

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:	2: Hackfrüchte auf dem Felde, Kartoffeln, Ölpflanzen, Tabak, Hopfen, Zwiebeln, Kabis und Kohl
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>

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

1. Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*)

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

Die Kartoffel stammt aus Südamerika. Als die Spanier nach der Entdeckung Amerikas (1492) in Columbien und Ecuador eindrangen, fanden sie auf den Höhen der Anden die Kulturen der «Papas», wie die Kartoffeln von den Indianern genannt wurden. Aus den an der Sonne getrockneten Knollen hatten diese eine Art Brot zubereitet. Der Engländer *Francis Drake*, der 1578 in Chile landete, traf auch hier auf Kartoffelkulturen. In der Mitte des 16. Jahrhunderts hatte die Pflanze in Europa in Gärten Eingang gefunden und wurde mit der Zeit allgemein bekannt. Die Italiener nannten die Knollen *tartuffli*, nach *tartufo* (Trüffel). Daraus wurde in deutschen Landen: *Tartuffel*, *Tartoffel*, *Kartoffel*. Die Romanen des Oberhalbsteins bezeichnen heute noch die Kartoffeln als *tartuffels*, *tiffels*, *truffels*, und im italienischen Dialekt des Puschlavs ist von *tartüfula* die Rede¹.

Hermann Christ hat die Einführungsgeschichte der Kartoffel gründlich behandelt². Ein Basler Professor war es, der die Pflanze mit dem wissenschaftlichen Namen *Solanum tuberosum* bezeichnete, der sie als Erster abgebildet und eine einläufige Beschreibung derselben gegeben hat: *Caspar Bauhin* (gestorben 1620 als Professor der Arzneikunde in Basel, in seinem *Pinax*, *Basil. Henrici Petri*, 1596, Seite 301 und Appendix zu Seite 302).

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

¹ *Braun-Blanquet, J.:* *Flora advena raetica*, 1951, p. 87.

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

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

Im Berner Seckelmeister-Protokoll R. 216 vom 24. November 1729 werden die Erdäpfel bereits als zehnfpflichtig bezeichnet.
Damit kommen wir zu einer Angelegenheit, welche in der

Einführungsgeschichte im Schaffhauserlande

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

1747. Das Domkapitel Konstanz beschwerte sich im Oktober 1747 beim Rate zu Schaffhausen, daß einige Einwohner von Thäyngen den schuldigen Zehnten nicht abgestattet hätten. Nach Anhören von Kirchenpfleger Clemens Oswald vernimmt der Rat, daß voriges Jahr einige Thäynger «Erdäpfeln» gepflanzt und den kleinen Zehnten davon dem Domkapitel-Amtmann Buchter nicht entrichtet hätten, da sie der Meinung waren, einen solchen nicht schuldig zu sein. Sie wurden vor Rat geladen, und derselbe beschloß, der Obervogt zu Thayngen solle sämtlichen Gemeindegliedern anbefehlen, «daß sie dergleichen Früchte zu pflanzen hinfür unterlassen sollen». In einem salbungsvollen Schreiben vom 24. November 1747 wurde hierauf nach Konstanz berichtet: «daß nach der alten und bisherigen Uebung von den meisten Speziibus Früchten, welche dem kleinen Zehenden angehören, als Obs, Rüben usw., kein Zehenden eingezogen noch gegeben worden seye. Da nun die Erdäpfeln mit den Rüben equipariert und unter diejenige Gattung Früchte, so in den kleinen Zehenden eingeschlossen, gezählt werden, als vermeinen sie, nicht den Zehenden hiervon zu geben schuldig zu sein. Uebrigens aber hätten die Beklagten von selbsten deklariert, die Pflanzung solcher Erdäpfeln, weylen die Besitzer der Aecker wenig oder keinen Nutzen darvon gezogen, in Zukunft zu unterlassen und die Felder mit anderen zehendbaren Früchten wiederum anzubauen, dergleichen auch weiteres zu pflanzen, sowohl den Konstituierten als auch sämtlichen Gemeindegliedern alles Ernstes untersagt worden, infolge dieser Streit von selbsten cessieren dürfte³». 5 Jahre später sind aber in Thäyngen wieder Kartoffeln gepflanzt worden.

1757. Holzherr Ott berichtet dem Schaffhauser Rat, daß im Klettgau an einigen Orten die Anpflanzung von Erdäpfeln mehr und mehr in Uebung kommen wolle. Der Landvogt Ammann zu Neunkirch erhält den Auftrag, «er solle sich informieren, was für Aecker und mit was für Nutzen mit Erd-

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

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

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

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

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

Dieser Beschuß wird allen Herren Obervögten und dem Herrn Landvogt zugesandt, damit er bei nächstem Anlaß den Gemeinden vorgelesen werde⁴.

⁴ Ratsprotokolle Nr. 214, p. 841, 881, Nr. 215, p. 11, 358, 412.

1758. Doch bereits im folgenden Jahre 1758 hat der Rat mit den Hallauern zu schaffen. Am 1. Dezember 1758 beschloß er ihretwegen⁵: «Nach Abhören von Herrn Kornamtmann Pfaeu, Jesajas Pfund, Seckelmeister Hans Jakob Gasser und Hans Huber, Ausgeschossenen der Gemeinde Unterhallau, wegen des verlangten Zehnten von den dort gepflanzten Grundbiren und Erdäpfeln, beschließt der Rat, daß er bei der am 14. Dezember 1757 allen Gemeinden der Herrschaft Neunkirch und Schleitheim schriftlich zugestellten Erkanntnus nicht nur verbleiben wolle, sondern selbige in verschärfter Form per Mandatum in allen Kirchen der ganzen allhiesigen Landschaft publiziert werden solle, daß künftighin niemand sich unterstehe, Grundbiren oder Erdäpfel anderst als in abgelegenen Aeckern, so schlecht, in Reutenen zu pflanzen, hingegen bei Straf von 1 Mark Silber per jeden Vierling in den Zelgen und andern guten Aeckern, wie auch in den Hanfpünten, Gärten und Reben solche zu pflanzen unterlassen werden müsse'. Den Untervögten und Vorgesetzten jeder Gemeinde wird anbefohlen, gute Aufsicht zu halten und die Uebertreter anzuzeigen, damit dieselben von U. G. H. abgestraft werden können.»

