nicht mehr zu tun und den Platz wieder mit Reben zu bepflanzen. Das Mandat soll neuerdings publiziert werden<sup>9</sup>.

1762. Untervogt B r ü h l m a n n in L o h n hat das untertänige Ansuchen gestellt, daß den Untertanen von Lohn vergönnt werden möchte, auf denjenigen Plätzen, so das Gartenrecht haben und auf Winsten (unfruchtbares Land), die Hanfpünt gewesen, Erdapfeln und Grundbiren pflanzen zu dürfen. Nachdem der Vizeobervogt B ä s c h l i n einen Augenschein genommen und die Gemeindegossen befragt hatte, wird erkannt, für die nächst um den Flecken liegenden Einfänge, als Hanfpünt und Gärten, welche zur Anpflanzung von Hanf und Kräutelwerk nicht wohl tauglich sein sollen, den gnädigen Consens zu erteilen, daß auf eine Prob auf diesen Plätzen Erdapfeln und Grundbiren gepflanzt werden können<sup>10</sup>.

1770. Dieses Jahr brachte in Schaffhausen eine Sinnesänderung. Die Getreidernte war sehr schlecht ausgefallen, und, da von außen die Zufuhr abgeschnitten war, drohte eine Hungersnot. Was tat der Rat? Er erließ ein Ausfuhrverbot für Lebensmittel, u. a. auch für Rääben und Erdapfeln. Das interessante Mandat vom 10. November 1770 hat folgenden Wortlaut<sup>11</sup>:

Demnach Unseren Gnädigen Herren und Oberen pflichtgemäß hinterbracht worden, daß aus Veranlassung der leider allerorten überhandnehmenden Teuerung in verschiedenen Dorfschaften mit allerlei Gattung Lebensmitteln, besonders mit Rääben und Erdapfeln, welche doch in der besorgenden Not ein wichtiges Hülfsmittel abgeben könnten, ein schädlicher Verkauf getrieben und eine Menge von Auswärtigen hinweggekauft und aus dem Land gezogen werden, als befehlen Hochehrengedacht U. G. H. und Oberen allen ihren Angehörigen dieser Landvogtei N e u n k i r c h , daß hinkünftig keiner derselben, weder von den genannten noch ander Arten zur Lebensnahrung dienlicher Früchte an auswärtige in die Dörfer kommenden Käufer unter keinerlei Vorwand etwas hingeben, sondern selbige alliglich zu eigenem Gebrauch aufbehalten, oder, falls jemand daran einen Ueberfluß zu haben vermeinte, solchen in die Stadt bringen und allhier auf offenem Markt verkaufen solle, widrigen-

<sup>8</sup> Ebenda p. 234.

<sup>9</sup> Ratsprotokolle, Bd. 218, p. 317, 356.

<sup>10</sup> Ebenda Bd. 219, p. 964 und 994.

<sup>11</sup> Mandatenbuch 1763—1777, p. 199.

falls diejenigen, welche soäter aus landesväterlicher Vorsorge herrschender Verordnung zuwider handeln und entweder selbst an Auswärtige in den Dörfern diese hochbenötigten Lebensmittel verkaufen oder zu einem solchen Fürkauf Hand bieten würden mit der unnachlässlichen Straf von 6 Mark Silber gebüßt und nach Beschaffenheit der Umstände mit einer Leibesstraf belegt werden sollen. Wornach sich männiglich zu richten und vor Buß und Strafe hüten möge.

Actum 10. November 1770

Cantzley der Statt Schaffhausen.

Am 17. August 1771 wurde der Verkauf von Erdapfeln und Rääben, sowie von grünem und dürrem Obst außer Landes neuerdings verboten «wegen der leider allerorten überhand genommenen und bereits über 1 Jahr anhaltenden Teuerung»<sup>12</sup>.

Endlich, am 30. März 1772, folgte auch eine klare Lösung wegen des Zehntens. Der Rat beschloß, daß der Zehenden von den Erdapfeln, so in zehendbaren Gütern gepflanzt werden, zu dem großen Zehenden gezogen werden soll<sup>13</sup>.

Der Anbau nahm stark zu. Zwar ist 1777 den Wilchिंगern das Anpflanzen der Kartoffel im Talacker untersagt worden, weil derselbe zur offenen Zelg gehörte. Doch das waren Rückzugsgefechte. In Thayngen, wo der Grundbirenzehnt in natura geliefert wurde, hatte dieser 1774: 57 Viertel im Werte von 7 Gulden abgeworfen. Anno 1791 waren es bereits 132 Viertel im Werte von 36 Gulden<sup>14</sup>.

Im September 1797, als der Staatsumbruch nahe bevorstand, befahl der Rat «aus landesväterlicher Vorsorge und um den Mangel der notwendigsten Victualien vorzubeugen» den Untertanen, Obst, Erdapfel, Rääben etc., welche sie zu verkaufen gesinnet sind, nicht an fremde Aufkäufer abzugeben, sondern dieselben auf den allhiesigen Markt zu bringen, wo sich Käufer genug dazu finden werden<sup>15</sup>.

Zur Zeit der Helvetik, 1798, ist der kleine Zehnt auf Hanf, Flachs, Lewat, Rüben, Klee usw. unentgeltlich aufgehoben worden. Auch die Kartoffeln waren inbegriffen. Darum erwähnt das kantonale Loskaufgesetz vom 14. Mai 1805 die Kartoffeln nicht mehr.

Für lange Zeit haben sich die Hungerjahre 1816/17 in die Seele des Volkes eingepreßt. Der Sommer 1816 war naß und kalt. Der anhaltende Regen hinderte die Feldfrüchte am Reifen. Getreide, Kartoffeln, Obst, Gemüse, alles mißriet. Die Preise der Lebensmittel stiegen und erreichten im Sommer 1817 eine bedenkliche Höhe. Damals, 1816 und 1817, hat der Kleine Rat des Kantons Schaffhausen 2 Erlasse herausgegeben, die es verdienen, auch der heutigen Gene-

<sup>12</sup> Mandatenbuch 1763—1777, p. 222.

<sup>13</sup> Ratsprotokolle, Bd. 229, p. 920.

<sup>14</sup> Wildberger, W., in Festschrift des Kantons 1901, p. 473.

<sup>15</sup> St. A. Schaffh.

ration in Erinnerung gerufen zu werden. Die erste Verfügung datiert vom 8. März 1816, als niemand wußte, was kommen sollte. Es ist ein **V e r b o t**, aus **K a r t o f f e l n B r a n n t w e i n** zu verfertigen. Das Verbot lautet:

«Nachdem der W. W. Kleine Rat in seiner heutigen Sitzung mit großem Mißfallen vernommen, daß bei dem so äußerst hohen Preise des Weins seit einiger Zeit in eint oder andern Gemeinden des Kantons mit der Verfertigung von Branntwein aus Kartoffeln Versuche gemacht worden, und derselbe es für heilige Pflicht hält, sich der Ausbreitung eines die Moralität und Gesundheit des Volkes so tief erschütternden Uebels mit Kraft und Nachdruck zu widersetzen, auch noch überdies der fernere Gebrauch der Kartoffeln zu diesem Getränke das bedenklichste Steigen im Preise dieses, der armen Bürgerklasse so unentbehrlichen Nahrungsmittels zur unvermeidlichen Folge haben müßte, so siehet sich wohl derselbe bewogen, alles Branntweinbrennen aus Kartoffeln und Getreide zu Stadt und Land bei einer unerläßlichen Buße von 4 Mark Silber für jeden Uebertretungsfall gänzlich zu verbieten, mit dem gemessenen Auftrage an sämtliche Polizeibehörden, sorgfältig auf die genaue Befolgung dieser Verordnung zu wachen, auch falls sie entdecken sollten, daß da oder dort beträchtliche Aufkäufe von Kartoffeln zu diesem Behuf Platz finden sollte, die Käufer und Verkäufer anzuzeigen, damit auch sie zu ernsthafter Verantwortung und Strafe gezogen werden können. Wobei übrigens der W. W. Kleine Rat in der Erwartung steht, daß sämtliche Kantonsangehörige, von dieser wohlmeinenden Verordnung selbst überzeugt, sich nicht um eines vorübergehenden kleinen Gewinnes willen, zu einem Schritte verleiten lassen werden, der früher oder später die traurigsten Folgen haben, sie von einem kraftvollen zu einem abgemärgelten Volke umschaffen und ihrem Widerstande eine tiefe Wunde schlagen müßte.»

Die Verordnung vom 29. September 1817 hingegen gibt der Freude Ausdruck, daß nun eine schwere Zeit vorüber ist:

«Wir Bürgermeister und Rat der Stadt und des Kantons Schaffhausen haben als Folge der gesegneten Ernte und des noch reicheren Ertrages an Kartoffeln, welche wir der gütigen Vorsehung verdanken, bereits früher die beschränkenden Maßregeln, welche in bezug auf den Verkehr mit Lebensmitteln stattgefunden hatten, aufgehoben, finden indessen notwendig zur Verdeutlichung unserer Absichten und zur Fürsorge gegen schädliche Spekulationen rücksichtlich des letzteren Produktes folgendes zu verordnen:

1. Der Kauf und Verkauf der Kartoffeln bleibt für sämtliche Kantonsangehörige im Innern des Kantons von Gemeinde zu Gemeinde ganz frei und unbeschränkt, insofern er sich auf den eigenen Hausgebrauch erstreckt und nicht Fürkauf oder Mehrschatz zum Zwecke hat.
2. Unsern Miteidgenossen und Nachbarn wird der Ankauf von Kartoffeln für den häuslichen Bedarf, sowie von Getreide, im herwärtigen Kanton freigestellt, nur soll sich selbiger einzig auf die öffentlichen Märkte in Schaffhausen und

Stein beschränken und nicht gegen die immer bestandenen Verbote auf einen Handel außer den Märkten und auf Spekulationen in den einzelnen Gemeinden auszudehnen.

3. Der Ankauf von Kartoffeln auf dem Felde wird mit dem Fürkauf in gleiche Klasse gesetzt und ist demnach unbedingt und bei einer zu erwarten habenden hohen Strafe untersagt.

Gegeben den 29. Herbstmonat 1817.»

Im Jahre 1845 erschien unversehens die Kartoffelkrankheit. J e r e m i a s G o t t h e l f hat die Not mit dichterischer Kraft geschildert. Die Krankheit griff Jahr um Jahr weiter und zerstörte alle bisher gepflanzten Sorten. Der Kleine Rat beschloß am 6. Oktober 1845, den Gemeinden folgende Weisungen zu erteilen:

«Es sind geeignete Räumlichkeiten zu schaffen, um die Kartoffeln richtig aufzubewahren.

Es ist dafür zu sorgen, daß die zum Kochen und Dörren der angegriffenen aber noch brauchbaren Kartoffeln erforderlichen Einrichtungen beschafft werden.

Der Fürkauf von Kartoffeln soll verhütet werden.

Käufer, welche in einer andern Gemeinde als an ihrem Wohnorte Ankäufe von Kartoffeln zu machen beabsichtigen, haben sich auszuweisen, daß diese Ankäufe für ihr eigenes unmittelbares Bedürfnis stattfinden.

Das Brennen von Branntwein aus Kartoffeln wird bei einer Buße von 4—20 Gulden für jeden einzelnen Fall untersagt.

Bei einer Buße von 1 Gulden für jedes Malter wird verboten, für sich selbst oder für andere an ein und demselben Tage auf dem Markte mehr als 10 Sester Kartoffeln oder über Verhältnis anderes Gemüse einzukaufen.

Der Einkauf von Kartoffeln oder Gemüse, die auf den Markt des betreffenden Ortes geführt zu werden im Begriffe sind, ist auf der Straße im Umkreis von einer Stunde bei einer Buße von 1 Gulden für jedes erkaufte Malter und bei Ungültigkeit des Kaufes untersagt.»

Am 20. Oktober 1845 empfahl der Kleine Rat dem Gemeindepräsidenten sodann, es sollten Dörrstuben eingerichtet werden, um die Kartoffeln zu trocknen und sie zu Mehl zu verarbeiten, denn die auf Lager befindlichen Kartoffeln seien ebenfalls der Ansteckung ausgesetzt. Im Klosterareal in Schaffhausen könnten solche Dörreinrichtungen besichtigt werden. Von großzügigem Geiste aber zeugt der Beschluß, es sei, um einer allfälligen Hungersnot vorzubeugen, eine Aktiengesellschaft zu gründen, welche Getreidevorräte anlegen soll. Das eingelegte Kapital wird nicht verzinst. Ein Gewinn ist nicht beabsichtigt. Die Regierung zeichnet 100 Aktien zu je 100 Gulden und stellt die Lagerräumlichkeiten. Gemeinden und Private werden eingeladen, ebenfalls Aktien zu zeichnen. Sobald der Mangel fühlbar wird, und die Lebensmittelpreise zu sehr steigen, werden die Vorräte an die ärmere Klasse von Einwohnern zum Selbstkostenpreise abgegeben. —



## Die Arbeiten im Kartoffelfeld

a) **E i n s t**: Mitte April, wenn der Boden gut getrocknet hatte und das Erdreich wärmer geworden war, wurde es Zeit zum «Härdöpfle» oder «Härdöpfel stufte». Man holte im Keller den nötigen Bedarf an «Stupfhärdöpfeln», d. h. man nahm einfach vom Vorrat, den man im Herbst eingekellert hatte. Fremdes Saatgut brauchte man nicht, die Bodensprenger und Pfälzer waren schon recht. Größere Knollen wurden halbiert, und dann fuhr man mit Wagen und Pflug auf den Acker. Es war noch der alte hölzerne Pflug, den der Vater an der «Gaaze» führte. Ihm nach legte man auf einen Schritt Distanz die Saatkartoffeln in die Furche, und auf der Rückfahrt wurden sie vom Pfluge zugedeckt. Jede zweite Furche wurde so belegt. Waren die Härdöpfel «divorne», d. h. guckten die jungen Triebe aus dem Boden, so kam der Bauer mit der Haue, um die Kartoffeln zu «schorpen», den Boden locker zu machen und vom Unkraut zu säubern. Wenn die «Härdöpfelpöschen» größer geworden waren, mußten sie gehäufelt werden. Auch das wurde von Hand mit der Haue besorgt und möglichst sorgfältig ausgeführt, denn das richtige Häufeln ist sehr wichtig, sollen sich im lockeren Grund die Knollen gut entwickeln können. Dann begannen die Pflanzen weiß, oder bei anderen Sorten blau zu blühen. Bis zum Herbst war das Kraut allmählich dürr geworden und die Ernte rückte heran. Die Männer hackten mit zweizinkigen Kärsten die Knollen aus dem Boden. Es bedurfte einer gewissen Vorsicht, daß man an der richtigen Stelle den Karst einschlug, um hierauf mit einem tüchtigen Ruck den Segen ans Tageslicht zu bringen. Nach einem trockenen Sommer war dieses Heraushacken eine mühevollle Arbeit wie das Rebenhacken. Frauen und Kinder lasen die Knollen in Zainen und Körbe zusammen. Die Kleinen, Zerhackten und von Mäusen oder Engerlingen Angefressenen kamen in besondere Behälter. Das waren die «Süühärdöpfel», d. h. für Schweinefutter bestimmt. Einst besaßen die Bauern noch lange zwilchene Säcke, die den Namen des Eigentümers trugen. Diese Säcke wurden mit den guten Speisekartoffeln gefüllt, in kleinere kamen die übrigen. So reihte sich in guten Jahren Sack an Sack, Stumpen an Stumpen. Die Buben freuten sich, die dürren Stauden verbrennen zu dürfen. Es war eine Wonne, überall die aufsteigenden Rauchsäulen zu sehen. Am Abend kam dann der Bauer mit dem Wagen, die schweren Säcke wurden aufgeladen und mit einem gewissen Stolz, wenn es «wohl ausgegeben hatte», fuhr er nach Hause. Bisweilen, besonders wenn die Kartoffeln begehrt waren, konnte man, ohne abzuladen, direkt auf die Brückenwaage zum Abwägen und hernach auf die Rampe des Bahnhofes fahren, wo die Säcke in offene Eisenbahnwagen entleert wurden und somit für den folgenden Tag wieder zur Verfügung standen.

b) **J e t z t**<sup>16</sup>: Kartoffeln folgen normalerweise auf Weizen. Bald nach der

<sup>16</sup> Berichte hierüber aus dem Jahre 1953 verdankt der Verfasser den Herren: Hans Bächtold, Reallehrer, Wilchingen; August Bächtold, Lehrer, Schleithelm; Albert Hug, Lehrer, Ramsen und Adolf Walter, Lehrer, Guntmadingen.



Ernte wird das Feld oberflächlich gepflügt, man nennt es «Struuche». Im Herbst wird «gemistet» und «tüüff z'ackergfaare». Es ist besser, wenn dies im Herbst geschieht als im Frühjahr, denn der Mist kann dann gehörig «verwäre», wie der Wilchinger sagt. Fehlt der Stallmist, so streut man mehr Kunstdünger. Hat im Frühjahr das Feld gut abgetrocknet, so «kultiviert» der Bauer mit dem Kultivator, d. h. der Boden wird gelockert. Zähe und glasige «Furrene» werden von der Scheibenegge zerhackt. Hernach düngt man mit Kalkstickstoff und Kali und eggt. Nun ist der Acker «zum Händöpfle» vorbereitet.

Das S a a t g u t , die «Stupfhändöpfel» kauft der Bauer schon im Herbst von der Kant. Saatzuchtgenossenschaft oder vom Landw. Verein. Dasselbe stammt aus Holland, Norddeutschland, Polen. Es soll aus einer rauen Gegend kommen. Ist nicht genügend ausländisches Originalsaatgut erhältlich, so verwendet der Bauer auch inländisches, feldbesichtigtes, zum Teil eigenes, doch nur von der ersten Absaat. Oft aber geraten schon diese Kartoffeln nicht mehr, weil sie bereits degeneriert sind. Die eigenen «Stupfhändöpfel» werden den Winter über in Harassen in einem nicht zu warmen aber hellen Raum aufbewahrt. Sie treiben dann 2—3 cm lange Keime; treiben sie im Dunkeln, so bleiben die Keime weiß und fallen beim Stupfen ab. Große Knollen mit mehreren «Augen» werden vor dem Stupfen halbiert und die Schnittflächen in Holzasche getaucht, als Schutz vor dem Austrocknen. Die vorgekeimten Kartoffeln wachsen sehr rasch, können früh geerntet und auf den Markt gebracht werden, was natürlich von Vorteil ist. Frühjahrsfröste sind eine große Gefahr.

Beim K a r t o f f e l s t u p f e n kann man verschieden vorgehen. Wer kein Vielfachgerät besitzt, zieht mit dem «Hüffilipflueg» Furchen. Frauen und Kinder legen die Knollen von Hand in diese hinein. Mit dem gleichen Pflug werden die Kämme gespalten und die Kartoffeln zugedeckt.

Verwendet man das Vielfachgerät, so entstehen gleichzeitig zwei Furchen, wobei mit einem Schaufelrad des Gerätes Löcher im Abstand von 30—60 cm geschlagen werden, je nach der Sorte. Nachher läßt man die Kartoffeln von Hand in die Löcher fallen. Bei vorgekeimtem Saatgut wird direkt aus den Vorkeimharassen eingelegt. Das praktische Gerät deckt gleichzeitig zwei Furchen wieder zu.

Mit der Kartoffelpflanzmaschine kann alles in einem Arbeitsgang besorgt werden. Sie besitzt einen Pflugkörper, der kleine Furchen zieht und einen Transporteur, welcher die Knollen in gleichmäßigen Abständen in die Furchen fallen läßt und sofort zudeckt.

Das «Händöpfle» erfolgt anfangs bis Mitte April, am besten bei warmem, trockenem Wetter. Weil die jungen Stauden sehr frostempfindlich sind, ist allzufrühes Stecken oft von Nachteil.

In sehr anschaulicher Weise erzählt Albert Bächtold im «goldige Schmid» wie in Wilchingen ein fortschrittlicher Bauer das Pflanzen von Frühkartoffeln betrieben hat: «De Räinhart hät naame gläse, da me en Fehler machi,

wä me d'Härdöpfel mit vier—füüf Auge schtupfi, meh weder aas säi gaar nid nöötig. Derfür sött mes vorchiiime und schpööter in Bode ietoo. Da säi jo sogar en aalti Puureregle: „Schtupfsch mi im Abrill, chom i, wän i will. Schtupfsch mi im Mäi, chom i gläi“. De Ränhart hät schtatt eme halbe oder ganzne Häärdöpfel bloof, en aanzig Aug tnoo. Han im emol zueglueget, won ers verschnitte hät. Luuter Chläi hät er tnoo, wo me suscht de Säue giit, und hät sogar die no verschnitte. Und dänn hät ers i Haräfli ietoo, mit ere Laag Torfmull unnedure, und i di hinder Chammer gschellt, und vo Ziit zo Ziit aagfüecht bis si aagfange händ chiime. Und wo de andere äni scho handlang zom Bode uusglueget händ, hät ers dän gschupft. Aber e Wuche vier—füüf drüberabe. Chressichtick sind die Schtuude doogschtande, mi hät kan Bode me gsäh, ka Furi, nüüt. Die dernäbed, wome vier Wuche früener gschupft hät, sind gsii we im ene Fähljohr.» Humorvoll erzählt Bertha Hallauer, geb. 1863, ebenfalls von Wilchingen, aus ihrer Jugendzeit von einem ähnlichen Problem: «Der Pfarrherr eines prächtig gelegenen Bergdörfchens in der badischen Nachbarschaft erwies sich als ein Meister auf dem Cello. Da zu dem Pfarrhaus ein großer Garten gehörte, befaßte sich der Pfarrer eingehend mit dem Problem der sogenannten Sechswochenkartoffeln, die, wie es hieß, von dem Tage ihrer Anpflanzung bis zu der völligen Reife nur sechs Wochen brauchten. Wir alle nahmen lebhaften Anteil an der Entwicklung dieser wundersamen Kartoffeln. Doch zur allgemeinen Enttäuschung stellte es sich heraus, daß sie den Namen davon hatten, weil sie sechs Wochen unter der Erde blieben, wo es ihnen so gut gefiel, daß sie überhaupt nie ans Tageslicht kamen.»

#### Arbeiten im Laufe des Sommers:

Etwa 14 Tage nach dem Stupfen wird der Acker meistens noch einmal geeggt wegen des Unkrautes. Man verwendet dazu den Ackerstriegel oder die «Trömmliège».

Gucken die Triebe aus dem Boden, so fährt man mit dem «Hackpflüegli» den Reihen entlang. Das zwischen den einzelnen «Pöschchen» gewachsene Gras «schorpt» man mit der «Haue» (von Hand). Die Kartoffeln wachsen nun rasch. Sind sie 20—30 cm hoch, so kommt der Bauer mit dem «Hüüffilipflueg», um leicht anzuhäufeln. Etwa 14 Tage später erfolgt das richtige Häufeln. Man kann dazu wieder das Vielfachgerät verwenden und zieht damit in einem Gang zwei Furchen. Bei trockenem Wetter verabfolgt man eine Kopfdüngung, um das Wachstum zu fördern. So decken die Stauden bald den Boden und halten das Unkraut zurück. Man gibt gewöhnlich 2—3 kg körnigen Kalksalpeter oder Ammoniumsalpeter auf die Are.

Im Laufe des Sommers muß 2—3 mal gespritzt werden, je nach Witterung. Bei unserer besten Sorte, der sehr empfindlichen Bintje, geht es nicht ohne. Anfangs Juni findet die erste Bespritzung mit Bordeauxbrühe gegen die Krautfäule statt. Nach je 2—3 Wochen erfolgt die zweite, eventuell auch eine dritte

Bespritzung. Gegen den Kartoffelkäfer mengt man der Bordeauxbrühe noch Gesarol oder Bleiarseniat bei. Früher spritzte der Bauer mit der gewöhnlichen Rebenspritze, heute erledigt eine Motorspritze dieses unangenehme Geschäft. Viele Jahre hindurch, besonders während des Krieges, haben die Schüler der oberen Klassen die Aecker nach Kartoffelkäfern absuchen müssen. Das war eine gute Maßnahme; hat sich doch der Schädling vielleicht deshalb bei uns nie verheerend ausgebreitet.

Die Kartoffelernte. In manchen Gemeinden sieht man heute noch, wie einst, die Bauernfamilie am «Härdöpflet» mit den zweizinkigen Kärsten arbeiten. In der Regel aber wird mit «Pflügen» verschiedener Art hantiert. Da, wo zur Hauptsache ganz frühe und mittelfrühe Sorten gepflanzt werden, wie z. B. in Buchthalen und Wilchingen, beginnt die Kartoffelernte schon Mitte Juli. Mit dem «Herdöpfelgraber» werden die Knollen ausgeschleudert, «a Zatte gworfe» (schmale Reihe, damit sie auf dem Rückweg vom Graber nicht wieder zugedeckt werden), einige Zeit zum Trocknen liegen gelassen und hierauf auf-gelesen. In Guntmadingen werden seit 2 Jahren die ausgefahrenen Knollen mit kleinen Kartoffelrechen abseits befördert, daß die folgenden Furchen ausgefahren werden können. Als Zug verwendet man oft den Traktor. So ist die Ernte in recht kurzer Zeit vorbei. Auf den früh abgeernteten Aeckern sät der Bauer hernach noch Herbstfutter, Mais oder Landsberggemenge.

Eine andere Art, Kartoffeln «ufjetue», erfolgt mit dem Kartoffelpflug, der von einem Pferd gezogen wird. Die Kämme der Reihen werden gespalten, die Knollen rollen dabei auf beide Seiten und werden auf-gelesen. Nachher fährt man mit der Pferdehacke darüber, um die noch zugedeckten Knollen ans Licht zu befördern. Dies geschieht auch oft kniend mit kleinen Handkärstchen, man nennt dies auf dem Reiath «noochärschtle». Wie bei Verwendung des Kartoffelgrabers müssen allfällig noch grüne nicht abgestorbene Stauden und Unkräuter vorher gemäht und entfernt werden. Das Sortieren kann beim Heraushacken mit dem Karst direkt auf dem Felde geschehen, erfolgt aber meist zu Hause. Es gibt auch Maschinen, welche nach der Größe sortieren.

Die Kartoffelernte kann sich bei nasser Witterung bis Ende Oktober hinausziehen, insbesondere bei den späten Sorten. Ist es dann schön, so werden alle dienstbaren Geister aufgebeten. In der Schule gibt es Kartoffelferien, denn keines ist zu klein, Helfer zu sein. Heutzutage ist es nicht mehr Brauch, lange Säcke zu füllen, die dann nur mit Mühe auf den Wagen geladen werden können, sondern es werden 50-kg-Säcke verwendet. Es kommt auch nicht mehr vor, Kartoffeln direkt vom Felde auf den Bahnhof zu führen, sondern sie werden zuerst in der Scheune oder im Schopfe ausgeleert. Alle noch anhaftende Erde fällt dann ab, und hierauf erliest man sie sorgfältig, denn die Abnehmer sind heikler geworden als früher. Die Futterkartoffeln werden meist nicht sortiert, sondern Große und Kleine miteinander verkauft. Seitdem aber der Kantonale Landw. Verein eine sogenannte «Dampfkolonne» besitzt, die im Spätherbst auf Bestellung ins Dorf fährt, werden diese Futterkartoffeln in größeren Betrieben

eingedämpft und siliert. Sie sind ein wertvolles Schweinefutter und können bis zur neuen Ernte verteilt werden. Das frühere umständliche «Härdöpfelsüüde uf em Holzherd oder im alte Wöschtroog» ist auf diese Art behoben worden.

### Der Verkauf

Während früher private «Herdöpfelhändler» in den Gemeinden oder Bezirken die Ware aufkauften und auf den Bahnhöfen für den Versand tätig waren, oder als «Röfzeler» mit Pferdefuhrwerken die Kartoffeln z. B. von Schleithem nach Zürich oder St. Gallen führten, liegt heute der Handel in den Händen der landwirtschaftlichen Genossenschaften. Diese geben die 50-kg-Säcke und die vorgedruckten Etiketten ab, und auf Abruf bringen die Bauern ihre Ware. Im Rekordjahr 1951 wurden z. B. von Schleithem ca. 100 Wagen zu 10 Tonnen für Fr. 200 000.— abgesetzt. Aber es ist nicht alles Gold, was glänzt. Der Bauer hat auch Auslagen. So kann es vorkommen, daß eine Familie wohl Fr. 1700.— Kartoffelgeld erhält, aber für Samenkartoffeln Fr. 700.— und für Kunstdünger Fr. 300.— bezahlen muß, so daß dem Bauer noch Fr. 700.— verbleiben. Nach dem letzten Weltkriege ist der Bedarf an Kartoffeln in der Schweiz stark zurückgegangen und praktisch können eigentlich nur noch Frühkartoffeln und Bintje verkauft werden<sup>17</sup>.

### Angebaute Fläche:

1884: 1666 ha, 1917: 1195 ha, 1934: 991 ha, 1945: 1341 ha, 1950: 1020 ha.

Bei 1000 ha Anbaufläche macht der mittlere Jahresertrag: 167 700 q aus. Im Jahre 1945 lieferte die Gemeinde Ramsen 18 698 q Speise- und Saatkartoffeln, also 186,9 Wagenladungen zu 10 Tonnen, Schleithem 137,9 Waggons, Thayngen 108 Waggons, Wilchingen 106,8 Waggons usw. Hauptabnehmer ist die Ostschweiz<sup>18</sup>.

### Kartoffelsorten

Als infolge der Kartoffelkrankheit, die durch den Pilz *Phytophthora infestans*, welcher Kraut- und Knollenfäule bewirkt, eine schwere Krise verursacht worden war, kreuzte man Wildformen aus Mittel- und Südamerika mit alten Kultursorten. Durch «Blutaufrischung» probierte man des Uebels Herr zu werden. Lange blieb aber der praktische Erfolg aus. Heute sucht man aus alten Kartoffelsorten, welche die Seuche einigermaßen über-

<sup>17</sup> Pioniere für den Anbau von Frühkartoffeln sind: Johann Spengler in Buchthalen und Paul Schwaninger in Wilchingen (Marbach, W.: 25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen, Thayngen 1946).

<sup>18</sup> Olma-Sondernummer des Schaffh. Bauers 1951, Seite 8.

standen haben, neue mit größerer Ertragssicherheit zu gewinnen. Doch weil der Pilz auch wieder neue Rassen zeugt, welche die scheinbar immunen Kartoffelstämme zunichte machen, so ist es ein schwieriges Unterfangen. Durch regelmäßigen Wechsel des Saatgutes hofft man, den Ertrag zu sichern. Daß der Ankauf neuer «Soomehärdöpfel» immer wieder große Kosten verursacht, ist klar.

Es dürfte hier der Ort sein, an frühere Kartoffelsorten zu erinnern. Anton Pletscher erwähnt 1908 in seinen «Sitten und Gebräuchen» von Schleithelm, daß anfangs der 1850er Jahre eine neue, widerstandsfähige Sorte, die Bodensprenger, die Not habe lindern helfen. Diese Bodensprenger, runde Knollen mit tiefliegenden Augen, sind bis vor 40 Jahren noch mit Erfolg bepflanzt worden, ebenso die Pfälzer, eine verwandte Art. Sie bildeten lange die Hauptsorten unseres Kantons, bis dann die «Magnum bonum» vorübergehend an ihre Stelle traten. Als ganz feine Speisekartoffeln sind vor gut 60 Jahren in Thayngen die Schneeflocken, Bisquit und Müsli gehalten worden, welche man sozusagen als Leckerbissen in geschwelltem Zustande mit Butter und Salz genoß. In Ramsen hatten sie auch «blau und roti Riseherdöpfel». Dr. Alfred Keller hat mir aus Rüdlingen über einst gepflanzte Sorten einen anschaulichen Bericht gesandt. Er schreibt: «Man unterschied früeni und spooti, Härdöpfel zum esse und Säuhärdöpfel. Die ersten waren um 1890 die früene Rose, d'Rhiitaaler (kleine, lange, gelbe) und die Kupferroote (große, rote). Spätere Kartoffeln hießen: die Luzerner (große, gelbe), d'Blauäugler (blau getönte Augen, gut, in nassen Jahren, wenig widerstandsfähig), d'Belforter (groß, nicht ertragreich), d'Bodesprenger (groß, breit, mit tiefliegenden Augen, gut, fruchtbar, viel angepflanzt, wie die Luzerner). Noch größer waren die blauen Riesen, die aber kropfig wurden und zur Hauptsache als Säuhärdöpfel dienten. Dann kamen die Magnum bonum auf, welche ertragreich und schmackhaft waren, aber rasch degenerierten. Sie blieben oft klein und bildeten viele ‚Grenngel‘, ‚Grünggili‘, die nicht zu verwerten waren. Sie hatten auch Wassersäcke (naßi Füdli), die nicht gut schmeckten, daher der Spottname ‚Mageböönli‘. Um und nach 1900 traten auf: Odenwäldler, Institut, Plochinger (Futterkartoffel). Die ‚Industrie‘ wurden lange Zeit zur führenden Sorte, bis sie ausartete. Hernach kamen die Up to date (eine recht gute Sorte, so lange sie hielt); das Volk nannte sie ‚Utto‘ oder ‚Uftedaa‘. In nassen Jahren wurden die kranken Teile der angefaulten Kartoffeln abgeschnitten, das noch Gute ist in Seechtesseln zu Schweinefutter gekocht und in Ständli aufbewahrt worden. Das Zeug stank oft fürchterlich. Aber die alten Leute frischten ihre Erinnerungen an die Hungerjahre (1845 u. a.) auf und hielten so viel wie möglich das Brauchbare zusammen.»

Im Jahre 1916 ist von der landw. Schule Charlottenfels eine Umfrage bei 250 Landwirten über die Anbauwürdigkeit von Kartoffelsorten veranstaltet worden<sup>19</sup>. Es lieferten:

<sup>19</sup> V. Bericht über die landw. Winterschule des Kts. Schaffhausen, 1918.





### **Weizenfelder zwischen Löhningen und Neunkirch, 1953**

Die Aufnahme stammt aus der Gegend östlich von Neunkirch. Die Bäume stehen am Bache in den «Wieden». Im Hintergrunde ist der Langranden westlich Siblingen zu sehen.

### **Garbenwagen bei Schleithelm, 1942**

Wir befinden uns «auf der Egg» westlich Schleithelm. Im Hintergrunde, der Wutach zu, ist der Lendenberg. Die Aufnahme ist älteren Datums. Das ist schon daran ersichtlich, weil es sich um einen Leiterwagen mit Eisenreifen handelt und weil die Garben mit Garbenseilen vermittelst Wellen festgebunden sind.



W. Bützberger, Neunkirch



Rob. Pletscher, Basel

**Feld mit Sommergerste der Sorte Kenia vom Hauserhof, Gemarkung Hallau, 1951**

Der Hauserhof befindet sich auf der Westseite des Hallauerberges, auf dem Plateau ob der Wutach. Im Kanton Schaffhausen, vor allem auf dem Reiath, wird eine vorzügliche Braugerste gepflanzt, die von den Bierbrauereien Falken in Schaffhausen und Haldengut Winterthur zur Malzbereitung verwendet wird. Früher ist die sogenannte Reiathgerste als Braugerste gepflanzt worden, später die Sorte Isaria, und neuerdings werden Kenia und Freya vorgezogen. Der Ertrag des abgebildeten Feldes wurde als Saatgut verwendet.





Th. Seeger, Binningen



### **Wannenmacherei in Schleitheim**

In früheren Zeiten, als es noch keine Staubmühlen und keine Dreschmaschinen mit Putzeinrichtungen gab, welche die Spreu und den Staub von den Körnern sonderten, wurde «gewannet». Man warf mit der Wanne die Masse in die Höhe und fing sie dann wieder auf. Dabei flog das leichte Zeug zur Seite. Diese Wannen waren breite, muldenförmige, korbartige Gebilde mit 2 Handgriffen. Sie wurden vom Wannenmacher hergestellt. Nach freundlicher Mitteilung des Emil Heusi, Sohn des Wannenmachers Ulrich Heusi, gab es in Schleitheim vor 50 Jahren noch 18 Wannenmacher. Der Wannenmacherberuf<sup>es</sup> verlangte eine volle zweijährige Lehrzeit. Zur Herstellung einer Wanne erforderte es 3 Sorten Holz: Ahornholz für die Schienen, Weißtannenäste für die Bogen und geschälte weiße Weiden zum Flechten. Vom Ahornbaum durfte nur der erste Meter vom Wurzelstock weg verwendet werden, weil er sich zum Spalten besser eignete als die oberen Partien. Im stark erhitzten Ofen wurde das Holz erwärmt, damit man es in dünne, etwa 3 mm dicke Schienen spalten konnte, die dann auf einem Schneidstuhl mit dem Ziehmesser glatt gemacht wurden. Für eine Wanne brauchte es 60 solcher Schienen. Neben den Bogen wurden auch die 2 Oehri (Handgriffe) aus Tannenholz hergestellt. Die Weiden pflanzte jeder Wannenmacher selbst. Sie wurden im Frühjahr geschnitten, wenn sie in Saft kamen, damit sie gut geschält werden konnten. Für das Flechten einer Wanne brauchte man einen Tag. Der Erlös pro Wanne betrug bis 1914 Fr. 6.— bis Fr. 8.— oder 5 Mark. Jetzt kostet eine Wanne Fr. 30.—. Das Gewerbe ist heute so gut wie ausgestorben.

Das Bild stellt Christian Heusi, Wannenmacher, beim Grütli in Schleitheim, beim Wannemachen dar. Die Wannenmachergeräte sind bei seinem Bruder Ulrich Heusi, Wannenmacher zum Rosenegg, photographiert worden. In der oberen Reihe sind Ziehmesser und Wannenhöcker (niederer Schemel auf den sich der Wannenmacher beim Flechten setzte) zu sehen. Die untere Reihe zeigt: Wanneneisen, Schienenzange, großer und kleiner Holzhammer, Biegeisen und Oehri (zum Biegen der Handgriffe).



