

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
Kapitel: 1: Das Getreide
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: 17.02.2026

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

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) erwähnt¹. Im Zehentablösungsgesetz vom Jahre 1805 wird der Weizen zwar genannt, aber dafür kein Loskaufpreis angegeben, während dies für Kernen, Fäsen, Roggen, Gerste, Erbsen, Bohnen,

¹ 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 Lagen².

Ueber die Anbauflächen für Getreide im Kanton Schaffhausen geben folgende Zahlen Auskunft³:

	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

² 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.

³ 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 Aehrenspindel 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 Aehrchen 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^{3a}.

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 worden⁴. 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 Chornhuus⁵.

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

^{3a} 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.)

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

⁵ 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^{5a}, 2 pfennig ze weglösi, 2 herpsthüner und 2 vasnahthüner und 60 aiger⁶.

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 Fäsen⁷. 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 « «

^{5a} wisat = Geschenk bei Besuch des Herrn.

⁶ Schib, K.: Heimatkunde des Kantons Schaffhausen, 1947, p. 29.

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

Derselbe hatte vor allem in Merishausen und Barga viele Güter⁸. 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.) beweisen⁹. 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^{10 11}.

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

⁹ 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.»

¹⁰ Bertsch, K. u. F.: l. c. p. 16.

¹¹ Marbach, W.: l. 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 gekommen¹².

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.

¹² Bertsch, l. 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 «Gäarschte» 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 ausgetestet. 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 söll 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» genannt¹³.

¹³ 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 zurückbrachten¹⁴.

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.

¹⁴ 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 Erdäpfel¹⁵.

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 erzählt¹⁶.

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.

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

¹⁶ 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 Rööfli
z'Bade stoot e Schlöfli
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 Ettern¹

¹ 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 Sicheln 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^{1a}.»

Die Oberhallauer Gemeinde setzte gar die Buße im Uebertretungsfalle einmal auf die hohe Strafe von 4 Gulden fest².

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

^{1a} Mandatenbuch 1763—1777, p. 215, St. A.

² 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 worden¹. 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-

¹ 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 war².

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 anschwell. 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

² 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 gelüfert». 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 Maltersäcke³ 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

³ 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 geschildert⁴:

«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 Gepfiß. Sie ist im Dorf stationiert und

⁴ 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 Kleinmarkt⁵.

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 werden⁶. 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 hynyn gen Winterthur, Pfeffikon, Wyningen und über die Thur hinüber abgeführt werden müssen»⁷.

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

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

⁷ 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 Sehenswürdigkeit⁸.

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 Grüşch, 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.

⁸ 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 Ofen-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 wird⁹. 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-

⁹ 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 war¹⁰. 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.

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