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

Mandat betreffend das Pflanzen der Erdäpfeln und Grundbiren

das folgenden Wortlaut besitzt:

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

Actum den 10. January 1759

Cantzley Statt Schaffhausen⁶.

⁵ Ratsprotokoll, Bd. 216, p. 531. ⁶ Mandatenbuch 1751—1762, p. 120.

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

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

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

Actum Mittwoch den 9. May 1759

Cantzley Statt Schaffhausen⁷.

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

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

⁷ Mandatenbuch 1751—1762, p. 228.

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

Actum 14. May 1759

Cantzley Statt Schaffhausen⁸.

1760. Wegen Pflanzen von Erdapfeln gegen das Mandat haben sich 4 Siblinger und 2 Löhninger vor Rat zu verantworten. Den Siblingern ist nichts Sicherer nachzuweisen und die 2 Löhninger, welche auf Rebland Kartoffeln gepflanzt haben, versprechen, es nicht mehr zu tun und den Platz wieder mit Reben zu bepflanzen. Das Mandat soll neuerdings publiziert werden⁹.

1762. Untervogt Brühlmann in Lohn hat das unterfänige Ansuchen gestellt, daß den Untertanen von Lohn vergönnt werden möchte, auf denjenigen Plätzen, so das Gartenrecht haben und auf Winsten (unfruchtbare Land), die Hanfpünt gewesen, Erdapfeln und Grundbiren pflanzen zu dürfen. Nachdem der Vizeobervogt Bäschlin einen Augenschein genommen und die Gemeindegliedern befragt hatte, wird erkannt, für die nächst um den Flecken liegenden Einfänge, als Hanfpünt und Gärten, welche zur Anpflanzung von Hanf und Kräutelwerk nicht wohl tauglich sein sollen, den gnädigen Consens zu erteilen, daß auf eine Prob auf diesen Plätzen Erdapfeln und Grundbiren gepflanzt werden können¹⁰.

1770. Dieses Jahr brachte in Schaffhausen eine Sinnesänderung. Die Getreideernte war sehr schlecht ausgefallen, und, da von außen die Zufuhr abgeschnitten war, drohte eine Hungersnot. Was tat der Rat? Er erließ ein Ausfuhrverbot für Lebensmittel, u. a. auch für Rääben und Erdapfeln. Das interessante Mandat vom 10. November 1770 hat folgenden Wortlaut¹¹:

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

⁸ Ebenda p. 234.

⁹ Ratsprotokolle, Bd. 218, p. 317, 356.

¹⁰ Ebenda Bd. 219, p. 964 und 994.

¹¹ Mandatenbuch 1763—1777, p. 199.

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

Actum 10. November 1770

Cantzley der Statt Schaffhausen.

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

Endlich, am 30. März 1772, folgte auch eine klare Lösung wegen des Zehntens. Der Rat beschloß, daß der Zehenden von den Erdapfeln, so in zehdbaren Gütern gepflanzt werden, zu dem großen Zehenden gezogen werden soll¹³.

Der Anbau nahm stark zu. Zwar ist 1777 den Wilchingern das Anpflanzen der Kartoffel im Talacker untersagt worden, weil derselbe zur offenen Zelg gehörte. Doch das waren Rückzugsgefechte. In Thayngen, wo der Grundbirenzehnt in natura geliefert wurde, hatte dieser 1774: 57 Viertel im Werte von 7 Gulden abgeworfen. Anno 1791 waren es bereits 132 Viertel im Werte von 36 Gulden¹⁴.

Im September 1797, als der Staatsumbruch nahe bevorstand, befahl der Rat «aus landesväterlicher Vorsorge und um den Mangel der notwendigsten Victualien vorzubeugen» den Untertanen, Obst, Erdapfel, Rääben etc., welche sie zu verkaufen gesinnet sind, nicht an fremde Aufkäufer abzugeben, sondern dieselben auf den allhiesigen Markt zu bringen, wo sich Käufer genug dazu finden werden¹⁵.

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

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

¹² Mandatenbuch 1763—1777, p. 222.

¹³ Ratsprotokolle, Bd. 229, p. 920.

¹⁴ Wildberger, W., in Festschrift des Kantons 1901, p. 473.