Rob. Pletscher, Basel

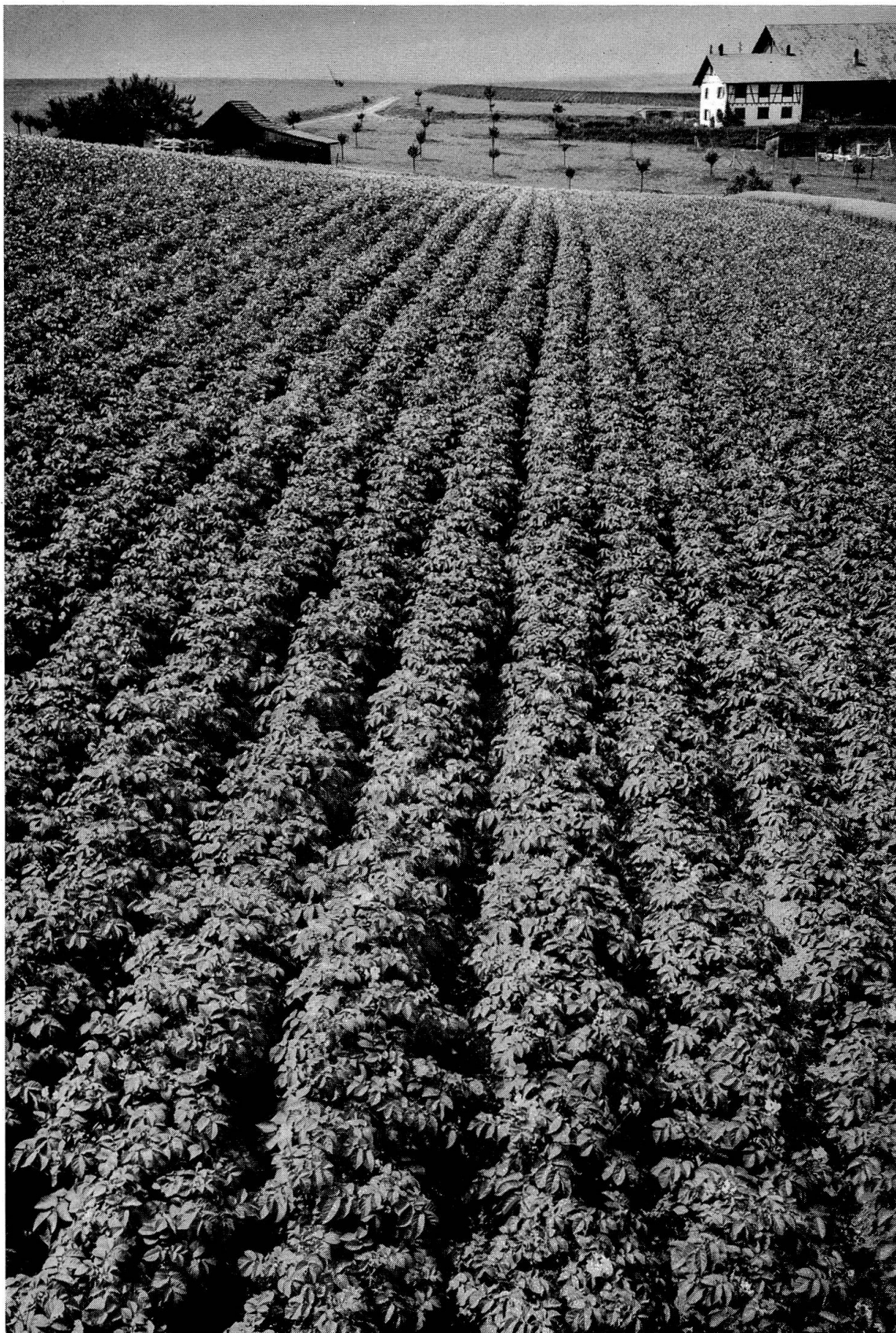


W. Bützberger, Neunkirch



### **Kartoffelfeld der Sorte Bintje beim oberen Hürstenhof, Gemarkung Gächlingen, 1951**

Nördlich von Gächlingen, westlich der Siblingerhöhe gegen Schleithelm, sind 1945 anlässlich der Melioration 2 schöne bäuerliche Siedlungen angelegt worden, die beiden Hürstenhöfe. Im Jahre 1951 wurde beim oberen Hürstenhof Saatgut der Kartoffelsorte Bintje gewonnen. Die Sorte Bintje ist unsere beste Speisekartoffel und zur Zeit einzig noch zu Speisezwecken verkäuflich. Die Sorte ist aber sehr empfindlich und krankheitsanfällig bei schlechter Witterung. Der Landwirt muß immer auf einwandfreies Saatgut halten. Die Aecker, welche Saatgut liefern sollen, werden wiederholt kontrolliert.



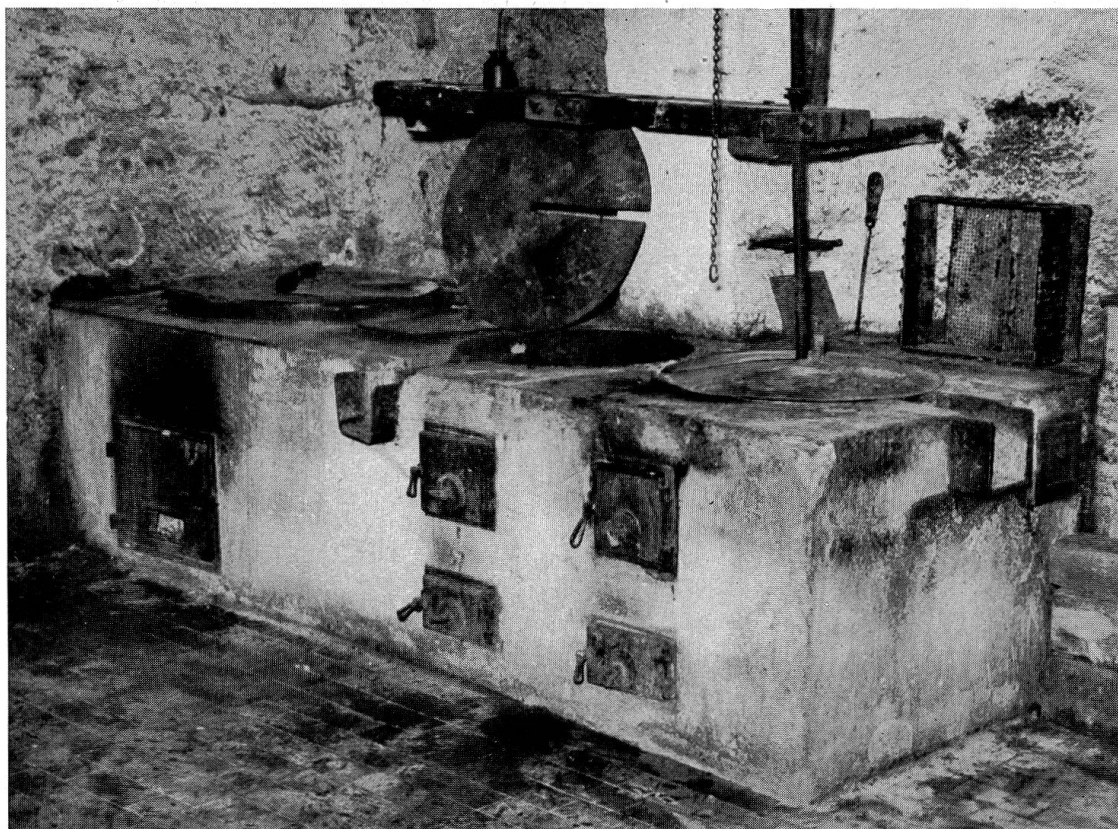
Th. Seeger, Binningen

### **Oele in der Rüdisthalmühle Schleithelm, 1953**

Im Schleithemertal, in der Nähe der Begginger Grenze, befindet sich die Oel- und Gipsmühle im Rüdisthal, die heute dem Georg Stamm gehört. Geölt wird in Friedenszeiten nur noch wenig, meist sind es Mohn, Reps und Baumnüsse, bisweilen auch Bucheln. Vor dem Auspressen müssen Nußkerne, Mohnsamen, Repssamen geröstet werden. Unten ist der Röstherd abgebildet. Er wird mit Holz geheizt. Die Presse ist auf dem Bilde nicht zu sehen. Modern eingerichtete Oelen befinden sich in Hallau und Marthalen.



W. Bützberger, Neunkirch



W. Bützberger, Neunkirch



### **Böllenfeld zur Gewinnung der Samen der Sorte Wädenswil, Neunkirch, 1953**

Früher wurden die Setzböllen meist von auswärts bezogen, vor allem von Oensingen. Franz Wildberger in Neunkirch machte 1953 einen Versuch, einheimischen Samen zu gewinnen.

### **Böllenernte in Gächlingen, 1951**

Statt der Oensinger, Basler und Wistenlacher wird nun die Selektion Wädenswil angebaut. Das Stecken, Pflegen und Ernten erfordert viele fleißige Hände.





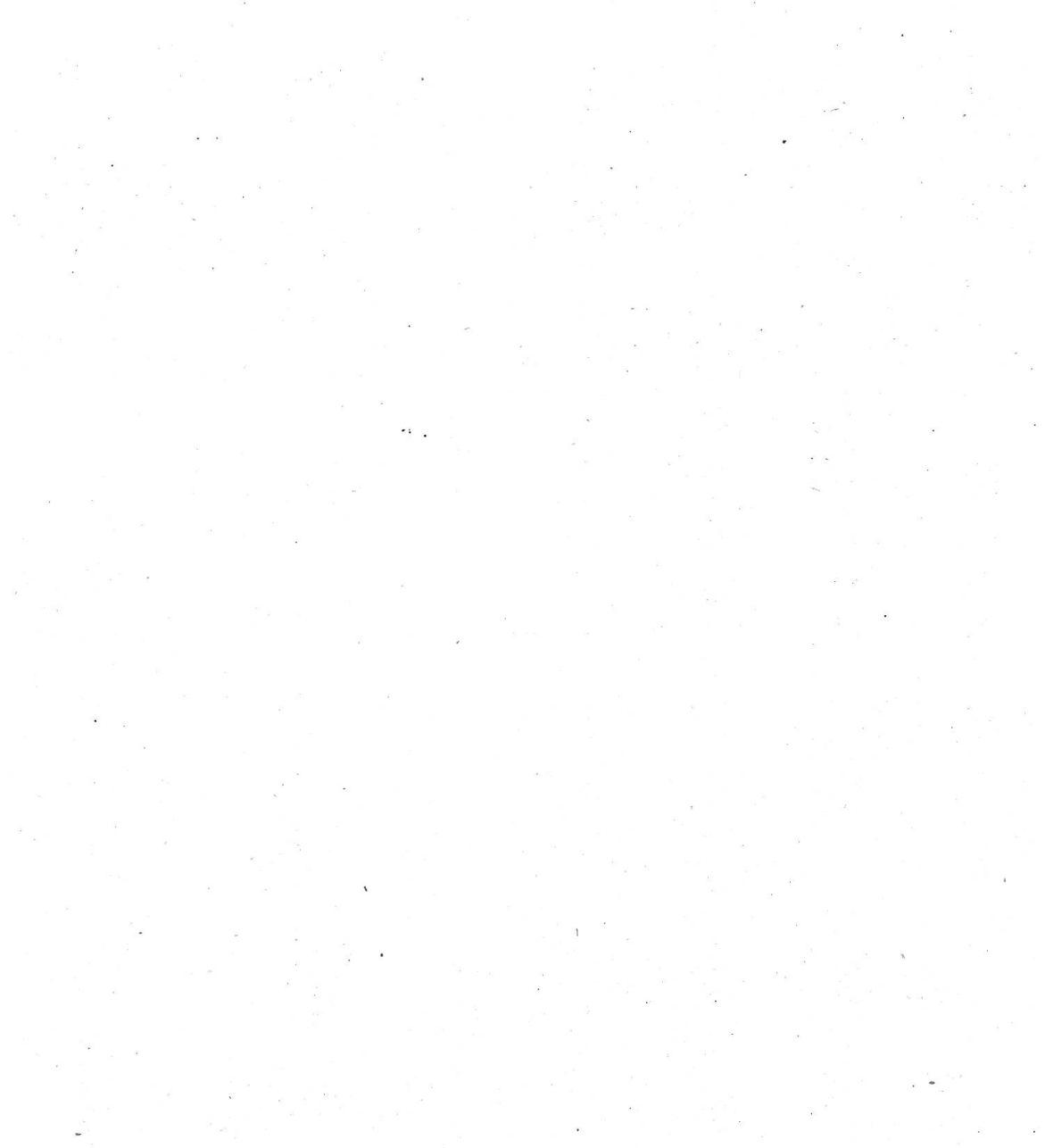
W. Bützberger, Neunkirch



Th. Seeger, Binningen

### **Hanfrooße bei Osterfingen und das Brechen von Hanf und Flachs**

Früher befand sich im untern Hardtal am Ostausgang des Dorfes Osterfingen eine schöne Hanfrooße, die leider in den letzten Jahren aufgefüllt worden ist. Die Photographie stammt aus dem Jahre 1925. In den Rooßen machten die Gespinstpflanzen einen Fäulnisprozeß durch, bei welchem die Bastfasern vom übrigen Gewebe gelockert wurden. War der gerooßte Hanf oder Flachs dann gut getrocknet, so wurden die Bündel mit der Breche bearbeitet, um die Bastfasern von den holzigen Bestandteilen zu trennen. Frau Magdalena Stamm in Schleithelm ist eben mit Hanfbrechen beschäftigt.





W. Bützberger, Neunkirch



A. Uehlinger, Schaffhausen





Gute Erträge: Plochingen (96 Fälle), Wohltmann (84 Fälle), Industrie (54), Bauernglück (39), Böhms Erfolg (26).

Mittlere Erträge: Industrie (88), Up to date (30), Böhms Erfolg (257).

Schlechte Erträge: Up to date (125 Fälle), Magnum bonum (42), Berner Magnum (40), Frühe Rosen (22), Bodensprenger (13).

Gegenwärtig (1952) werden in der Schweiz zur Hauptsache Bintje als Speisekartoffeln angepflanzt, Ackersegen als Futterkartoffeln. Ganz frühe Sorten sind: Eerstelinge und Frühbote. Auch Voran werden angebaut<sup>20</sup>.

Zahlreiche Sorten früherer Zeit, allerdings nicht aus unserer Gegend, sind im Schweiz. Idiotikon (Bd. I, 380—382, aus der Zeit um 1880), erwähnt.

### V o l k s k u n d l i c h e s

Die stärkereichen Kartoffeln bilden ein wichtiges Nahrungsmittel, dessen Wert erst so recht gewürdigt wird, wenn in Kriegszeiten Brot und Teigwaren nicht leicht erhältlich sind. Von den vielen Kartoffelgerichten seien erwähnt: gsottni oder gschwellti Händöpfel (auch mit Butter und Käse) zu Milchkafee, — gsottni Händöpfel in braune Essigsauce getaucht zu Milchkafee, — präglet, prootni oder pröötleti Händöpfel zu Milchkafee, Bratwürsten und allen möglichen Gerichten, — Händöpfelsaloot zu Schüblingen («Schüblingmustering» bei der Feuerwehr), — Salzhändöpfel mit Peterli und Schnittlauch zu Forellen in Buttersauce, — Händöpfelstock zu Braten, — Händöpfel obenabe gschmaalze und Händöpfel anere Sauce zu Rindfleisch etc., — Händöpfelbappe, — Händöpfelchnöpfli, — Händöpfelchüechli, — Händöpfelstengili, — Händöpfelsuppe, — Händöpfelchääsfäde, — Händöpfeltünne mit Speck, — bruuni Händöpfel usw.

Dr. K e l l e r berichtet aus Rüdlingen, daß dort aus Kartoffeln Mehl zum Brotbacken bereitet worden sei. Man verwendete die «grünen». Dazu wurde ein Instrument gebraucht, das wie ein Krauthobel aussah. Aber an Stelle des Messers war ein Reibeisen eingesetzt. Das bewegliche Kästchen wurde mit sauber gewaschenen Kartoffeln gefüllt, und diese geraffelt, indem man das Kästchen über die Reibe hin und her bewegte. In einen Zuber, gefüllt mit einer Gelte Wasser, fiel das Geriebene. Dieses wurde getrocknet, in Säcke abgefüllt und in der Mühle wie Korn gemahlen. Kartoffelmehl ließ sich jahrelang aufbewahren und bildete eine Nahrungsreserve für schlechte Zeiten. Zum Brotbacken nahm man vier Teile Kartoffelmehl und einen Teil Weizenmehl. Die Ofenhitze mußte stärker sein als beim Backen des gewöhnlichen Brotes. — In Rüdlingen hätten einst arme Leute, welche ihr Land nicht recht düngen konnten, jedem «Händöpfelsamen», den sie in den Boden legten, ein Hämpfli gemahlenen Gips oder zerriebenen Oelkuchen beigefügt. Die Kartoffeln seien so weniger ins Kraut geschossen und hätten mehr und größere Knollen gegeben. —

<sup>20</sup> XX. Bericht, 1951.



Gesottene Kartoffeln bilden für Kühe ein wertvolles Krafftutter, Schweine und Hagen werden damit gemästet, und auch die Hühner picken sie mit Vorliebe auf.

Schaffhausen hat immer auf den Anbau guter Speisekartoffeln gehalten, die hauptsächlich in der Ostschweiz Absatz fanden. Gebrannt wurden auf dem Lande keine Kartoffeln. Erst als der Verkauf stockte, wurde von 1888 an ein Teil der Ernte in den Bundesbrennereien von Ramsen, Dießenhofen und Schleithelm in Schnaps verwandelt. Anton Pletscher berichtet, in Schleithelm seien aus den 3 Dörfern Beggingen, Schleithelm und Siblingen jährlich 10 000 bis 12 000 Zentner Kartoffeln gebrannt worden.

In Ramsen hat Albert Hug den noch lebenden, heute 83jährigen früheren Brennmeister Jakob Schweizer befragt. Die Ramser Brennerei befand sich in Bibern am Rheine. Sie ist durch Präsident R u h in W y l e n, Major B ü e l in Stein und Baron d e V u i l l e in Rickelshausen gegründet worden und hatte ein Schnapskontingent von 600 hl jährlich. Gebrannt wurden nicht ausschließlich, aber vorherrschend Kartoffeln. Die Bauern führten diese direkt vom Acker nach Bibern, große und kleine durcheinander, zum Preise von 3—4 Fr. für 100 kg. Die hochbeladenen Wagen standen in großer Zahl, oft gegen 100, hintereinander bis an den Wald hinauf und warteten, entladen zu werden. Dies dauerte etwa von morgens 6 Uhr bis über den Mittag hinaus.

Dürre Kartoffelstauden werden, sofern sie nicht auf dem Acker verbrannt wurden, da und dort als Viehstreue verwendet oder auch als Deckmaterial für gelegte Reben gebraucht.

### Bezeichnungen und Sprüche

Härdöpfelpösche, Härdöpfelstuude (Kartoffelstöcke), Härdöpfelchruuf, Härdöpfelchiime (Kartoffelkeime), Baabilihärdöpfel (Kartoffeln, welche nach längerer Trockenperiode im Spätsommer infolge eingetretenem Regen Auswüchse getrieben haben), Härdöpfelschelfere (Kartoffelhaut, Kartoffelschale), Härdöpfelsack, Härdöpfelzeine, Härdöpfelsüuder, Härdöpfelbuuch (dicker Bauch), Härdöpfel schelle (gesottene Kartoffeln schälen), Härdöpfel b'schniide (die Schale von rohen Kartoffeln entfernen), wässerig Härdöpfel (ungeratene Kartoffeln), mehlig Härdöpfel (gut geratene Kartoffeln, die beim Sieden aufspringen), Härdöpfel abchiime (im Frühjahr die Keime entfernen), härdöpfle (Kartoffeln legen, stupfen), Härdöpfel schorpe (Kartoffeln hacken), Härdöpfel hüüffe (Kartoffeln häufeln).

Die schönsten Kartoffeln und viele gibt es, heißt es auf dem Reith, wenn man sie in der «Waage» stupft. Im «Fisch» erhält man nur «Fischmäuler», im «Krebs» lauter Krüppel.

Rächt Lüüt — rächt Härdöpfel! — Di tümmschte Puure händ di grööschte Härdöpfel! — Chumm, i will d'r öppis verzelle. Waa? Üuseri Chatz cha Härdöpfel schelle!

## 2. Allerlei Rüben

Hier sind zu nennen: Die Runkelrübe, Zuckerrübe, Rande, dann Oberkohlraabi, Bodenkohlraabe und Räbe und endlich die Karotte. Die 3 Erstgenannten gehören zu den Gänsefußgewächsen, die 3 folgenden zu den Kreuzblütlern und die Karotte zu den Doldenpflanzen. Alle 7 aber werden ihrer fleischigen Wurzeln wegen angebaut, die Mensch und Vieh zur Nahrung dienen.

### Die Runkelrübe (*Beta vulgaris* var. *rapacea*)

Ruebe (Thay., Barzh., Bibern, Hofen, Altorf, Opfertsh., Barga, Schleith.), Runggle, Runggele, Runggelruebe (Stein, Hemish., Ramsen, Dörfli., Klettgau, Rüdli.), Dickrübe (Schlatt a. Rd., Erzingen, Ramsen. In Ramsen wohl von eingetragenen Frauen aus der badischen Nachbarschaft so benannt). — Durlips (Wiechs. Dieser Name ist in Baselland und Solothurn verbreitet). Ausdrücke: Runggelruebe stupfe, Runggelruebe setze, Runggelruebe durzie, Runggelruebe schorpe, Runggelruebe gülle, Runggelruebe hole, Runggelruebe abblatte, Runggelruebe abhaue, Runggelruebe stooße, Runggelruebe male.

Die Runkelrübe ist wegen des Zuckergehaltes ein wertvolles Viehfutter. Seit der Aufgabe der Dreifelderwirtschaft hat sie große Bedeutung erlangt. Die Stammpflanze (*Beta maritima*) ist im Mittelmeerraum daheim. Die Züchtung erfolgte erst in neuerer Zeit. Sie ist aus den Bedürfnissen der Stallviehhaltung herausgewachsen.

Runkeln werden im Frühling entweder gestupft (Samen reihenweise in den Boden gelegt) oder aber gesetzt, wobei die im Garten gezogenen Setzlinge reihenweise aufs Feld verpflanzt werden. Da, wo man Wintergerste anbaut, welche Ende Juni geerntet wird, folgen als Nachfrucht oft gesetzte Runkelrüben. In Rüdlingen wurde der «Runggelesoome» mit Holzasche und Petrol angemacht. Im «Storpio» (Skorpion) soll man keine Runggeln säen, aber im «Leue» (Rüdli.). Die Runkelnernte erfolgt Mitte Oktober, damit hernach noch Weizen als Winterfrucht angesät werden kann. Die Blätter dienen als Viehfutter. Das Zerkleinern vor der Fütterung wird bei der Räbe erwähnt.

Im Protokoll des Anstaltskomitees von Friedeck bei Buch findet sich unterm 12. Februar 1845 der Eintrag: «In Erwägung des noch unzureichenden Güterbesitzes für den erforderlichen Viehstand, findet sich Herr Pfarrer Vetter von Schleithen veranlaßt, dem Hausvater als ein sehr vorteilhaftes Nahrungsmittel für das Vieh, das Pflanzen von Runkelrüben zu empfehlen, was in neuerer Zeit an vielen Orten mit großem Vorteil geschah.»

Um die vorteilhaftesten Rübensorten auszuwählen, führte die landw. Schule Charlottenfels mehrmals Anbauversuche durch. Beim 1. Versuch (1914) hielten sich die «Andelfinger» und die «Eckendörfer» recht gut neben «Kirsches Ideal».

Beim 2. Versuch (1924) mit 9 Sorten bei A. Tappolet in Gennersbrunn, haben sich die «Andelfinger» wieder recht leistungsfähig und anbauwürdig erwiesen<sup>1</sup>. Die Anbaustatistik 1884 berichtet, daß im Kanton Schaffhausen 21 769 Ar mit Runkelrüben bepflanzt gewesen seien. Auffallenderweise wurden in Schleithelm und Lohn keine angebaut. Die Schweiz. Anbaustatistik erwähnt für 1917: 27 350 Ar, 1919: 25 696 Ar, 1926: 27 189 Ar, 1929: 26 857 Ar, 1934: 28 212 Ar. Die Kohlrüben waren hiebei miteinbezogen. 1945: 31 504 Ar, 1946: 32 742 Ar, 1947: 34 134 Ar, 1950: 32 986 Ar (die Halbzuckerrüben inbegriffen).

Seit einigen Jahren werden für die Viehfütterung auch Halbzuckerrüben gepflanzt, welche ihres hohen Zuckergehaltes wegen besonders milchtreibend sind.

Alter Spruch: Wie der Acker, so die Ruben; wie der Vater, so die Buben!

### **Die Zuckerrübe (*Beta vulgaris* f. *altissima*)**

Sie wird im Kanton Schaffhausen erst in neuester Zeit gepflanzt. Sowohl Runkelrübe wie Zuckerrübe stammen wohl von der Mangoldrübe ab, welche auf Sizilien entstanden ist. Der hohe Zuckergehalt dieser Mangoldrübe ist schon im 4. Jahrhundert n. Ch. einem griechischen Arzte aufgefallen. Im Jahre 1747 hat sodann der Berliner Apotheker Margraf nachgewiesen, daß Zucker aus Rüben hergestellt, dem Rohrzucker vollständig gleich sei. Die Kontinentalsperre Napoleons gab später der Rübenzuckerfabrikation großen Auftrieb. Nachher gab es allerdings einen empfindlichen Rückschlag wegen der Konkurrenz des Rohrzuckers aus den Kolonien, aber seit 1830 ist die Rübenzuckerfabrikation gesichert. Durch Auslese und Züchtung neuer Stämme gelang es, den Zuckergehalt der Rüben bis zu 27% zu steigern<sup>2</sup>.

Im Kanton Schaffhausen reichen die Bestrebungen, Zuckerrüben anzubauen, in die Jahrhundertwende zurück. So berichtet P a u l G a s s e r<sup>3</sup> vom landwirtschaftlichen Verein Schleithelm: Zum Studium der Zuckerrübenfabrikation und des Anbaues von Zuckerrüben und Gemüse wurden zwei Mann nach Aarberg und Lenzburg abgeordnet (1901). Bauern, welche sich für den Zuckerrübenanbau interessieren, sollen sich beim Vorstand melden, welcher für das Saatgut besorgt sein wird. Die Mitglieder des Vereins bringen aber der Sache kein Interesse entgegen, im Gegenteil, der Vorstand wird kritisiert, weil er ohne speziellen Auftrag sich der Sache angenommen und dem Verein Kosten verursacht hat. Darauf tritt derselbe zurück.

Die schlechte Lage der Landwirtschaft rief aber in der Mitte der 1930er Jahre aufs Neue in einigen Gemeinden des Kantons dem Studium der Frage nach

<sup>1</sup> Jahresberichte der landw. Schule Charlottenfels, III, 1914 und X, 1927.

<sup>2</sup> Bertsch, K. u. F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947.

<sup>3</sup> Gasser, P.: Randenscholle 1934, p. 43.

der Einführung neuer Kulturen<sup>4</sup>,<sup>5</sup> Schaffhausen beteiligte sich darum an den in der Ostschweiz durchgeführten Zuckerrüben-Anbauversuchen. Im Jahre 1935 wurden im Betrieb der Anstalt Friedeck in Buch 9 Sorten ausprobiert, ferner 1936 wieder in Buch und des weiteren im Gutsbetrieb der Konservenfabrik in Hallau. Sie zeigten, daß im Kanton Schaffhausen in tiefgründigen Böden der Anbau gut möglich ist. Im Hinblick auf den bisher sehr ausgedehnten Kartoffelbau und der seit Ende des Weltkrieges recht unangenehmen Absatzschwierigkeiten von Qualitätsspeisesorten muß eine neue Kultur eingeführt werden, denn der Getreidebau verlangt unbedingt einen Fruchtwechsel. Seit 1946 hat die Zuckerrübenkultur definitiv Eingang gefunden. Daß aber noch Zurückhaltung geübt werden muß, rührt davon her, weil in der Ostschweiz eine Zuckerrübenfabrik fehlt und Aarberg einen größeren Anfall nicht bewältigen kann. Es waren mit Zuckerrüben bepflanzt: 1917: 21 Aren, 1940: 611 Aren, 1943: 1569 Aren, 1950: 3768 Aren. Die größten Anbauflächen besaßen Ramsen, Buch, Thayngen, Neunkirch, Hallau, Wilchingen.

Der Anbau der Zuckerrübe geht in folgender Weise vor sich<sup>6</sup>: Zuckerrüben pflanzt man gewöhnlich nach Getreide. Im Spätherbst wird Stallmist in den Boden gebracht und tief gepflügt. Vor der Frühjahrsbestellung erfolgt wegen der Herzfäule Düngung mit Nitrophosphat-Kali mit Bor. Gleichzeitig wird tüchtig geeggt oder mit dem Kultivator gelockert. Die Aussaat erfolgt anfangs April mit der Maschine. Der Reihenabstand beträgt 50 cm. Hierauf wird gewalzt, damit der Boden eben und geschlossen ist. Sind die jungen Pflänzchen erschienen, so lockert man entweder mit der Haue oder mit dem Vielfachgerät den Boden und entfernt das Unkraut. Bald darauf werden die Pflänzchen vereinzelt. Bei Verunkrautung wird später nochmals gehackt, ferner gedüngt mit Kalksalpeter.

Die Ernte erfolgt von Mitte September ab nach Plan und Abruf von der Zuckerrübenfabrik Aarberg aus, welche auf dem Güterbahnhof einen Verladeplan anbringen läßt und die Güterwagen bestellt. Je nach Witterung werden die Rüben auch ausgegraben und auf Haufen bis zum Abruf bereitgehalten. Vor dem Ausgraben wird das Kraut mit der Kopfschippe abgestoßen. Bei Grünfutturmangel verfüttert man es sofort dem Vieh oder konserviert es andernfalls in Silos. Die Rüben werden mit dem Rodepflug ausgefahren, durch Schütteln grob gereinigt, in einen Sammelkorb gelegt und reihenweise ausgeschüttet. Der Verkauf erfolgt gemäß Anbauvertrag und Kontingentierung. Bei einem Zuckergehalt von 15% beträgt der Grundpreis Fr. 7.25 für 100 kg. Für je 1/10% Aenderung im Zuckergehalt erfolgt eine Erhöhung oder Verminderung des Preises von 5 Rappen für 100 kg. Vom gelieferten Quantum können 35%

<sup>4</sup> Marbach, W.: Die Zuckerrübe als Kulturpflanze, Schaffh. 1946.

<sup>5</sup> Marbach, W.: Berichte der landw. Schule des Kantons Schaffh., XV, 1937, XVIII, 1943, XIX, 1946, XX, 1950.

<sup>6</sup> Freundliche Mitteilung von J. Wäckerlin, Neunkirch, 1953.

der Schnitzel unentgeltlich zurückverlangt werden als Viehfutter. Bei Nichtbezug wird eine Vergütung von 80 Rp. bis Fr. 1.— ausbezahlt.

### **Die Rahne, Rande** (*Beta vulgaris* var. *rapacea* f. *rubra*)

Roone, Raane genannt, in Stein: rooti Rande. Bei uns als Gemüsepflanze im ganzen spärlich kultiviert. Die gesottenen Randen, mit Essig, Oel und Kümmel angemacht, liefern den «Roone- oder Raanesaloot». Die Schaffhauser Kaufleutstube besitzt einen Traktier-Rodel aus dem Jahre 1689. Darin sind u. a. erwähnt: Für Ranen 26 Schilling, für Sempf 14 Schilling, für Gewürz u. Zitronen 2 Gulden (Harder 1867 in Idi. VI, 978).

### **Die Kohlrabi** (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*)

Obercholeraabe, Cholrääbli geheißten. Gemüsepflanze in Gärten, weiß oder blau gefärbt. Weich gesotten und mit Buttersauce angerichtet, sind Cholrääbli, wenn nicht «hölzig», ein beliebtes Gemüse zu Fleisch und Kartoffeln.

### **Die Kohlrübe, Bodenkohlrabe** (*Brassica Napus* var. *Napobrassica*)

Kurzweg «Bodecholerabe» genannt, im Gegensatz zur «Obercholerabe» (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*). Sie wurde früher als Gemüsepflanze in den Runkelrübenäckern viel häufiger angebaut als heute, hauptsächlich auf dem Reiath, wo eine gute und zarte Sorte gezogen wurde. Die Rüben bekommen beim Sieden ein rötliches oder gelbliches Fleisch. Mit «eme Bölle obenabegschmaalze» schmecken sie gut als Zugemüse zu Rindfleisch und Kartoffeln. Die Bodenkohlrabe ist ein Reservenahrungsmittel für Notzeiten. Im Jahre 1915 sind 1500 Aren mit solchen bepflanzt worden, vor allem in Thayngen, Bibern, Altorf, Opfertshofen, Lohn, wo die Kultur von jeher üblich war. Die Anbau-statistik 1884 erwähnt 1616 Aren aus derselben Gegend, und schon Imthurn (1840) erwähnt sie. Heute ist die Kultur sehr stark zurückgegangen: 1945: 896 Ar, 1946: 544 Ar, 1947: 271 Ar, 1950: 198 Ar.

Sprüche: De Schniider und si Frau, si läbed ganz genau,  
Und wenn sie nichts mehr haben, so fressen sie Kohlraben,  
Cholrabeschnitz, Cholrabeschnitz, de Schniider hät si Frau verwixt.  
(Schaffhausen)

In Hemishofen lautet das Sprüchlein etwas anders:

Hoochziiter und Bruut, ässed gärn Chruut,  
Und wenn sie nichts mehr haben, dann essen sie Kohlraben,  
Cholrabeschnitz, Cholrabeschnitz, de Robert hät si Frau verwixt.



## Die weiße Rübe oder Räbe

(*Brassica Rapa* var. *rapa* subvar. *communis*)

Ahd. rappa, raba. Im Volksmund Rääbe (Hemish., Ramsen, Buch, Dörfl., Oberh., Hallau, Begg., Trasad., Wilch., Rüdli.) oder Reibe (Thay., Barzh., Bibern, Hofen, Altorf, Opfertsh., Lohn) genannt, in Barga: Boderääbe. Sie wurde im letzten Jahrhundert als Nachfrucht von Getreide, hauptsächlich von Roggen, viel häufiger angepflanzt als heute. Damals diente sie dem Menschen oft zur Nahrung, heute ist sie nicht einmal mehr als Viehfutter besonders geschätzt. Ich kann mich erinnern, daß der Bauer auf dem Stoppelfeld mit dem Pflug erschien, sobald der Roggen geerntet war, und daß das Pflügen für Mensch und Vieh wegen des Ungeziefers eine Qual war. Das Säen des feinen Samens geschieht mit 3 Fingern, damit sie nicht zu dicht kommen. In Bütttenhardt wird er deshalb und zum Schutz gegen Tierfraß mit Holzasche und Petrol vermischt. Den Räbensamen zieht die Bäuerin selbst im Gemüsegarten. Es werden einfach einige letztjährige Räben gesetzt, die dann treiben und buschige Stauden mit vielen gelben Blüten entwickeln. Der Samen ist vor der Getreideernte reif und kann deshalb bald darauf gesät werden. Auf dem Reith heißt es: «Sät me d'Reibe noch Lorenz (10. August), so giits weder Chruut no Schwenz.» Beim Säen sollte man immer den Spruch aufsagen: «Reibe we Chöpf, we Chübel, we Gelte», dann gebe es schöne große Exemplare! (B. Kummer, Volkskundliches vom Reith, 2. Teil, 1947). Kaum sind die Pflänzlein zum Vorschein gekommen, so kommt der Bauer mit der Haue, um zu schorpen. Das muß sein, wenn die Räben gedeihen sollen. «Mi mo d'Reibe a d'Schwenz henke», sagte mein Vater. Diese Meinung bestand auch in Rüdlingen. Auf dem Reith, wie in Rüdlingen, bestand auch der Volksglaube, daß die jungen Räben verschwänden, wenn es oft blitze. «De Blitz hät ene d'Schwänz verbrennt», heißt es in Rüdlingen, «es hät d'Reibe wegplitzt» in Thayngen und Bütttenhardt. Erfahrene Praktiker halten dies nicht für Aberglauben.

Eingeheimst werden die Räben so spät wie möglich. Man wartet zu bis der erste Schnee fällt. «D'Rääbe müend a d'Schwänz früüre», heißt es in Rüdlingen. Die Bauernregel: «De Galli hocket uff em Stai, Puur, wa d'usse häscht, tue hai!» wird also auch dort nicht strikte befolgt. Es war immer ein schöner Anblick, einen großen Bennenwagen voll Räben zu sehen. Kunstvoll aufgebaut, die Schwänze nach außen und oben, lagen die weißbauchigen «Früchte» auf dem Wagen, so daß jedermann erkennen konnte, daß die Räben geraten waren. In der Scheune oder im großen Schopf wurde dann alles auf einen Haufen geworfen, und nun begann «s'Räabenabhau», eine große Arbeit. Das Kraut und die Schwänze wurden abgeschnitten. Jeder, der ein Messer führen konnte, mußte helfen. Die abgeschnittenen Räben warf man in ein «Bücki» oder in eine «Bäre» und brachte sie in die Grube zum Ueberwintern. Dieser Räbenkeller befand sich im Garten in der Nähe des Hauses. Es war eine lange Grube. Mit Stroh, Mist, Laub, Schilf, Tannästen und Erde wurde sie zugedeckt, damit

die Räben nicht erfroren. Jeden Tag holte man den nötigen Bedarf heraus und zerkleinerte ihn im «Stampftrog» mit «em Stampfiise». In Thayngen sagte man «Ruebetrog» und «Ruebestööfel». Die Stampfeisen hatten entweder eine S-form oder eine Kreuzform. Es war für die Buben keine leichte Arbeit, die Räben und Rüben zu zerkleinern, denn sie mußten ganz «rai» sein, wie der Rüdlinger sagte, damit das Vieh an groben Stücken nicht «verworgete». Heute wird die Rübenmühle mit Elektrizität betrieben, und es geht «ringer».

Schöne, große Räben, in nötiger Menge, wurden sauber gewaschen und in eine Stände geleert. Dann kam der «Rääbehobler», «Rääberutscher» oder «Chabishobler», um sie «einzumachen», d. h. zu Sauerkraut zu hobeln. Die einen Leute machten lieber Kabis ein, die andern Räben. In Rüdlingen zog man vor 50 Jahren die Räben vor, ebenso in Thayngen. Räckolterbeeren, Chümich und Dill wurden als Würze ins «Suurchruutständli», «Chabisständli» beigegeben und darnach alles der Gärung überlassen. Das Ueberwachen dieser Gärung war für die Bäuerinnen eine wichtige Angelegenheit. Der gute Geschmack des Krautes hing davon ab. Folgender Spruch erinnert an das Sauerkraut (siehe auch bei Kabis S. 95).

Sauerkraut und Dill, Dill, Dill  
Kocht mi Mueter, vill, vill, vill.

(Beggingen)

Mit viel «schwinigem Schmalz» (Schweinefett) wurde jeweils eine tüchtige Portion Sauerkraut gekocht, jeden Tag aufgewärmt, bis dann alles gegessen war. Auch «Rääbebappe» wurde zubereitet, und es brauchte oft eine gewisse Anstrengung, bis man ihn geschluckt hatte. Unser Lehrer in Thayngen pflegte darum, wenn ein Schüler undeutlich sprach, zu sagen: «Häscht s'Muul voll Reibebappe?» Der Herbst brachte der ärmeren Reiathbevölkerung mit dem «Reibebappe» eine willkommene Abwechslung in den eintönigen Speisezetteln. Die weichgekochten Räben wurden mit einer Böllenschweißi verrührt und mit Salz, Kümmel und Nidel gewürzt. (Volkskundliches vom Reiath, 2. Teil, S. 13.) In Rüdlingen habe man auch «Rääbestückli» und «Rääbemäuchli» gemacht. Kleine Räben mit Kartoffeln gesotten, wurden daselbst «Schnätterling» genannt. Frostbeulen an den Händen heilte man mit gekochten Räben, die aufgelegt wurden.

Ein Fest für uns Kinder in Thayngen war das Herumtragen der «Reibeliechter». Schöne Räben wurden ausgehöhlt, ein Gesicht, Sonne, Mond oder Sterne hineingeschnitten, ein brennendes Kerzlein eingeführt und das Laternchen auf einem Stecken befestigt und herumgetragen.

Besatz eine Räbe oder eine Runkelrübe in einem Acker weißes Kraut, so galt dies als Vorbedeutung, daß jemand in der Familie bald sterben müsse (Buch). In Thayngen prophezeite man dies von weißblühendem Dreiblattklee (S. 119).

Im Jahre 1884 sind nach der kant. Anbaustatistik 540 ha Ackerland mit Räben bestellt worden (als Nachfrucht auf Getreide). Roggen wird auf etwas leichtem, kiesigem Boden gepflanzt, und auf Roggen folgten meist Räben. Darum wurden in Hemishofen, Ramsen, Buch, Dörflingen, Thayngen, Herblingen, Buchthalen, Beringen viel Räben angebaut. Weil die Bauern von Oberlauchringen im badischen Klettgau große Mengen Räben pflanzten, gaben ihnen die spott-süchtigen Nachbarn den Uebernamen «Räabeseck».

### Vor dem Einwintern

Des Jahres letzte Feldfrucht fuhr ich ein, —  
ein Fuder Räben, hastig ausgerissen.  
Schwer senkten sich der Wolken volle Kissen,  
und in der nächsten Stunde wird es schnein.

Das Feld ist abgeerntet und allein.  
Ich trieb zur Heimkehr an; ich floh, ich fror.  
Die Welt auf einmal düster sich verengte;  
von allen Seiten dicht und lautlos drängte  
die Einsamkeit, kalt, massig auf mich vor.  
(A. Keller)

### Die gelbe Rübe, Karotte (*Daucus Carota* ssp. *sativus*)

Sie wird kurzweg Rüebli genannt: gäali Rüebli, rooti Rüebli. Rüebli sind ein wichtiges und beliebtes Gemüse, reich an Zucker und Vitaminen. In Gemüsegärten und bisweilen auch als Ueberfrucht in Getreide werden sie in mancherlei Sorten kultiviert. Die Karotte ist nicht einfach eine gezüchtete Mohrrübe, sondern vielleicht ein aus dem Mittelmeergebiet stammender Bastard der Mohrrübe und der Riesenmöhre. Bei Verwilderung treten bald Rückschläge gegen die Wildformen ein (Thellung). Der Genuß roher Rüebli (abbeißen, abchafeln) erhält die Zähne der Kinder gesund. «D'Rüebli sind guet für d'Büebli, bsunderheitli für d'Meitli», sagt die Mutter, um die Kinder zum Essen von Rüebli zu ermuntern. Täglich rohen Rüebli-saft zu trinken, gilt heute als gesund. Einem Buben, der sich nicht gerne wascht, erklärt die Mutter: «Bueb, du häsch Dräck in Ohre, mi chönnt Rüebli säje.» Kinder verspotten einander, indem sie mit entsprechender Handbewegung («uusgäägge») sich zurufen: «Giix, giix, uusglacht, gäali Rüebli schabel!» Bei einem gehörigen Durcheinander sagt man: «Alles durenand wie Chruut und Rüebli.»

Anbaustatistik: Rüebli als Hauptfrucht: 1945: 6106 Ar, 1946: 4344 Ar, 1947: 2282 Ar, 1950: 449 Ar.

### 3. Hülsenfrüchte

Saubohne, Gartenbohne, Sojabohne, Erbse,  
Linse, Wicke und Kichererbse

**Die Saubohne** (= Ackerbohne, Feldbohne, Großbohne, Pferdebohne)  
(*Vicia Faba*)

Dieser Hülsenfrüchtler ist von Nordafrika nach Spanien und dann nach Mitteleuropa gebracht worden, schon zur Zeit des Neolithikums. Hermann Christ bezeichnet die Saubohne als archaische Nahrungspflanze ersten Ranges. Bis Ende des 16. Jahrhunderts verstand man unter Bohne nur diese Art. Vor Einführung der Kartoffeln bildete sie mit dem Habermus eine Hauptnahrung unseres Volkes. Dann ist sie, wie der Name sagt, zum Viehfutter degradiert worden. Heute wird im Kanton Schaffhausen die Saubohne nur noch recht selten kultiviert. Laffon schreibt in seiner Flora 1847: Wird angebaut, Merklein (1861): Wird viel kultiviert. In der Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz bringt Hermann Christ eine Mitteilung von Ernst Kellhofer († 1917), daß die Saubohne in der Gemeinde Hemmenthal neuerdings wieder angepflanzt werde, und zwar nicht nur in Reihen und als Einfassung anderer Kulturen, sondern in ganzen Feldern, oft gemischt mit Getreide. «Früher wurde sie auch in Löhningen ziemlich häufig gepflanzt, ebenso in Guntmadingen von einzelnen Bauern. Das war zirka 1890. Man sah damals ganze Aecker davon, und der herrliche Duft ist mir sehr wohl in Erinnerung<sup>1</sup>.» Ich habe um jene Zeit in meiner Heimatgemeinde Thayngen keine Saubohnen gesehen, wohl aber häufig in der angrenzenden badischen Nachbarschaft gegen den Hohenstoffeln und dann um 1900 bei Schleithelm und Beggingen. Elsa Stamm schrieb mir 1925 aus Beggingen: Die Saubohne wurde meist mit Gerste gepflanzt, damit man sie nicht hacken mußte, was nämlich der Fall war, wenn man sie für sich allein säte. Sie wurde dünn gesät; für eine halbe Juchart brauchte man einen Sester Bohnen. Bohnenland sei hernach für den Anbau von Korn ausgezeichnet gewesen. Ein Malter Bohnen habe 240 Pfund gewogen. Die Bohnen wurden auch verkauft und Bohnenmehl daraus gemahlen. Mischte man es mit Weizenmehl, so ging der Teig schön auf. Bohnenmehl mit Gerstenmehl gemischt, ergab ein stark brockliges, grauschwarzes Brot. In Hungerjahren, wie z. B. 1817, war man aber auch froh um dieses. Da beschloß das Gericht (der Gemeinderat) in Schleithelm:

1. Eine Armensteuer von 15 Mutt Mischelfrucht (Bohnen und Gerste) zu sammeln und an die Armen zu verteilen.
2. Bei fortdauerndem Mangel sollen vom Kirchgut 15 Mutt Mischelfrucht angekauft werden.

<sup>1</sup> Christ, Herm.: Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz, 2. Auflage 1923, p. 123.

Als im Kriegsjahre 1917 wenig Mais für Futterzwecke angekauft werden konnte, pflanzte man im Kanton Schaffhausen wieder 9,3 ha Land mit Saubohnen an. Mit einer gewissen Ironie berichtet Anton Pletscher, die Bauern früherer Zeiten hätten gesagt:

De Chäärne und de Wii ghööred im Schuldherr z'Schaffhuuse.  
Mir essed Boonebrot und trinked Biremoscht.

Weil die Stengel der Saubohne steif und hart sind, brauchte man sie als Vergleich und sagte:

«Grob wie Boonestrau» oder «tumm wie Boonestrau».

### **Die Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*)**

Diese Bohne stammt aus dem tropischen Amerika. Sie ist in Europa nicht vor dem 16. Jahrhundert nachgewiesen. Was bei den Griechen und Römern *Phaseolus* hieß, war ein anderer Schmetterlingsblütler. Von der Gartenbohne wurden sehr viele Formen gezüchtet, welche nach Wuchs, Blütenfarbe, Form, Größe und Färbung der Hülsen und Samen verschieden sind. Das Volk unterscheidet vor allem zwei Formen: die Stangenbohnen mit windendem Stengel und die Buschbohnen (Höckerli), welche niedrig bleiben und nicht winden.

Die Stangenbohnen sind in unserem Weinbaukanton in früheren Zeiten meist in den Reben gepflanzt worden. Die Frauen fanden es angenehm, von dem Ort, wo sie so viel zu werken hatten, «im Brechsack oder im Vortuech e Chochete Gmües» zum Mittagessen heimzunehmen. Für den Weinbau war aber diese Doppelkultur nicht vorteilhaft und hat heute aufgehört. Jetzt haben die Bauernfrauen ihren «Bohnenplätz» im Gemüsegarten. Als «Bohnenstecken» werden junge Stämmchen der Rottanne verwendet. Die Höckerli pflanzt man auf dem Lande meist als Beifrucht in Kartoffel- oder Rübenäckern. Besonders geschätzt sind «Schmaalzboone».

Der größere Teil der gepflanzten Bohnen wird «grün» gegessen, als Gemüse, oft zusammen gekocht mit Speck. Sie werden auch sterilisiert, sowie mit Salzwasser eingemacht. Als Würze verwendet man gerne das Bohnenkraut (*Satureja hortensis*), einen stark duftenden Lippenblütler. Was aber noch «vorig» ist, und es gibt in guten Bohnenjahren ganze Zainen voll, das wird gedörst. Dieses «Bohne teere» gibt viel Arbeit. Sind die Bohnen «abgenommen», so müssen sie «abgefädelt» werden. Große Haufen liegen auf dem Stubentisch und Urahne, Großmutter, Mutter und Kind haben zu tun, die Bohnen der Schwänzchen zu entledigen, wie Gottfried Keller in der Bohnenromanze des grünen Heinrich so hübsch erzählt. Sind sie gerichtet, so muß man sie «schwellen» (en Wall drüber luu) und hernach werden sie an der Sonne oder im Ofen auf Dörrebrettern getrocknet, bis sie klipperdürre sind. In weißen, zwilchenen Säcken werden sie sodann aufbewahrt. Die Landfrauen haben einst viele dürre Bohnen



in der Stadt verkauft. Der Fastnachtmarkt hieß auch Bohnenmarkt. Jetzt besteht er nicht mehr, nur noch der Pfingstmarkt, der Böllenmarkt und der Martinimarkt. Von den Höckerli werden oft die Kernen verwendet, d. h. man läßt die Hülsen an der Stauden ausreifen. Die dünnen Stauden führt man dann nach Hause, rupft die Bohnen ab, öffnet die Hülsen und erliest sie. Das ist eine hübsche Arbeit für Kinder. Höckerlibohnen dienen zur Bereitung der «Chostsuppe», die in Rüdlingen eines der wichtigsten Nahrungsmittel darstellte. Die sauber gewaschenen weißen Böhnli werden über Nacht in Wasser eingelegt, von welchem sie viel aufsaugen. Ist am Morgen noch Wasser vorhanden, so werden die Bohnen sogleich «übertue» (aufs Feuer gestellt). Dazu kommen Lauchstengel, eine Sellerie, ein Stück Bodecholerabe, einige Rüebli und vor allem ein Stück Speck oder eine Wurst. Auf kleinem Feuer (im Winter im Ofen) läßt man das einige Stunden kochen. Diese Suppe füllt gut aus und hält lange an. Sie befördert auch die «Gärung im Gebäuch», was als gesund betrachtet wird. Wer seinerzeit im Militärdienst weiße Bohnen zu kosten bekam, wird seinen Vers dazu machen.

«Boonesaloot» mit Böllen ist nicht zu verachten. — Ein Absud von dünnen «Boonehültsche» sei ein Tee, der die Nieren «putze». — Bohnen solle man im Zeichen der Waage stupfen, im Obsigends, ja nicht in den «läären Moo». — Bohnejahr, Joomerjahr! (Joomer = Jammer). — Kinder spielen gerne mit farbigen Bohnen. Sie machen damit Chlüris, Hasefangis, Nüünimool. — Redensarten: Du bischt e härzigi Bohne, e chliini Bohne, e glungni Bohne. Du bischt kei Bohne wert. —

Guete-n-Oobed, Vreenili, g'ässe hani Böönili

Trunke hani usem Bach. Isch da nid e Härresach?

(Schaffhausen)

Im alten, nun erloschenen Thayngerdialekt im Oberhof, sagte man für Bohne «Baune».

### **Die Sojabohne (*Glycine hispida*, Soja hispida)**

In Ostasien spielt sie wegen ihres reichen Gehaltes an Eiweiß und Fett auch für die menschliche Ernährung eine große Rolle. Wiederholt wurden im Kanton Schaffhausen Versuche mit der Sojakultur gemacht. In den 1880er Jahren hat eine Samenhandlung in Hallau mit dem Verkauf von Saatgut viel verdient. Doch die Käufer sind bald wieder ausgeblieben. Ernsthafte Anbauprobeen im Rahmen einer schweizerischen Serie erfolgten in den Jahren 1942—1944 im Gutsbetrieb der Konservenfabrik Hallau, welche 1935 schon einmal Versuche unternommen hatte. Es zeigte sich aber, daß für den feldmäßigen Anbau bei uns die Sojabohne nicht in Betracht kommt. In den entscheidenden Monaten ist bei uns die Witterung zu trocken<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Berichte der landw. Schule des Kantons Schaffh., XVIII, 1943 und XIX, 1946.

## Die Erbse (*Pisum sativum*)

Wie die Saubohne, so ist auch die Erbse eine sehr alte Kulturpflanze, welche sich schon in vielen Pfahlbauten nachweisen läßt. Die Wilderbse kommt im Mittelmeergebiet und in Vorderasien vor.

Ärpse — ahd. araweiz, mhd. areweiz, erweiz. In einer Rheinauer Urkunde von 1331 erw. (Idi. I, 429), in einer Dießenhofer Urkunde 1340<sup>3</sup> erbis, in einer Steiner Urkunde 1372<sup>4</sup> erbs und smaltz, in einer Paradieser Urkunde<sup>5</sup> 1386 ärwes.

Als die Besoldungen für die Geistlichen noch in Naturalien entrichtet wurden, bildeten Erbsen oft einen Bestandteil derselben. So wurde die Pfrund des Pfarrers zu Lohn 1332 bemessen mit: 6 Mutt Kernen, 8 Mutt Roggen, 3 Malter Haber, 6 Viertel Erbsen, 12 Pfund Brisger (Breisgauer Pfennig), Stroh und Holz, und für den Pfarrer Hans Kitzinger, genannt Gaißenbock, 1536: 11 Mutt Roggen, 8 Malter Vesen, 5 Malter Haber, 1 Mutt Gerste, 3 Viertel Erbsen, 7 Saum Wein, 200 Burden Fäsenstroh und an Geld 17<sup>1/2</sup> Pfund Haller<sup>6</sup>.

Mit dem Aufkommen der Kartoffel haben Bohnen und Erbsen nicht mehr die große Bedeutung besessen wie früher, aber im «Gesetz über den Loskauf des trockenen und nassen Zehnten im Kanton Schaffhausen» vom 14. Mai 1805, in welchem der Loskaufspreis oder Kapitalwert festgelegt wird, werden neben Kernen, Fäsen, Roggen, Gersten, Haber, Einkorn auch Erbsen, Bohnen, Wicken und Linsen erwähnt. Ein Mutt Erbsen mußte mit 109 Gulden 40 Kreuzer Kapitalwert abgelöst werden, 1 Mutt Bohnen mit 83 Gulden, 1 Mutt Wicken mit 54 Gulden 20 Kreuzer. Für die Linsen wird der Wert nicht angegeben, also spielten diese damals kaum noch eine Rolle. Regierungsrat C. R a h m bemerkt in seiner Agrarstatistik 1884: «Auffallend ist die geringe Ausdehnung des Anbaues der Hülsenfrüchte, zu einer Zeit, da man von allen Dächern den Nährwert der Leguminosen zur Wiederkräftigung des Volkes empfehlen hört und für Kraftfutter große Summen ins Ausland gibt.»

Eine Sorte, bei der die unreifen Hülsen samt den Samen gegessen werden, heißt Chäfe, Schäfe oder Chifel. Die unreifen süßen Samen der var. *saccharatum* bilden die Zuckererbsli.

Statt der Bohnen wurden für die Chostsuppe auch Erbsen verwendet. Die dicke Suppe wurde vor dem Essen über geröstete Brotwürfeli angerichtet. Das war eine nahrhafte Mahlzeit und die Hausfrau auf dem Reith meinte an solchen Tagen jedesmal: «Hüt läbed mer chöstlich!»

Für die Konservenfabrik Frauenfeld wurde bei uns in Hemishofen, Ramsen, Buch sowie in der Thurgauer und Zürcher Nachbarschaft, auf Feldern Erbsen in größerem Maßstabe angebaut. In den Jahren 1932—1937 sind aus dem oberen Kantonsteil insgesamt 5132,64 q Erbsen im Werte von Fr. 149 872.— nach

<sup>3</sup> Rüedi, W.: Geschichte der Stadt Dießenhofen im Mittelalter, 1947, p. 253.

<sup>4</sup> Walter, G.: Urkundenregister I, Nr. 981.

<sup>5</sup> Walter, G.: Urkundenregister I, Nr. 1190.

<sup>6</sup> Steinemann, E.: Aus den Anfängen der Kirchgemeinde Opfertshofen, 1941.

Frauenfeld geliefert worden, aus dem ganzen Kanton Schaffhausen 10 582 q im Werte von Fr. 308 911.—. Auch die Konservenfabrik Hallau brauchte Erbsen, doch nicht in dieser Menge. Nach der eidg. Anbauerhebung wurden im Kanton Schaffhausen gepflanzt:

Erbsen 1946: 2470 Aren, 1947: 2795 Aren, 1950: 882 Aren.

Bohnen 1946: 2261 Aren, 1947: 1735 Aren, 1950: 1092 Aren.

In neuester Zeit ist als Entlastungs-Hackfrucht die Kultur der Drescherbse (Schäl-erbse) begonnen worden<sup>7</sup>. Die Drescherbse wurde 1951 im Kanton Schaffhausen eingeführt. Im ersten Jahr (1951) betrug die Fläche 45 ha, was einen Ertrag von rund 140 000 kg oder Fr. 110 000.— abwarf. 1952 waren es 95 ha mit einem Ertrag von 300 000 kg oder Fr. 230 000.—. 1953 werden es im ganzen Kanton 240 ha sein. Die größten Flächen weisen folgende Gemeinden auf: Hallau, Schleithelm, Beggingen, Trasadingen, Gächlingen, Neunkirch, Thayngen, Schaffhausen, Wilchingen und Oberhallau. (Mitteilung von Direktor Munz, Hallau, 11. März 1953.)

### **Die Linse (*Lens culinaris*) und die Wicke (*Vicia sativa*)**

Die Linse wird bei uns schon längst nicht mehr kultiviert. Erwähnt ist sie in einer Urkunde von 1504, in welcher als Abgabe für einen Hof in Beringen ein Viertel Linsen erwähnt werden neben Roggen, Vesen, Haber und Erbsen<sup>8</sup>.

Die Saatwicke wird als Futterpflanze häufig angebaut. Einst wurde sie auch zur Samengewinnung gepflanzt, Wickenmehl diente als Viehfutter. Ein Gemenge von Erbsen, Wicken und Haber nannte man Paschi (Siehe S. 27). Im Jahre 1736 wurde in der Martinigemeinde in Gächlingen verboten, die Brachzelg mit Gerste, Einkorn und Kochwicke zu besäen, damit der Weidgang nicht geschmälert werde.

### **Die Kichererbse (*Cicer arietinum*)**

Die Kichererbse ist eine im Mittelmeergebiet vorkommende Kulturpflanze, deren Anbau bis ins griechische und römische Altertum zurückreicht. Der Nährwert der Samen ist bedeutend. Bei uns scheint die Pflanze in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts angebaut worden zu sein. Im Kriegsjahre 1916 sah ich kleine Parzellen in Schaffhausen und Thayngen. L. F u c h s redet in seinem Kräuterbuch von Zisern und erwähnt allerlei heilende Wirkungen: «Zisern treiben und brechen den Stein, nehmen hinweg die Verstopfung der Leber und des Milzes. Sie reinigen und säubern die ganze Haut. Sie sind trefflich nütz denen, so die

<sup>7</sup> Studer, W.: Die Drescherbse, eine Entlastungs-Hackfrucht. Schaffh. Nachrichten 19. Dez. 1952, 4. Blatt.

<sup>8</sup> Walter, G.: Urkundenregister II, Nr. 3771.

Gälsucht und Wassersucht haben. Doch welcher verseret Nieren und Blasen hat, der soll die Zisern nit brauchen.»

Der Rat zu Schaffhausen hingegen war auf die Kicheren nicht gut zu sprechen, und er dichtete ihnen allerhand schädliche Wirkungen an. In einem Mandat vom 17. Februar 1762 heißt es, die Gnädigen Herren und Oberen seien benachrichtet worden, daß Untertanen zu Löhningen unter die Winter- und Sommersaat Kicheren angesäet und gepflanzt hätten. Bei einer Buße von 4 Mark Silbers wird dies verboten. In einem neuen Verbot vom 5. September 1777 schreibt er, «daß die Gnädigen Herren mit äußerstem Mißfallen hätten vernehmen müssen, daß die Untertanen zu Ober- und Unterhallau, sowie auch in übrigen Flecken der Herrschaft Neunkirch, sich unterfangen, gegen die öfters ausgesprochenen hochoberkeitlichen Mandata die sogenannten Kicheren unter die Sommer- und Wintersaat zu säen. Solche Frucht habe den widrigsten und höchstschädlichen Einfluß auf die Gesundheit derjenigen, so die genießen, wie solches durch verschiedene alte und neuere Beispiele erprobet worden. Um gefährlichen Krankheiten wirksam vorzubeugen, wird die Anpflanzung bei Straf 6 Mark Silbers gänzlich verboten. So der eint oder andere dennoch dergleichen schädliche Frucht unter Sommer- oder Wintersaat säen würde, soll solche im Frühjahr oder Sommer, bevor selbige zu ihrer Zeitigung gekommen, mithin grün, samt der darunter gepflanzten Frucht abgeschnitten, der Eigentümer zur Verantwortung gestellt und zur Erlegung vorerwähnter Buß angehalten werden. Der Vogt und die Vorgesetzten der Gemeinden hatten für die Durchführung des Mandates<sup>9</sup>».

#### 4. Oelpflanzen

##### Der Gartenmohn, Schlafmohn (*Papaver somniferum*)

Ahd. mago, mhd. mage; darum die Volksnamen: Maggs (Dörfl., Thay., Barzh., Bibern, Hofen, Altorf, Opfertsh., Lohn, Barga, Schleith., Begg.); Mägis (Schaffh., Löhning., Neunk., Oberh., Hallau, Trasad., Wilch.); Mägich veraltet (Rüdl., Buchb., Neuh.).

Die Fruchtkapseln, Fruchtkolben heißen: Maggs-Cholpe, Mägis-Cholpe, in Rüdlingen-Buchberg Mägichpoldere. Der Samen wird Maggs-Soome, Mägis-Soome, Mägich-Soome genannt. Die Samenrückstände beim Oelen bilden das Maggsbrot, Mägisbrot, Mägichbrot.

Der Gartenmohn ist eine stattliche Pflanze mit großen Blüten von weißer oder rötlicher oder dunkelvioletter Farbe. Ein blühendes Mohnfeld bietet einen prächtigen Anblick.

<sup>9</sup> Mandatenbuch 1751—1762, p. 343 und Mandatenbuch 1763—1777, p. 385.

Der Gartenmohn ist als Wildpflanze nirgends bekannt, nur als Kulturpflanze, die schon in recht früher Zeit aus dem Mittelmeergebiet nach Mitteleuropa kam. In den Pfahlbauten der Jungsteinzeit und Bronzezeit der Schweiz und von Süddeutschland sind Mohnsamen in großer Zahl gefunden worden. Der Mohn war eben seit jeher eine Heil- und Genußpflanze. Der Milchsaft der unreifen Kapseln enthält eine Anzahl stark wirkender Alkaloide, unter welchen Opium und Morphin sehr wichtig sind. Die Schlafwirkung war seit uralter Zeit bekannt. Bei uns wurde der Mohn früher und heute noch, wenn auch sehr spärlich, als Oelpflanze angebaut. Die Samen liefern ein wertvolles Öl, das kalt gepreßt, klar und dünnflüssig ist und einen angenehmen Goût besitzt. Es wurde darum gerne als Salatöl verwendet. Die Rüdlinger sagen, es mache nicht «chiisterig» wie das Nußöl. In meiner Jugendzeit waren die Buben sehr darauf versessen, irgendwo reife Maggs-Cholpen zu erwischen, da wir die Samen mit Vorliebe aßen. Dr. Keller erzählt aus Rüdlingen, sie seien den Mägichpoldere = Uspoppele «gram» gewesen. Das Wort «gram si» bedeutet nach Idi. II, 731, aufsätzig sein, zu vertilgen suchen, gerne essen. («D'Spatze sind de Chriesi gram.»)

Mit Vergnügen wurde auch das Maggsbrot aus den Ölen vertilgt. Um 1840 gab es nach Imthurn im Kanton noch 21 solcher Oelmühlen, während der letzten Zeit hörte ich nur von denjenigen von Schleithelm, Hallau und Marthalen (Siehe Raps). Bertha Hallauer erzählt<sup>1</sup>: «Wenn der Herbstwind die letzten welken Blätter von den Bäumen schüttelte und der Duft von gedörrtem Obst die behagliche, dämmerige Stube durchzog, da wurde die Ampel entzündet, und auf dem großen Tisch ein stattlicher Haufen von trockenen Mohnkolben zum Enthülsen vor uns aufgeschüttet. Wir taten das sehr gerne und ließen jeweils die eiförmig gestalteten Mohnköpfe ein wenig vor unseren Ohren läuten, um zu erfahren, ob sie einen reichlichen Inhalt bargen, ehe wir sie öffneten und in die vor uns stehenden Schüsseln entleerten. Von Zeit zu Zeit tauchten wir den angefeuchteten Zeigfinger in die schwarzen, winzigen Körnchen und brachten, was daran hängen blieb zum Munde. Auf diese Weise führten wir uns, ohne Schaden zu nehmen, eine ganz ansehnliche Menge von Mohnsamen zu. Sein Genuß machte uns keineswegs schläferig, im Gegenteil, wir wurden eher lustig davon und bewarfen uns nach getaner Arbeit gegenseitig mit den leeren Kapseln.»

Die Mohnkultur verfolgte bei uns ausschließlich den Zweck, sich mit Speiseöl selbst zu versorgen. Groß war die Anbaufläche nie, aber sie schwankte erheblich. Besonders in Kriegszeiten, wenn die Einfuhr fremder Öle unterbunden war, wurde die alte Kulturpflanze wieder geschätzt. In der «Agrarstatistik des Kantons Schaffhausen» des Jahres 1884 wird die Anbaufläche mit 579 Ar angegeben. Im Jahre 1917, während des 1. Weltkrieges, betrug sie 525 Ar. Im 2. Weltkrieg aber stieg das Anbauareal stark an, um hernach wieder abzunehmen, was folgende Zahlen beweisen<sup>2</sup>:

<sup>1</sup> Schaffhauser Intelligenzblatt Nr. 133 vom 8. Juli 1928.

<sup>2</sup> Eidgenössische Anbauerhebungen.



1940	399 Ar	1944	3884 Ar
1941	2212 Ar	1945	6636 Ar
1942	2553 Ar	1946	1563 Ar
1943	2902 Ar	1947	964 Ar
		1950	184 Ar

**Der Oelreps oder Lewat** (*Brassica Napus* var. *arvensis*)  
und die **Rübse** (*Brassica Rapa* var. *silvestris*)

Heute vor allem «Raps» genannt, früher Lewat (Dörfl., Opfertsh., Oberh., Begg., Rüdli.) oder Ölsoome (Ramsen, Buch, Dörfl., Thay., Hallau, Oberh.). Nach Idi. III, 1544 ist Lewat entstanden aus dem franz. navette durch Wechsel von n und l und Vertauschung der Vokale.

Mit der Kultur des Oelrepses ist bei uns in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts begonnen worden, als die Bauern anfangen, in der Brache «Lewat» zu pflanzen. Besonders im Klettgau war dies der Fall, und es gab dann Streit mit dem Hochstift-Konstanzischen Amt in Schaffhausen. Die Bauern bestritten die Zehntpflicht. Der Rat entschied aber zugunsten der Zehntherrn. So heißt es in einem Mandat vom 23. Juni 1783<sup>3</sup>: «Von den hie und da in ziemlicher Menge und auf zehendbaren Gütern gepflanzten Lewatsamen soll der Landmann, der ohnehin schon einen beträchtlichen Nutzen davon bezieht, den Zehenden geben oder sich diesfalls mit dem Zehendherren wegen der Schwierigkeit, solchen in der Natur zu liefern, so oder anderst abfinden.» Es wurde dann eine sogenannte Rekognitionsgebühr vereinbart<sup>4</sup>.

Ueber den Repsanbau, wie er vor etwa 50 Jahren betrieben worden ist, verfügt der Autor über Berichte aus Beggingen und Rüdlingen<sup>5</sup>. Aus Beggingen wird erzählt: Wenn die Kartoffeln gehäufelt waren, wurde der Lewatsamen einfach in den Kartoffelacker gesät und zwar mit 3 Fingern, wie der Klee. Heimste man dann die Kartoffeln ein, so fiel natürlich manches Lewatpflänzchen dem Karst zum Opfer, aber das schadete nicht viel. Im Frühjahr wurde gehäckelt und das Unkraut beseitigt. Vor der Kornernte war auch der Lewat reif. Es war nun eine recht heikle Geschichte, den rechten Reifezustand zu erkennen (weil die Reife fast plötzlich eintritt) und das Heimbringen ohne großen Verlust durchzuführen. Vor Tagesanbruch, solange er vom Tau noch feucht war, wurde der Lewat mit der Sichel geschnitten und in Reihen auf den Boden gelegt. Der Leiterwagen war beim Heimführen mit einem großen «Plaa» (Blahe, Plache) ausgekleidet, damit durch das Rütteln nichts verloren ging. Daheim wurde der Lewat mit dem Flegel gedroschen und der Same dann in der Rüdistalmühle geölt. Zwei Sester gaben eine Kanne Oel zu 6 Litern. Das Lewatöl wurde ausschließlich als Brenn-

<sup>3</sup> Mandatenbuch 1780—1800, p. 62, Staatsarchiv.

<sup>4</sup> Wildberger, W.: Geschichte der Stadt Neunkirch, 1917, p. 169.

<sup>5</sup> Von Fr. Elsa Stamm, Lehrerin, in Beggingen und Dr. A. Keller, Redaktor, in Bern.

öl gebraucht. Es war beliebter als das Hanföl, rauchte aber in der Ampel sehr stark. Man habe im Frühjahr auch Lewat gesetzt, die Pflänzchen je auf 1 Schuh Distanz. Das sei der sogenannte «Kabislewat» gewesen.

In Rüdlingen wurde der «Räps» oder «Gräbs» ebenfalls in Kartoffeläckern als Beifrucht angepflanzt. Die Ernte erfolgte wie in Beggingen. War der Same «uffgmacht», d. h. mit der Windmühle gereinigt und richtig «rösch» geworden, so ging man damit in die Oele. Dort wurde er zuerst «grätzet» in einer Maschine, die wie eine große Kaffeemühle aussah. Dann röstete man ihn in einer großen Pfanne (wie die Nufzkernen), und hierauf schüttete man ihn in das Oeltuch und legte die Masse unter die Presse. Weil das Lewatöl fürchterlich rußte und stank, war man froh, als die Petrollampe aufkam. (Dr. Kellers Vater brachte aus dem Seminar Kreuzlingen die erste Stehlampe nach Rüdlingen, die dann jedermann ansehen wollte.) Das Lewatölbrot gab man den Säuen.

Die von Imthurn 1840 im Kanton erwähnten 21 Oelmühlen lieferten hauptsächlich Brennöl. Gut eingerichtet sei besonders die Hurter'sche Oele in Schaffhausen gewesen. Es wurde viel Oel ausgeführt. Modern eingerichtete Oelen bestehen heute in Hallau und Marthalen. In Schleithelm sind die altehrwürdigen Rufe:

«Wele will ööle, dä söll i d'Rüedistalmüli uhi laufe!

Wele will ööle, dä söll is Amtsbecke Öltrotte laufe!»

verstummt.

Die Einrichtung von Oelen bedurfte einst der Bewilligung des Rates. So meldet das Ratsprotokoll vom 9. Februar 1770<sup>6</sup>: «Dem Martin Rühlin in Barzheim ist auf sein untertäniges Anhalten der Consens zur Erbauung einer neuen Oeltrotte gnädigst erteilt worden, weil allda noch keine aufgerichtet. Er soll dem löblichen Seckelamt das gewohnte Pfeffergeld, alljährlich 40 Kreuzer, davon abführen und mit Martini 1770 den Anfang damit zu machen gehalten sein.»

Ueber die heutige Rapskultur habe ich folgendes erfahren<sup>7</sup>: Raps wird gewöhnlich nach Getreide oder nach ganz frühen Kartoffeln gepflanzt. Flachpflügen ist notwendig, damit beim Säen der Boden recht zart ist und in der Tiefe keine Hohlräume aufweist. Als Saatgut verwendet man entweder Chabisraps (*Brassica Napus* var. *arvensis*) oder Rübenraps (*Brassica Rapa* var. *silvestris*). Der Ertrag ist bei beiden gleich. Die Aussaat erfolgt Mitte August bis anfangs September, mit der Sämaschine, in Reihenabstand von 30—40 cm. Im gleichen Arbeitsgang wird das Saatgut leicht eingewalzt. Will oder kann der Pflanzler nicht von seinem eigenen Samen verwenden, so bezieht er ihn vom Landw. Genossenschafts-Verband. Nach Aufgang der Saat wird mit dem Vielfachgerät gehackt und gleichzeitig die Erde zu beiden Seiten der Pflänzchen angehäufelt. Wegen der Schädlinge muß der Raps dreimal gespritzt werden. Schon im Spätjahr erfolgt die 1. Spritzung und zwar gegen den Rapserdfloh. Jetzt verwendet man dafür

<sup>6</sup> Staatsarchiv Schaffhausen.

<sup>7</sup> Freundliche Mitteilung von J. Wäckerlin vom 7. Januar 1953 nach Angaben von Franz Wildberger, am Graben, Neunkirch.

Etilon, ein geruchloses Kontaktgift. Im Frühling erscheinen dann zwei andere Schädlinge: der Rapstriebrüßler und der Rapsstengelrüßler. Gegen diese zwei muß wieder gespritzt werden. Vor der Blüte tritt noch der Rapsglanzkäfer auf, der die Knospen ausfrißt, bevor die Blüten sich öffnen. Die Bespritzung gegen diesen Feind muß vor dem Öffnen der Blüten erfolgen, weil sonst die Bienen, welche den blühenden Raps sehr gerne besuchen, getötet werden. Erfolgt das Schneiden des Rapses mit der Sense oder mit dem Bindmäher, so geschieht das bei Gelbreife, weil sonst der Samen ausfällt. Dann wird aufgepuppt. Besitzt man einen Mähdrescher, so kann bis zur Vollreife zugewartet werden. Dabei füllt man den Samen sofort in Säcke ab. Der aufgepuppte Raps wird nach der Ausreife mit der Dreschmaschine gedroschen. Jede Gemeinde bestimmt für den Samen eine Sammelstelle, und durch Vermittlung des Kant. Genossenschaftsverbandes erfolgt die Ablieferung an den Bund. Für normale, trockene Oelsamen garantiert dieser einen Preis von Fr. 1.10 für das Kilogramm, bei Abzug oder Zuschlag je nach Qualität und Reinheit. Das etwas grobe Stroh verfäut leicht und liefert als Viehstreue einen guten Mist. Der Oelkuchen dient als Viehfutter und muß vom Landwirt zu einem festgesetzten Preis zurückgenommen werden.