¹⁵ St. A. Schaffh.

ration in Erinnerung gerufen zu werden. Die erste Verfügung datiert vom 8. März 1816, als niemand wußte, was kommen sollte. Es ist ein Verbot, aus Kartoffeln Branntwein zu verfertigen. Das Verbot lautet: «Nachdem der W. W. Kleine Rat in seiner heutigen Sitzung mit großem Mißfallen vernommen, daß bei dem so äußerst hohen Preise des Weins seit einiger Zeit in ein oder andern Gemeinden des Kantons mit der Verfertigung von Branntwein aus Kartoffeln Versuche gemacht worden, und derselbe es für heilige Pflicht hält, sich der Ausbreitung eines die Moralität und Gesundheit des Volkes so tief erschütternden Uebels mit Kraft und Nachdruck zu widerersetzen, auch noch überdies der fernere Gebrauch der Kartoffeln zu diesem Getränke das bedenklichste Steigen im Preise dieses, der armen Bürgerklasse so unentbehrlichen Nahrungsmittels zur unvermeidlichen Folge haben müßte, so siehet sich wohlderselbe bewogen, alles Branntweinbrennen aus Kartoffeln und Getreide zu Stadt und Land bei einer unerlässlichen Buße von 4 Mark Silber für jeden Uebertretungsfall gänzlich zu verbieten, mit dem gemessenen Auftrage an sämtliche Polizeibehörden, sorgfältig auf die genaue Befolgung dieser Verordnung zu wachen, auch falls sie entdecken sollten, daß da oder dort beträchtliche Aufkäufe von Kartoffeln zu diesem Behuf Platz finden sollte, die Käufer und Verkäufer anzuseigen, damit auch sie zu ernsthafter Verantwortung und Strafe gezogen werden können. Wobei übrigens der W. W. Kleine Rat in der Erwartung steht, daß sämtliche Kantonsangehörige, von dieser wohlmeintenden Verordnung selbst überzeugt, sich nicht um eines vorübergehenden kleinen Gewinnes willen, zu einem Schritte verleiten lassen werden, der früher oder später die traurigsten Folgen haben, sie von einem kraftvollen zu einem abgemärgelten Volke umschaffen und ihrem Widerstande eine tiefe Wunde schlagen müßte.»

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

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

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

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

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

Gegeben den 29. Herbstmonat 1817.»

Im Jahre 1845 erschien unversehens die Kartoffelkrankheit. *Jeremias Gotthelf* hat die Not mit dichterischer Kraft geschildert. Die Krankheit griff Jahr um Jahr weiter und zerstörte alle bisher gepflanzten Sorten. Der Kleine Rat beschloß am 6. Oktober 1845, den Gemeinden folgende Weisungen zu erteilen:

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

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

Der Fürkauf von Kartoffeln soll verhütet werden.

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

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

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

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

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

Die Arbeiten im Kartoffelfeld

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

b) **Jetzt¹⁶**: Kartoffeln folgen normalerweise auf Weizen. Bald nach der

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Arbeiten im Laufe des Sommers:

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Verkauf

Während früher private «Herdöpfelhändler» in den Gemeinden oder Bezirken die Ware aufkauften und auf den Bahnhöfen für den Versand tätig waren, oder als «Röfeler» mit Pferdefuhrwerken die Kartoffeln z. B. von Schleitheim nach Zürich oder St. Gallen führten, liegt heute der Handel in den Händen der landwirtschaftlichen Genossenschaften. Diese geben die 50-kg-Säcke und die vorgedruckten Etiketten ab, und auf Abruf bringen die Bauern ihre Ware. Im Rekordjahr 1951 wurden z. B. von Schleitheim ca. 100 Wagen zu 10 Tonnen für Fr. 200 000.— abgesetzt. Aber es ist nicht alles Gold, was glänzt. Der Bauer hat auch Auslagen. So kann es vorkommen, daß eine Familie wohl Fr. 1700.— Kartoffelgeld erhält, aber für Samenkartoffeln Fr. 700.— und für Kunstdünger Fr. 300.— bezahlen muß, so daß dem Bauer noch Fr. 700.— verbleiben. Nach dem letzten Weltkriege ist der Bedarf an Kartoffeln in der Schweiz stark zurückgegangen und praktisch können eigentlich nur noch Frühkartoffeln und Bintje verkauft werden¹⁷.

Angebaute Fläche:

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

Bei 1000 ha Anbaufläche macht der mittlere Jahresertrag: 167 700 q aus. Im Jahre 1945 lieferte die Gemeinde Ramsen 18 698 q Speise- und Saatkartoffeln, also 186,9 Wagenladungen zu 10 Tonnen, Schleitheim 137,9 Waggons, Thayngen 108 Waggons, Wilchingen 106,8 Waggons usw. Hauptabnehmer ist die Ostschweiz¹⁸.

Kartoffelsorten

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

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

¹⁸ Olma-Sondernummer des Schaffh. Bauers 1951, Seite 8.

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

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

Im Jahre 1916 ist von der landw. Schule Charlottenfels eine Umfrage bei 250 Landwirten über die Anbauwürdigkeit von Kartoffelsorten veranstaltet worden¹⁰. Es lieferten:

¹⁰ V. Bericht über die landw. Winterschule des Kts. Schaffhausen, 1918.