Ueber den Umfang der Rapskulturen geben folgende Zahlen Auskunft: 1884: 1037 Ar in 11 Gemeinden (kant. Anbaustatistik 1884). 1917: 27 Ar. (So tief war also der Anbau gesunken sogar zur Kriegszeit.) Während des letzten Weltkrieges, als die Versorgung mit Fetten und Oelen immer schwieriger geworden war, verfügte der Bund die Anbaupflicht. Es wurden im Kanton Schaffhausen mit Raps bepflanzt:

1940	31 Ar	1944	10 592 Ar
1941	26 Ar	1945	18 293 Ar
1942	292 Ar	1946	23 035 Ar
1943	2 255 Ar	1947	15 690 Ar

Im Jahre 1950 betrug das Areal nur noch 2 206 Aren.

Außer der Walnuß und dem Hanf, die an anderer Stelle beschrieben werden, sind vorübergehend noch zwei weitere Gewächse als Oelpflanzen angebaut worden, nämlich der *Leindotter* (*Camelina sativa*) und die *Oelmadie* (*Madia sativa*). Der *Leindotter* wurde «Ölsoome», «Besilichruut», «Besiliräps» genannt. Ich kann mich noch erinnern, daß meine Großmutter 1893 auf früherem Rebland in der Buchhalde Thayngen zur Gewinnung von Brennöl für die Ampeln *Leindotter* angepflanzt hat. Aus den ziemlich feinen Stengeln wurden kleine Wischer gebunden, welche am Herd oder beim Backofen zum Zusammenwischen der Asche Verwendung fanden. Apotheker Schalch (1796—1874) erwähnt in seinen «Verzeichnissen» den Anbau vom Griesbach und Eschheimertal. Bei Hüntwangen wurde in den 1880er Jahren *Camelina* angepflanzt (Dr. Baumann).

Die *Oelmadia* erwähnt einzig Imthurn im «Gemälde» 1840. Es war dies eine südamerikanische Composite, deren Früchte ein dickflüssiges Oel lieferten. Nach Hegi (Bd. VI, p. 532) ist *Madia* vor allem in Württemberg angepflanzt worden. Das ungleiche Reifen sei der Kultur hinderlich gewesen.

## 5. Der Tabak (*Nicotiana Tabacum*)

Der Tabak (Tubak) wird im Kanton Schaffhausen, vor allem in Rüdlingen, seit dem Jahre 1939 regelmäßig angebaut, desgleichen im zürcherischen Thurtal bei Flaach, Alten, Andelfingen, sowie weiter hinauf im Kanton Thurgau. Auf Schaffhausergebiet waren es 1950 rund 300 Aren.

Anbauversuche sind schon früher gemacht worden. So beschloß der Schaffhauser Rat am 22. März 1747: «Hans Jakob Moser von Neuhausen ist in gesuchter Erlaubnis, Tabak auf des Klosters Allerheiligen Lehengütern zu pflanzen, abgewiesen. Der zwischen ihm und dem Alexander Moser errichtete Traktat wird kassiert und aufgehoben. Die oberkeiftliche Ahndung gegen den Gemeindepfleger Moser wird vorbehalten» (R. P. Bd. 204, p. 397). In einem Schreiben des Präsidenten des Landwirtschaftlichen Vereins an den Regierungsrat vom 3. März 1850 ist u. a. auch der Satz enthalten, den wir wörtlich zitieren wollen: «Man wird nicht unterlassen, die Hopfenanbauverhältnisse zu berücksichtigen und namentlich dem Tabakbau, der erprobterweise in unserem Kanton gut gedeiht, sein Augenmerk zuwenden, sowie auch der Obstbau seine Berücksichtigung finden soll. Jedoch wird bei den sehr beschränkten ökonomischen Mitteln, welche dem Verein zu Gebote stehen, der gute Wille manchmal das Vollbringen überflügeln.»

Im Jahre 1880 sind dann in Wilchingen ernsthafte Proben veranstaltet worden. So steht in der Beilage zum Amtsblatt (Nr. 28, 1881, p. 189) zu lesen: «Herr Kantonsrat H. Gisel in Wilchingen erstattet der Direktion des Gewerbe-, Handels- und Verkehrswesens Bericht über die Erfahrungen, welche im Jahre 1880 im Kanton Schaffhausen über den Tabakbau gemacht worden sind:

„Der Tabakbau kann bei uns der klimatischen Verhältnisse halber überall eingeführt werden. Derselbe ist unbedingt rentabel, sofern der Pflanze eigene Kräfte hat, deren Taglohn er anschlagen kann, wie er will, weil er sie doch ernähren muß. Wenn jemand alles mit fremden Arbeitskräften machen muß, lohnt sich der Tabakbau nicht, schon deswegen nicht, weil immerfort andere Feldarbeiten, namentlich Arbeiten in den Reben, der ebenso dringenden Bearbeitung des Tabakfeldes hindernd entgegenwirken.

Die Pflanzungen dürfen nicht zu groß sein. Eine halbe Juchart ist schon zu viel für den einzelnen, weil derselbe nicht Raum genug in seinem eigenen Hause besitzt, um die Blätter aufhängen zu können. Ein halber bis ein Vierling ist wohl das Normale.

Das kleine im letzten Jahr angepflanzte Areal und die Unkenntnis der Fabrikanten vom Anbau in unserer Gegend hat keine Zwischenhändler angelockt, was bei größeren Pflanzungen wohl der Fall sein müßte.

Den Pflanzern ist absolut zu empfehlen, daß sie nur die Sorte Goundie anbauen und keinerlei andere. Sodann ist möglichste Sorgfalt anzuwenden, daß das Blatt bei den Manipulationen des Abnehmens und Aufhängens nicht verletzt wird.<sup>1</sup>»

Die Agrarstatistik von 1884 weist dann eine Anbaufläche von 90 Aren nach und zwar zusammen für die Gemeinden Dörflingen, Hemishofen, Schaffhausen, Schleithelm, Thayngen und Hallau. Hernach ist es stille geworden, bis zu Beginn des zweiten Weltkrieges, bedingt durch die Weltlage, der Tabakanbau rentabel wurde. Wegen der übrigen Lebensmittel mußte natürlich mit dem Pflanzen dieses Genußmittels zurückgehalten werden, immerhin waren 1946 in unserm Kanton 404 Aren mit Tabak bepflanzt<sup>1</sup>.

Ueber die näheren Verhältnisse habe ich aus Rüdlingen folgenden Bericht erhalten<sup>2</sup>: Der Anbau des Tabaks in Rüdlingen kam um das Jahr 1939 auf. Damals waren es nur wenige Pflanzler, heute sind es 20, und die Zahl wird noch steigen, da sich der Anbau als rentabel erweist. Der Samen wird in einer Versuchsanstalt in Lausanne gezüchtet. Im Gebiet der Ostschweiz hat sich die Sorte «Mont Calme jaune» am besten bewährt. Durch die Tabaks-Einkaufsgesellschaft (Commission d'achat S. A. = CASA) kommt der Samen zu den örtlichen Gärtnern, welche allein der Aussaat und dem Keimen die nötige Sorgfalt schenken können. Einzelne Bauern haben es auch schon versucht, Setzlinge selbst zu ziehen, doch ohne guten Erfolg. Der Gärtner (in Rüdlingen Herr J. F r e h n e r) sät den Samen in einen warmen Kasten. Die Wärme wird durch Roßmist erzeugt oder in Heizschlangen. Zeit: ca. 20. Februar. 1 g Samen reicht für 1000 Setzlinge. Bei warmem Wetter keimt er innert 10 Tagen. 3—4 Wochen nach dem Keimen werden die Pflänzchen piquiert in einen kalten Kasten. Unter Glas wird dann feucht und warm kultiviert. Das Piquieren soll bis zum 20. April abgeschlossen sein.

Die Abgabe der Setzlinge an die Pflanzler erfolgt in der ersten Hälfte des Monats Mai, wenn die Pflanzen etwa 10 cm hoch sind. Rüdlingen verbrauchte in den letzten Jahren 60—70 000 Setzlinge für rund 2 ha Anbaufläche.

Das Setzen erfolgt am besten bei trübem Wetter oder am Abend in feuchten, humös-sandigen Boden, der vorher tief gelockert worden ist. Das Düngen geschieht durch einen besonderen Tabakdünger, der in Marthalen hergestellt wird, ein Volldünger, der jedoch wenig Stickstoff enthalten soll. Einzelne Pflanzler düngen aber auch mit Stallmist, Kompost und Asche.

Nach dem Setzen erfolgt noch eine Düngung mit denselben Mitteln, ferner ein zweimaliges Hacken. Ende Mai werden die Pflanzen «gehäufelt» wie Kartoffeln. Dann beginnt das eigentliche Längenwachstum. Die Pflanzen erreichen Manns-

<sup>1</sup> Kummer, G.: Die Flora des Kantons Schaffhausen, 6. Lfg. 1945. Sonderdruck p. 715.

<sup>2</sup> Freundliche Mitteilung von Reallehrer Hans Kübler, vom 9. Januar 1953.



höhe. Bis zur Ernte ist nicht mehr viel zu tun. In den vergangenen Trockenjahren mußten die Pflanzler mit Wasser tränken.

Die Blüte entwickelt sich im August. Sie muß abgeschnitten werden, damit das Blattwachstum nicht benachteiligt wird. Ferner würden die verfaulenen Blüten-  
teile auf die Blätter fallen und dort minderwertige Stellen verursachen. In dieser Zeit müssen auch die Beischosse, die in den Blattwinkeln zahlreich wachsen, entfernt werden.

Die Ernte beginnt anfangs August. Da werden zuerst die untersten Blätter ausgebrochen, wenn sie gleichmäßig gelb geworden sind. Dies sind die größten; sie können bis 1 m lang werden, sind aber im Durchschnitt 70 cm lang. Bei guter Qualität werden sie für Zigarren-Deckblätter verwendet. Die oberen und kleineren Blätter werden später gelb und können dann bis in den September hinein auch noch abgenommen werden.

Zum Trocknen werden sie an lange Schnüre aufgestochen mit besonders langen Nadeln, so, daß mindestens eine Daumenbreite Platz zwischen zwei Blättern ist. Der beste Platz zum Trocknen ist der Estrich gerade unter dem Dach, wo es im August noch sehr heiß werden kann. Zuerst sollen die Blätter im Dunkeln hangen, damit ihnen die letzten grünen Farbstoffe entzogen werden. Dann wird kräftig gelüftet; bei trockenem Wetter werden die Läden weit aufgetan; bei Nebel sollen sie geschlossen werden. Die spätere Ernte hat in Rüdlingen wegen des häufigen Nebels manchmal Mühe, ganz zu trocknen. Nach 6—8 Wochen Trocknen können die Blätter abgenommen werden.

Verpackung: Sie werden auf ein Brett gelegt, die Stiele nach außen, die Blätter nach innen. Mit einem zweiten Brett werden sie stark gepreßt und so zusammengebunden. Zum Verpacken dürfen die Blätter nicht ganz trocken sein, da sie sonst beim Pressen zerbröckeln. In trockenen Jahren wurden sie in der Waschküche wieder gefeuchtet, um sie zur Verpackung geeignet zu machen.

Abgabe: Die Rüdlinger Pflanzler geben mit ihren Kollegen vom zürcherischen Weinland den Tabak in Andelfingen ab. Das ist wie die Abgabe von Weizen ein besonderer Tag, der manchmal bis spät in die Nacht gefeiert wird. Traktoren und Lastautos bringen die Tabakkisten auf den Bahnhof, wo ein Sachverständiger der CASA diese öffnet und den Inhalt nach der Qualität beurteilt. Er setzt auch den Preis fest. Für die beste Qualität von Rüdlingen betrug im letzten Jahr der Preis Fr. 3.50 das kg. Für schlechtere Qualitäten kann er aber bis auf Fr. 1.— sinken. Hagelschaden und nachlässige Wartung können daran schuld sein. Die Abgabe fand meistens anfangs Dezember statt, so daß die Pflanzler ihr Geld auf Weihnachten hatten. Der Bruttoertrag pro Are kann bei gutem Tabak bis auf Fr. 100.— ansteigen.

Grünabgabe: In gewissen Gegenden (nicht in Rüdlingen) kann der Tabak auch grün abgegeben werden. Die Blätter werden dann nach Frauenfeld transportiert, wo sie im technischen Verfahren entfärbt und getrocknet werden. Der Preis für den grünen Tabak ist allerdings sehr gering. In diesem Fall wirft eine Are etwa 40 Fr. ab.

Krankheiten: Der Tabak ist stark virusanfällig. Im Saatbeet tritt beim Warmhalten gern Wurzelhalsfäulnis auf. Beim Trocknen kann der Dachbrand die Blätter befallen (Schwarzwerden). Die Bodenmüdigkeit ist an manchen andern Krankheiten schuld. Schon die Setzlinge müssen in Kasten mit dampfsterilisierter Erde gezüchtet werden.

Die Tabakpflanze von Rüdlingen sind mit denjenigen des Kantons Zürich (Weinland) und eines Teiles des Kantons Thurgau in einer Genossenschaft zusammengeschlossen. Diese organisiert jedes Jahr eine Versammlung mit Vorträgen über den Tabak und von Zeit zu Zeit auch eine Reise in andere Tabakgegenden. Die Tabakfabriken schätzen den Tabak aus der Ostschweiz sehr und bewiesen das durch Preiserhöhungen in den letzten Jahren.

Auch im Klettgau ist da und dort Tabak gepflanzt worden.

## **6. Der Hopfen (Humulus Lupulus)**

Hopfe, Hupfe. Kommt in Gebüsch, Hecken, an Bachufern wild vor. Wer der Entdecker seiner wertvollen Eigenschaften für die Bierbereitung gewesen ist, wissen wir nicht. Man nimmt an, es seien Mönche gewesen, die auf Verbesserung ihres Bieres bedacht waren. Der sagenhafte König Gambrinus ist niemand anders als der Frater Kellermeister (Cambarius) den Eduard Grützner in seinen Gemälden und Zeichnungen dargestellt hat. Die Stadt München führt im Wappen einen Mönch und einen Bierkrug. Die ältesten Bierbrauer, die Ägypter, verwendeten als Bitterstoff für ihre Emmer- und Gerstenbiere nicht den Hopfen, sondern die bitteren Schalen einer wilden Zitrone, welche in Eritraea heimisch ist. Die ersten Spuren der Verwendung des Hopfens zur Bierbereitung treffen wir in der Karolingerzeit. Auffallend ist, daß die erste Erwähnung an Klöster, Kirchen und Bischöfe geknüpft ist. Das mag seinen Grund darin haben, daß man den Mönchen und Geistlichen ihre Verpflichtung zur Keuschheit durch Hopfen zu erleichtern suchte, weil das darin enthaltene Lupulin eine beruhigende Wirkung auf den Geschlechtstrieb ausübt. Die dichtblütigen Scheinähren (Fruchzapfen) enthalten Lupulindrüsen, welche den für die Würzung des Bieres wichtigen Stoff absondern. Die erste Herstellung eines feineren Bieres verdanken wir dem Regensburger Jesuiten Benno Scharl, der in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts lebte und zuerst Kulturhefe im Bier als wesentlichen geschmackbildenden Bestandteil heranzog.

Als feinste aller Hopfensorten gilt der Saazer Rothopfen Böhmens. Die in Säcke verpackten, getrockneten und versandfähigen Hopfen wurden mit einem amtlichen Siegel versehen, um die Echtheit zu bezeugen (Saazer Siegelgut).

Durch die Hopfenbräune, die durch 2 Mehltaupilze verursacht wird, werden die Erträge beeinträchtigt. Der eine der beiden Pilze, *Pseudoperonospora humuli*, stammt aus Japan. Nun handelt es sich darum, eine neue Sorte heranzuzüchten,

welche das Aroma der deutschen Sorten mit dem Harzgehalt der amerikanischen und den Ertragreichtum der französischen verbindet und zudem die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten des wilden Hopfens besitzt<sup>1</sup>.

Ueber die Kultur des Hopfens im Kanton Schaffhausen berichtete mir s. Z. Bierbrauer Theophil Graf in Buch, welcher in Buch und Ramsen eine Bierbrauerei besessen hatte: «Die Kultur des Hopfens erfordert sehr viel Arbeit. Bei der Anlage eines Hopfengartens wählt man ein geschütztes, tiefgründiges, nicht zu trockenes und nicht zu feuchtes Gelände aus. Auf 1,50 m Entfernung werden 60 cm tiefe und ebenso weite Löcher gegraben und diese mit Stallmist und guter Erde angefüllt. In der Mitte wird dann eine kleine Erhöhung von der Art eines Maulwurfhaufens gemacht. Da hinein pflanzt man je 3 Setzlinge, ‚Fexer‘, und deckt sie handhoch mit Erde zu. (Es sind immer weibliche Pflanzen, der Hopfen ist zweihäusig.) Etwa 20 cm von den Setzlingen entfernt, werden sodann die 5—6 m langen Hopfenstangen aufgestellt. An diese bindet man im Frühjahr die ‚Ranken‘ mit Roggenschaub an. Hernach winden sie sich von selbst an den Stangen empor. Ende Juli oder anfangs August haben die Pflanzen Stangenhöhe erreicht und blühen. Der intensive Duft ist ähnlich demjenigen des blühenden Hanfes. Rasch entwickeln sich nun die zapfenförmigen weiblichen Blütenstände, die sogenannten ‚Hopfendolden‘, und anfangs September kann mit der Ernte begonnen werden.

Die Stangen werden umgelegt, die Ranken abgestreift und heimgeführt. Das Abrupfen der Dolden braucht fleißige Hände. Frauen, Mädchen und Kinder besorgten einst diese Arbeit in der Scheune. Abends dauerte das Abrupfen oft bis Mitternacht. Jede Arbeiterin rupfte für sich und bekam als Lohn 5 Rappen pro Pfund. Flinke Leute konnten im Tag bis 28 Pfund abrupfen, was einen großen Sack voll gab. Bei der Arbeit wurde gesungen und gescherzt, was das Zeug hielt. So gestaltete sich dieses Hopfenabrupfen (Hopfegünne) zu einem kleinen Volksfest. Manche Kinder haben sich damit jeweils das Geld für die Schulreise verdient. War in Buch die Arbeit vorbei, so gingen die Mädchen jeweils nach Gottmadingen, wo man viel Hopfen für die großen Brauereien pflanzte, um dort zu helfen.»

Aus meiner Jugendzeit erinnere ich mich, daß im Sandbüel, in Saalen und im Wolfsacker in Thayngen Hopfenkulturen bestanden haben. Wegen des ausgedehnten Rebbaues hatte man nicht Zeit, viel Hopfen zu pflanzen. Zahlreicher waren die Hopfengärten bei Gottmadingen und Bietingen, überhaupt in der badischen Nachbarschaft, wo der Rebbau keine große Rolle spielte. Auch in Schleithelm pflanzte man Hopfen.

Dr. A. Keller berichtete: In Rüdlingen wurde in den Siebziger Jahren der Plan erwogen, eine Hopfenkultur einzuführen und zwar «im Kapf» am Wege nach der Kirche. Es kam aber nicht dazu. Während der Gymnasialzeit, als ich bei meinem Bruder (Pfr. Adolf Keller, später Theologieprofessor) auf Burg in Stein am Rhein wohnte, besaß die Brauerei zum Adler (Gnehm) hinter dem Städtchen,

<sup>1</sup> Bertsch, Karl u. Franz: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947.

den Reben zu, einen großen, schönen Hopfengarten. Die Pflanzen wurden an Drähten gezogen. Der Hopfen soll sehr gut gewesen sein. Im angrenzenden Badischen wurde ebenfalls Hopfen gepflanzt.

Gegenwärtig (1953) ist im Kanton Schaffhausen die Hopfenkultur vollständig erloschen, hingegen sah ich solche Kulturen in der zürcherischen und thurgauischen Nachbarschaft.

Die kantonale Anbaustatistik 1884 ergab für den Kanton Schaffhausen noch eine Anbaufläche von 593 Ar und zwar wurden Kulturen erwähnt von: Barzheim, Büttenhardt, Dörflingen, Neunkirch, Ramsen, Schaffhausen, Schleithelm, Stein, Thayngen und Unterhallau. Es gab eben früher bei uns eine größere Anzahl von Brauereien. Eduard Imthurn erwähnt 1840 in seinem «Gemälde» solche: Acht mehr oder minder bedeutende Bierbrauereien, fünf davon in der Hauptstadt, bereiten jährlich viele tausend Saum Bier, welches zu  $\frac{1}{4}$  im Kanton selbst getrunken wird, zu  $\frac{3}{4}$  aber nach der Schweiz, besonders dem Kanton Zürich verführt wird. Das früher sehr geringe Bier hat in neuerer Zeit eine solche Güte erreicht, daß es den vorzüglichsten Ulmer- und Augsburger Bieren an die Seite gestellt werden darf.

Einfuhr des Hopfens aus Bayern und Böhmen.

Die Bierhefe diente als Volksmittel bei Eifßen und Ausschlägen. Sie wurde genossen. Sonst aber brauchte man sie zum «Treiben» beim Backen, damit «de Teig goot». Wie schon in Lfg. I, p. 50 erwähnt wurde, haben Bäcker auch «Hopfenbrot» gemacht.

Redensarten: «A dir ischt Hopfe und Malz verloore.» «Du bischt e rächtli Hopfestang» (sehr groß gewachsen und hager).

## **7. Speisezwiebel, Knoblauch**

### **Die Speisezwiebel (Allium Cepa)**

Die Speisezwiebel wird im Schaffhauserland durchweg «Bölle» genannt, darum: Böllehültsche (trockene äußere Schale), Bölletünne (Zwiebelkuchen, Zwiebelwähe), Böllesuppe, Bölleschweiß, Böllesaloot, Setzbölle. Das Wort Bölle bedeutet etwas Kugeliges, Knollenartiges, ahd. bolla, mhd. bolle (Idi. IV, 1175). «En Chisbolle» ist ein großer, runder Kieselstein. In sehr alten Häusern sind noch «Bolle» zum Mauern verwendet worden. Bei Lilien, Hyazinthen usw. wird zum Pflanzen «de Bölle gsetzt», d. h. eine Zwiebel gepflanzt. Das Wort Zwiebel stammt vom lat. cepa, cepula her., berndeutsch Zibele (Zibelemärit). Der Kanton Schaffhausen wird in der übrigen Schweiz als «Bölleland» bezeichnet und man glaubt, neben den schönen Getreidefeldern und Rebbergen auch

große Zwiebeläcker zu Gesicht zu bekommen<sup>1</sup>. Dem ist aber nicht so. Bis in die neueste Zeit sind im Schaffhauserlande nicht mehr Böllen gepflanzt worden, als irgendwo anders in der Schweiz. Es wurde am Böllenmarkt wohl mit Zwiebeln gehandelt, aber diese stammten zum allergrößten Teil aus der badischen Nachbarschaft.

Dem Altordnungenbuch der Stadt Schaffhausen 1520—1550 ist zu entnehmen, daß am Samstag vor Bartholomäi des Jahres 1520 eine sogenannte «Gremppel- oder Pfragner-Ordnung» aufgestellt worden ist, in welcher folgendes festgelegt wurde: Kabis und Zwiebeln, «so in Schiffen oder ander weg in die Stadt zu Markt gebracht, sollen ußgerufft» und den ersten Tag dem Publikum für den Hausbedarf ausgesetzt werden; den Rest mögen sodann die Händler einhandeln. Dieser Marktordnung ist ferner zu entnehmen, daß die Böllen schon in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts zur Hauptsache aus der badischen Nachbarschaft am Untersee und Rhein mit dem Schiff nach Schaffhausen gebracht worden sind. Das «Paradies» bei Konstanz war das älteste Zwiebelanbaugebiet der Gegend. (Das Klarissenkloster Paradies bei Konstanz war am 6. Dezember 1253 in die Nähe von Schaffhausen verlegt worden.)

Auf dem Bartholomäusmarkt (Bartlimees-Märkt, in Rüdlingen Bartlimäfigmärkt), welcher am Dienstag nach Bartholomäus Ende August stattfindet, wurde «der Böllen» in Schaffhausen verkauft. So erhielt dieser Markt den Namen «Böllenmärkt», an welchem Leute von Stadt und Land sich mit Böllen für ihren Jahresbedarf eindeckten.

Damit auf dem Markt nicht beliebige Preise gefordert werden konnten, haben vorher jeweils die «Böllenschatzungen» stattgefunden. Für die Zeit von 1691—1743 kennen wir diese Preise. Sie wurden für 1 Viertel Böllen (etwa 14<sup>1/2</sup> kg) festgesetzt und schwankten zwischen 24—60 Kreuzern. Im Mittel betrug der Preis 37 Kreuzer für das Viertel. Die festgelegten Schatzungspreise mußten eingehalten werden.

Auch die Namen der Böllenhändler sind für die Zeit von 1691—1743 bekannt. Es waren ungefähr 40, meistens Stadtbürger aus den Familien der Geltzer, Habicht, Hurter, Kübler, Meyer, Neidhardt, Oechslin, Pfau, Spengler, Stillemann, Vogel und Vögelin. Sie verteilten sich auf die Berufe der Schreiner, Schiffsleute, Maurer, Bürstenbinder, Seiler, Gipser.

Als die Eidgenossen 1503 nach Bellenz zogen, nahmen die Schaffhauser 2 Saumrosse mit verschließbaren «Legenlen» (flache Fässer), in denen 2 Muft Kernen, 1<sup>1/2</sup> Muft Haber, Schmalz und Brymel, Salz, Häringe und Böllen als Proviant enthalten waren (Idi. III, 1168).

<sup>1</sup> Woeßner, Dietrich: Geschichtliches über die Zwiebel (*Allium Cepa* L.) und ihre Bedeutung als Kulturpflanze im Kanton Schaffhausen. Mitt. Naturf. Ges. Schaffh., Bd. XX, 1945. — Woeßner, Dietrich: Die Produktions- und Absatzverhältnisse von Speisezwiebeln (*Allium Cepa*) in der Schweiz, Zürich 1951. — Woeßner, Dietrich: Abschnitt Gartenbau in den Berichten der Kant. Landw. Schule Charlottenfels Neuhausen.



Im Jahre 1865, das sehr trocken war und einen ausgezeichneten Wein hervorbrachte, fand vom 2.—12. Juli in Schaffhausen das eidgenössische Schützenfest statt. Der Solothurner «Postheiri» verbrach bei diesem Anlaß folgenden Schützenfestvers:

Und sind die Früchte rings verbrannt, sieht's aus wie in der Höllen,  
Im glücklichen Schaffhauserland gerieten doch die Böllen!

Während also die Zwiebelkultur im Tägerwilerwoos bei Konstanz blühte, wurden aber auch seit Anfang des 18. Jahrhunderts in der «Höri» auf der Westseite des Untersees südlich von Radolfzell, in ausgedehntem Maße Zwiebeln angebaut. Daher der Name «Zwiebelhöri». Zur Hauptsache pflanzte man die dunkelroten «Braunschweiger», die nicht zu groß und schön rund waren und in der Schweiz gerne gekauft wurden.

Als während des 1. Weltkrieges und dann insbesondere nach 1930 der früher rege Verkehr mit den badischen Nachbarn so gut wie verunmöglicht worden war, haben unter der tatkräftigen Leitung von **D i e t r i c h W o e f f n e r**, Obergärtner und Lehrer für Garten- und Gemüsebau an der landw. Schule auf Charlottenfels, Bäuerinnen den Zwiebelanbau in größerem Maßstabe im Kanton Schaffhausen organisiert. Ein Berner Bauer, welcher den Wilchinger Berghof gepachtet hatte, bepflanzte 1929 mit Erfolg daselbst ein großes Stück Land mit Zwiebeln. Ein Jahr darauf hat sein Nachbar auf dem Trasadinger Berghof daselbe getan. Das Ergebnis war so, daß in den folgenden Jahren in verschiedenen Klettgauergemeinden vermehrt für den Handel Anbauversuche gemacht worden sind, welche befriedigend ausfielen. Zur Hauptsache sind Elsässer Steckzwiebeln zur Anpflanzung gelangt. Im Frühling 1933 unternahm dann der Bäuerinnenverband Schaffhausen die ersten Schritte für eine Gemüsebauaktion. Unter den verschiedenen Dauergemüsen nahm die Speisezwiebel den ersten Platz ein. Dieser Verband übernahm den Ankauf der nötigen Steckzwiebeln: Oensinger, Basler (Elsässer) und Wistenlacher. Es zeigte sich, daß Boden und Klima sich bei uns für den Zwiebelanbau ganz besonders eignen. Eine Düngung wird normalerweise nicht verabreicht. Am besten hat sich als Vorfrucht Getreide erwiesen, während nach Hackfrüchten die Zwiebeln keine gute Haltbarkeit besitzen. Angepflanzt werden heute die gelben Wädenswiler. Der Zwiebelanbau erfordert sehr viel Arbeit, besonders das Herrichten für den Markt. Für den Absatz ist gesorgt, weil nunmehr die Ware im Vertragsanbau abgeliefert wird. Es sind vor allem die Städte Schaffhausen, Winterthur und Zürich, dann auch St. Gallen und Basel, welche die Schaffhauserzwiebeln übernehmen. Die Lehren des Jahres 1946, als infolge der großen Ueberproduktion Absatzschwierigkeiten eintraten, sind beherzigt worden.

Ueber die Größe der Anbaufläche geben folgende Zahlen Auskunft:

1933	246 Ar	1943	1 874 Ar
1934	381 Ar	1944	2 338 Ar

1946	3 649 Ar	1949	930 Ar
1947	1 359 Ar	1950	907 Ar
1948	1 128 Ar	1951	997 Ar

Die Bäuerinnen von Gächlingen verstanden es, den Anbau in dieser Gemeinde auf eine Stufe zu bringen, die für die ganze Schweiz vorbildlich ist. Im Trockenjahr 1947 hat neben der Weinrebe die Speisezwiebel am besten rentiert.

Bei den neuen Verhältnissen hat der Böllenmarkt in Schaffhausen seine Bedeutung verloren. Er findet zwar noch alljährlich auf dem Münsterplatz statt, aber die Zeit ist vorbei, da eine große Käuferschar im Zwerissack für das ganze Jahr die Ware heimtrug. Man deckt in den Gemüsehandlungen den laufenden Bedarf, und auch auf dem Lande versorgen Konsum und Migros diejenigen, welche des würzigen Böllens bedürfen und denen der eigene Vorrat ausgegangen ist. Verwendet wird er auf mancherlei Art: Geschnetzelt und gerieben, gedämpft oder gebraten, sei es in Suppe, zu Kartoffeln, Bratwürsten, Wurstsalat, Saucen, Salaten und als Böllentünne. Handwerker und Bauern essen gerne zum Znüni rohe Böllen mit Pfeffer und Salz zu Brot und spritzigem Wein oder Most. Was schon der alte Fuchs vor Jahrhunderten schrieb, gilt heute noch: «Zwiebeln machen Bläst oder Wind, reizen zu essen, machen Durst, lindern den Stuhlgang». — Böllenhütschen verwendet man zum Ostereierfärben.

Beliebt ist der Böllen, heute wie früher, in der Volksmedizin: Man schnetzelt kleine Böllen und siedet sie mit «schwarzem Zucker» (Kandis), dann wird gesiebt und der Saft als Hustenheilmittel verwendet. — Man legt ins Innere einer großen ausgehöhlten Zwiebel Stücke von Kandiszucker und trinkt den entstehenden Saft gegen Husten. (Dasselbe wird auch mit schwarzen Retzigen gemacht.) — Geschnetzte Böllen in ein Leinwandsäcklein gefüllt und auf die Brust gelegt, sind ein Mittel gegen Bronchitis. — Bei Nasenbluten soll man eine halbe Zwiebel auf die Schlagader am Halse oder am Handgelenk drücken, oder auch eine halbe Zwiebel rittlings auf die Nase setzen und fest drücken. — Bei Ohrenweh wird ein Böllentröhrli in heißes Schweinefett getaucht und möglichst heiß in den Gehörgang eingeschoben. Das wirke unfehlbar. — Männer sollen, sofern sie eine «Glatze» besitzen, dieselbe mit einer Böllenscheibe einreiben, dann wachsen die Haare wieder. — Ist jemand dem Schwindel unterworfen, so frage er einen weißen Böllen oder einen Chnoblichböllen bei sich, hernach bessere es. — Geschnetzte Böllen seien gut gegen Frostbeulen.

**Aberglauben:** Böllen, Rüebli und Herdöpfel soll man im Nidsigends pflanzen. — «Z'Johanni mue de Bölle glait werde» (Rüdl.), damit er größer werde und die Kraft nicht in die oberen Teile gehe. Das Legen erzielte man mit einem Besenstiel, der bei Vollmond um Mitternacht stillschweigend über das Beet mit Zwiebeln gerollt wurde. Man hat die Röhrlein auch einfach niedergetreten. — In Rüdlingen wurde früher am Weihnachtsabend das Zwiebelorakel

ausgeführt und zwar genau gleich, wie es von A n h o r n 1675 in seiner «Magiologia» beschrieben worden ist: Eine große Zwiebel wurde in der Mitte durchschnitten, zwölf Schalen oder «Beckili» ausgewählt, «e Spriseli» Salz hinein gestreut und vor dem Zubettgehen auf den Tisch gestellt. Jede Schale stellte einen Monat dar, wobei man von rechts nach links zählte. Am Morgen früh sah man nach, was aus dem Salz geworden war, ob sich viel, wenig oder kein Wasser gebildet hatte. Daraus wurde geschlossen, wie das Wetter im nächsten Jahr kommen werde, d. h. ob die betreffenden Monate trocken, feucht oder naß würden.

S p r ü c h e. Uuszelle, Bölle schelle, enne, denne, Tisch, und du bisch! (Anzählvers). — Erscht aazelle, Bölle schelle, d'Chinde laufed furt! (Anzählvers). — Erscht gönne, Seckili rünne. Zweitgönne, Bölletünne. Drittgönne, Seckili fülle. (Sprüche beim Chlürispiel oder Glückerspiel.) — Wenn min Vatter gu Meiland<sup>2</sup> faart, chocht mi Muefer Nudle. Obe und unne Bölle draa, i d'r Mitti loot si 's strudle. — D'Hallauer häjid de Roßbergerhof verbölletünnelet und d'Wilchinger häjid en om en Birebutze gchauft.

«Etz wemmer zom Schluß no verzelle, we da goht bem Bölle pflanze<sup>3</sup>: Sobaald d'Früelingssunne schint, so haaltets die Puurefraue nümme-n-uus i dr Stube-n-inne. Wenn d'Räbe gschnitte sind, fangets aa Bölle schtupfe. De Setzbölle wüürt vo der Laube ob-n-abe gholt. Me häf en scho im Herbst gchauft be dr «Setzbölle-Aabaugnesseschaft» Önsinge und au verschproche, jedes Johr dört iizchaufe.

S'Bölle-schtupfe ischt eigentlich di grööscht Aarbet a dr ganze Böllesach. Für Lüüt, wo glii s'Ruggeweh hend, isch die Aarbet nid günschtig. S'Mannevolk mo de Acker richte: im Herbst z'Acker fahre, im Früeling grad vorem Schtupfe egge, denn de Bode mo schöö muur sii. Etz wäärded Räie zoge, entweder mit ere Gaarteschnuer oder mit ere n' Egge, wo aber blooß i aaner Räie 5—6 Zingge hät, öppe 20 Santimeeter usenand. Denn chömed d'Fraue mit irne Seckli oder Chörbli und schtupfed de Bölle, schöö exakt, 7—10 Santimeeter vorenand und 3 Santimeeter tüüf i d'Fürili. Me giit sich alli Mue, da die Bettli öppmis glii send, will vill Lüüt, wo näbeddure gönd, am no gäärn iischätzed no de grade oder chrumme Räie.

Früener häts ghaafte, me törf zom Bölleschtupfe blooß uf aa Baa schtoh, suß gäb 's Doppelnasigi. Sogaar no vor e par Johre hend d'Lüüt no druff glueget, öbs obsi- oder nidsigendige Moo sei. Hüt schtoht me mit beide Baane i s'Böllen-Äckerli, und au de Kolender nimmt me nümme z'lieb füre. S'isch au rächt, wenn de Bode schöö muur und gmoldig isch. Wie freut me sich denn, wenn noch-eme laue Räge die Böllili irni wunderfitzige grööne Röhrl i zom Bode ufte stretched! Wenn s'Uuchruut de Chopf schtreckt, wüürt de Bode gsüüberet. Da de Bölle gsund bliibt, wüürt au emol gschprützt mit ere Bordoobrueje, grad wie d'Härd-

<sup>2</sup> Mailänder Feldzüge 1500—1515.

<sup>3</sup> Bericht von Frau A. Gasser-Vögeli, Gächlingen.

öpfel. Schpööter lockeret me d'Bode nonemol. Suß wüürt gwööndlich nüüt me gmacht, bis der Bölle riif isch.

Im Juli lueget me denn, öb die Rohr gääl wäarded und abschtäärbed. Isch de Wätterpricht guet, und häft me e paar schööni Tag in Uussicht, so wüürt de Bölle-n-uusgrifje, schöö a Räie glaaf, und 2—3 Tag lige gloo. Aber denn mo-ner unders Tach! Wener etz Räge überchääm, so wäärs nid guet, wäge d'r Haltbarkeit. De g'äärtet Bölle wüürt im Schopf oder suß amene trochne Ort uusschpraafet. So loot men vier Wuche lige. Dem saat me Vorlagering.

Denn cha de Bölle putzt wäärde. Di üssere Hüüt mönd ewäg, di tüere Rohr bis uff 2 Santimeeter abghaue. Etz liit de Bölle doo, schöö glenzig, an wie de ander. Di Groofje und di Chliine chömed psunders, jedi Sorte für sich i Haraß ie. Isch denn de Priis gmacht, so wüürt de Bölle verschickt. De Schaffhuuser Bölle isch bekannt als en guete und dorom begerrt.

Wenn all's guet goot, chömed d'Puurefraue ire Böllegält no über, da si chöned s'Chrischtchindli chaufe für d'Chinde und de Maa.»

### **Der Knoblauch (*Allium sativum*)**

Chnoblich. Nicht häufig kultiviert. Knoblauch wird als Würze und Konservierungsmittel von manchen Bauern in die Würste getan, besonders in Rauchwürste. Knoblauch gilt als Heilmittel gegen allerlei Krankheiten, so wird er empfohlen gegen zu hohen Blutdruck, Arterienverkalkung, Darmstörungen, Bronchialkatarrh; man verwendet ihn auch gegen Spul- und Fadenwürmer im Darm. — Als Schutz- und Abwehrmittel gegen Krankheiten und Verhexung hängte man kleinen Kindern Säcklein mit Knoblauchzwiebeln um den Hals. — Mit Milch zusammen gekocht und in «Schlegeln» aufbewahrt, wird Knoblauch von Bauern gebraucht bei Windvölle des Rindviehs. — Juden «knöbläuchelen» bisweilen.

## **8. Kabis und Kohl**

Vom gelbblühenden Kreuzblütler *Brassica oleracea* bestehen folgende Kulturformen: Der Kabis, der Kohl, der Rosenkohl, der Blumenkohl, der Federkohl, der Markstammkohl und die Kohlrabi.

### **Der weiße Kopfkohl oder Kabis (*Brassica oleracea* var. *capitata*)**

Bei uns Chabis genannt, ahd. kapuz, mhd. kabef. Die länglichen Köpfe sind Spitzchabis, die rötlich oder blau gefärbten Formen: Rotchabis, Blauchabis, Rotchruut, Blauchruut. Ein ausgewachsenes Exemplar «ischt en Chabis-Chopf», ein kleiner Kopf «e Chabishöpfli». Die Strünke nennt man «Chabisstoorze».

Kabis gedeiht gut auf schwarzem Moorboden, in den «Chabisländern» von Ramsen, Buch, Thayngen, Herblingen. Früher war es auch Mode, in den Reben Kabis und Kohl zu pflanzen, doch das ist glücklicherweise abgegangen. Kabis ist ein wertvolles Wintergemüse, das entweder als Salat «Chabissaloot», oder gesotten und gehackt wie Kohl (Rotchruut mit Marroni usw.), hauptsächlich aber als Sauerkraut genossen wird. De Chabis mo me biziite ässe, er würt susch karfanglig (er bekommt schwarze Flecken. (Löhning.). Vgl. auch Hanf p. 102. In den Jahren 1946, 1947 und 1950 wurden im Kf. Schaffhausen 1054 Ar, 903 Ar, 550 Ar mit diesem Dauergemüse bepflanzt. Große Ohren an einem Menschen bezeichnet man als «Chabisbletter». So sagt Schlaarpi-Sammel auf seiner Berner Reise: «Ich ha natürlich mini Chabisbletter gstellt zum naamis ufzschnap-pid<sup>1</sup>.» Gewisse Familien mit runden Köpfen sind «s'Chabisse», die runde Blüte der Trollblume heißt «Chäbisli» und eine voll entwickelte weibliche Brust eines Mädchens «en zünfftige Chabis». Erzählt einer dummes Zeug, so ist das «en Chabis oder kein Chabis wert». Macht man Kabis ein zu Sauerkraut, so gibt dies «Suurchabis» und der Mann, der das Geschäft besorgt, ist «de Chabis-hobler» (Thay.) oder «Chabisrätzer» (Schleith.). In Schaffhausen besteht das Sprüchlein:

«Miiner Muefer Chabishobel haut uf beide Siite,  
Schätzli, wenn d'mi numme wiff, säg mers au biziite.»

Das Sauerkrautständchen wurde mit großen Steinen beschwert. Schlaarpi-Sammel sagt: «Dä Gärschtehandel ischt üüs uf em Mage gläge, wienen Suurchabisstaa.» In reizvoller Weise beschreibt P a u l G a s s e r die Sauerkrautbereitung im «Schleitheimer-Tal» 1945. Er schließt seine Ausführungen mit der Bemerkung: «Die Hallauer machen ihr Sauerkraut aus Rääben, weil sie stets vom Besten das Beste bieten, und wir Schleithemer machen es aus Kabis, weil wir unsere Sache mindestens ebensogut verstehen.» Als gebürtiger Hallauer, der in Schleithem wohnte, war er sicher auf dem Laufenden. In Schaffhausen waren die Kabisverkäufer bei den Fischern zünftig. Der Kabismarkt fand an der Hintergasse beim Münster statt, und das ehemalige Kabishaus beherbergt heute die Stadtbibliothek.

### **Der Kohl** (*Brassica oleracea* var. *sabauda*)

heißt bei uns Chööl, im Kanton Zürich Wirz, in Büchern auch Wirsing. Es gibt Früechööl und Spootchööl. E Chöölhöptli ist ein Kohlkopf. Da ischt en schöne Chööl, bedeutet eine blöde Sache. Mehr Gassenbubendeutsch sind die Ausdrücke: Da ischt en Kohl. Du giischt mir en Kohl aa. Du häscht mi aakohlet. Alle drei Redensarten bezeichnen eine Lüge.

Kohl ißt man meistens als Gemüse (Nootracht) zu Rindfleisch oder Würsten in

<sup>1</sup> Schlaarpi-Sammels Berner Reise, Schleithem 1942.



gehacktem Zustande. «Chöölwickel» sind mit Hackfleisch gefüllte Kohlblätter. Gewalzte Kohlblätter in rohem Zustande sind in der Volksmedizin ein Allerweltsheilmittel. Sie werden aufgelegt bei Geschwüren, Arthritis, Rheumatismen usw.

Werden bei Kabis und Kohl die gewölbten Laubblätter verwendet, so braucht man beim Rosenkohl (var. *gemmifera*), dem «Röösllichööl», die Knospen und beim Blumenkohl (var. *botrytis* subvar. *cauliflora*), dem «Bluemechööl» oder Karfiol, die Blütenstände als feines Gemüse. Den Federkohl (var. *acephala*) pflanzt man bei uns wenig. Als Viehfutter wird der Markstammkohl da und dort angebaut, im Volke «Guntmadingerchööl» genannt, weil er beim Dörfchen Guntmadingen öfters zu sehen ist. Er kam von England nach Deutschland und in die Schweiz. Anbauversuche in Buch (1934/35) zeigten, daß Blätter und Strünke vom Vieh gerne gefressen werden und die Milchleistung bei Kühen erhöht wird. Man verfüttert ihn im Spätherbst und Winter.

### III. Gespinstpflanzen

#### **Hanf und Flachs** (*Cannabis sativa* und *Linum usitatissimum*)

Diese 2 Kulturpflanzen werden seit uralten Zeiten angebaut. In Aegypten läßt sich die Flachskultur bis ins 4. Jahrtausend v. Chr. zurückverfolgen, die Hanfkultur bis ins 16. Jahrhundert v. Ch. Nach Bertsch<sup>1</sup> gehört der Flachs, wie der Emmer und die Gerste, zu den ältesten Kulturgewächsen. In den schweizerischen Pfahlbauten erscheint der Flachs im Spätneolithikum. Vom Mittelmeergebiet wurde er nach Mitteleuropa gebracht. Der Flachs (Lein), dessen Heimat nicht sicher bekannt ist, gedeiht ebensogut in der heißen Zone wie in Nordeuropa und in hohen Gebirgsgegenden. Der Hanf ist mit den Nesselgewächsen verwandt. Er ist ein Geschenk des Ostens. Eine Wildpflanze, die sich vom Kulturhanf nur wenig unterscheidet, findet sich in Südrußland und vom kaspischen Meer bis Indien. Der größte Hanferzeuger ist Rußland. Er liebt einen etwas feuchten Boden und darf wegen der Frühjahrsfröste nicht zu früh gesät werden.

Die Bezeichnung Flachs (ahd. flahs) ist bei uns allgemein gebräuchlich. Das Wort Lein wird für die Benennung der Pflanze nicht gebraucht, findet sich aber in «Linigs» für Leinwand, Lillache für Leintuch und Liinöl für Leinöl.

Der Hanf (ahd. hanaf, mhd. hanef) wird meist Haaf (das a z. T. nasal gesprochen), oder Haarf (Hemmenth.), Haafft (Bering., Löhning.) genannt. Die Rüdlinger reden von Hauff und haben darum ein Hauff-Feld, Soomehauff, Hauffagle.

Der Hanf ist in der Regel zweihäusig, d. h. es gibt Pflanzen, welche nur Samenanlagen in den Blüten besitzen und andere, die nur Staubblätter tragen. Vereinzelt kommen aber auch einhäusige Pflanzen vor, solche mit männlichen und weiblichen Blüten, allerdings von einander getrennt, wie z. B. beim Nußbaum oder Haselstrauch. Der männliche Hanf ist kürzer und zärter und gibt das feinere Tuch. Der weibliche Hanf hingegen ist höher und robuster und liefert das gröbere Tuch. Interessanterweise hat nun zu einer Zeit, als die Sexualität der Pflanzen noch nicht bekannt war, in der Benennung beider Formen eine Verschiebung stattgefunden. Der Samenhanf wird als Mäschel, Mäschel (von masculus = männlich) und der Staubblätterhanf als Fümmel, Fimmel, Fiimel, Feemel (femella = weiblich) bezeichnet. Es war eben, wie z. B. im Kräuterbuch von L. Fuchs ersichtlich ist, üblich, kräftigere Pflanzen als männliche und zärtere als weibliche zu betrachten. Weil der männliche Hanf früher geerntet werden muß als der weibliche, versucht man gegenwärtig einhäusigen Hanf zu züchten, damit der Arbeitsgang auf einmal stattfinden kann.

Hanf und Flachs enthalten im Stengel Bastfasern, welche durch geeignete Be-

<sup>1</sup> Bertsch, Karl u. Franz: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947, p. 201

handlung frei gemacht und hernach zu Leinwand verarbeitet werden können. Weil die Flachskultur (Leinkultur) älter ist, so erhielten in der Folgezeit beide Gewebe den gleichen Namen, nämlich Leinwand. Die Bäuerinnen allerdings, welche Flachs und Hanf pflanzten, unterschieden zwischen dem flächsenen — dem eigentlichen linigen — und dem Tuch vom Hanf, das als Riischtis, Zwilchis bezeichnet wurde.

Flachs und Hanf liefern ölreiche Samen. Die Oberhaut des Flachssamens enthält viel Schleim, das Innere aber ein fettes Oel. Das Leinöl findet in der Technik vielfache Verwendung. Der Flachssamen (Flachssooome) ist seit alter Zeit auch ein Allheilmittel. Er wird gesotten, in Säcklein heiß abgefüllt (Flachsseckli) und auf Eißern und andere eiternde Geschwüre gelegt. Flachssamenwasser trinkt man bei Magenbeschwerden. Man füllt ein Glas zur Hälfte mit Flachssamen, gießt Wasser dazu, läßt es einige Zeit stehen, und trinkt dann die schleimige Masse. Frisch geborenen Kälbern, die schwach sind, wird oft als Nahrung ein Flachsabsud (Flachswasser) eingegeben. Flachsschleim wird auch den Kühen verabreicht, wenn die Nachgeburt nicht lösen will (wenn si sich nid versüübere wend).

Aus dem Hanfsamen wurde einst ein Brennöl gewonnen, das in Ampeln zur Beleuchtung Verwendung fand. Später folgte das Oel für Ampeln und Lampen vom Lewat (Raps), bis dann auch dieses vom Steinöl (Petrol) abgelöst wurde. Als Speiseöl war Hanfsamenöl nicht geschätzt. Mit Hanfsamen gefütterte Hühner sollen viele Eier legen, aber rasch ihre Kräfte erschöpfen. Hanfsamen reize auch zu Buhlsucht. Daß die Singvögel den Hanfsamen lieben und sich im Hanffeld wohl fühlen, sagt die Redensart: Singe wie d'Vögel im Haafsoome.

Der Hanf besitzt einen scharfen Geruch. Die Blätter gewisser Sorten in den Tropen enthalten ein narkotisch wirkendes Harz, welches als Haschisch in Indien und China als Berausungsmittel Verwendung findet. Der beim Ausklopfen des Samenhanfs entstehende Staub wirkt unangenehm und reizt zum Husten.

Heute wird im Kanton Schaffhausen Hanf gar nicht mehr und Flachs selten angebaut. Vor 60 Jahren hingegen, zur Zeit unserer Großmütter, pflanzte noch jede Bäuerin ihren «Plätz» Hanf und Flachs. Nach der Schaffhauser Agrarstatistik vom Jahre 1884 waren 5370 Aren mit Hanf und 1416 Aren mit Flachs bestellt. Um die Jahrhundertwende wurde es anders, wie um jene Zeit ja auch die Kultur der Weinrebe gewaltig zurückging. Als dann in den Kriegsjahren 1914—1918 und 1939—1945 die Einfuhr von Geweben sehr gehemmt war, erinnerte man sich wieder der früheren Hanf- und Flachskultur. Die Anbau-statistik 1917 verzeichnet 177 Flachspflanzer mit 152 Aren Anbaufläche, vor allem in den Gemeinden Beggingen, Schleithelm, Oberhallau, Gächlingen und Neunkirch. Während des 2. Weltkrieges wurde die einheimische Leinenproduktion etwas gesteigert. Nach der Publikation: «Die Schweizerische Kriegswirtschaft 1939/45» stieg der Anbau von Flachs in der Schweiz von 20 ha auf rund 400 ha, und so mochte die einheimische Leinenproduktion rund 1<sup>0</sup>/<sub>10</sub> des

Landesbedarfes decken. Im Hinblick auf den Anbau der noch wichtigeren Lebens- und Futtermittel konnte aber eine weitere Steigerung nicht verantwortet werden. Im Kanton Schaffhausen waren es 1940: 29 Ar. 1941: 167 Ar, 1942: 356 Ar, 1943: 589 Ar, 1944: 456 Ar, 1945: 429 Ar und 1946: 226 Ar.

Die Hanfkultur blieb minim: 1917 im Kanton 3,3 Ar, 1944: 90 Ar.

In den badischen Grenzdörfern hielt die Selbstversorgung mit Gespinstpflanzen länger an als bei uns, doch heute hat sie daselbst auch beinahe ganz aufgehört.

### **Die Verarbeitung von Hanf und Flachs**

Aus der Zeit, da die Selbstversorgung mit Kleiderstoffen und Leinenzeug eine wichtige Obliegenheit der Hausfrauen, eine Hausindustrie von großem Belange war, liegen über die Verarbeitung von Hanf und Flachs Berichte vor, die in ihrer Gesamtheit ein lebendiges Bild entwerfen. Vor allem sind zu nennen: Anton Pletscher in Schleithelm, Bertha Hallauer in Wilchingen, Hans Huber und E. Stoll-Schöttli in Osterfingen, Wilhelm Wildberger in Neunkirch und Eugen Müller in Schaffhausen. Aus dem badischen Grenzgebiet wäre Eduard Ege in Zimmerholz zu erwähnen. Die Begginger Lehrerin Elsa Stamm schickte dem Verfasser einen lebendigen Bericht. Der Verfasser selbst kann sich noch recht gut an die Zeit erinnern, da Mutter und Großmutter am Spinnrad gesessen sind und aus dem Webgaden unseres Nachbars Johannes Bernath das eintönige Geklapper des Webstuhls herüber tönte. Mit künstlerischer Meisterschaft hat endlich Albert Bächtold erzählt, was einst war<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Pletscher, Anton, Lehrer in Schleithelm (1827—1916): Sitten und Gebräuche und ländliches Leben im Dorfe Schleithelm am Randen, Kanton Schaffhausen, im vorigen Jahrhundert. Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung. Lindau 1908. Hallauer, Bertha (Bertha Gysel-Hallauer, 1863—1939): Das Landleben von einst. Schaffhauser Intelligenzblatt vom 12. und 13. Juni 1928.

Huber, Hans, Pfarrer in Osterfingen (1866—1947): Osterfinger Heimatbuch für Jugend und Volk. Heft 3 der Beiträge zur Heimatforschung der kant. Lehrerkonferenz Schaffhausen, 1926, Seite 15—17.

Stoll-Schöttli, E., alt Schmied, geb. 1877: Vom Spinnen und Weben in Osterfingen. Schaffhauser Nachrichten, 15. April 1950.

Wildberger, Wilhelm, Lehrer in Neunkirch (1847—1919): Geschichte der Stadt Neunkirch, 1917.

Müller, Eugen, Dr., Redaktor des Schaffhauser Tagblattes (1858—1928): Jugenderinnerungen. Schaffhauser Tagblatt vom 22. Januar 1929.

Ege, Eduard: Geschichte eines Hegaudorfes (Zimmerholz), Konstanz 1928.

Stamm, Elsa, Lehrerin in Beggingen (Frau Elsa Storrer-Stamm, gest. 1945): Schriftlicher Bericht vom 23. Juni 1925.

Bächtold, Albert: De Hannili Peter, 1940.

## Der Anbau

Zur Zeit der Dreifelderwirtschaft wurden beide Gewächse in den sogenannten Pünten (Bünten) angepflanzt. Das waren kleinere eingefriedigte Grundstücke in der Nähe des Dorfes (Ifang, Bifang), welche man dem Flurzwang entzogen hatte. Das Wort Pünt (Bünt) stammt vom ahd. biunde, biunte, was eingefriedigtes Land bedeutet. In Flurnamen ist es erhalten geblieben, so z. B.: I Büüte (Thay.), Haafpünt (Bargen), Spinnpünt (Bering.), Ootenpünt (Gächl.), Bachpünt, Kelhofpünt, mittleri Pünt (Büsing). Auch die Bezeichnung Hanfgarten (Haffgarte) war gebräuchlich, so in Thayngen, Bargen. In der Thaynger Flurordnung von 1438 heißt es: «Wer der ist, der by uns gesessen ist oder wohnhafft und siner veldes ainen halben Fierling hat an sinem wingarten oder an sinem hanfgarten und zu ainer troffen hofstatt, das mag ain yeglicher innhaben in garten wise, doch das er mit bömen zwingen soll.» (Koch, Flurnamen, p. 20/21). — Anbauflächen für Flachs nannte man auch «Flachsplätz». Hanf und Flachs erfordern einen guten, etwas feuchten Boden. Er muß im Herbst gedüngt und karsttief gehackt, auch vom Unkraut gut gesäubert sein. Die Aussaat des Flachses erfolgte Ende April, die des Hanfes anfangs Mai. Der Hanf wird ziemlich dicht gesät. Redensart: «Da isch so tick gsäit wie de Hauff (Rüdl.).»

## Ernte

Herrlich ist ein blühendes Flachsfeld anzusehen. Bertha Hallauer sagte, es sei einst gewesen, als wäre ein Stück Himmelsblau zur Erde gefallen. Ja, noch fast durchsichtiger und zarter als Himmelbläue seien die kleinen feinen, vom Sommerwind leise bewegten Blüten! Waren dann die runden, kapseligen Früchte reif, so wurde der Flachs gezogen, in Bündel gebunden, und an trockenen Orten, in der Regel unter Vordächern, zum Trocknen aufgehängt. Dann entfernte man an einer Hechel die Samenkapseln (riffeln), worauf das Roofzen (Rösten) des Flachses nachfolgte. Man hat da und dort den Hanf auch leicht gedroschen oder von Hand «gerupft».

Recht wenig auffällig sind hingegen die Blüten des Hanfes. Ende Juli, oder anfangs August, wenn der männliche Hanf verblüht hatte, begann man ihn zu «lüüchen». Es wurden kleine Weglein ins Feld getreten und von dort aus die erreichbaren männlichen Pflanzen ausgezogen. Zu kleinen Bündeln vereinigt, schichtete man sie am Rande des Feldes auf. Die zurückbleibenden weiblichen Pflanzen bekamen nun mehr Luft und Licht. Ende August oder anfangs September, wenn die Samen reif geworden, folgte die Ernte des Samenhanfes nach. Man stellte die Hanfbündel zusammen wie heutzutage die Getreidepuppen, damit der Same recht trockne. Dann wurde er gleich auf dem Felde in alte Salzfässer ausgeklopft. Zu Hause reinigte man den Samen in Wannen; daher der Ausdruck «gwannet» (Osterfingen). Beim Hanflüüchen unterschied man in Beggingen 3 Längen. Zuerst wurden die längsten Pflanzen gezogen, dann



die mittleren und zuletzt kam der sogenannte «Fausel» an die Reihe. Aus dem «Güsel» machte man eine «Hoppete». Kreuzweise, wie bei einem Zopf, wurden die Bündel darauf gelegt, und wenn der Hanf trocken war, so klopfte man ihn aus.

Bertha Hallauer erzählt den Vorgang in poetischer Weise: In hellen Sommer Nächten wurden (in Wilchingen) von den Burschen, begleitet von einer fröhlichen Mädchenschar, einige leere Salzfässer, die oben offen waren, ins Feld hinaus gerollt und längs des Ackers aufgestellt. Und nun begann ein munteres, geschäftiges Treiben. Die jungen Mädchen zogen unter Lachen und Scherzen die Hanfstengel aus der Erde und banden sie zu kleinen Büscheln zusammen, die sie in Reihen hinter sich legten. Wenn eine Anzahl solcher Büschel bereit war, so begann die Arbeit der Burschen. Sie nahmen einige davon zusammen, faßten diese am Wurzelende und schlugen und klopften die Samenköpfe so kräftig im Faß herum, bis sie ganz entleert waren. Es dauerte immerhin einige Nachtstunden, bis ein mittleres Hanffeld abgeerntet war. Dann rollten unter Lärmen und Gelächter und dem Gesang ihrer Begleiterinnen die halbvollen Fässer ins Dorf zurück, und niemand nahm Anstoß an der nächtlichen Ruhestörung, da die Belustigung ja sozusagen aus einer Arbeit hervorgegangen war. «Sie kommen eben vom Hanfklopfen», dachten die vom Schlaf aufgeschreckten Dorfbewohner, wenn das Jauchzen und Lärmen kein Ende nehmen wollte. Das wiederholte sich mehrere Nächte hindurch, bis in weitem Umkreis kein Hanffeld mehr zu sehen war, und vorher freuten sich die jungen Leute drauf, denn beim Zureichen der Bündel und im wechselnden Schein des Mondes gab es manche Gelegenheit, wo sich zwei warme Hände finden konnten. In Rüdlingen nannte man das Ausklopfen des «Soomehauffes» uuspoppeler, was entweder gleich auf dem Felde oder abends in der Scheune beim Schein der Laterne vollzogen wurde.

### Der Röstprozeß (das Rooßen)

Das Wort rooßen bedeutet verrotten, in Fäulnis übergehen. Durch das Rooßen sollen die Bastfasern, welche in der Stengelrinde des Hanfes und des Flachses enthalten sind, vom übrigen Gewebe gelöst werden. Diese Lösung kann auf biologischem Wege durch Bakterien und Pilze oder aber auch auf chemischem Wege erfolgen. Die interzellulare Substanz wird durch den Röstprozeß zersetzt. Wie F r i e d r i c h T o b l e r<sup>3</sup> ausführt, ist die Röste der bedeutungsvollste Teil der Aufrüstung von Flachs und Hanf. Bei uns kam früher entweder die Tauröste oder die Kaltwasserröste in Gruben (Rooßen) in Betracht. Für den zarten Flachs wurde vor allem die Tauröste verwendet, d. h. der geerntete Flachs wurde nach dem Riffeln auf dem Rasen ausgebreitet, wo abwechselnd der nächtliche Tau und tagsüber die Sonne ihn trafen, so daß im Stengel allmählich eine Lockerung ein-

<sup>3</sup> Tobler, F.: Stand des Flachses- und Hanfanbaues in der Schweiz, Manuskript, Bern 1950.

trat. Der Prozeß mußte immer im Gange bleiben, die Stengel durften nie ganz trocken werden. Herrschte große Trockenheit, so wurden sie befeuchtet. Die Büschel sind auch oftmals gekehrt worden. In 10—20 Tagen war diese Tauröste vollendet. Die Beendigung des Prozesses war daran zu erkennen, daß die Fasern sich beim Knicken des Stengels deutlich in Streifen oder Bündeln zeigten. Das Rooßen des Hanfes in Gruben war sicherer und erforderte weniger Erfahrung als die Tauröste. Wurde Hanf oder Flachs schlecht gerooßt, so bekam das Tuch später dunkle Flecken. Man sagte dann: «Es isch karfanglig worde» (Bargen, Löhning.); karfanglig gehört zu lat. carbunculus (kleine Kohle, schwarzer Fleck).

Anton Pletscher verdanken wir eine genaue Schilderung einer solchen Rooße: Die Rooßen waren ausgehobene, beinahe mannstiefe Wassergruben, welche mit Balkenwerk eingefast und in einer oder zwei Reihen angelegt waren, so daß sie von einer Wasserleitung alle gefüllt werden konnten. Das Balkenwerk der Rooßhölzer richtete der Zimmermann aus Föhrenholz zu. Bestand die Anlage aus zwei Reihen von Rooßen, so diente das mittlere Rooßholz beiden Reihen. Die Rooßhölzer der einen Seite enthielten Einschnitte zum Durchlassen der Rooß-Stangen. Die ganze, einem Teiche ähnliche Anlage war in «Glegge» eingeteilt. Sie konnte 20—30 Glegge enthalten, die in den Familien erblich und sogar im Teilblanken aufgeführt waren. Bei Neuanlagen mußte man sein «Glegg» kaufen. Dieselben waren einige Fuß voneinander entfernt. Den Hanf ins Wasser zu legen, den Fimel im Sommer, den Mäschen im Herbst, war ein zweimaliger unliebsamer «Joor-Cheer», bei dem man einander behülflich war. Die Mutter warf mit geübter Hand die Hanfbündel so ins Wasser, daß sie in gleicher Lage mit den Rooßhölzern einen Haufen bildeten, welchen man mittelst zweier Rooß-Stangen durch die erwähnten Einschnitte ins Wasser drückte, daß er davon bedeckt war. Ein Wiesbaum, mit dem man auf ein quer über die Rooß-Stangen gelegtes, starkes Scheit drückte, wirkte als Hebel, als Bolzgewicht, und erleichterte die Arbeit. An manchen Orten wurde der Hanf auch mit Brettern bedeckt und mit Steinen beschwert, damit er immer im Wasser lag. Im warmen Wasser des Sommers war der Hanf schon in 10 Tagen, im kälteren Wasser des Herbstes erst in 20 Tagen rooß. Das Herausnehmen der schmierigen, vom Fäulnisprozeß übel riechenden Bündel und das Waschen derselben war ein unangenehmes Geschäft. Hernach wurde der Hanf zusammengestellt und getrocknet.

Heutzutage sind im Kanton Schaffhausen so ziemlich alle Rooßen aufgefüllt worden. Wo noch solche Erinnerungen an die frühere Hanfkultur vorhanden waren, wurden sie bei den Meliorationen beseitigt. Besonders reute mich die schöne Rooße unweit der Linde beim Eingang ins Hardtal Osterfingen. In Wilchingen gab es Rooßen beim Bettenweiher, vor dem Staagli, in krummen Landen und im Aspibuck. In Schleithelm befanden sich Rooßen bei der Bachmühle, bei der Ziegelhütte, auf beiden Bachufern oberhalb des Armenhauses und beim Salzbrunnen. Nach Paul Gasser unternahm daselbst der Gemeinderat

im März 1910 die Initiative, die gänzlich verwahrlosten Roofen für die Gemeinde zu erwerben. Die Eigentümer traten ihre Ansprüche um 4 Franken per Glegg ab. In Thayngen gab es um 1900 herum Roofen in der Wixlen, in Büüten, bei der mittleren Mühle, im Speck. In Rüdlingen roofete man im Rhein und in Andelfingen in der Thur. Flurnamen, welche an frühere Roofen erinnern, gibt es noch zahlreiche, so: Roofegrabe (Ramsen), Roofgarte (Hemmenth.), Roofquelle (Sibl.), im Rööfli (Hallau), zu Roofen (Buchb.) usw.

### Das Brechen (Rätschen)

Im Spätjahr, wenn Hanf und Flachs klipperdürr waren, erfolgte das Brechen oder Rätschen. An sonnigen Tagen hörte man den harten Ton der Brechen. Sie dienten dazu, die holzigen Bestandteile der Stengel vom Bast zu entfernen. Eine Breche war ein etwas massives hölzernes Werkzeug, vom Wagner angefertigt. Auf einem Bock mit 4 Füßen waren 4 Buchenholzleisten angebracht, mit der scharfen Kante nach oben. In die Oeffnungen paßten 3 Leisten, die von oben mit kräftiger Hand auf das dazwischengeschobene Hanf- oder Flachsbüschel geschlagen wurden. In der linken Hand hielt die Frau das Büschel, mit der rechten regierte sie den oberen, beweglichen Teil der riesigen Schere. Die zerknitterten Holzteile, «Agle» genannt, wurden weggeschüttelt. Bei diesem nicht gerade leichten Geschäft riefen benachbarte Frauen einander dies und das, jenes und mehreres zu, weshalb in alemannischen Landen das Wort «rätschen» entstanden ist, was soviel wie plauschen bedeutet. Eine Frau, welche über andere immer etwas Nachteiliges zu berichten weiß, «ischt e rähti Rätsche». Ursprünglich war aber «rätschen», wie «pätschen» ein reines Schallwort (Idi. VI, 1847ff.). Von dem geht die Bedeutung von Hanf brechen und schwatzen aus.

Aus Zimmerholz bei Engen im Hegau berichtet Ege, daß dort das Brechen bei den «Brechalöchern» besorgt worden sei. Das eine war im Unter- das andere im Oberdorf. Das waren ausgemauerte Gruben, etwa 3 m lang und 2 m breit. In diesen Brechgruben wurden Holzklötze, Reisig und dergleichen verbrannt. Ueber die Gruben waren Eisenstangen gelegt, auf denen Hanf oder Flachs zum Trocknen ausgebreitet wurde. Nebenan saßen die Frauen mit der Breche und arbeiteten. Kam ein Herr des Weges, so stand eine Brecherin auf, ging ihm entgegen unter ständigem Schütteln einer «Zettle» Flachs und sagte zu ihm: «Wir zettla dem Herra in Ehra, der mecht iis ebbis i d'Hampfla verehere.» Wohl oder übel mußte er eine Münze springen lassen.

Aus Aarwangen, im bernischen Oberaargau, schreibt Emanuel Friedli<sup>4</sup>, daß daselbst ein «Brächhüüsli» bestanden habe, in welchem ebenfalls durch ein Feuer der Hanf klingeldürr gemacht wurde.

Bei uns wurde bei schlechtem Wetter der Hanf bisweilen auf dem Ofen in der Stube rösch gemacht. A. Keller berichtete aus Rüdlingen: Das Trocknen des Hanfes war oft schwierig. Wenn er nicht rösch werden wollte, machte man

<sup>4</sup> Friedli, Emanuel: Bärndütsch als Spiegel des bernischen Volkstums. Bd. VI, Aarwangen 1925.

eine «Taari». Es wurden Pfähle in den Boden geschlagen, Stangen und Stecken darüber gelegt, ein Feuer darunter angezündet und der Hanf so getrocknet.

### Das Reiben

Nach dem Brechen flocht man das Werg (Wäärch, Wääch) zu Zöpfen, und diese brachte man in die Reibe oder Pläuelmühle, zum riibe oder bläule, um es weich zu machen. Wildberger erzählt, daß noch im 17. Jahrhundert dieses Weichmachen durch Schlagen mit einem Holzschlägel (Plüwel) erreicht worden sei. Später erfolgte es auf einer sogenannten Stampfmühle mit mehreren Plüweln (Bläueln), die durch ein Wasserrad getrieben wurde. So entstand das Wort bläule. An Stelle der Stampfmühle trat dann die Reibe (Riibi). Sie bestand aus einem runden Trog, in welchem in der Mitte eine starke Holzspindel stand. An derselben war ein Arm angebracht mit einer daran befestigten Steinwalze. Die Spindel wurde mechanisch angetrieben, so daß der Stein immer im Kreise herum lief. War er über das Wärch hinweggerollt, so wendete man dieses schnell, ehe der Stein wieder kam. Es galt recht flink und vorsichtig zu sein, sonst gab es gequetschte Finger. Aeltere Frauen schickten ihre Töchter und empfahlen ihnen, zu dieser Hantierung die Zöpfe um den Kopf zu schlingen, d. h. sie «aufzustürzen». Pletscher schildert den Mechanismus einer solchen Reibe, die meist einer Mühle angehängt war, eingehend. Ein Reibmahl habe immer die herbe Arbeit abgeschlossen. Zu diesem Geschäft taten sich stets mehrere Nachbarinnen zusammen, die ihr Eigentum durch besondere Bündel bezeichneten. — Als kleiner Bub habe ich beim Hüttenleben in Thayngen noch dem Reiben zugesehen.

Die Stadt Schaffhausen besaß vom Kloster Allerheiligen her in den Mühlen auch eine Reibe, welche als Lehen vergeben war. Die Lehensträger bewogen den Rat immer und immer wieder, er möge die Untertanen auf der Landschaft dazu verhalten, daß sie zum Reiben das Werg in die Stadt brachten. So heißt es in einem Mandat vom 11. August 1699: Also mandieren und gebieten Hochehrengedacht Unsere Gnädigen Herren und Oberen männiglich dero angehörigen Landleuten und Untertanen, daß sie bei Oberkeitlicher Straf und Ungnad in trockenen Zeiten, wenn die Mühlen in den Dorfschaften wegen Wassermangel still stehen, ihre Früchte nicht in die Frömde, sondern in die allhiesigen Lehensmühlen, desgleichen den Hanf und das Werk (Werg) in allhiesige Walch zu rüsten und reiben tragen und führen lassen. Das Mandat wurde stetsfort neu publiziert. Immerhin gab der Rat am 11. September 1744 einer Frau, die das Lehen inne hatte, den Rat, «daß sie des Lohns halber die Landleute leidentlich traktieren solle, indem sie ohne dieses nicht würde mantenieret werden könne»<sup>5</sup>.

Nach Imthurn, Gemälde p. 70, gab es 1840 im Kanton 22 Hanfreiben.

<sup>5</sup> Ratsprotokolle St. A. Schaffh.: 11. Aug. 1699, 1. Okt. 1708, 21. Aug. 1709, 4. Mai 1742, 11. Sept. 1744.

## Das Schwingen und Hecheln

War das Werg lind gerieben, was durch Anfühlen festgestellt werden konnte, so folgte zu Hause das Schwingen nach. In Thayngen hielt man es über den Schwingstock und schlug mit einem hölzernen Schwert dem Stock entlang über die Fasern weg. So flogen die kleinen Aglen und anderer anhaftender Unrat auf den Boden. In Schleithelm wurde das Werg über eine offene Breche «geschlingget», was denselben Zweck verfolgte wie das «Schwingen».

Dann kam das Hecheln. Entweder besorgten dies die Hausfrauen selbst, oder es kam ein «Hächler» auf die Stör. Meist war es ein Seiler. Die Hechel (Hächle) bestand aus einem ellenlangen, sauber gearbeiteten Brett, das Spannenbreite hatte und nur in der Mitte etwas breiter war. Diese breitere Mitte war mit einem Kreise fingerlanger, die Spitze nach oben reckender eiserner Nägel besetzt. Der Kreis hatte den Durchmesser einer Kanne. Der äußere Nagelkreis zählte 50, der zweite 40, der dritte 30 Nägel usw. Sie standen nahe nebeneinander, so daß die Hechel etwa 150 Nägel hatte. Das geschwungene (geschlinggete) Werg wurde nun mehrmals durch diesen Nagelkreis gezogen und gerissen. Es war ein Kämmen. Hierbei wurden die guten, langen Fasern von den kurzen getrennt. Die schönen und langen Fasern nannte man «Riischte»<sup>6</sup> und wurden dann gesponnen; das kurze Abwerg bildete den Kuder (Chuuder), aus dem man Schnüre, Hälsinge (Stricke) machte und den auch der Sturzer (Spengler) zum Dichtmachen von Rohrstücken benötigte. Man verwendete ihn ferner zum Verstopfen von Ritzen und Löchern und zum Abdichten von Stößeln und Güllenfücheln.

In Schleithelm nannte man die Riistenbündel «Töckli», in Rüdlingen «Tockete». Sechs «Schlick» gaben eine «Tockete». Das alte Wort «Toggebaabe» = Puppe der Kinder, hängt damit zusammen. Eine etwas dumme aber gutmütige Person wird in Schaffhausen auch Toggebaabe genannt.

Vom Hecheln stammt auch das Wort «durehächle», was so viel heißt wie schlecht und lieblos von jemand reden, also verlästern, heruntersetzen, bekritisieren und bisweilen sogar verleumden (Idi. II, 971). «D'Hand i d'Hächle schlaa» bedeutet so viel, wie sich weh tun (Schleith.).