Weizenfelder zwischen Löhnigen und Neunkirch, 1953

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



Garbenwagen bei Schleitheim, 1942

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





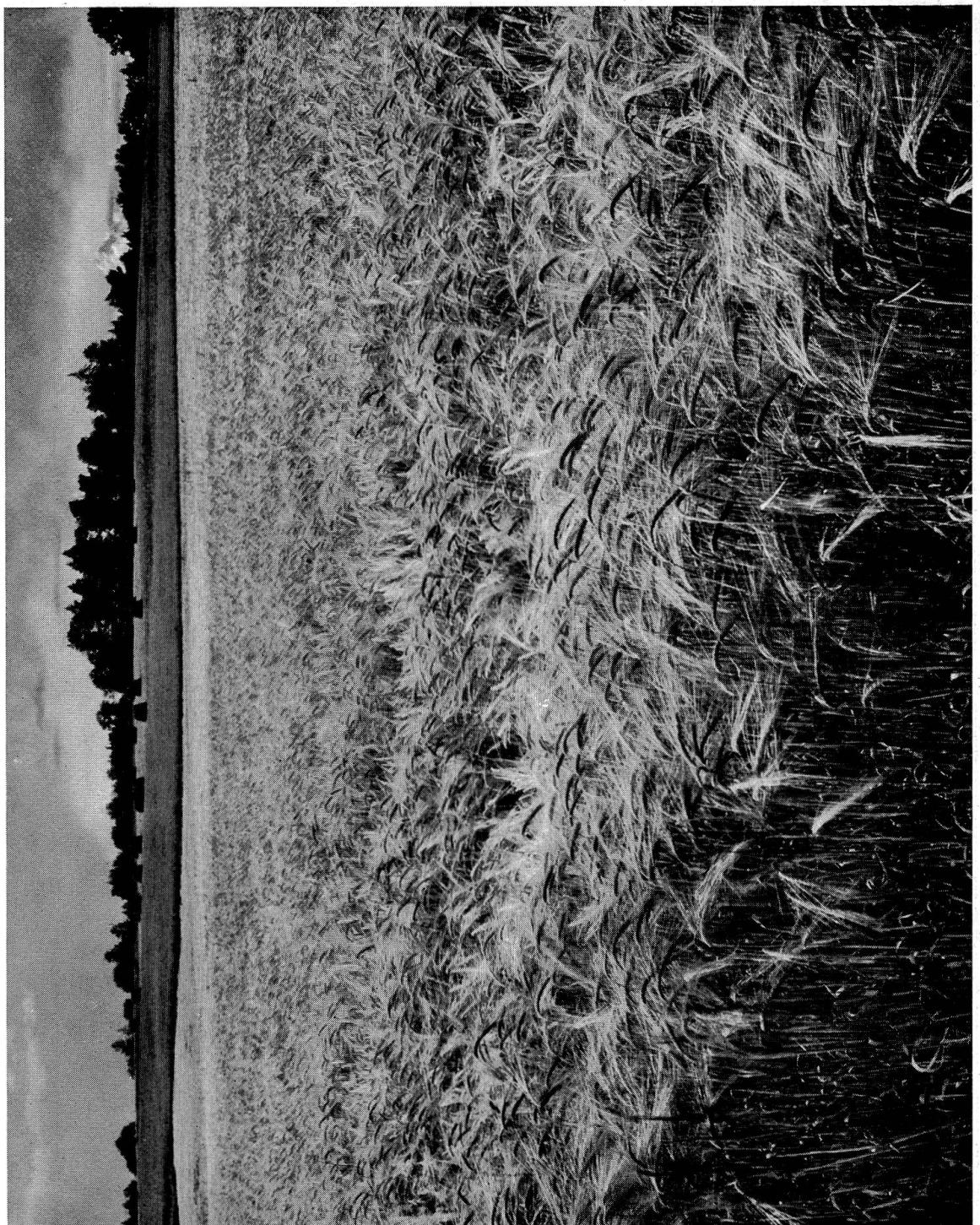
W. Bützberger, Neunkirch



Rob. Pletscher, Basel

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

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



Th. Seeger, Binningen

Wannenmacherei in Schleitheim

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

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



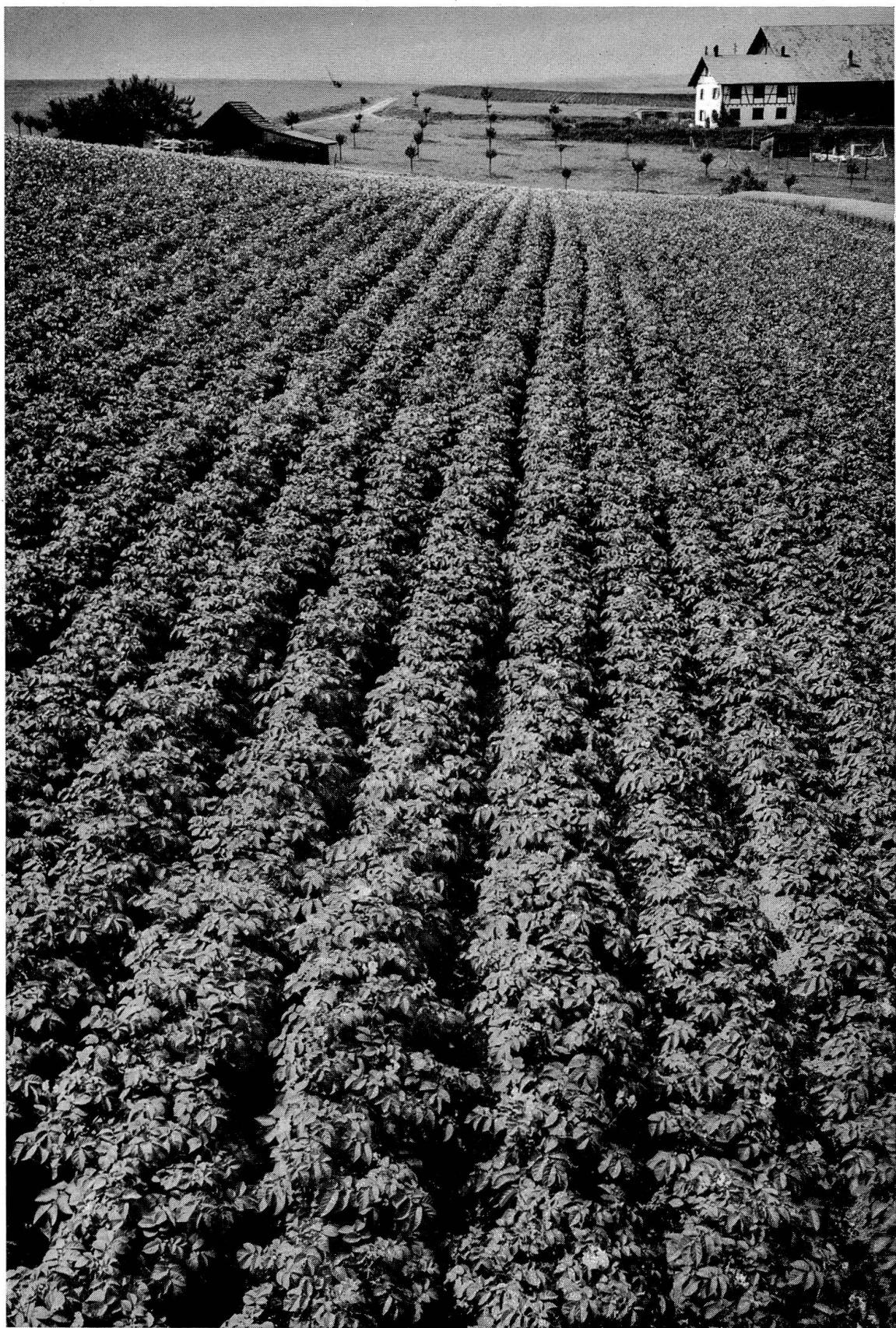
Rob. Pletscher, Basel



W. Bützberger, Neunkirch

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

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



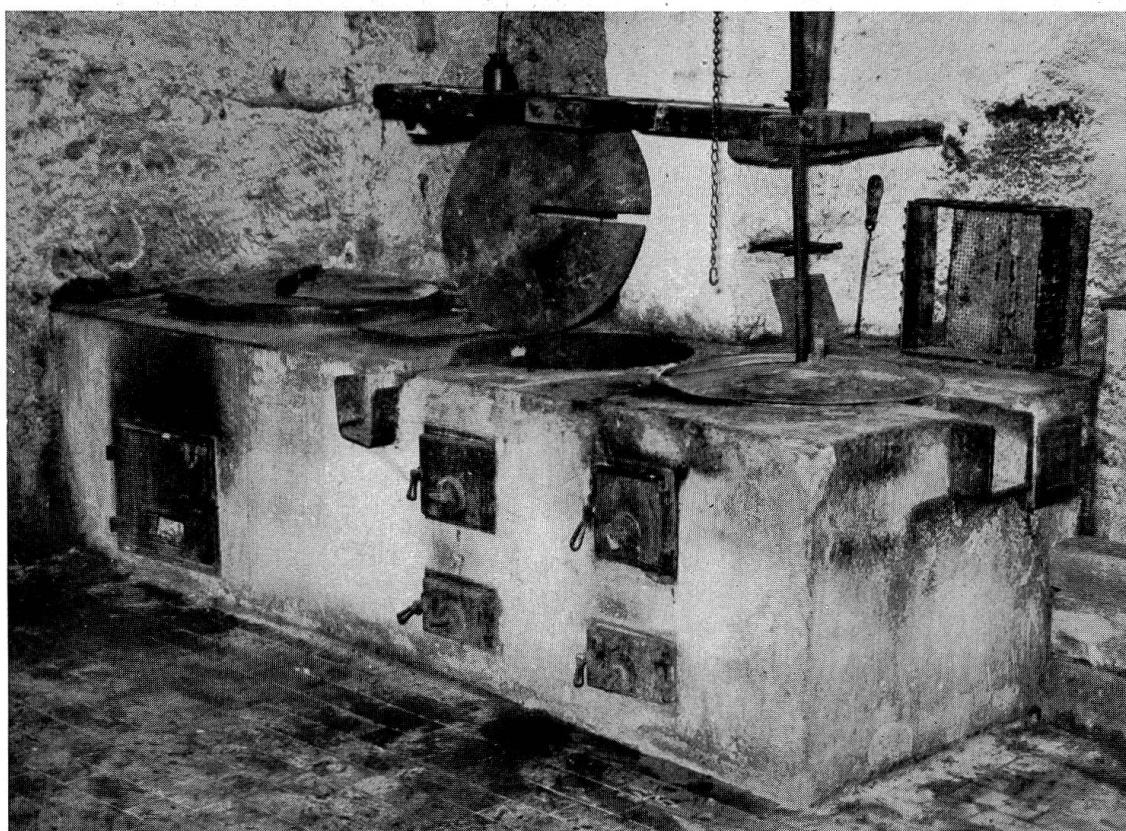
Th. Seeger, Binningen

Oele in der Rüdisthalmühle Schleitheim, 1953

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



W. Bützberger, Neunkirch



W. Bützberger, Neunkirch

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

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

Böllenernte in Gächlingen, 1951

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



W. Bützberger, Neunkirch



Th. Seeger, Binningen

Hanfrooße bei Osterfingen und das Brechen von Hanf und Flachs

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



W. Bützberger, Neunkirch



A. Uehlinger, Schaffhausen

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

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

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

Gegenwärtig (1952) werden in der Schweiz zur Hauptsache Bintje als Speisekartoffeln angepflanzt, Ackersegen als Futterkartoffeln. Ganz frühe Sorten sind: Eerstelinge und Frühbote. Auch Voran werden angebaut²⁰.