## Das Spinnen

Wenn im Winter eine weiße, leichte Decke über die Felder gebreitet war, und in der Scheune der Taktschlag des Dreschflegels ertönte, da machte die Mutter das Spinnrad bereit. Obergerichtspräsident Dr. Eugen Müller, der seine Jugendzeit auf dem Lande im benachbarten Unterschlatt verlebte,

<sup>6</sup> Um das Tafernenrecht in Wilchingen zu ergattern, hat die «Stubenurschel» den Ratsherren in Schaffhausen Spanferkel, Lämmlein oder Fische verehrt, den Frauen Reisten und damit ihr Ziel erreicht, über die Gemeinde aber viel Leid gebracht. Wildberger, W.: Der Wilchingerhandel 1717—1729, p. 8.



schrieb wenige Tage vor seinem Tode: «O, wie manche alte Frau sah ich noch spinnen! Das hatte doch einen andern und besseren Nutzeffekt, als wenn ein Politiker ‚spinn‘. Es gibt wohl keine so beruhigende poetische Tätigkeit als die eines alten Mütterchens am Spinnrad.» — Auch ich kann mich noch recht wohl erinnern an die Tage, da Großmutter und Mutter in der Stube gesponnen haben. Am Spinnrad gefiel uns Buben am besten das «Bättlerbüebli», hingegen fürchteten wir uns etwas vor dem «Chunkelhopt». Das hatte folgenden Grund: Wenn nämlich die Großmutter aus diesem oder jenem Grunde ihre Tätigkeit unterbrechen mußte und die Stube verließ, konnten wir es nicht unterlassen, das Spinnen auch zu versuchen. Wenn dann eine «rechte» Verwicklung angeordnet worden war und die Spinnerin wieder kam, so hob sie drohend das «Chunkelhopt» ab und sprach: «I hau eu eis uff d’Niß.»

Jede Braut bekam zur Aussteuer ein Spinnrädlein, das vom Drechsler (Treijer) kunstvoll angefertigt worden war. Auf diesem oder jenem Estrich auf dem Lande fristet es heute noch ein unrühmliches Dasein.

Es gab Frauen und Töchter, welche einen feinen und gleichmäßigen Faden spannen, aber auch andere, die es weniger genau nahmen, und die man deshalb eine «rächti Pfludere» oder «Pfuscheri» nannte. Es war ein großes Lob für eine Frau, wenn der Weber das Garn loben konnte, und sie eine tüchtige Spinnerin hieß.

Die Nacht des Andreastages vom 30. November auf den 1. Dezember feierte man da und dort als «Durchspinn-Nacht», in welcher von abends bis morgens gesponnen wurde. Bertha Hallauer erzählt: Es war Brauch, daß eine Braut ihrem Bräutigam das Hochzeitshemd selbst spann und nähte. Wenn es ihr nun gelang, in die dazu erforderliche Leinwand einige Spulen Garn einweben zu lassen, das von ihr in der Durchspinn-Nacht gesponnen worden war, so konnte sie mit Bestimmtheit auf eine glückliche Ehe und großem Reichtum hoffen. Riß dagegen einer Braut in der verhängnisvollen Nacht der Faden 7 mal hintereinander, so war der Verlobte untreu, und eine Heirat kam nicht zustande. Wenn es aber eine Spinnerin, die den Verlust des Geliebten beklagte, fertig brachte, in der erwähnten Nacht eine Stunde vor und eine solche nach Mitternacht zu spinnen, ohne ein Wort zu sprechen, und ohne daß ihr der Faden ein einziges Mal riß, so durfte sie gewiß sein, daß nach Ablauf dieser Zeit der Ungetreue an den Laden klopfte und reumütig um Einlaß bat. Davon mag auch die Sitte herrühren, daß in der Durchspinn-Nacht die jungen Burschen erst eine Stunde nach Mitternacht in die Spinnstube traten, um den Mädchen die Zeit mit Scherzen und Spässen zu verkürzen. Sie wurden dann mit Birnbrot, Nüssen und Most bewirtet. Leintücher und Kissenüberzüge von Leinwand, die in dieser Nacht gesponnen worden waren, besaßen heilkräftige Wirkung, hielten Fieber und Krankheiten fern, und so war es zu verstehen, daß man sich die Wunderkräfte dieser Nacht so viel als möglich zunutze machte.

Ans Spinnen erinnern einige Ausdrücke im täglichen Leben, z. B. «Er hät vil Wärc a d’r Chunkle», was im positivem Sinne bedeutet, daß er viele und be-

schwerliche Arbeit zu leisten hat, im negativen aber auch, daß er allerlei auf dem Kerbholz habe. Der Ausdruck: «Us Chuuder chaascht nid Linigs spinne» (Rüdl.) entspricht ungefähr der Redensart: «Wenn's nid am Holz ischt giit's kei Pfiife.» Das Wort spinnen hat in neuerer Zeit eine Nebenbedeutung erhalten, nämlich diejenige von spintisieren, phantasieren, nicht recht im Kopfe sein. Sagt man von einem: «Er ischt en Spinner», so meint man, er ist ein abnormaler Mensch.

## D a s   W e b e n

Beim Spinnen ist also die Reiste zu Garn gemacht worden. Von den «Läärli» des Spinnrades wird dieses Garn abgehaspelt zu sogenannten Garnstrangen. Diese brüht man (Garnwösch), damit die Starrheit verschwindet, und hernach, wenn das Garn wieder trocken geworden ist, wird es neuerdings abgehaspelt, aber auf größere, etwa 20 cm lange «Lären» (Bombinen). Nun erst kann der Weber in Funktion treten.

Sein Webstuhl befand sich gewöhnlich im Erdgeschoß, im sogenannten «Webgaden», und war eine starke und ziemlich große Vorrichtung. Bevor das Garn am Webstuhl aufgewunden werden konnte, wurde «umgelegt» und zwar in der Wohnstube des Webers. E. Stoll-Schöttli, der Sohn eines Webers in Osterfingen, erzählt: Zwei Holzpfosten, die mit je 10 Holznägeln versehen waren, wurden aufgestellt, um das Garn darauf aufzuziehen. Der Weber schätzte zuerst, wie viel Lot es sein möchten. Ein Weberlot entsprach 7 Pfund oder 20 Ellen Länge. So konnte er die Welle des Tuches ziemlich genau berechnen, ob es dann anderthalb Ellen oder zwei Ellen breit werden mußte. Für das Umlegen bekam der Weber einen Laib Brot und eine Maaß Wein.

Beim «Anwinden» am Webstuhl mußten immer 2 Männer behilflich sein. Der Weber ließ das Garn durch einen Rechen auf den Windbaum laufen, damit er beim Weben kein Durcheinander erhielt. Im Webstuhl selbst war ein kleiner Rest von der letzten Tuchwelle belassen worden, um so den Faden der neu aufgewundenen andrehen zu können. Jeder einzelne Faden des neuen Garnes mußte an einem restlichen angedreht werden. Es dauerte gewöhnlich einen halben Tag.

Bevor mit Weben begonnen werden konnte, wurde das Garn noch «geschlichtet», damit es besser «durch das Blatt laufe». Die «Schlichti» war ein Brei, aus Roggenmehl zubereitet, der mit zwei langen Bürsten gut auf das Garn aufgetragen wurde. Um dasselbe wieder zu trocknen, fuhr man mit einer Pfanne voll glühender Holzkohlen darunter hin und her. Für den «Einschlag» nahm man gewöhnlich vom gleichen Garn, wie das der angedrehten Welle. Für feineres Tuch wurde aber auch noch Baumwolle, sogenanntes «Wassergarn» verwendet, mitunter sogar farbiges Garn für «Chölsch», d. h. für gestreifte Schürzen, Tischtücher, Bettanzüge usw. Leinen für Leintücher und Hemden wob man in einer Breite von zwei Ellen. War das Garn gut und sauber gesponnen, so konnte ein fleißiger Weber bis 12 Ellen weben im Tag.

Der Weblohn betrug in Beggingen vor 1900 20—25 Rappen für die Elle fertiges Tuch. In Schleithelm hatte sich 1702 zwischen den Webern und der Gemeinde ein Streit erhoben. Die Bürger klagten, die Weber hätten einen Ring gebildet und den Weberlohn erhöht. Der Obervogt solle sie anhalten, mit dem seit undenklichen Zeiten gleichgebliebenen Lohn sich zu begnügen. Die Weber machten geltend, bei dem zärteren Garn, das von den neu eingeführten Spinnrädern geliefert werde (vorher war mit dem Wirtel gesponnen worden), brauche man mehr Zeit zum Weben einer Elle und sie fänden beim alten Lohn ihr Auskommen nicht mehr. Der obrigkeitliche Spruch lautete dahin, die Weber seien berechtigt, in Fällen, wo das Weben mehr Mühe mache als früher, den Lohn gebührend zu erhöhen. Im übrigen aber sollten sie wie bisher nur 2 Kreuzer für die Elle verlangen dürfen<sup>7</sup>.

Gewöhnlich lieferte der Weber das Tuch auf Ende Woche ab, um dann am Sonntag zum Mittagessen eingeladen zu werden. Albert Bächtold erzählt im Hannili Peter: «Waaß no guet, wän is amed de Ellewäber em Samschtig es Gwobe proocht hät, hät men uff de Sunntig zom Zmittag iiglade und ewängili öppis Bessers gchochet weder suß. Dänn wä mer amed gha händ und wele abfische, hät er gsaat: Lönd's no schtoo, es goot mihee non e Mümpfli.» — Von ihrem Weber erzählten die Dörflinger, er hätte vor dem Schmause jeweilen einige Tage gefastet und sei dann beim Essen regelrecht zum Schwitzen gekommen. Der Osterfinger Weber wob auch ins Badische. Dort habe es es «eine währschafte Späcksuppe, Schungge, Händöpfel und Suurchruut» gegeben.

Die Leinenweberei ist in Schaffhausen sehr alt<sup>8</sup>. In den Notariatsregistern 1252 in Genua wird eine beträchtliche Menge Leinwand von Schaffhausen (telle de Jafusa) erwähnt, um nach Syrien ausgeführt zu werden, und 1253 wird wieder «telle Canfuxie» zusammen mit Leinwand aus der Champagne in Genua ausgeführt. Man darf annehmen, daß Schaffhausen um die Mitte des 13. Jahrhunderts Anteil hatte an der großen Leinwandindustrie des Bodenseegebietes, wofür Konstanz die führende Stadt war. Es muß eine Leinwandsorte gegeben haben, die den Namen vom Herkunftsort Schaffhausen führte. Es ist möglich, daß in Schaffhausen selbst diese Leinwand hergestellt wurde. Es kann aber auch sein, daß nur die Veredlung und der Vertrieb der Leinwand in Schaffhausen erfolgte, während sich die eigentliche Herstellung in den Dorfschaften eines mehr oder weniger weiten Umkreises vollzog. Aus Schaffhausen selbst weiß man nichts Sicheres. Es wird im Jahre 1253 lediglich eine Webergasse erwähnt, aber sonst schwebt aus jener Zeit alles im Dunkeln.

Nach dem Handwerkerverzeichnis von 1766 gab es unter 770 Professionisten nur 5 Leineweber. (Die Geschichte der Schaffhauser Weberzunft ist noch nicht geschrieben.) Auf der Landschaft hingegen gab es viele Leineweber, in Beggingen z. B. 1718: 24, 1805: 24 und 1838: 29 Weber. Es wurde allerdings auch

<sup>7</sup> Wanner, Ch. u. Wanner, H.: Geschichte von Schleithelm, 1932, p. 296.

<sup>8</sup> Ammann, Hektor: Schaffhauser Wirtschaft im Mittelalter. (Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 25. Heft 1948, p. 38—41.)

Seide gewoben. Die älteste Ordnung der Weberinnung daselbst datiert aus dem Jahre 1718. Im Gemeindearchiv Hallau<sup>9</sup> findet sich ein Protokollbuch der Leineweberzunft mit Einträgen von 1678—1849. In den Jahren 1645—1779 sind in Hallau 178 Lehrlinge aufgedingt und 159 ledig gesprochen worden. Kein Meister durfte mehr als 4 Stühle haben. Nach Imthurn, Gemälde p. 68, gab es im Dörfchen Barzheim 1840 über 20 Weber. In meiner Heimatgemeinde Thayngen übten um 1900 noch 4 Leineweber ihr Handwerk aus: Im Oberbild der charaktervolle Weber Buchter, im Gatter der ungemein fleißige Weber Bernet, in der Leiblose Liineweber Stamm, ein ehemaliger Neapolitaner, der daselbst allerlei gelernt hatte, was nicht zum Handwerk gehörte, und im Oberhof der «Taudeliweber» Stamm, ein etwas leichter Junggeselle.

Wie viele andere Handwerker früherer Zeit ist auch das Handwerk des Leinwebers erloschen. Wird da und dort noch ein wenig Flachs oder Hanf angebaut, so schickt man sie zur Verarbeitung in eine Fabrik nach Rüderswil (Emmental). Der Sprechreim: De Weber henkt si Hemp an Webgadeladenagel abe (Thay.), ist den Jungen nicht mehr bekannt.

### Das Bleichen des Tuches

Das rohe Tuch ist von grau-beiger Farbe. Die Leinwand soll aber rein weiß werden. Das erreicht man durch die Bleichi, Bleiki, Blaachi. Die Balle Tuch wird in Stücke von 10 Ellen zerschnitten, und diese breitet man im Garten auf dem taunassen Rasen aus. Nun beginnt die Sonne ihre bleichende Wirksamkeit. Ueber Mittag besprengt man mit dem «Sprützchrueg» (Gießkanne) die Leinwand, und nach und nach wird sie weiß. Durch das «Seechten», d. h. durch Waschen mit Aschenlauge, wird der Prozeß gefördert. Das Wort seechten hängt zusammen mit seihen, sieben. Die Holzasche, welche mit heißem Wasser begossen worden war, siebt man nämlich durch ein Tuch, so daß man eine reine Lauge erhält. In den westlichen Teilen der Schweiz bedeutet «buuchen» dasselbe wie «seechten» (Idi. VII, 242).

Das Bleichen war auch ein regelrechtes Gewerbe. So besaß Schaffhausen eine Lehenbleiche, die einst vom Kloster Allerheiligen eingerichtet worden war. Das Kloster Paradies hatte eine solche in Kundolfingen, und oberhalb von Stein am Rhein gab es ebenfalls eine Bleiche. Der Hof, nahe an der Landesgrenze, wird heute noch «Blaachi» genannt.

In Schaffhausen war mit der Bleiche eine Walke verbunden. In der Walke wurde das rohe Tuch entweder mit den Füßen oder mit einem Stampfwerk in einer Flüssigkeit, welche Seife und Walkererde enthielt, gereinigt, bevor es in die Bleiche kam. Schon im «Richtebrief» vom Ende des 13. Jahrhunderts ist die Schaffhauser Walke erwähnt. Wahrscheinlich wurde sie in den Mühlenen in der Zeit eingerichtet, als in Schaffhausen, wie oben erwähnt, die Leinenweberei in

<sup>9</sup> Singer, H.: Kulturhist. Entwicklung von Handwerk und Gewerbe auf der Landschaft, 1934.



Blüte stand. Die Bleiche befand sich auf dem Areal, wo heute Kantonsspital und Bahnhof stehen. In Stein am Rhein geht aus den Pfarrbüchern hervor, daß von Kaspar Fallenberg (wohl identisch mit Kaspar Büel auf Fallenberg) Hans Büel (1562—1640), «de alt Bleiker» abstammt. Seine Nachkommen waren Bleicher bis und mit Hans Georg Büel, der 1797 gestorben ist<sup>10</sup>.

Um die städtische Bleiche, die als Erblehen vergeben war, vor Konkurrenz zu schützen, erließ der Rat wiederholt Mandate, so am 21. März 1732, womit er «die Gebrauchung anderer als dero hiesigen Bleichin bei 20 Gulden Straf verbot»<sup>11</sup>.

Das Ratsprotokoll vom 8. Mai 1744 meldet ferner: «Was die durch hiesige Stadt nach Feuerthalen liefernde Tücher betrifft, so bleibt zwar denen Schwaben, welche ihre eigenen Tücher hinübertragen oder führen, solches ohnverwehrt, weilen aber einige Würt, Weinschenken und andere Bürger zum Schaden unserer Lehenbleichin solch frömdes Tuch bei sich niederzulegen gestatten, auch frömde Weibspersonen sofan Schwabentücher hin und wieder in den Dorfschaften einzusammeln und auf Fuhren hieher zu liefern sich erfrechen, als solle den hiesigen Würten und anderen betreffenden Burgeren durch oberkeitliche Bediente der ernstliche Befehl insiniert werden, daß sie solche Tuchniederlag bei sich nimmermehr gestatten bei erwartender Straf und Ungnad»<sup>12</sup>.

Darauf beschwerte sich die Aebtissin des Klosters Paradies, weil ihrem Lehensmann Felix Zulauf, Bleicher in Gundolfingen (Kundolfingen), das Bleichen von Leinwandtüchern, welche die Schwaben durch hiesige Stadt nach Gundolfingen schicken wollen, vorenthalten werde. Der Rat entschied am 6. Juni 1746, daß Einsammlung und Hinüberführung der Tücher nicht gelitten, gleichwohl aber der hiesigen Lehenbleichin alle Moderation und Vorsicht angeraten werde.

Weil 1748 im Hegöw und Stühlingischen verboten worden war, Holzasche außer Landes zu führen, befahl der Rat am 12. Februar den Obervögten von Schleithelm, Merishausen und Rejet ebenfalls, es seien fremde Aufkäufer von Asche wegzuweisen.

Holzherr Christoph Jetzler<sup>13</sup> war auf die Schaffhauser Bleiche gar nicht gut zu sprechen. In scharfer Weise tadelt er 1770 ihren großen Holzverbrauch. Er schreibt: «Die Bleiche bezieht jährlich aus den städtischen Waldungen 30—40 buchene und 40 aspene Klaffer und bezahlt dafür dem Seckelamt nur 6 Gulden 40 Kreuzer. Bleikt man deswegen einem Bürger wohlfeiler als auf einer fremden Bleike: Bleike und Walch zahlen dem Seckelamt jährlich nur 34 Gulden, während die Wiesen allein einen Betrag von 100 Gulden abwerfen würden usw.»

<sup>10</sup> Freundliche Mitteilung von Dr. O. Stiefel, Schaffhausen.

<sup>11</sup> Mandatenbuch 1721—1734, p. 279.

<sup>12</sup> Ratsprotokoll vom 21. März 1732, und 8. Mai 1744, sowie Mandate vom 15. März 1737, 8. Mai 1744 und 4. März 1776.

<sup>13</sup> Siehe § 40 der Freyen Gedanken, veröffentlicht 1948 von G. Kummer in Nr. 1 der Quellen zur Schaffh. Forstgeschichte.



## Das Färben

Der zu Kleidern bestimmte Leinenstoff wanderte in die «Farb» (Färberei), wo er braun, schwarz oder grün gefärbt wurde. Die braun gefärbten Zwilchen dienten zu Mannskleidern, etwas feineres Tuch wurde schwarz gefärbt und fand Verwendung zu Frauenröcken (Juppen). Solche Färbereien gab es zu Stadt und zu Land. Imthurn (Gemälde, 1840), schreibt, daß unter den zahlreichen Färbereien besonders die von Schlatter und Pfister in Schaffhausen und diejenige von Ziegler in Hofen sich hervorgetan hätten. In Neunkirch bestand ebenfalls eine bekannte Färberei, die der Familie Schärrier gehörte. Das große Haus in der Nähe des Bahnhofes heißt heute noch «zur Farb». In der Wanggasse Thayngen besaß mein Urgroßvater mütterlicherseits, Martin Stamm, auch eine «Farb». Sein Sohn, der Franz hieß, wurde «Färberfranz» genannt, und dessen Nachkommen (heute in der 4. Generation), die den Vornamen Franz führen, besitzen bei der eingesessenen Bevölkerung immer noch den gleichen Zunamen, trotzdem die Farb schon seit ungefähr 80 Jahren eingegangen ist. Etwas länger bestand die Mange. Mit jeder «Farb» war nämlich eine Mange verbunden, in welcher gefärbte und ungefärbte Stoffe zwischen 2 Holzwalzen «g'manget», d. h. gestreckt und geglättet wurden.

Wie beim Reiben und Bleichen, so waren auch beim Färben die Schaffhauser Zunftbürger ängstlich bedacht, zu verhüten, daß ihnen ja nichts entging. Daher erließ der Rat «auf geziemend angelegentliches Bitten des Herrn Großrat Joh. Otten und Herrn Urteilssprecher Hans Conrad Pfisters im Namen des ehrsamten Handwerks der Färwerer wider Gebrauchung frömder Färwinen in der Herrschaft Neunkirch und nach Schleithem und Beggingen» am 8. Mai 1739 ein Mandat, daß «die Untertanen ihre zu färben habenden Tücher nicht außer hiesiger Botmäßigkeit tragen oder schicken dürfen, sondern daß sie für ihre zu färwen habenden Sachen sich einzig und allein der allhiesigen Färwinen bedienen sollen». Dem ehrsamten Handwerk wird aber doch empfohlen, «den Preis auf einen rasonablen und leidenlichen Fuß zu setzen»<sup>14</sup>.

Waren die Leinenstoffe vollständig zubereitet, so verschloß sie die Bäuerin wohlgefällig im Schrein, bis für die Töchter Aussteuern fällig wurden. Es bedeutete für jede Braut eine Ehre, einen tüchtigen Vorrat an «Linigem» in den neuen Haushalt mitbringen zu können. Natürlich brauchte man Leinen überdies für die nötige Tisch- und Bettwäsche. Diese Stoffe hielten ein Lebensalter. Die Männer trugen schön weiße «riisteni Hemper», während die Frauen die feineren flächsenen bevorzugten.

Selbst die Dienstboten wurden bedacht. Eine Magd bezog nach A. Pletscher als Jahreslohn: 10 Ellen Zwilch, 10 Ellen Leinen, 10 Gulden Geld und Beschuhung. Auf der ganzen Linie hieß es: Selbst gesponnen, selbst gemacht, ist die rechte Bauerntracht!

<sup>14</sup> Ratsprotokolle Bd. 196, p. 713. Das Mandat wurde in den Jahren 1742, 1744, 1745, 1751, 1753 wiederum zu publizieren erkannt.

## Der Tuchhandel

Wie bei Korn und Wein die Untertanen wohl produzieren durften, der Handel aber, bei dem mehr zu verdienen war, den Städtern vorbehalten blieb, so war es auch beim Tuch. Am 30. Januar 1747 beschloß der Rat «auf angebrachte Klag der Herren Großräte Heinrich Rauschenbach, Joh. Jak. Oschwalden und Hptm. Oschwalden, als Ausschüssen derer mit Zwilchen handelnden Herren Kaufleute, wasgestalten unsere Landleut, sonderheitlich die von Unterhallau, ihren Zwilchen und Tuch zum großen Nachteil der Kaufmannschaft, teils in den Dörferen an Fremde verkaufen, teils an fremde Ort hintragen und führen lassen, so daß fast nichts in die Stadt gebracht werde, ein Mandat auf die Landschaft zu publizieren». Sie sollen «frömden Fürkäufleren kein Tuch käuflich hingeben, noch viel weniger, weder heimlich noch öffentlich, hintragen oder führen, sondern hieher in die Stadt auf den Marktplatz bringen, alles bei Straf 4 Mark Silbers»<sup>15</sup>.

Weil aber in Zürich für Leinwand bessere Preise bezahlt wurden als in Schaffhausen, trugen die Weber der Landschaft dennoch ihr Tuch per Hutte nach Zürich, besonders aus dem Klettgau. Der Neunkircher Landvogt ließ darum 1764 bei der Stutzmühle im Wangental hinter Osterfingen Wachen aufstellen. Eine Hallauerin kam 1766 deswegen ins Schellenwerk in Schaffhausen<sup>16</sup>.

Das gehörte also auch zur guten alten Zeit. Doch jenseits des Rheines war es nicht anders, sagt doch Heinrich Zschokke in seiner «Selbstschau», die Bevölkerung des ganzen Kantons Zürich hätte vor dem Untergang der alten Eidgenossenschaft zur Bereicherung von etwa 1500 städtischen Haushaltungen dienen müssen<sup>17</sup>.

## Sage, Aberglauben und Sprüche

### Die Sage vom Hammerbachtier in Hallau

En aarmi Frau hät emol e Garnwösch ghaa. Om Mitternacht isch si zomm Hammerbronne gange ond hät welle da Garn schwänke. Do siet si aber, da 's chlii Bronnetrögli scho vonere frönde Frau bsetzt gsi ischt. Die macht ere aber, wo si di ander früntli grüefst hät, sofort Platz. Jo, si hät ere sogar gholfe 's Garn ufzewäsche. Da ischt eso gleitig gange, da si füüfmol mee g'richt hät. Wo si fertig gsi sind, häts ere no glupft, chlopfet ere uf d'Achsle ond winkt ere früntli Abschid. Am Morge häts die Frau irene Noochbere verzellt, wie si die Nacht

<sup>15</sup> Ratsprotokoll Bd. 204, p. 334 und Mandatenbuch 1735—1753, p. 240.

<sup>16</sup> Meyer: Heimatkunde und Geschichte von Hallau, 1938, p. 152.

<sup>17</sup> Zschokke, Heinrich: Eine Selbstschau. Bearbeitet von Gertrud Spörri, 1939.

so Gfell ghaa, ond uuverhofft e Wöscheri übercho hei. Aani vo dene Noochbere, di giizig Elsbeth, hät sich da hinders Öörli gschriben ond hät denkt, si chönn sich doo 'ne Wöscheri erspare. Schnell hät si au e Garnseechti iiglaa ond ischt z'Nacht em Zwölfi mitere biigete Gelte voll Garn zom Bronne gloffe. Die frönd Frau ischt wider dört gsii, ond d'Elsbeth hät si scho gfreut, da si zor rechte Ziit cho ischt. Aber ooni die Frau z'grüesse, hät si ire Garn nebed 's Bronnetrögli aiplätscht, da beid über ond über vollgsprützt worde sind. Di ander saat ka Wort, hät ere aber nid grad dr früntlichscht Blick zuegeworfe. Wo si dr Elsbeth kan Platz macht, au zom Bronne here z'choo, fangt die aa schimpfe, öb si öpme glaubi, si well do ufje no verfrüüre. Denn hät si si welle uf d'Siite schupfe. Die aber nid fuul, nemmt en nasse Garnwüsch ond schloot en dr Elsbeth links ond rechts oms Muul omme, daß' no so pätscht hät. Die fangt aa hüüle ond rennt haa, ihren Maa go hole. Wo dä aber chonnt, ischt ka fröndi Frau mee omdweg gsii. Aber 's Garn händ si müese am ganze Hammerbach noo zämelese. Am andere Tag händs d'Wiiber scho am Morge früe enand zuetuschlet, 's Hammerbachtier hei dr riiche Elsbeth en Spuk tribe. (Meyer, l. c. p. 376/77.)

\*

Kröpfe werden vertrieben, wenn man im Sondersiechenhaus auf der Steig (Schaffhausen) ein daselbst von einem Armen gewebtes Band von rohem Garne um Gottes Willen erbittet, ohne dafür zu danken, es dreimal um den Hals windet und nicht mehr ablöst, bis es am Halse zerschleißt. (Der Unoht: E. Meyer 1864.)

\*

Warzen werden vertrieben, wenn man in ein ebensolches Band (von rohem Garne) soviel Knöpfe knüpft, als Warzen sind, das Band unter die Dachtraufe vergräbt oder es auf die Straße wirft, in welchem Fall derjenige die Warzen bekommt, der das Band aufhebt. (Ebenda, Schaffh. 1864.)

\*

Wer die Hand verstaucht, der binde eine rauhe Schnur darum (Merishausen, 1864, Unoht p. 189). Wer eine Hand «verstreckt» hat, der binde eine rauhe Schnur darum (Thayngen 1900, G. Kummer). Wer die Hand verstaucht hat, hole um Gottes willen und unbeschrien im Armenhaus auf der Steig eine rauhe Schnur (ein fingerbreites Band von ungebleichtem Garne gewebt) und binde sie um die Hand. (Unoht 1814.)

\*

Gegen Husten und Heiserkeit sollt man in Rüdlingen rohes, ungebrauchtes Unterbandgarn in Milch und trank diese Milch. (A. Keller.)

\*

Wenn man am Samstagabend nach Vesper spinnt, so klopft ein Gespenst ans Fenster und ruft mit hohler Stimme: «Steck uff, alt Wiib, oder i nimm d'r Seel und Liib!» (Unoht 1864.)

\*

In der längsten Nacht, der Durchspinn-Nacht, muß die Kunkel abgesponnen werden, sonst gerät das Werg in Unordnung. (Unoht 1864.)

\*

Während der Weihnachtsfeiertage sollen alle Spinnräder bei Seite gestellt werden. Wer in diesen Tagen ein Spinnrad zu Gesicht bekommt, sieht das ganze Jahr hindurch alle Ottern und Blindschleichen (Merishausen). (Unoht 1864).

\*

Waren in Lohn in einem Flachsfeld die Stengel in  $\frac{2}{3}$  der Höhe abgebissen, so sagten die alten Frauen geheimnisvoll: «'s Tier ischt im Flachs gsii», und meinten damit, es sei ein Hexen- oder Teufelsspuk am Werke gewesen. (Reallehrer Joh. Ehrat, 1925.)

\*

Fürio! de Rhii brennt, lösched en mit Chuuder! (Schaffh.)

\*

's eerscht Gält, wo de Puur überchunnt, isch vo dr Riischte, 's zweit vo de Bohne und 's dritt vom Wii. (Alter Spruch in Hallau, mitgeteilt von Reg.-Rat J. Schlatter, 1930.)

\*

De Hauß wot bin Lüüte sii (Rüdlingen, d. h. der Hanf wird in der Nähe des Dorfes gepflanzt).

\*

's Hächle b'sorget de Hächler, aber 's Verhächle d'Wiiber. (Rüdl.)

\*

Gimmer au vo dim Hampf! (Soldatensprache, Hanf = Brot.)

\*

Hanföl, mit Bienenwachs gemischt, heilt Wunden. (Beggingen.)

## IV. Futterpflanzen

### Luzerne, Rotklee, Esparsette und andere Futtergewächse

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts war durch den Anbau von Kartoffeln und Lewat der Kampf für die Bewilligung des freien Anbaues gegen die Zehentherren, welche an der reinen Brache festhalten wollten, intensiver geworden. Auch der Weidgang wollte nicht mehr in die neue Zeit passen, weil die Bauern mit der «Anlegung künstlicher Wiesen» Ernst machten, um mehr Futter zu erhalten. Unter «künstlichen Wiesen» verstand man Aecker, die mit Luzerne oder Rotklee (Trioletklee) oder Esparsette bepflanzt waren. Als die Lösung der Fragen immer dringender wurde, haben die beiden Räte der Stadt Schaffhausen im September 1776 die Schaffung einer «ökonomischen Kommission» beschlossen, nach dem Vorbilde Zürichs, Berns usw., wo ökonomische Gesellschaften seit bald zwei Jahrzehnten sehr segensreich und befruchtend gewirkt hatten. Die Schaffhauser Kommission, aus lauter Stadtherren bestehend, besaß nicht die Einsicht der Berner Regenten und hat nichts Wesentliches zustande gebracht, aber immerhin hat sie, wie wir sehen werden, die Frage der Anlegung künstlicher Wiesen eingehend diskutiert<sup>1</sup>.

#### Die Luzerne (*Medicago sativa*)

Im ganzen Gebiet «Luzerner» oder «Luzernerchlee» genannt. Daneben bestehen aber noch folgende Namen: Hohchlee (Dörfl., Thay., Barzh., Bibern, Hofen, Opfertsh., Altorf, Lohn, Büttenh., Merish., Löhning.), hohe Chlee (Rüdl.), nützjörige Chlee (Hemish. und im gegenüberliegenden Thurgau), zwölfjörige Chlee (Ramsen, Thurgau), ewige Chlee (Erzingen).

Mit Stadt und Kanton Luzern hat der Name nichts zu schaffen. Die Herleitung des Namens ist unsicher. Er wird mit katalonischen, provenzalischen, piemontesischen und französischen Namen in Beziehung gebracht. Nach der Schweiz kam die Luzernekultur von Südfrankreich her. In Genf wurde schon im 16. Jahrhundert Luzerne kultiviert; in die Nordschweiz aber gelangte sie erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts.

In der Sitzung der Schaffhauser ökonomischen Kommission vom 20. November 1776 gab Herr O t t im goldenen Löwen die Erklärung ab, daß er 8 Jucharten Ackerfeld mit Luzernesamen angesät habe. Wegen des Weidganges aber erleide er großen Schaden. Im Sandacker (5 Juch.) hat Herr Ratsherr O t t a u f d e r S t e i g folgenden Versuch gemacht: «Er habe ein Erdreich gefunden, das mit dem Namen des Ackers übereinstimme. Der obere, sehr steinige Teil sei

<sup>1</sup> Staatsarchiv Schaffh. Protokolle der ökonom. Kommission 1776—1784.



mit Luzerne, der untere mit Trioletsamen angebauen worden. Er habe sich folgender Bebauungsart bedient: Im Spätjahr, als er den Acker bestandesweise bekommen, habe er denselben noch einmal umpflügen lassen, im Frühling das gleiche wieder getan und mit einer Egge, sowohl in die Quere als in die Länge, den ganzen Acker befahren lassen, damit dadurch teils die Erdschollen recht zerrissen und die Steine in den Boden hineingedrückt wurden. Darauf habe er den Samen ausgestreut und alsdann den ganzen Acker teils mit Gips, teils mit Asche gedünget. Um vorzubeugen, daß der Same weder von dem Wind weggetragen, oder von den Vögeln gefressen werden möchte, habe er mit einer Walze den ganzen Acker überfahren lassen. Von den Mitteln, den Acker zu bessern, habe er gemerkt, daß der mit Gips bestreute Teil weit mehr Futter gegeben, als derjenige, auf welchen Asche gekommen. Er habe auch im zweiten Jahr einen Versuch angestellt und einen Teil des Ackers ganz mit Gips, einen andern ganz mit Asche bestreuen lassen. Jener Teil habe nicht nur mehr, sondern auch vollkommeneres Gras hervorgebracht, als der, welcher mit Asche gedüngt worden. Der obere, steinichte Teil, welcher mit Luzerne angesät worden, wurde auf die gleiche Art wie der untere bebauen. Die Heuernte auf demselben sei ebenso ergiebig gewesen als auf dem andern Teil. An Unkosten habe er nicht mehr als 100 Gulden aufgewendet. Im 1. Jahr habe er 3 Wagen mit Futter davon erhalten und dafür 30 Gulden bekommen. Im 2. Jahr habe er das Futter für 100 Gulden veräußert. Und nun lasse ihn der gegenwärtige Anschein hoffen, daß er im künftigen Jahr einen noch größeren Nutzen daraus ziehen werde.»

In einem Zinsbüchlein wird dem J a k o b S ü ß t r u n k<sup>2</sup> auf dem Emmersberg Schaffhausen 1785 quittiert, daß er für den 1. Schnitt in der Kleewies am Kegelhäuschen 4 Gulden, für den 2. Schnitt 4 Gulden und für den 3. Schnitt wieder 4 Gulden bezahlt habe. (Weil es sich um 3 Schnitte handelt, so kann nur Luzerne gemeint sein.)

Die Luzernekultur eignet sich für den Kanton Schaffhausen mit seinem ziemlich trockenen Klima gut. Die Pflanze besitzt lange Pfahlwurzeln und wirft auch in trockenen Jahren noch gute Erträge ab. Der Klee wird meist gedörst verfüttert und ist sehr nährstoffreich. Junger Hochklee grün verfüttert, ruft beim Rindvieh Blähungen hervor, und den Hüterbuben wird mit Nachdruck gesagt, daß man nie weidendes Vieh in einen Acker mit Luzerne gehen lassen dürfe.

Heute ist die Luzerne das wichtigste Ackerfutter. Die Anbaustatistik 1884 verzeichnete schon 851,29 ha. Reg.-Rat R a h m bemerkte dazu, daß die treffliche Luzerne nicht überall die ihr gebührende Würdigung erfahre. Am meisten wurde angebaut in Neunkirch, Schaffhausen, Neuhausen, Schleithelm, Siblingen und Beringen. Gar keine wurde gepflanzt in Stein am Rhein, Hofen und Altorf. Luzerne, wie auch Rotklee, sät man in Gerste; nach der Getreideernte können sich dann die jungen Pflänzchen entwickeln. Nach 4 Jahren wird heute der

<sup>2</sup> Zinsbüchlein für die Rebleute auf dem Emmersberg, begonnen 1778. Im Besitze von Wagnermeister Ernst Süßtrunk in Buchthalen, dessen Urgroßvater Rebmann war.

Acker wieder umgebrochen; früher ließ man ihn 8—10 Jahre bestehen, daher die Namen 9jähriger, 12jähriger, ewiger Klee. Sehr nahe verwandt mit der blau-blühenden Luzerne ist der gelbblühende einheimische *Medicago falcata*.

### **Der Rotklee (Dreiblattklee), *Trifolium pratense* var. *sativum***

Dreiblattchlee, dreiblättrige Chlee (Dörfl., Thay., Barzh., Bibern, Hofen, Altorf, Opfertsh., Lohn, Büttenh., Merish., Barga, Löhning., Begging., Rüdli.), rote Chlee (Sibl., Rüdli.), dreijöörige Chlee (Hemish., Rams.), Maschtchlee (Gächli.), faaße Chlee (Oberh., Hallau, Wilch.). Die Bezeichnungen Mastklee und feißer Klee weisen wohl auf das Mastige, Fette, Üppige, Saftige, besonders des ersten Schnittes, dieser Kulturpflanze hin.

Bei der Einführung der Rotkleekultur war meist von «Triolet-Klee» die Rede, so 1776, einmal auch von spanischem Klee, 1776. Das weist auf die Herkunft von Südwesten hin. Es gilt nur für den kultivierten Rotklee; denn der urwüchsige rote Wiesenklee ist bei uns auf trockenen, mageren Wiesen von jeher heimisch gewesen.

Die kugeligen Blütenköpfe mit den honigreichen Blüten, welche von den Kindern ausgezupft und «ausgesüggelt» werden, nennt man allgemein Chleebrotli, in Beggingen auch Chleebolle.

Für die Ausbreitung der Rotkleekultur in der Schweiz wirkte vor allem der Berner J o h. R u d o l f T s c h i f f e l i, der 1759 die Berner ökonomische Gesellschaft gegründet hat<sup>3</sup>. Auch die Zürcher und Basler Zweigvereine waren im gleichen Sinne tätig. Die erste Nachricht über den Kleeanbau im Kanton Schaffhausen erhalten wir aus dem schon bei der Luzerne erwähnten Protokoll der Schaffhauser ökonomischen Kommission aus dem Jahre 1776. Daß aber bereits einige Jahre vorher Anbauversuche gemacht worden sind, geht aus den Berichten indirekt hervor.

In der 2. Sitzung der Schaffhauser ökonomischen Kommission vom 30. September 1776 beklagt sich Frau S c h e n k in der Ziegelhütte Neuhausen über die Gemeinde, daß der Weidgang auf ihrer noch von ihrem verstorbenen Mann neu angelegten künstlichen Wiese großen Schaden anrichte. Die Kommission erkennt aber, daß unter gewissen Bedingungen der Weidgang zu gestatten sei.

<sup>3</sup> Im 16. Jahrhundert war der Kleeanbau von Spanien nach Brabant und Flandern (spanische Provinzen) gekommen. Auswandernde Wallonen brachten ihn in die Rheinpfalz, und darum erhielt er den Namen spanischer oder holländischer Klee. Von der Pfalz gelangte er in die Schweiz. Während nun in Schaffhausen erst Mitte der 1770er Jahre vom Kleeanbau die Rede ist, haben Schleithemer Wiedertäufer, die 1648 ihres Glaubens wegen vertrieben und in der Pfalz eine neue Heimat gefunden hatten, schon um 1737 Klee angebaut. Diese Mennoniten (es waren Pletscher darunter) waren die fortschrittlichen Bauern in ihrer zweiten Heimat. Sie waren vorbildlich in der Viehzucht, im Kartoffelanbau (1725) und im Anbau von Runkelrüben. (Pletscher, Werner, Pforzheim: Wanderwege einer Mennoniten-Familie. Auszug daraus in der Schleithemer Randenschau vom 22. Nov. 1952.)

Also eine halbe Maßnahme! Einerseits wird die Anpflanzung von Klee befohlen (siehe Esparsette) und andererseits soll auch noch der allgemeine Weidgang der Gemeinde Gültigkeit haben.

In der 3. Sitzung vom 20. November 1776 berichtete Vogtrichter P f i s t e r in Schaffhausen, daß er den 6 Juchart großen Radacker bei den 3 Linden (beim Storch) mit Gips und Asche gedüngt und hernach mit Triolet-Samen bepflanzt habe. Die Unkosten hätten sich auf 90 Gulden belaufen. Mit Vergnügen stelle er fest, daß seine Mühe und Unkosten nicht vergeblich gewesen seien. Noch größer aber wäre der Nutzen, wenn der Spitalbauer Meister B ü r g i n und auch einige Hintersassen, ihr Vieh nicht darauf weiden lassen würden. Er mache sich anheischig, den ganzen Acker einzuzäunen. Auch sollte ihm der Kleine Rat die Bestandsjahre (Pachtjahre) verlängern.

Herr S c h m i d im Raben erzählte, er besitze auf dem Ebnet einen Acker, auf welchem er Korn gepflanzt habe. Nach der Ernte sei auf dem Acker durch die Natur viel Klee von selbst gewachsen. Dies habe ihn auf den Gedanken gebracht, den Stoppelacker mit Asche und Gips mit s. v. Kuhgüllen vermengt zu düngen und alsdann nur «für verloren» (auf Geratewohl) Triolet-Samen hinzustreuen. Der Same sei vortrefflich gewachsen, er habe im nämlichen Sommer zweimal Futter ernten können und im Herbst habe das Vieh noch eine ziemlich gute Weide darauf gefunden. Einen anderen Acker, der an diesen grenzet und 6 Vierling groß sei, habe er, ohne denselben vorher zu düngen, mit Gerste, Wicke und Haber angesät und hernach Kleesamen darunter gesprengt. Als die Ernte vorbei gewesen, habe ihm die gütige Natur noch eine ziemlich ergiebige Herbstweide geschenkt.

Auf einem Acker, 18 Vierling messend, auf der Breite, habe er Gerste gepflanzt und Kleesamen hineingesät. Die Gerste sei vortrefflich geraten, und nachdem er dieselbe eingeerntet, habe sich auch der Klee gezeigt, und derselbe sei noch so stark geworden, daß er ihn von den Pferden habe abweiden lassen können. Eine solche künstliche Wiese könne man 3 Jahre nutzen, und hernach sei der Acker gut ausgeruht. Sei der Boden des Ackers heißbrüstiger Natur, so müsse man auf demselben spanischen Klee anbauen. (Dieser letzte Satz könnte auch auf Esparsette hinweisen.)

Der bei der Luzerne erwähnte J. S ü ß t r u n k zahlte im Jahre 1800 für den Trioletklee von 9 Vierling, für das ganze Jahr bis Barthlimee, insgesamt 88 Gulden, und im Jahre 1804 für eine Juchart Trioletklee für das ganze Jahr 40 Gulden. Wie schon 1776, wird heute noch der Rotklee in Gerste oder Roggen gesät. Nach der Ernte entwickelt sich dann in den Stoppeln der Klee, den der Bauer «Halmchlee» nennt. Der Kleesamen ist früher vom Bauer selbst gezogen worden. Man ließ von schönem Klee im Acker ein Stück «zo Soome stoo», und zwar immer vom 2. Schnitt, weil der erste Schnitt meistens zu mastig war und umfiel. War dann im Spätsommer dieser Klee dürr und der Kleesamen reif, so wurde er sorgfältig gemäht, heimgebracht und mit dem Flegel gedroschen. So hatte man einen Klee, der für Boden und Klima paßte und der gut «ging». In der badischen

Nachbarschaft war das nördlich von Altorf-Hofen gelegene Gebiet von Then-gen, Thalheim und Kommingen wegen des Rotklee-Samenbaus mit Recht be-rühmt. Es wurden dort jährlich 40—50 ha Saatbau gehalten mit einer vorzüg-lichen entwicklungsfähigen Rasse<sup>4</sup>.

Die Anbaustatistik 1884 verzeichnet rund 100 ha weniger Rotklee als Luzerne, nämlich 761,35 ha. Für Altorf und Oberhallau wird kein Rotklee angegeben. Gegenüber der Zeit von 1900 ist die Kultur in starkem Maße zurückgegangen. Früher hat jeder Bauer, auch mit einem kleinen Viehbestand, einen «Kleeacker» besessen, der dann im nächsten Jahr einen schönen Weizen trug. Im Frühjahr ist der Dreiblattklee regelmäßig mit «Ips» bestreut worden. Früher sagte man nicht Gips, sondern Ips. «Mi goot gi ipse.» Die Gipsdüngung ist mit der Rotkleekultur zu uns gekommen. In Schleithelm, wo Gips ansteht und Gips-mühlen entstanden, ist nach 1775 die Produktion des Düngmittels stark gestie-gen. Aber auch in andern Kantonen der Nordschweiz, wo Gipslager vorhanden sind, war dies der Fall<sup>5</sup>. Heute denkt niemand mehr daran, den Klee mit Gips zu besäen, und die Gipsmühlen sind schon längst eingegangen. In Rüdlingen hat man statt Gips einen Molassemergel, «Polis» genannt, ausgestreut.

**V o l k s a b e r g l a u b e n :** Findet einer in seinem Kleeacker einen weißblühen-den Rotkleestock, so wird jemand in der Familie sterben (Thay.). Mit einem ge-wissen Gruseln habe ich als Bub vernommen, daß der Tod eines Brüderchens damit angezeigt worden sei, daß 1888 in unserem Kleeacker, in «Saalen» ein weißer Kleestock zu blühen begonnen habe. — Findet jemand Klee mit 4 Blätt-chen, so wird er Glück haben. Wer aber findet Fünfbblattklee, dä hät im Joor vil Chrüz und Weh. Ist einer rechtschaffen dumm, so heißt es von ihm, er sei «e rächti Chleechue».

Zum Schluß noch die schöne Schilderung eines Kleeackers von Paul G a s s e r<sup>6</sup>: «Dem Spaziergänger ist solch ein Kleeacker einfach ein kleiner Freudenschrei. Er ist grün, wie nur etwas grün sein mag. Grün ist aber wohl-tuende Farbe. Sie macht frisch und kühl, das Herz hüpfen. Erst noch wenn der Rotklee blüht! Alle seine Blütenköpflein schwimmen so hübsch und rund oben-auf, so fröhlich hingetupft ins übrige, und wenn man nun Blatt und Stiel am Klee dem Rindvieh wohl gönnen mag, neidet man doch die Hummeln, die darin fleißig umherfahren, an Blütenhonig sich laben (und die Bestäubung besorgen). Dem Dreiblattklee rühmt der Bauer nach, daß er den Boden vom Getreidebau sich erholen lasse, das Unkraut vertreibe und dem Viehstall ein kräftig milch-treibendes Futter liefere.»

<sup>4</sup> Vahl, Fritz: Der Rotkleesamenbau auf dem badischen Randen. Schweiz. landw. Monatshefte 1930, Nr. 3, p. 63—68, mit 1 Karte und 3 Photographien.

<sup>5</sup> Wanner, Ch. u. H.: Geschichte von Schleithelm, 1932, p. 367. — Der Gips ist schwefel-saurer Kalk und wirkt nicht direkt düngend, aber aufschließend auf Kaliverbindungen des Bodens. Er ist mit der Peitsche, die man dem Pferde gibt, zu vergleichen, aber nicht mit dem Haber (Stebler und Schröter).

<sup>6</sup> Gasser, Paul: Das Schleithemer Tal, I. 1942.



### Die Esparsette (*Onobrychis viciifolia* ssp. *sativa*)

Ueberall «Äschber» genannt. Der Name Esparsette stammt von *esparcette* her, einem Volksnamen in der franz. Dauphiné, nach einer anderen Version aus dem Spanischen. Im 15. Jahrhundert wurde die Esparsette in Südfrankreich angebaut, später im Gebiet von Genf. In die Nordostschweiz kam sie erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts. Die ökonomischen Gesellschaften in Bern und Zürich hatten (wie bei Luzerne und Rotklee) die Kultur empfohlen. Der Kleine Rat zu Schaffhausen hat sich 1768—1771 mit der Kultur der Esparsette wiederholt beschäftigt. So wird am 21. November 1768 dem Johannes Spörnlin von «Löhlingen» auf sein untertäniges Anhalten, seinen in dem Guntmadinger Baan habenden halben Vierling Reben ausschlagen und mit Esparsette anblümen zu dürfen, in Gnaden bewilligt, und demselben anstatt des Zehenden ein billiches Heuentgelt anzusetzen den hochgeachteten Herren Oberpflegern des Spitals überlassen.

Auf geziemendes Anhalten von Junker Vogtherr Im Thurn für seinen Bruder Jkr. Joh. Im Thurn, wird erlaubt, ein Stück von 4 Maad Wiesen im Meris-  
hausertal, die man nicht wässern könne, mit Esparsette anblümen und einhagen zu dürfen. Des Weidgangs halber soll er gleich anderen Verburgerten 3 Jahre lang entlassen, des Heugelths halber aber an die hochgeachteten Herren Oberpfleger des Klosters gewiesen werden. (14. Dezember 1768, 11. Januar 1769.)

Am 8. Mai 1769 wird einem Georg Müller von «Löhlingen» und am 27. April 1770 einem Jakob Kelhofer von Guntmadingen auf ihr untertäniges Ansuchen in Gnaden bewilligt, je ein Stück Reben auszuschlagen und mit Esparsette anzublümen.

Dem Joh. Jakob Schenk, Ziegler, wird auf sein ehrerbietiges Anhalten gestattet, an der Enge 5 Vierling mit Esparsette anzublümen und dem Junker Obherr Joh. Jakob Peyer auf sein geziemendes Ansuchen die Erlaubnis erteilt, das oben an seinem Landgut, zum Oelberg genannt, gelegene, unten an die Engestraße stoßende ungefähr 3 Juchart große Ackerfeld mit Esparsette anblümen und einhagen zu dürfen<sup>7</sup>.

Eine tragikomische Geschichte war die Bepflanzung der Neuhauser Gemeindeäcker im «Ofersthal», der Rüti und im Birch<sup>8</sup>. Die Gemeinde erhielt den Befehl, sie umzubrecken und mit Klee oder Esparsette anzublümen. Im März 1777 zeigte es sich dann, daß die Beschaffung von Espersamen schwierig war. Im Wochenblatt wurde bekannt gemacht, daß solcher gesucht werde. Von einem Löhninger Bauern wurden 6 Viertel und von einem Gächlinger 5 Viertel geliefert. Herr Schmid im Raben bot 6 Mutt an. Es wurde dann aber beschlossen, nur an einem Ort einen Versuch anzustellen. Auch dieser scheint unterblieben zu sein, denn am 29. August und 1. September 1777 beschäftigte sich der Kleine

<sup>7</sup> Ratsprotokolle Nr. 226 p. 377, 465, 495, 794, Nr. 227 p. 791, Nr. 228 p. 665, Nr. 229 p. 570.

<sup>8</sup> Ratsprotokolle Nr. 235 p. 165/67, 177 sowie Protokolle der ökonomischen Kommission vom 17. Januar, 8. März und 12. März 1777 sowie vom 24. März und 29. März 1779.



Rat mit der Sache und verurteilte Forster R i c h und H e i n r i c h N. H ä f e l i n zu Gefangenschaft im Zuchthaus für 2 Tag und 2 Nacht, weil diese vor allem den Anbau hintertrieben hätten. Die Gemeinde erhielt Weisung, innert 8 Tagen die erwähnten Aecker «im Gemeindewerk» umzuhacken und zur Aussaat bereit zu machen. Im März 1779 wird jedoch resigniert festgestellt, daß in Neuhausen der Versuch mit Esper gänzlich mißlungen, die Felder mit Trioletsamen zu bepflanzen und die Besitzer der Felder einigermaßen zu entschädigen seien.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts glaubte man, mit der Esperkultur ein Zaubermittel gefunden zu haben, die ausgehungerten Böden der Randenhochflächen fruchtbarer zu machen. So frohlockt 1840 E d u a r d I m t h u r n : «Auf dem Randen hat man die Gründüngung eingeführt und so den Weg gebahnt, daß einige Tausend Jucharten Land, welche früher nicht mehr eintrugen als in den Tälern 150 Jucharten, einen ihrer Größe angemessenen Ertrag liefern. Und wenn einmal der Futterbau größere Ausdehnung erhalten haben wird, dürfte der bisher so gering geschätzte Randen noch mehrere Tausend Menschen ernähren, ohne daß die Bevölkerung der Täler abnähme!» — Der Boden wurde aber «äsp ermüde» und 1858 schreibt Forstmeister H e r m a n n S t o k a r , daß der Anbau der Esparsette, welcher dem darauf folgenden Getreide einen kräftigen Boden hinterlassen habe, nicht mehr gelingen wolle<sup>9</sup>. Starke Auswanderung und Aufforstung des Randens setzten hernach ein.

Interessant ist die Anbaustatistik 1884. Im Kanton Schaffhausen waren damals 419,57 ha mit Esparsette bepflanzt. Weitaus am meisten baute die Gemeinde Altorf an, nämlich 51,85 ha. Dafür pflanzten die Altorfer keine Luzerne und keinen Dreiblattklee. Ziemlich viel Esper hatten auch: Dörflingen, Herblingen und Hemmenthal, gar keinen: Neuhausen, Oberhallau, Wilchingen und Osterfingen. Die Klettgauer hielten mehr auf Luzerne und Dreiblattklee.

Heute ist die Esparsettekultur bei uns so gut wie erloschen. Selten sieht man noch einen «Äschberacker», der einst im Vorsommer so herrlich rosarot blühte und den Bienen volle Tracht lieferte. Da es früher Schwierigkeiten bot, den in der Regel sehr reichen ersten Schnitt zu dörren, besonders bei schlechtem Heuwetter, und weil dann der zweite Schnitt oft wenig einbrachte, kam die Kultur der Esparsette seit etwa 40 Jahren fast ganz aus der Mode.

Als Ersatz für Dreiblattklee und Esparsette werden vereinzelt angepflanzt: der prächtig blühende I n k a r n a t k l e e (*Trifolium incarnatum*), der B a s t a r d - k l e e (*Trifolium hybridum*), der S c h o t e n - o d e r H o r n k l e e (*Lotus corniculatus*) und der H o p f e n - o d e r S c h n e c k e n k l e e (*Medicago lupulina*). Größere Bedeutung aber haben sie bei uns nie besessen.

### **Andere Futterpflanzen**

Als Beimischungen in Kleesaaten werden oft einige Gräser angebaut, so das i t a l i e n i s c h e R a y g r a s (*Lolium multiflorum* ssp. *italicum*), das K n a u l -

<sup>9</sup> Kummer, G.: Quellen zur Forstgeschichte des Kantons Schaffhausen Nr. 4 (1952).

g r a s (*Dactylis glomerata*) und das g e m e i n e R i s p e n g r a s (*Poa trivialis*). Sie werden gerne der Luzerne beigemischt, geben ihr Halt, und das Futter ist leichter zu dörren. In den Jahren 1951 und 1952 sah ich bei Hallau und Thayngen Herbstfutteräcker mit A l e p p o - B a r t g r a s (*Andropogon halepensis*). Das Gras wurde anfangs November gemäht. Im späten Hochsommer werden für Futterzwecke auch angebaut: W i n t e r r e p s und W i n t e r r ü b s e ferner w e i ß e r S e n f (*Sinapis alba*), Gewächse die auch in trockenen Jahren rasch wachsen und einen Ertrag liefern. Sie reichen aber bezüglich des Nährwertes nicht an Hafer, Mais und Wicken heran.

Im Jahre 1943 hat der Gutsbetrieb der Konservenfabrik Hallau einen Versuch gemacht mit dem Anbau von S o n n e n b l u m e n für Silage. Es wurde 1 ha mit der kleinen Sorte von 1½ m Höhe bepflanzt. 1944 wurden 1½ ha mit der größeren Sorte von 2½ m Höhe, gemischt mit Mais, angebaut. Es gab gewaltige Erträge, aber das Futter wurde vom Vieh nicht gerne genommen. Der Nährgehalt ist auch nicht so groß wie beim Mais, der für Futterzwecke viel wertvoller ist. Auch bei Thayngen sah ich Sonnenblumenpflanzungen für Futterzwecke. Bei Lottstetten wurde 1952 *Malva verticillata* var. *crispa* als Grünfutter angebaut. Bei Guntmadingen sieht man in den letzten Jahren als Herbst- und Winterfutter den M a r k s t a m m k o h l mit fleischigem Stengel und großem Blattschopf. Derselbe wurde aus Deutschland eingeführt und heißt bei uns «Guntmadingerchööl» (siehe p. 96).

### Nachtrag über die Löhne der Schwabenschnitter und die Leineweber

Im Ausgabenbuch des Johannes Stamm, Landwirt, im Neuen Haus Thayngen (1827—1910) finden sich folgende Einträge:

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 3. August 1856.    | Den Schnittern für 6 Juchart schneiden Fr. 25.35.   |
| 22. Juli 1859.     | Dem Schnittermeister Jakob Villinger von Aulfingen für 6 Juachart schneiden zu 6 Fr. 30 Rp. Fr. 44.—. |
| 9. August 1860.    | Den Schnittern für 10 Vierling Korn schneiden Fr. 10.50.  |
| 26. Juli 1862.     | Den Schnittern für 6 Juachart schneiden Fr. 30.—.   |
| 17. Juli 1863.     | Den Schnittern für 23 Vierling schneiden zu Fr. 5.50 per Juchart = 29 Franken.                        |
| 21. November 1859. | Konrad Keller, Weber, Thayngen, für 100 Ellen Tuch weben zu 20 Rp. per Elle Fr. 20.—.                 |
| 12. November 1868. | Dem Joseph Auer in Thengen für 56 Ellen Költisch weben zu 27 Rp. per Elle Fr. 15.15.                  |
| 2. Mai 1868.       | Dem Joseph Auer von Thengen für 50 Ellen weben zu 28 Rp. = Fr. 14.60.                                 |
| 6. November 1868.  | Dem Konrad Keller von Thayngen für 50 Ellen Zwilchen weben zu 20 Rp. = Fr. 10.—.                      |

(Vgl. S. 30, 34, 35, 108.)

Ich verdanke die Angaben Fr. Marie Unger, Lehrerin, Schaffhausen, einer Enkelin des genannten Joh. Stamm.

## V. Gemüse- und Gewürzpflanzen in Gärten

Albert Bächtold erzählt im «Hannili Peter» von den Samenfrauen (Soome-wiiber), die jedes Frühjahr auf dem Lande mit Gemüse- und Blumensamen hausiert haben: «Mit dr Schwalbe chunnt au no de allerletscht Zugvogel. Aber dä chunnt nid uf em Süde, dä chunnt uf em Norde. Hät au kani Flügel, er chunnt z'Fueß we d'Frösche. Uf dä Zugvogel hät d'Mueter scho lang gwaartet. Scho wo si ggartnet händ, hät si zom Peterli gsaat, iez chönn dänn jede Tag d'Soomefrau choo. Und richtig, ez schwanket si derthäär, die groß, schwarz Frau mit em Netz oms Hoor ome und em mächtige grööne Sack uf em Puggel. Und we si nööcher chunnt, gsiet me, da 's nid bloos ann Sack ischt, 's sind zwee, ann vorne und ann hinne . . .

Si lupft de aa Taal i d'Hööchi, loot de ander abelampe, daner si vo sälber dringom träät, und iez gsiet me uf aamol, da 's gaar nid zwee sind, isch jo bloof ann, aber wa für ann, größer weder de grööscht Maa. Und iez packt si uus, und me chunnt nümme zom Schtuune uus. Oh die villne-villne Säckli, wo s'im Groofße inne hät! We i-n-me Muusnescht gsiets uus. D'Soomefrau nimmt Säckli om Säckli, Püntili om Püntili usse, tuet mit gschickte Fingere d'Schnüer uf, und iez chömed eerscht rächt Säckli vüre, schöö gfarbeti Bapiersäckli mit allne mögliche Blueme und Sache drufgmoolet. Nimmt ann no wunder, da die Frau alli die Sööme kännt und s' nid durenand macht. Wänn dänn amed d'Soomefrau wider zäme packt, rollet si iren Sack zäme wene Saal, schlüüfft ie, tuet en Lupf und iez hanget ere wider di aa Helffti vorne- und di ander hinne-nabe. So räist si de ganz Früeling im Land ome, und wövelmol aneme Taag da si dä Sack mo uf- und zuefoo, wövel Schtäge uf und ab da si mo mit, und wa si alls mo a d'Lüüt häreschwätze, bis si aaproocht hät, wa drininne ischt, da chuunt de gschidscht Maa nid uusrächne.»

Diese Frauen aus dem Schwarzwald hausierten auch im Reiath, und die Großmutter hat ihnen immer Sämereien abgekauft. Als später bei uns der Gemüsebau organisiert wurde, kaufte man die Sämereien bei den örtlichen Verkaufsstellen und das Hausieren der Samenweiber hörte auf. Damit erlosch auch eine alte Beziehung zum badischen Grenzgebiet.

### Der Winterlauch (*Allium porrum*)

Er wird schlechthin «Lauch» genannt. Neben Sellerie ist er eines der häufigsten Wintergemüse unserer Gärten. Er stammt aus dem Mittelmeergebiet. Geschnittener Lauch dient als Zusatz zu vielen Suppen. Gekochte Lauchstengel werden auch als «Gemüse» gegessen. Für die Rindfleischsuppe werden die Lauchblätter nicht zerschnitten.

### **Der Schnittlauch** (*Allium Schoenoprasum*)

Siehe Neujahrsblatt Nr. 5, S. 44.

### **Rhabarber** (*Rheum Rhaponticum*)

Stammt aus den chinesischen Steppen. Er wurde erst in neuerer Zeit in unsere Gärten eingeführt. Die dicken, geschälten Blattstengel verwendet man zu Kompott, «Tünne», «Schnittli» usw. Besonders im Frühling wird er geschätzt, so lange noch kein Obst vorhanden ist und die Stengel jung sind. Rhabarber ist verwandt mit den Ampferarten und oxalsäurehaltig.

### **Spinat** (*Spinacia oleracea*)

Binätsch (Stein, Dörfl., Thay., Hofen, Büttenh., Sibl., Rüdli., Büsingen), Benätsch (Bibern, Altorf, Opfertsh., Herbl., Neuh., Oberh., Hallau, Schleith., Begg.). Das Wort beruht auf dem ital. spinacio (Idi. IV, 1308). Er gilt als sehr gesund und ist wegen des Eisengehaltes ein Nahrungsmittel, das Blutarmut und Bleichsucht verhindert. Die Heimat des Spinates ist wahrscheinlich der Kaukasus. Durch die Araber gelangte er über Spanien nach Mitteleuropa. Man pflanzt ihn im Herbst, um im Frühling grünes Gemüse zu erhalten. In Rüdlingen und anderswo macht man «Binätschtünne». A. Keller berichtet: Der rohe Spinat wird auf dem Hackbrett oder mit dem Wiegmesser fein «gwieget», dann kurz in viel Fett gedämpft und auf die Seite gestellt bis alles kalt ist. Dann rührt man ein Teiglein an aus Mehl, 3—4 Eiern, Nidel und Salz, fügt den Spinat bei, verrührt gut und streicht die Masse «uf de tünne usgwaleet Tünneteig». Nach Belieben werden Speckwürfeli beigegeben. Bei starker Hitze wird sie gebacken. Diese «Tünne» ist beliebt.

### **Gartenmelde** (*Atriplex hortense*)

Burket (Thay., Opfertsh.), Hohchrut (Gächli.). Sie wurde statt Spinat vor 50 Jahren häufig gepflanzt und war im Mittelalter eine Hauptgemüsepflanze. Conrad Gefner nennt sie Burckhart (1553).

### **Gartenkresse** (*Lepidium sativum*)

Gartechressich. Die scharf schmeckende Pflanze wird jung als Salat gegessen. Sie stammt aus dem nahen Orient (Syrien, Mesopotamien, Persien). Die Pflanze wird dicht gesät. Redensart: «Chressichdick säje.» Kinder säen in ihren Gärtchen Chressich gerne in Form ihrer Initialen oder «zeichnen» Figuren; deshalb können sie kaum warten, bis er «divorne isch».

### **Retfig (Raphanus sativus)**

«Räätich». Die Germanen lernten ihn von den Römern kennen und haben auch den Namen vom Lateinischen übernommen. Aus radix = Wurzel wurde ratih, retih, retich. Er wird in verschiedenen Spielarten angebaut. Die frühen roten Radieschen nennt man «Monetsräätich», die weißen «liszäpfe». Der weiße Sommer-Retfig zu Vollkorn- oder Roggenbrot und Bier (Bierräätich) schmeckt vielen Leuten, auch als Beigabe zu Wurstwaren (hors d'oeuvre) ist er beliebt. Retfig ist auch ein altes Heilmittel gegen Husten. Schon Fuchs sagt in seinem Pflanzenbuch: «Der zahm Retfich in Wasser gesotten und Honig darzu geton, bekommt wohl dem langwierigen Husten und zerteilet den zähen Schleim, so um die Brust sich hat angelegt.» In Rüdlingen höhlt man einen schwarzen Räätich (Winterräätich) aus, gießt Honig in die Oeffnung und legt ihn an die Wärme. Ist der Räätich eingeschrumpft, so soll man den Honig einnehmen gegen harten Husten. In Schaffhausen füllt man die Oeffnung des ausgehöhlten Räätichs mit Kandiszucker und läßt ihn zergehen. Der Saft wird ebenfalls als Hustenmittel verwendet.

### **Meerretfich (Armoracia lapathifolia)**

Der «Meerräätich» stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet und ist bei uns meist verwildert anzutreffen. Er wird nur selten angebaut. Die langen weißen Wurzeln enthalten Senföl und sind reich an Vitamin C. Sie werden geschabt und als Beigabe zu Rindfleisch gegessen. Sie wirken anregend auf die Magen- und Darmtätigkeit. Größere Mengen wirken schädlich. In Scheiben geschnitten, werden die Wurzeln auch bei Rheuma aufgelegt, ferner auf geschlossene Eifen.

### **Gartenpetersilie (Petroselinum hortense)**

«Peterli» wird als Suppengewürz im Garten gehalten. Sie hat auch medizinische Wirkung. Peterlitee aus Kraut oder Samen sei das beste Mittel zum Wasserlösen bei Mensch und Vieh (Rüdl.). Bei Nierenleiden trank man Tee von Peterli (Reiath). Wird im Garten der Petersilienstock weiß, so stirbt jemand in der Familie. (Aberglaube wie beim Klee, Seite 119.)

### **Sellerie (Apium graveolens)**

Volksname: Zällere. Sie fehlt in keinem Gemüsegarten. Eine Knolle gehört in jede rechte Fleischsuppe als Gewürz. Schon die alten Aegypter, Griechen und Römer bauten sie als Nutz- wie als Heilpflanze an. Die Knolle soll gut sein gegen Rheumatismus und Gicht. Man genießt die Knollensellerie auch als Salat. Die «Chruutzzällere» wird als Suppengewürz verwendet.



### **Dill** (*Anethum graveolens*)

Es ist eine alte Gewürzpflanze des Orients wie Anis und Fenchel. Die Samen enthalten ein stark riechendes ätherisches Oel. Sie werden dem Sauerkraut als Würze beigegeben.

Sauerkraut mit Dill, Dill, Dill  
Chocht mi Muefer vill, vill vill (Begg.).

### **Koriander** (*Coriandrum sativum*)

Die Samen enthalten ein stark riechendes Oel. Dient als Gewürz, um unangenehme Gerüche zu verdecken (Fleischbeize). Gilt auch als Wurmmittel, magenstärkend. Bestandteil des Karmelitergeistes. Da und dort verwildert.

### **Gartenkerbel** (*Chaerophyllum Cerefolium*)

In den letzten Jahren nur noch selten als Suppengewürz in Krautgärten angepflanzt, z. B. in Siblingen und Hemishofen.

### **Der Boretsch** (*Borago officinalis*)

Eine «Bienenpflanze», kommt da und dort verwildert vor. Einst wurden die frischen Blätter als Salat verzehrt. Der Tee aus trockenen Blättern wirkt blutreinigend und harntreibend. Das fein gewiegte Kraut wird auch dem Gurkensalat beigelegt.

### **Zuckerwurzel** (*Sium Sisarum*)

Wurde nach Ed. Imthurn (Gemälde 1840) vielfach gezogen, doch wird sie heute nicht mehr angebaut. Sie bildete einst gebacken oder gekocht ein beliebtes Gericht. (Hegi Bd. V, 2, p. 1224.)

### **Comfrey** (*Symphytum uplandicum*)

In den Jahren 1910—1912 sind Versuche gemacht worden mit dieser Schweinefutterpflanze. Verwendet werden die grünen Blätter. Der Nährgehalt ist aber nicht groß. Blühender Rotklee und Runkelrübenblätter haben mehr Nährgehalt. (III. Bericht der landw. Schule Charlottenfels Neuhausen, 1914).

### **Tomate (Solanum Lycopersicum)**

In meiner Jugendzeit hat auf dem Lande noch niemand Tomaten angebaut. Heute ist zu Stadt und Land der Anbau verbreitet. Die Tomate ist eine uralte Kulturpflanze der Indianer. Die Spanier haben bei der Eroberung von Mexiko und Peru die Tomate in hochgezüchteten Formen vorgefunden. Die Wildform kennt man nicht. Die Frucht findet vielfache Verwendung zu Suppen, Saucen, Salat, als Zugabe zu gehacktem Fleisch usw. In den Jahren 1933 u. 1935 sind von D. Woelfner an der Landw. Schule Charlottenfels Neuhausen Versuchspflanzungen mit den Sorten Lucullus, Westlandia, Marglobe durchgeführt worden. (XIII. u. XIV. Bericht, 1933 u. 1935.) Conrad Gefner hat in seinen «Horti Germaniae», 1560, den Anbau der Tomate, die er Goldapfel (*Pomum aureum*) oder Liebesapfel (*Pomum amoris*) oder auch Apfel der anderen Welt (*Pomum de altero mundo*) nennt, bereits erwähnt und geschrieben, die Frucht sei fast geruchlos und nicht unangenehm zu essen, auch nicht schädlich. (Diethelm Fretz: Conrad Gefner als Gärtner, Zürich 1948, p. 195).

### **Gurke (Cucumis sativus)**

Der Volksname «Guggummere» ist vom lateinischen *Cucumis* hergeleitet. Die aus Ostindien stammende Pflanze wird häufig angepflanzt zu Salatzwecken: «Guggummersaloot». Gogumeren (Hans Stockar, 1519).

### **Kürbis (Cucurbita Pepo)**

Der gebräuchliche Name «Chürbse» kommt wie Kürbis vom lateinischen *cucurbita*, ahd. *kurbiz*. Vergleich: «Er hät en Chopf wene Chürbse oder wienen Seschter», sofern einer «wohlgenährt» aussieht. Reife Kürbisse verwendet man meist als Schweinefutter, bisweilen aber auch zur Bereitung von Konfitüre. Die «Zuchetti» werden als Gemüse zu Fleisch gegessen.

### **Topinambour (Helianthus tuberosus)**

wird hauptsächlich in der badischen Nachbarschaft kultiviert. Stammt aus Brasilien. An den Wurzeln bilden sich rundliche Knollen, welche essbar sind. A. Keller berichtet aus Rüdlingen: «Der alte Lévogt, der die landwirtschaftliche Schule Strickhof besucht hatte, brachte verschiedene Neuerungen heim, unter anderem auch eine neue ‚Härdöpfelsorte‘, die sogenannten ‚Wasserhärde-

öpfel' oder Topinambire. Er bepflanzte einen ganzen Acker damit, aber niemand wollte sie essen. So verfütterte man sie den Säuen.»

### **Zichorie (Cichorium Intybus)**

Von der wilden Wegwarte stammen die kultivierten Formen ab: die Wurzelzichorie (Kaffeezichorie) und die Blattzichorie (Salatzichorie).

Die Wurzelzichorie wird «Wegluege» (Buch, Thay., Altorf, Opfertsh., Lohn, Buchth., Merish., Bering., Neunk., Schleith.) genannt oder «Wegluegere» (Hemish., Ramsen, Rüdli., Buchb.). Die Wurzeln werden im Herbst ausgegraben, sauber gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, auf dem Ofen oder der «Chuuscht» gedörrt, hernach geröstet, nach Bedarf gemahlen und als Kaffee-Ersatz verwendet. Eduard Imthurn berichtet 1840 im «Gemälde»: Das Frühstück besteht gewöhnlich aus Kaffee, der aber zur Hälfte aus sogenanntem «Güfel», d. h. aus Cichorien, gelben Rüben, Eicheln, Gerste, Roggen und anderen Kaffee-surrogaten gebraut wird, nebst Milch und Brot oder gesottenen Kartoffeln. «Der Erfinder» des Zichorienkaffees war ein Gärtner aus Arnstadt, der zu Anfang des 18. Jahrhunderts Versuche anstellte, die Inulin-haltigen Wurzeln zu verwenden. Mit der Zeit hat sich die Zichorienindustrie entwickelt, und mit der Produktion des «Päcklikaffees» große Bedeutung erlangt. In den Kriegsjahren 1917 waren in Buchberg, Beringen, Ramsen, Rüdlingen und Schleithem rund 12 Aren mit Zichorien bepflanzt.

Die Blattzichorie wird als Salat verwendet, als sogenannter «Brüsseler», weil um Brüssel herum viele Kleinbauern denselben pflanzen und vom Anbau leben.

### **Endivie (Cichorium Endivia)**

«Antifi». Wegen des Gehaltes an Inulin schmeckt der Endiviensalat, der vor allem im Spätherbst und Winter genossen wird, ziemlich bitter.

### **Gartensalat (Lactuca sativa)**

Die Kultur des Salates, dessen Heimat unbekannt ist, ist sehr alt. Er wird entweder als Kopfsalat (Höplisaaloot) oder als Schnittsalat (Schnittsaloot) in vielen Sorten gezüchtet. Das Salatbeet soll am Gertrudentag (17. März) bestellt werden. Den Weinessig zum Salatanmachen bereiteten unsere Bäuerinnen selbst. Die Essiggutter (Strohflasche) mit den «Essigmuetere» stand auf dem Ofen. In Rüdlingen war es üblich, am Karfreitag den Essig abzuziehen und die Essigmutter mit neuem Wein zu speisen. A. Keller schrieb ein «Lied von der Essigmutter» das also beginnt:

In der Essiggutter  
Hockt die Essigmutter  
Und sie sieht verschrumpft und bleich und hungrig drein.  
Gebt der Essigmutter  
Endlich doch ihr Futter,  
Gebt ihr Wein!

Nur der Wein belebt sie,  
Nur der Wein erhebt sie,  
Nur im Weine wird sie, was sie sein und werden soll.  
Ihn soll sie begehren,  
Zehren und verkehren,  
In ihm schwimmen, jung und lebensvoll.

### **Gartenschwarzwurzel (Scorzonera Hispanica)**

Wird nicht häufig angepflanzt. Die braunschwarzen, walzigen Wurzeln liefern ein wohlschmeckendes Gemüse. Sie werden gesotten und mit einer Butter-sauce serviert.

### **Estragon (Artemisia Dracunculus)**

Selten kultiviert, zur Herstellung des Estragonessigs, welcher für saure Gurken verwendet wird.

## VI. Heilpflanzen in Haus und Garten

### **Aloë (Aloë Succotrina)**

«Wundertischtel». Eine südafrikanische Pflanze mit fleischigen, saftreichen Blättern. Sie wird in Töpfen gehalten. Früher wurden bei Schnittwunden entweder zerquetschte Blätter aufgelegt, oder aber Blätter ausgepreßt und der Saft auf die Wunde geträufelt.

### **Meerzwiebel (Urginea maritima)**

«Heilbölle». Sie wird in großen Töpfen oder Kübeln gezogen. Auch von ihr wurden zerquetschte Blätter oder zerquetschte Zwiebeln auf Wunden gelegt, um das Blut zu stillen und das Eitern zu verhindern. Die mittleren Zwiebelschalen wirken harntreibend.