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

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

Die stärkereichen Kartoffeln bilden ein wichtiges Nahrungsmittel, dessen Wert erst so recht gewürdigt wird, wenn in Kriegszeiten Brot und Teigwaren nicht leicht erhältlich sind. Von den vielen Kartoffelgerichten seien erwähnt: gsottni oder gschwellti Härdöpfel (auch mit Butter und Käse) zu Milchkaffee, — gsottni Härdöpfel in braune Essigsauce getaucht zu Milchkaffee, — präglet, prootni oder pröötletti Härdöpfel zu Milchkaffee, Bratwürsten und allen möglichen Gerichten, — Härdöpfelsaloot zu Schüblingen («Schüblingmusterring» bei der Feuerwehr), — Salzhärdöpfel mit Peterli und Schnittlauch zu Forellen in Buttersauce, — Härdöpfelstock zu Braten, — Härdöpfel obenabe gschmaalze und Härdöpfel anere Sauce zu Rindfleisch etc., — Härdöpfelbappe, — Härdöpfelchnöpfli, — Härdöpfelchüechli, — Härdöpfelstengili, — Härdöpfelsuppe, — Härdöpfelchääsfäde, — Härdöpfeltünne mit Speck, — bruuni Härdöpfel usw.

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

²⁰ XX. Bericht, 1951.

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

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

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

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

Bezeichnungen und Sprüche

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

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

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

2. Allerlei Rüben

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

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

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

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

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

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

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

Beim 2. Versuch (1924) mit 9 Sorten bei A. Tappolet in Gennersbrunn, haben sich die «Andelfinger» wieder recht leistungsfähig und anbauwürdig erwiesen¹. Die Anbaustatistik 1884 berichtet, daß im Kanton Schaffhausen 21 769 Ar mit Runkelrüben bepflanzt gewesen seien. Auffallenderweise wurden in Schleitheim und Lohn keine angebaut. Die Schweiz. Anbaustatistik erwähnt für 1917: 27 350 Ar, 1919: 25 696 Ar, 1926: 27 189 Ar, 1929: 26 857 Ar, 1934: 28 212 Ar. Die Kohlrüben waren hiebei miteinbezogen. 1945: 31 504 Ar, 1946: 32 742 Ar, 1947: 34 134 Ar, 1950: 32 986 Ar (die Halbzuckerrüben inbegriffen).

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

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

Die Zuckerrübe (*Beta vulgaris f. altissima*)

Sie wird im Kanton Schaffhausen erst in neuester Zeit gepflanzt. Sowohl Runkelrübe wie Zuckerrübe stammen wohl von der Mangoldrübe ab, welche auf Sizilien entstanden ist. Der hohe Zuckergehalt dieser Mangoldrübe ist schon im 4. Jahrhundert n. Ch. einem griechischen Arzte aufgefallen. Im Jahre 1747 hat sodann der Berliner Apotheker Margraf nachgewiesen, daß Zucker aus Rüben hergestellt, dem Rohrzucker vollständig gleich sei. Die Kontinentalsperre Napoleons gab später der Rübenzuckerfabrikation großen Auftrieb. Nachher gab es allerdings einen empfindlichen Rückschlag wegen der Konkurrenz des Rohrzuckers aus den Kolonien, aber seit 1830 ist die Rübenzuckerfabrikation gesichert. Durch Auslese und Züchtung neuer Stämme gelang es, den Zuckergehalt der Rüben bis zu 27% zu steigern².

Im Kanton Schaffhausen reichen die Bestrebungen, Zuckerrüben anzubauen, in die Jahrhundertwende zurück. So berichtet Paul Gasser³ vom landwirtschaftlichen Verein Schleitheim: Zum Studium der Zuckerrübenfabrikation und des Anbaues von Zuckerrüben und Gemüsen wurden zwei Mann nach Aarberg und Lenzburg abgeordnet (1901). Bauern, welche sich für den Zuckerrübenanbau interessieren, sollen sich beim Vorstand melden, welcher für das Saatgut besorgt sein wird. Die Mitglieder des Vereins bringen aber der Sache kein Interesse entgegen, im Gegenteil, der Vorstand wird kritisiert, weil er ohne speziellen Auftrag sich der Sache angenommen und dem Verein Kosten verursacht hat. Darauf tritt derselbe zurück.

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

¹ Jahresberichte der landw. Schule Charlottenfels, III, 1914 und X, 1927.

² Bertsch, K. u. F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947.

³ Gasser, P.: Randenscholle 1934, p. 43.

der Einführung neuer Kulturen⁴,⁵ Schaffhausen beteiligte sich darum an den in der Ostschweiz durchgeführten Zuckerrüben-Anbauversuchen. Im Jahre 1935 wurden im Betrieb der Anstalt Friedeck in Buch 9 Sorten ausprobiert, ferner 1936 wieder in Buch und des weiteren im Gutsbetrieb der Konservenfabrik in Hallau. Sie zeigten, daß im Kanton Schaffhausen in tiefgründigen Böden der Anbau gut möglich ist. Im Hinblick auf den bisher sehr ausgedehnten Kartoffelbau und der seit Ende des Weltkrieges recht unangenehmen Absatzschwierigkeiten von Qualitätsspeisesorten muß eine neue Kultur eingeführt werden, denn der Getreidebau verlangt unbedingt einen Fruchtwechsel. Seit 1946 hat die Zuckerrübenkultur definitiv Eingang gefunden. Daß aber noch Zurückhaltung geübt werden muß, röhrt davon her, weil in der Ostschweiz eine Zuckerrübenfabrik fehlt und Aarberg einen größeren Anfall nicht bewältigen kann. Es waren mit Zuckerrüben bepflanzt: 1917: 21 Aren, 1940: 611 Aren, 1943: 1569 Aren, 1950: 3768 Aren. Die größten Anbauflächen besaßen Ramsen, Buch, Thayngen, Neunkirch, Hallau, Wilchingen.