### **Weißer Lilie (Lilium candidum)**

Ilge (Thay., Büttenh., Hallau), Ille (Schleith.), Eile (Gächl.), wißi Eiele (Rüdl.), Josephslilie (Füetzen). Ilgenöl ist ein vorzügliches Heilmittel bei Brandwunden. Man legt die weißen Blumenblätter in Salatöl (Olivenöl), bindet die Flasche zu und stellt sie längere Zeit an die Sonne. Ziehen lassen! Bei Verbrennungen wird ein leinenes Läppchen im Oel «getünkelt» und auf die Brandwunde gebunden. Die Rebfrauen achten auf den Beginn des Lilienblühens. Oeffnet sich die erste Blume, so sagen sie: «Jetzt geht es noch 100 Tage bis man wümmen kann.» (Rüdl., Hallau.)

### **Osterluzer (Aristolochia Clematidis)**

Osterluzerchruut (Opfertsh., Oberh., Wilch., Osterf.), Osterluzerchruut (Thay.), Luzerchruut (Löhning.). Eine alte Heilpflanze, die verwildert in Hecken und an Wegrändern vorkommt, so z. B. reichlich bei Wiesholz in Ramsen. Sie wird nicht mehr kultiviert, gilt aber als bewährte Wundpflanze. Die grünen Blätter werden auf die Wunden gelegt zur Desinfektion.

### **Pfingstrose (Paeonia officinalis)**

Jetzt Zierpflanze in Gärten, früher Heilpflanze. Bueberoose (Hemish., Ramsen, Buch, Dörfli., Buchth.), Chindliwehroose (Büttenh., Merish., Rüdl., Schleith.), Chindlimeeroose (Hofen, Altorf, Lohn, Herbl., Bargaen, Löhning., Neunk., Gächl.,



Oberh., Hallau, Schleith., Begg.), Chindlimeeblueme (Thay.), Pfingstroose (Schaffh.). Die Namen rühren her von der früheren Verwendung der Wurzeln als Heilmittel der «Gichter» (Nervenzuckungen) der Kinder (Idi. V, 91). Auch als Abortivmittel dienten sie (Idi. II, 95). A. Keller berichtet aus Rüdlingen: Die pelzigen Früchte wurden auf eine Schnur gezogen und Kindern um den Hals gehängt beim Zahnen, wenn man keine «Elefantenlüüs», keine «Maulwurfsfööpli» und keine Meisterwurzeln zur Verfügung hatte. Die Elefantenlüüs (Anacardium-Samen, Sumachgewächs aus dem tropischen Amerika) bezog man aus der Apotheke. Man nähte 2 Stück in ein Säcklein und hängte dieses dem Kind um den Hals. Die Samen der Chindliwehroose galten als Ersatz für die andern Mittel, denen man größere «Kraft» zusprach. (Siehe Meisterwurz.)

### **Weinraute** (*Ruta graveolens*)

Sie ist an Gartenmauern noch da und dort als Kulturrelikt vorhanden. Die ätherischen Öle bewirken Blutzufuhr in die Bauchorgane, insbesondere die Gebärmutter. Anwendung ist gefährlich wegen der Giftigkeit. Rautenblätter werden auch in Wein und Essig eingelegt, ferner als Gewürz für Braten verwendet.

### **Eibisch** (*Althaea officinalis*)

Ischbe (Thay.), Ibschge (Schleith.), mhd.: ibesch (Idi. I, 48). Die Pflanze wird in Gärten gehalten, sie entwickelt hohe Stauden. Blätter und Blüten, hauptsächlich aber die Wurzeln, gelten als heilkräftig. Sie sind schleimhaltig. Eibischwurzeln werden im Herbst gewonnen und getrocknet. Ein Absud mit Kandiszucker gilt als gutes Hustenmittel und als Gurgelwasser bei Halsbeschwerden.

### **Liebstöckel** (*Levisticum officinale*)

Diese Pflanze wird in neuerer Zeit in Gärten als Gewürz- und Heilpflanze häufiger gehalten als früher. Wegen des starken Geruches nennt man sie im Volke «Maggi». Das getrocknete Kraut wird als Gewürz gebraucht. Der Tee wirkt hustenlösend und schmerzlindernd bei Darmblähungen, man verwendet ihn auch bei Wassersucht. Die Wurzel ist ihres ätherischen Öles wegen heilkräftig.

### **Anis** (*Pimpinella Anisum*)

Der «Enis» stammt aus dem Orient und ist eine alte Kulturpflanze. Er wird bisweilen in Gärten gezogen, zur Hauptsache aber in Apotheken gekauft. Die süßlich duftenden Früchte verwendet man für Enisgueteli, Enisbrötli. In Schleithheim heißen sie «Enistüürggili». Aus der grünen Pflanze wird ein wirksamer

Tee gekocht, der einen harten, «verhockten» Husten zu lösen vermag. Wie Sellerie galt auch Anis als Aphrodisiacum (Mittel zur Beförderung des Geschlechtstriebes). Anistropfen werden als Hustenmittel verordnet.

### **Fenchel (Foeniculum vulgare)**

Ahd. : fennichal. Fenchel wird bisweilen wie Anis und Dill in einzelnen Stöcken im Garten oder in den Reben gehalten. Die reifen getrockneten Samen schmecken süßlich und liefern einen Tee, der vor allem kleinen Kindern als Mittel gegen Bauchweh gegeben wird. Fencheltee schüttet man auch Kühen in die erste «Tränki» nach dem Kalbern. Er «öffni d'Milchoodere». Fencheltee mildert das Grimmen im Leib (L. Fuchs).

### **Meisterwurz (Peucedanum Ostruthium)**

«Meisterwurze» (Rüdl.) ist eine alpine Pflanze (Doldengewächs), die früher im Mittelland in vielen Gärten gepflanzt worden ist, nach A. Keller auch in Rüdlingen. Ich habe sie in Thayngen und in anderen Gemeinden nie gesehen. Sie stand einst als Heilpflanze in hohem Ansehen. Der Wurzelstock wird im Herbst ausgegraben. Er enthält ein ätherisches Oel, welches stark anregend auf die Abscheidung der Verdauungssäfte wirkt und daher den Appetit fördert. Bei Bronchialkatarrh befördert es den Auswurf. Keller schreibt aus Rüdlingen: «Wenn unseren Eltern und Voreltern etwas fehlte und sie nicht gleich wußten, was es sei, griffen sie zuerst zum Meisterwurztee, sofern ein Schluck Kirsch nicht helfen wollte. Meisterwurztee wurde hauptsächlich dann genommen, wenn man einen Druck auf Brust oder Magen spürte. Man brauchte ihn aber auch bei Hitzen im Kopf und bei Ohrenweh und gegen Krämpfe aller Art. Die schmerzende Stelle rieb man mit einem starken Absud ein. Am längsten hielt sich die Meisterwurz als schmerzstillendes, beruhigendes Mittel bei zahnenden Kindern. Noch in den 80er Jahren wurden die Wurzeln zerschnitten, gedörst und an einen schwarzen Faden aufgezogen und den Kindern um den Hals gehängt. Diese Chrällili wurden viel getragen. Die Pflanze war hochgeachtet, weil man ihr zauberabwehrende, die Behexung behindernde Kräfte zuschrieb. Man gab auch den Kühen und Kälbern davon, wenn man nicht wußte, was ihnen fehlte. Mit dem Verschwinden des Aberglaubens ist die Pflanze in unsern Gärten verschwunden.»

Zahlreiche L i p p e n b l ü t l e r, die aus dem Mittelmeergebiet stammen, haben wegen ihres Gehaltes an ätherischen Oelen medizinische und volksmedizinische Verwendung erhalten, so: Rosmarin, Lavendel, Majoran, Ysop, Gartensalbei, Bohnenkraut.

### **Lavendel** (*Lavandula Spica*)

Lavander (Opfertsh., Barga), Pfalander, Falander (Rüdl.). Getrocknete Blüten liefern einen Beruhigungstee bei Diarrhoe. Er ist auch ein mildes Schlafmittel. Der käufliche Lavendelgeist wird zum Einreiben bei Rheumatismus verwendet. Pulverisierte Blüten werden zum Würzen der Blutwürste gebraucht, wie der Majoran. Als Mittel gegen Moften legt man getrocknete Lavendelblüten in die Wäscheschränke.

Guten Tag, Herr Gärtnersmann,  
Haben Sie Lavendel?  
Majoran und Thymian,  
Und ein wenig Quendel?  
(Schaffhausen)

Dieses Verslein ist nicht so harmlos wie es aussieht; denn Lavendel, Rosmarin usw. galten einst als Abortivmittel.

### **Majoran** (*Majorana hortensis*)

Wird im Volksmund «Mejeroo» genannt und beim Metzgen in pulverisierter Form den Blutwürsten beigemengt.

### **Rosmarin** (*Rosmarinus officinalis*)

«Rosmarii». Einst spielte bei wichtigen Anlässen, wie Hochzeit, Taufe und Begräbnis der Rosmarin eine große Rolle, heute sieht man ihn nur noch selten, und die alten Bräuche sind abgegangen. Im Sommer wurden die Rosmarinstöcke im Garten gehalten, im Herbst nahm man sie heraus und brachte sie in die Stube oder in den Keller zum Ueberwintern. Drei Zweiglein Rosmarin mußte in Rüdlingen bei der Taufe jeder Götti (als Geschenk der Gotte) anstecken, wenn man zur Kirche ging. Die Gotte trug einen Strauß am Rock, der Täufling ein Kränzchen am Uebertuch. Zwei Rosmarinstengel im Knopfloch, ein Kränzchen auf dem Hut und große «Flederebändel» am Rock waren die unablässlichen Abzeichen des mit einem Gewehr oder einer Pistole ausgerüsteten «Hochsigladers», wenn er zur ersten und zur zweiten Einladung der Gäste ausrückte. Vor dem Hause der Einzuladenden mußte er jeweilen einen Schuß abgeben. (Rüdlingen.) Auch in Thayngen trug der «Hochziglader» einen Rosmarinstrauß. Mit 3 Rosmarinzweiglein war am Hochzeitstage der Bräutigam geschmückt, mit 2 der Hochsiglader und mit 1 die übrigen Teilnehmer, ohne die Kinder. Mit Rosmarin wurden an der Hochzeit auch Voessen und Braten gewürzt. In Buchberg trug früher bei Leichenbegängnissen das Leid (die nächsten Verwandten und Angehörigen) Rosmarinzweige in den Händen und warf dieselben in das Grab. Rosmarin war das Sinnbild der Liebe. Dem Rosmarin wurde

auch reinigende, dämonenabwehrende Kraft zugeschrieben. Ein Rosmarin-zweiglein im Mund schützte vor Ansteckung bei Epidemien. Das Absterben des Rosmarins im Hause bedeutete, daß bald jemand aus der Familie sterben werde. Rosmarin längere Zeit in Schnaps eingelegt, gab ein Mittel zum Waschen der Augen, um sie zu stärken.

### **Ysop** (*Hyssopus officinalis*)

Soope (Hemmenth., Schleith.), Chilchesoope (Buch, Lohn, Neuh., Barga, Löhning., Neunk., Sibl., Begging., Rafz), Chilcheschoope (Thay., Wilch., Osterf., Fuetzen). Wächst zahlreich verwildert auf der Westseite des Hohentwils. Ysop wurde auf Landfriedhöfen oft gepflanzt. Früher nahmen die alten Bauernfrauen immer ein Zweiglein davon als «Schmeckis» in die Hand beim Gang zur Kirche (auch Lavendel, Rosmarin, Bohnenkraut, Eberreis). Tee aus Ysop ist ein Heilmittel bei Erkrankung der Luftwege und dient auch als Brechmittel.

### **Bohnenkraut** (*Satureja hortensis*)

«Bohnechruut». Wird vom Volk häufig mit Ysop verwechselt. Man sieht es noch da und dort in Gärten, auch verwildert. Es dient als Gewürz beim Genuß von Bohnen, da es die blähende Wirkung verhindere.

### **Löwenschwanz** (*Leonurus Cardiaca*)

«Teuichruut» (Gächl., Schleith.). Wird als Heilmittel bei Verdauungsstörungen des Viehs verwendet, «wenn es die Teui verloren hat». War einst auch ein Hausmittel des Menschen bei Magenstörungen.

### **Gartensalbei** (*Salvia officinalis*)

Salbiine (Hemish., Ramsen, Altorf, Lohn, Hallau, Trasad., Rüdli.), Selbiine (Thay., Opfertsh.), Müslichruut (Stein, Thay., Hofen, Altorf, Büttelh., Herbl., Neuh., Merish., Löhning., Neunk., Gächl., Oberh., Wilch., Sibl., Schleith., Begging.). Die Blätter samt dem Stiel werden in Omelettenteig gelegt und in heißem Fett gebacken. Der Stiel ist der Mäuslischwanz (Müslichüechli). Bei der Zubereitung der «Spießli», einer Spezialität aus Kalbsleber, werden auch Salbeiblätter verwendet. Tee aus Salbeiblättern wirkt desinfizierend und dient zum Spülen bei Mund- und Halsleiden. Wenn früher ein Kind «d'Muulfüüli» hatte, so wurde der Mund mit grünen Salbeiblättern ausgerieben. Salbeiblättertee ist ein wirksames Gurgelwasser. Ein altes Rezept lautet: «So einem das Zahnfleisch faulet, der nehme Salbei, siede sie in Wein, laß ein Teil einsieden, dann in den Mund genommen, heiß als man erleiden kann, und die Zähne abgewaschen.»

### **Melisse** (*Melissa officinalis*)

wird wegen des scharfen Geruches meist «Zitronechruut» genannt. Melissen-tee ist gut gegen Unterleibskrämpfe.

### **Goldmelisse** (*Monarda didyma*)

wird im Kanton Schaffhausen wenig gepflanzt. Diese aus Nordamerika stammende Arzneipflanze wirkt regulierend auf die Verdauungstätigkeit und mildernd bei unregelmäßiger schmerzhafter Periode, ebenso lindert sie Schmerzen bei Schwangerschaft.

### **Pfefferminze** (*Mentha piperita*)

«Pfeffermünz» ist eine der beliebtesten Teepflanzen; liefert einen vorzüglichen Tee gegen Unterleibsschmerzen und bei Magenbeschwerden. Dämpfe davon wirken gut bei Rachen- und Bronchialkatarrh.

### **Basilienkraut** (*Ocimum Basilicum*)

Uralte Kulturpflanze, stammt aus Indien. Mittel gegen Schlangenbisse. Tee gegen Blähungen und Husten, auch gegen Nervenschwäche. Ferner als Gewürz zu Suppen, Saucen und zum Einmachen von Gurken.

### **Bilsenkraut** (*Hyoscyamus niger*)

«Bilsemchruut» (Rüdl., schwäbische Alb). Stark giftiges Nachtschattengewächs, wächst auf Schuttplätzen und an Bahndämmen. Das Alkaloïd Hyoscyamin wirkt lähmend auf das Nervensystem. Es soll nur vom Arzt angewendet werden. Von der früheren volksmedizinischen Verwendung wurde im Neujahrsblatt Nr. 5, p. 53, berichtet.

### **Mutterkraut** (*Chrysanthemum Parthenium*)

Schneebällili (Buchth.), Mareiili (Gächl.), Maria-Magdaleneblüemli (Füetzen). Es ist eine vergessene Arzneipflanze, kommt oft in Gärten und auf Schuttplätzen verwildert vor. Die getrockneten Blüten liefern einen Tee, der bei Verdauungsstörungen und Mutterleiden Verwendung findet.

### **Wermut** (*Artemisia Absinthium*)

Absinthpflanze, im Volksmund überall «Wurmet» genannt. Sie wird in Gärten und in Reben bisweilen gehalten, wächst am Hohentwiel verwildert. Wermut enthält ein sehr bitteres Oel. Der Tee ist ein Universalmittel bei Magenstörun-



gen, ist gut gegen Magenkrämpfe, wirkt appetitanregend und wird auch als Wurmmittel gebraucht. Der bei den Franzosen beliebte Absinthlikör ist gesundheitsschädlich. Die Herstellung ist in der Schweiz verboten. Wermutzweige werden in Kleiderschränke gelegt als Mittel gegen die Schaben (Motten).

### **Eberraute** (*Artemisia Abrotanum*)

ein mediterraner Halbstrauch, wächst da und dort auf Friedhöfen und in Bauerngärten. Zimperginggis (Rüdl.), Schmeckis (Thay.), Zitronechruut (Schaffh.). Wurde einst als Wurmmittel, als Mittel gegen Gelbsucht, Blasen- und Mutterleiden gebraucht. «Schmeckis» der alten Frauen beim Kirchenbesuch wie Lavendel und Ysop.

### **Ringelblume** (*Calendula officinalis*)

Es ist eine Pflanze der Bauerngärten und Landfriedhöfe. Ringleblueme (Thay., Opfertsh., Lohn, Merish., Barga), stinkigi Hoffert (Hemish., Ramsen, Schaffh., Löhning., Schleith.). Die abgezapften Blüten liefern einen Tee, welcher die Gallenabsonderung beschleunigt bei Gelbsucht, ferner auch die Periode fördert. Ringelblumensalbe ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Brandwunden, ferner bei Frostbeulen an Händen und Füßen. Nach A. Keller werden die Blüten in reiner Butter gebraten, das Ganze darauf mit kaltem Wasser abgelöscht. Das «kallende» Fett, das obenauf schwimmt, wird sodann abgenommen. Die Salbe wird auch für das Vieh verwendet, z. B. wenn eine Kuh oder eine Geiß einen Milchfrost hat und ein krankes Euter besitzt. Hat man kein Ringelblumenfett, so kann man eine Rääbe aushöhlen und das Fett in die Oeffnung gießen. Schrumpft die Rääbe ein, so ist das Fett zum Einreiben gut.

### **Benediktenkraut** (*Cnicus Benedictus*)

Chalte Benedikt (Schleith.), abgeleitet aus Kardo-Benediktenkraut, Kardenbenedikt (Wilch.). Es war einst ein sehr geschätztes Heilkraut. Außer in Schleithem und Wilchingen heute so gut wie vergessen. Die Pflanze enthält einen Bitterstoff, der als Magenmittel wohltätig wirkt. Die Blätter, roh vom Stock gegessen, wurden hauptsächlich bei Lungenleiden verwendet. Kardenbenedikt war ein Allerweltsheilmittel, darum der Name *cardo benedictus* (gesegnete Distel). Ruth Blum erzählt in ihrem schönen Buch: «Blauer Himmel, grüne Erde» (Verlag Huber, Frauenfeld) aus Wilchingen viel von der Heilpflanze (S. 148/149).

## VII. Literaturverzeichnis

- Ammann, Hektor: Schaffhauser Wirtschaft im Mittelalter. Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 25. Heft, 1948.
- Anbaustatistik der Schweiz. Herausgegeben vom eidg. statistischen Bureau in Bern.
- Bächtold, Albert: De Hannili Peter, 1940.
- Bertsch, K. u. F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen. Stuttgart 1947.
- Blum, Ruth: Blauer Himmel, grüne Erde. Verlag Huber, Frauenfeld.
- Braun-Blanquet, J.: Flora advena raetica. Chur 1951.
- Bührer, Erwin: Geschichte der Gemeinde Gächlingen, 1926.
- Christ, Hermann: Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz, 2. Auflage 1923.
- Ege, Ed.: Geschichte eines Hegaudorfes (Zimmerholz), Konstanz 1928.
- Festschrift des Kantons Schaffhausen zur Bundesfeier 1901.
- Festschrift der Stadt Schaffhausen zur Bundesfeier 1901.
- Flück, H.: Unsere Heilpflanzen. Thun 1941.
- Frauenfelder, R.: Das Korn- oder Kaufhaus Schaffhausen. Schaffh. Nachrichten Nr. 298, 1943.
- Das Haberhaus in Schaffhausen. Schaffh. Nachrichten Nr. 36, 1943.
- Friedli, E.: Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums. 4. Bd. Ins, 1914, 6. Bd. Aarwangen, 1925.
- Fuchs, L.: New Kreutterbuch, Basel 1543.
- Gasser, Paul: Randenscholle 1934.
- Schleitheimer Tal I, 1942, II. 1945.
- Graf, K.: Mitteilungen aus der Geschichte von Ramsen. Manuskriptband 1932.
- Hallauer, Bertha: Die Poesie des Landlebens von ehemem. Schaffh. Intelligenzblatt 1930 und schweiz. Hausfrauenzeitung 1924.
- Hegi, G.: Illustrierte Flora von Mitteleuropa, 14 Bände.
- Huber, H.: Osterfingen und seine Bewohner. In Osterfingen, ein Heimatbuch für Jugend und Volk, 1925.
- Huggenberger, Alfred: Die Brunnen der Heimat, 1927.
- Idiotikon, schweizerisches. Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, Bd. I-XII (1881-1952).
- Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, 12. Heft Kt. Schaffhausen, 1840.
- Jetzler, Chr.: Freye Gedanken, 1770. Nr. 1 der Quellen zur Schaffh. Forstgeschichte. Mitt. der Naturf. Ges. Schaffh. 1951/52.
- Kummer, B.: Volkskundliches vom Reiath, I. 1946, II. 1947 in Mitteilungen der Naturf. Ges. Schaffh. Bde. XXI und XXII.
- Kummer, G.: Volkstümliche Pflanzennamen und volksbotanische Mitteilungen aus dem Kanton Schaffhausen, 1928.
- Die Flora des Rheinfallgebietes, 1934. Mitt. der Naturf. Ges. Schaffh. Bd. XI, 1934.
- Von unseren Kulturpflanzen. Schaffhauser Jahrbuch, Thayngen 1926.
- Die Flora des Kantons Schaffhausen, 7 Lfg. 1937—1946.
- Quellen zur Schaffhauser Forstgeschichte, Nr. 4, 1952.
- Landwirtschaftliche Winterschule Charlottenfels Neuhausen, Jahresberichte.
- Lüdi, W.: Ein Pollendiagramm aus der neolith. Moorsiedlung Weiher bei Thayngen, Kt. Schaffhausen. Berichte des geobot. Forschungsinstitutes Rübel in Zürich, 1950.

- Marbach, W.: Getreidebau und Saatzuchtwesen im Kanton Schaffhausen. 5. Tätigkeitsbericht der Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen, 1929—1935, Thayngen 1936.
- 25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen (1920—1945), Thayngen 1946.
  - Die Anwendung des Getreidebindmähers im Kanton Schaffhausen. Festgabe für Prof. Volkart 1943.
  - Die Zuckerrübe als Kulturpflanze. Schaffhausen 1946.
  - Der Ackerbau und der Anbau der Feldfrüchte im Kanton Schaffhausen. Sondernummer zur Olma 1951 des Schaffhauser Bauers, 11. Oktober 1951.
  - Der Getreidebau in der Schweiz. Das Buch vom Schweizer Brot. Zürich 1952.
- Marzell, H.: Bayerische Volksbotanik. Nürnberg 1925.
- Mägis, C.: Die Schaffhauser Schriftsteller, 1869.
- Meyer, Joh.: Geschichte des Schweizerischen Bundesrechtes, 2 Bde., 1875.
- Die 3 Zelgen. Beilage zum Programm der thurgauischen Kantonsschule, Frauenfeld 1880.
  - Der Unoth. Schaffhausen 1868.
- Meyer, R. u. M.: Heimatkunde und Geschichte von Hallau, Bern 1938.
- Meyer, Arthur: Der Getreidebau im Klettgau im Wandel der Jahrzehnte. In Marbach, W.: 25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft Schaffhausen 1946.
- Müller, Eugen: Jugenderinnerungen. Schaffhauser Tagblatt, 22. Januar 1929.
- Pletscher, A.: Sitten, Gebräuche und ländliches Leben im Dorfe Schleithem am Randen Kt. Schaffhausen im vorigen Jahrhundert. 37. Heft der Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung. Lindau 1908.
- Plinius, C.: *Historiae mundi* XXXVII.
- Rahm, C.: Schaffhauser Agrarstatistik 1884.
- Rahm, Ewald: Aus Beringens früheren Tagen. Schaffh. Intelligenzblatt, 11. April 1930.
- Rüedi, E.: Geschichte von Oberhallau. Hallau 1952.
- Rüedi, W.: Geschichte der Stadt Dießenhofen im Mittelalter, Dießenhofen 1947.
- Rüeger, J. J.: Chronik der Stadt und Landschaft Schaffhausen (1602—1606). Im Druck herausgegeben 1884.
- Schib, K.: Geschichte der Stadt Schaffhausen. Schaffh. 1945.
- Heimatkunde des Kantons Schaffhausen, Schaffh. 1947.
  - Hans Stockars Jerusalemfahrt 1519 und Chronik 1520—1529. Basel 1949.
- Schlaarpi-Sammels Bernerreise, Schleithem 1942.
- Singer, H.: Kulturhistorische Entwicklung von Handwerk und Gewerbe auf der Landschaft, 1934.
- Steinegger, A.: Geschichte von Neuhausen 1927.
- Zehntablösung im Kanton Schaffhausen. Sonntagsblatt des Schaffhauser Bauers 1924.
  - Von Weihnachten bis Neujahr. Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte 1937.
  - Geschichte des Spitals zum Heiligen Geist in Schaffhausen. Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 1942—1946, 5 Lieferungen.
  - Der Schaffhauser Getreidehandel. Artikelserie im Schaffhauser Bauer 1949.
  - Die Entwicklung des Schaffhauser Müllereigewerbes, 1952.
- Steinemann, E.: Aus den Anfängen der Kirchgemeinde Opfertshofen, 1941.
- Schaffhauser Wirtschaftspolitik im 16. u. 17. Jahrhundert. Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, Heft 24, 1947.
  - Der Zoll im Schaffhauser Wirtschaftsleben. Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte 1951.
- Stoll-Schöttli, E. Vom Spinnen und Weben in Osterfingen. Schaffh. Nachr. vom 15. April 1950.
- Tobler, F.: Stand des Flachs- und Hanfanbaues in der Schweiz, St. Gallen 1950.
- Vahl, F.: Der Rotkleesamenbau auf dem badischen Randen. Schweiz. landw. Monatshefte 1930, p. 63/68.

- Volkart, A.: Dreifelder- und Egertenwirtschaft in der Schweiz. Festschrift Prof. A. Krämer 1902.
- Walter, G.: Urkundenregister für den Kanton Schaffhausen I. (1906), II. (1907).
- Schaffhausen und Allerheiligen. 8. Heft der Schaffh. Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 1906.
- Wanner, Ch. u. Hch.: Geschichte von Schleithem. Schleithem 1932.
- Wildberger, W.: Der Schaffhauser Martinischlag (Obrigkeithl. Schätzungen von Getreide und Wein auf Martini der Jahre 1466—1895. Schaffh. 1896.
- Der Wilchinger Handel. Hallau 1897.
- Woeßner, D.: Geschichte über die Zwiebel und ihre Bedeutung als Kulturpflanze im Kanton Schaffhausen. Mitt. Naturf. Ges. Bd. XX, 1945.
- Wie kann der Zwiebelanbau und -absatz im Kanton Schaffhausen gefördert werden? Schaffh. Bauer, Sonderdruck 1945.
- Die Produktions- und Absatzverhältnisse der Speisezwiebel in der Schweiz. Zürich 1951.
- Abschnitt Gemüsebau in den Berichten der landw. Schule Charlottenfels Neuhausen.
- Was der Selbstversorger vom Gemüse- und Kartoffelbau wissen muß. Schleithem 1941.
- Zschokke, Hch.: Eine Selbstschau. Herausgegeben von Gertrud Spörri 1939.

## VIII. Register

### a) lateinische Pflanzennamen

- Allium** Ceba, 89  
    « porrum 123  
    « sativum 94  
    « Schoenoprasum 124  
**Althaea** officinalis 131  
**Aloë** Succotrina 130  
**Andropogon** halepensis 122  
**Anethum** graveolens 126  
**Apium** graveolens 125  
**Aristolochia** Clematitis 130  
**Armoracia** lapathifolia 125  
**Artemisia** Abrotanum 136  
    « Absinthium 135  
    « Dracunculus 129  
**Atriplex** hortense 124  
**Avena** sativa 24  
**Beta** vulgaris f. altissima 68  
    « « var. rapacea 67  
    « « var. rapacea f. rubra 70  
**Borago** officinalis 126  
**Brassica** Napus var. arvensis 81  
    « « var. Napobrassica 70  
    « oleracea var. gongylodes 70  
    « « var. capitata 94  
    « « var. sabauda 95  
    « Rapa var. silvestris 81  
    « « var. rapa subvar. communis 71  
**Calendula** officinalis 136  
**Camelina** sativa 83  
**Cannabis** sativa 97  
**Chaerifolium** Cerefolium 126  
**Chrysanthemum** Parthenium 135  
**Cicer** arietinum 78  
**Cichorium** Endivia 128  
    « Intybus 128  
**Cnicus** Benedictus 136  
**Coriandrum** sativum 126  
**Cucumis** sativus 127  
**Cucurbita** Pepo 127  
**Dactylis** glomerata 122  
**Daucus** Carota ssp. sativus 73  
**Foeniculum** vulgare 132  
**Glycine** hispida 76  
**Helianthus** annuus 122  
    « tuberosus 127  
**Hordeum** distichon 21  
    « polystichon 23  
**Humulus** Lupulus 87  
**Hyoscyamus** niger 135  
**Hyssopus** officinalis 134  
**Lactuca** sativa 128  
**Lavandula** Spica 133  
**Lens** culinaris 78  
**Leonurus** Cardiaca 134  
**Lepidium** sativum 124  
**Levisticum** officinale 131  
**Lilium** candidum 130  
**Linum** usitatissimum 97  
**Lolium** multiflorum ssp. italicum 121  
**Lotus** corniculatus 121  
**Madia** sativa 83  
**Majorana** hortensis 133  
**Malva** verticillata var. crispa 122  
**Medicago** lupulina 121  
    « sativa 115  
**Melissa** officinalis 135  
**Mentha** piperita 135  
**Monarda** didyma 135  
**Nicotiana** Tabacum 84  
**Ocimum** Basilicum 135  
**Onobrychis** viciifolia 120  
**Paeonia** officinalis 130  
**Papaver** somniferum 79  
**Panicum** miliaceum 28  
**Petroselinum** hortense 125  
**Peucedanum** Ostruthium 132  
**Phaseolus** vulgaris 75  
**Phytophthora** infestans 63  
**Pimpinella** Anisum 131  
**Pisum** sativum 77  
**Poa** trivialis 122  
**Rhaphanus** sativus 125  
**Rosmarinus** officinalis 133  
**Ruta** graveolens 131



**Salvia officinalis** 134  
**Satureja hortensis** 134  
**Secale cereale** 19  
**Setaria Italica** 28  
**Sium Sisarum** 126  
**Scorzonera Hispanica** 129  
**Solanum Lycopersicum** 127  
     « **tuberosum** 50  
**Soja hispida** 76  
**Spinacia oleracea** 124  
**Symphytum uplandicum** 126

**Trifolium hybridum** 121  
     « **incarnatum** 121  
     « **pratense var. sativum** 117  
**Triticum aestivum** 11  
     « **dicoccum** 18  
     « **monococcum** 19  
     « **Spelta** 15  
**Urginea maritima** 130  
**Vicia Faba** 74  
     « **sativa** 78  
**Zea Mays** 27

#### b) deutsche Pflanzennamen

**Ackerbohne** 74  
**Aleppo-Bartgras** 122  
**Amelkorn** 18  
**Anis** 131  
**Basilienkraut** 135  
**Benediktenkraut** 136  
**Bilsenkraut** 135  
**Bodenkohlraube** 70  
**Bohnenkraut** 134  
**Böllen** 89  
**Boretsch** 126  
**Comfrey** 126  
**Dill** 126  
**Dinkel** 15  
**Dreiblattklee** 117  
**Eberraute** 136  
**Eibisch** 131  
**Einkorn** 19  
**Emmer** 18  
**Endivie** 128  
**Erbse** 77  
**Espарsette** 120  
**Estragon** 129  
**Fäsen** 11  
**Feldbohne** 74  
**Fenchel** 132  
**Fennich** 28  
**Flachs** 97  
**Gartenbohne** 75  
**Gartenkerbel** 126  
**Gartenkresse** 124

**Gartenmelde** 124  
**Gartenmohn** 79  
**Gartenpetersilie** 125  
**Gartensalbei** 134  
**Gartensalat** 128  
**Gerste, vielzeilige** 23  
     « **zweizeilige** 21  
**Goldmelisse** 135  
**Großbohne** 74  
**Gurke** 127  
**Haber** 24  
**Hanf** 97  
**Hopfen** 87  
**Kabis** 94  
**Karotte** 73  
**Kartoffel** 50  
**Kartoffelkrankheit** 60, 63  
**Kichererbse** 78  
**Knaulgras** 122  
**Knoblauch** 94  
**Kohl** 95  
**Kohlrabi** 70  
**Kohlrübe** 70  
**Kolbenhirse** 28  
**Kopfkohl** 94  
**Koriander** 126  
**Korn** 15  
**Kürbis** 127  
**Lavendel** 133  
**Lein** 97  
**Leindotter** 83

**Lewat** 81  
**Liebstöckel** 131  
**Lilie, weiße** 130  
**Linse** 78  
**Löwenschwanz** 134  
**Luzerne** 115  
**Mais** 27  
**Majoran** 133  
**Markstammkohl** 122  
**Meerrettich** 125  
**Meerzwiebel** 130  
**Meisterwurz** 132  
**Melisse** 135  
**Mohar** 28  
**Mutterkraut** 135  
**Oelmadie** 83  
**Oelreps** 81  
**Osterluzei** 130  
**Paschi** 27  
**Pferdebohne** 74  
**Pfefferminze** 135  
**Pfingstrose** 130  
**Rahne** 70  
**Rande** 70  
**Rübe** 71  
**Raygras, italienisches** 121  
**Rettig** 125  
**Ringelblume** 136  
**Rispenhirse** 28  
**Rispengras, gemeines** 122  
**Roggen** 19

Rosmarin 133  
 Rotklee 117  
 Rübe, gelbe 73  
 « weiße 71  
 Rübse 81  
 Runkelrübe 67  
 Saubohne 74  
 Schlafmohn 79  
 Schnittlauch 124  
 Schwarzwurzel 129  
 Sellerie 125

Sommergerste 21  
 Sonnenblume 122  
 Speisezwiebel 89  
 Spelz 15  
 Spinat 124  
 Sojabohne 76  
 Tabak 84  
 Tomate 127  
 Topiambour 127  
 Weinraute 131  
 Weizen 11

Wermut 135  
 Wicke 78  
 Wintergerste 23  
 Winterlauch 123  
 Winterreps 122  
 Winterrübse 122  
 Ysop 134  
 Zichorie 128  
 Zucchetti 127  
 Zuckerrübe 68

### c) allerlei Bezeichnungen

Aehrenlob 32  
 Bäcker, Beck 48  
 Bindmäher 40  
 Bindnagel 29  
 Böllenhandel 90  
 Braugerste 21  
 Bünt 100  
 Buschbohnen 75  
 Dreschflügel 41  
 Dreschmaschine 43  
 Durchspinn-Nacht 106  
 Erbsenkost 77  
 Erdapfel 50  
 Erntedankfest 37  
 Erntemethoden 39  
 Essigmutter 128  
 Fäsen 15, 17  
 Flachssamen 98

Garbenetter 29  
 Gerstensorten 23  
 Getreidepuppe 40  
 Grundbirnen 50  
 Habermus 24  
 Haberhaus 46  
 Hammerbachtier 112  
 Hefe zum Backen 47  
 Kartoffelbrennen 57, 66  
 Kartoffelernte 62  
 Kartoffelhandel 63  
 Kartoffelsorten 63, 64  
 Kernen 15  
 Kornsorten 16  
 Kuder 105  
 Mischelfrucht 27, 74  
 Paschi 27  
 Primel 24

Räz 35  
 Rapsschädlinge 82, 83  
 Reiste 105  
 Rendeln, Rellen 15, 16  
 Saatzuchtgenossenschaft 39  
 Samenfrauen 123  
 Sauerkraut 72, 95  
 Schaub 20  
 Schwabenernte 34  
 Schwabenschnitter 30, 122  
 Sichelhäkete 31  
 Sommerweizen 13  
 Spreu 15  
 Stangenbohnen 75  
 Wanne 42  
 Weblöhne 108, 122  
 Webstuhl 107  
 Weizensorten 12  
 Winterweizen 13

## Früher erschienene Neujahrsblätter:

1. Stück (1949): **Kummer, Bernhard**: «Schaffhauser Volks-Tierkunde». Volkstümliche Tiernamen und volkskundliche Mitteilungen über Tiere aus dem Kanton Schaffhausen. 1. Teil: **Haustiere**. 47 S. Preis Fr. 2.70 (vergriffen).
2. Stück (1950): **Kummer, Bernhard**: «Schaffhauser Volks-Tierkunde». Volkstümliche Tiernamen und volkskundliche Mitteilungen über Tiere aus dem Kanton Schaffhausen. 2. Teil: **Tiere im Feld, Wald und Wasser**. 82 S. Preis Fr. 3.50.
3. Stück (1951): **Hübscher, Jakob**: Ueber Quellen, Grundwasserläufe und Wasserversorgungen im Kanton Schaffhausen. 52 S. Preis Fr. 3.90.
4. Stück (1952): **Boesch, Hans**: Die Unternehmungen von Johann Conrad Fischer. 84 S. Preis Fr. 4.70.
5. Stück (1953): **Kummer, Georg**: «Schaffhauser Volksbotanik». (2. umgearbeitete und erweiterte Auflage). 1. Lieferung: **Die wildwachsenden Pflanzen**. 130 S. Preis Fr. 5.—.

---

**Die Neujahrsblätter können bezogen werden bei:**

Bernhard Kummer, Rigistraße 10, und bei den Buchhandlungen Meili und Schoch, Schaffhausen.