Der Anbau der Zuckerrübe geht in folgender Weise vor sich⁶: Zuckerrüben pflanzt man gewöhnlich nach Getreide. Im Spätherbst wird Stallmist in den Boden gebracht und tief gepflügt. Vor der Frühjahrsbestellung erfolgt wegen der Herzfäule Düngung mit Nitrophosphat-Kali mit Bor. Gleichzeitig wird tüchtig geeggt oder mit dem Kultivator gelockert. Die Aussaat erfolgt anfangs April mit der Maschine. Der Reihenabstand beträgt 50 cm. Hierauf wird gewalzt, damit der Boden eben und geschlossen ist. Sind die jungen Pflänzchen erschienen, so lockert man entweder mit der Haue oder mit dem Vielfachgerät den Boden und entfernt das Unkraut. Bald darauf werden die Pflänzchen vereinzelt. Bei Verunkrautung wird später nochmals gehackt, ferner gedüngt mit Kalksalpeter.

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

⁴ Marbach, W.: Die Zuckerrübe als Kulturpflanze, Schaffh. 1946.

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

⁶ Freundliche Mitteilung von J. Wäckerlin, Neunkirch, 1953.

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

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

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

Die Kohlrabi (Brassica oleracea var. gongylodes)

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

Die Kohlrübe, Bodenkohlrabe (Brassica Napus var. Napobrassica)

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

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

In Hemishofen lautet das Sprüchlein etwas anders:

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

Die weiße Rübe oder Räbe

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

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

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

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

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

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

(Beggingen)

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

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

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

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

Vor dem Einwintern

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

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

(A. Keller)

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

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

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

3. Hülsenfrüchte

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

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

Dieser Hülsenfrüchtler ist von Nordafrika nach Spanien und dann nach Mitteleuropa gebracht worden, schon zur Zeit des Neolithikums. Hermann Christ bezeichnet die Saubohne als archäistische Nahrungspflanze ersten Ranges. Bis Ende des 16. Jahrhunderts verstand man unter Bohne nur diese Art. Vor Einführung der Kartoffeln bildete sie mit dem Habermus eine Hauptnahrung unseres Volkes. Dann ist sie, wie der Name sagt, zum Viehfutter degradiert worden. Heute wird im Kanton Schaffhausen die Saubohne nur noch recht selten kultiviert. Laffon schreibt in seiner Flora 1847: Wird angebaut, Merklein (1861): Wird viel kultiviert. In der Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz bringt Hermann Christ eine Mitteilung von Ernst Kelhoffer († 1917), daß die Saubohne in der Gemeinde Hemmenthal neuerdings wieder angepflanzt werde, und zwar nicht nur in Reihen und als Einfassung anderer Kulturen, sondern in ganzen Feldern, oft gemischt mit Getreide. «Früher wurde sie auch in Löhningen ziemlich häufig gepflanzt, ebenso in Guntmadingen von einzelnen Bauern. Das war zirka 1890. Man sah damals ganze Aecker davon, und der herrliche Duft ist mir sehr wohl in Erinnerung¹.» Ich habe um jene Zeit in meiner Heimatgemeinde Thayngen keine Saubohnen gesehen, wohl aber häufig in der angrenzenden badischen Nachbarschaft gegen den Hohenstoffeln und dann um 1900 bei Schleitheim und Beggingen. Elsa Stamm schrieb mir 1925 aus Beggingen: Die Saubohne wurde meist mit Gerste gepflanzt, damit man sie nicht hacken mußte, was nämlich der Fall war, wenn man sie für sich allein säte. Sie wurde dünn gesät; für eine halbe Juchart brauchte man einen Sester Bohnen. Bohnenland sei hernach für den Anbau von Korn ausgezeichnet gewesen. Ein Malter Bohnen habe 240 Pfund gewogen. Die Bohnen wurden auch verkauft und Bohnenmehl daraus gemahlen. Mischte man es mit Weizenmehl, so ging der Teig schön auf. Bohnenmehl mit Gerstenmehl gemischt, ergab ein stark brockliges, grauschwarzes Brot. In Hungerjahren, wie z. B. 1817, war man aber auch froh um dieses. Da beschloß das Gericht (der Gemeinderat) in Schleitheim:

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

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

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

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

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

«Grob wie Boonesfrau» oder «tumm wie Boonesfrau».

Die Gartenbohne (Phaseolus vulgaris)

Diese Bohne stammt aus dem tropischen Amerika. Sie ist in Europa nicht vor dem 16. Jahrhundert nachgewiesen. Was bei den Griechen und Römern Phaseolus hieß, war ein anderer Schmetterlingsblütler. Von der Gartenbohne wurden sehr viele Formen gezüchtet, welche nach Wuchs, Blütenfarbe, Form, Größe und Färbung der Hülsen und Samen verschieden sind. Das Volk unterscheidet vor allem zwei Formen: die Stangenbohnen mit windendem Stengel und die Buschbohnen (Höckerli), welche niedrig bleiben und nicht winden. Die Stangenbohnen sind in unserem Weinbaukanton in früheren Zeiten meist in den Reben gepflanzt worden. Die Frauen fanden es angenehm, von dem Ort, wo sie so viel zu werken hatten, «im Brechsack oder im Vortuech e Chochete Gmües» zum Mittagessen heimzunehmen. Für den Weinbau war aber diese Doppelkultur nicht vorteilhaft und hat heute aufgehört. Jetzt haben die Bauernfrauen ihren «Bohnenplatz» im Gemüsegarten. Als «Bohnenstecken» werden junge Stämmchen der Rottanne verwendet. Die Höckerli pflanzt man auf dem Lande meist als Beifrucht in Kartoffel- oder Rübenäckern. Besonders geschätzt sind «Schmaalzboone».

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

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

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

Guete-n-Oobed, Vreenili, g'ässe hani Böönili
Trunke hani usem Bach. Isch da nid e Härresach?
(Schaffhausen)

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

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

In Ostasien spielt sie wegen ihres reichen Gehaltes an Eiweiß und Fett auch für die menschliche Ernährung eine große Rolle. Wiederholt wurden im Kanton Schaffhausen Versuche mit der Sojakultur gemacht. In den 1880er Jahren hat eine Samenhandlung in Hallau mit dem Verkauf von Saatgut viel verdient. Doch die Käufer sind bald wieder ausgeblieben. Ernsthaftige Anbauproben im Rahmen einer schweizerischen Serie erfolgten in den Jahren 1942—1944 im Gutsbetrieb der Konservenfabrik Hallau, welche 1935 schon einmal Versuche unternommen hatte. Es zeigte sich aber, daß für den feldmäßigen Anbau bei uns die Sojabohne nicht in Betracht kommt. In den entscheidenden Monaten ist bei uns die Witterung zu trocken².

² Berichte der landw. Schule des Kantons Schaffh., XVIII, 1943 und XIX, 1946.

Die Erbse (Pisum sativum)

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

Ärpse — ahd. arawez, mhd. areweiz, erweiz. In einer Rheinauer Urkunde von 1331 erws (Idi. I, 429), in einer Dießenhofer Urkunde 1340³ erbis, in einer Steiner Urkunde 1372⁴ erbs und smaltz, in einer Paradieser Urkunde⁵ 1386 ärwes.

Als die Besoldungen für die Geistlichen noch in Naturalien entrichtet wurden, bildeten Erbsen oft einen Bestandteil derselben. So wurde die Pfrund des Pfarrers zu Lohn 1332 bemessen mit: 6 Mutt Kernen, 8 Mutt Roggen, 3 Malter Haber, 6 Viertel Erbsen, 12 Pfund Brisger (Breisgauer Pfennig), Stroh und Holz, und für den Pfarrer Hans Kitzinger, genannt Gaißenbock, 1536: 11 Mutt Roggen, 8 Malter Vesen, 5 Malter Haber, 1 Mutt Gerste, 3 Viertel Erbsen, 7 Saum Wein, 200 Burden Fäsenstroh und an Geld 17½ Pfund Haller⁶.

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

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

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

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

³ Rüedi, W.: Geschichte der Stadt Dießenhofen im Mittelalter, 1947, p. 253.

⁴ Walter, G.: Urkundenregister I, Nr. 981.

⁵ Walter, G.: Urkundenregister I, Nr. 1190.

⁶ Steinemann, E.: Aus den Anfängen der Kirchgemeinde Opfertshofen, 1941.

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

Erbsen 1946: 2470 Aren, 1947: 2795 Aren, 1950: 882 Aren.
Bohnen 1946: 2261 Aren, 1947: 1735 Aren, 1950: 1092 Aren.

In neuester Zeit ist als Entlastungs-Hackfrucht die Kultur der Drescherbse (Schäl erbse) begonnen worden⁷. Die Drescherbse wurde 1951 im Kanton Schaffhausen eingeführt. Im ersten Jahr (1951) betrug die Fläche 45 ha, was einen Ertrag von rund 140 000 kg oder Fr. 110 000.— abwarf. 1952 waren es 95 ha mit einem Ertrag von 300 000 kg oder Fr. 230 000.—. 1953 werden es im ganzen Kanton 240 ha sein. Die größten Flächen weisen folgende Gemeinden auf: Hallau, Schleitheim, Beggingen, Trasadingen, Gählingen, Neunkirch, Thayngen, Schaffhausen, Wilchingen und Oberhallau. (Mitteilung von Direktor Munz, Hallau, 11. März 1953.)

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

Die Linse wird bei uns schon längst nicht mehr kultiviert. Erwähnt ist sie in einer Urkunde von 1504, in welcher als Abgabe für einen Hof in Beringen ein Viertel Linsen erwähnt werden neben Roggen, Vesen, Haber und Erbsen⁸.

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

Die Kichererbse (Cicer arietinum)

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

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

⁸ Walter, G.: Urkundenregister II, Nr. 3771.

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

Der Rat zu Schaffhausen hingegen war auf die Kicheren nicht gut zu sprechen, und er dichtete ihnen allerhand schädliche Wirkungen an. In einem Mandat vom 17. Februar 1762 heißt es, die Gnädigen Herren und Oberen seien benachrichtet worden, daß Untertanen zu Löhningen unter die Winter- und Sommersaat Kicheren angesäet und gepflanzt hätten. Bei einer Buße von 4 Mark Silbers wird dies verboten. In einem neuen Verbot vom 5. September 1777 schreibt er, «daß die Gnädigen Herren mit äußerstem Mißfallen hätten vernehmen müssen, daß die Untertanen zu Ober- und Unterhallau, sowie auch in übrigen Flecken der Herrschaft Neunkirch, sich unterfangen, gegen die öfters ausgesprochenen hochoberkeitlichen Mandata die sogenannten Kicheren unter die Sommer- und Wintersaat zu säjen. Solane Frucht habe den widrigsten und höchstschädlichen Einfluß auf die Gesundheit derjenigen, so die genießen, wie solches durch verschiedene alte und neuere Beispiele erprobet worden. Um gefährlichen Krankheiten würksam vorzubeugen, wird die Anpflanzung bei Straf 6 Mark Silbers gänzlich verboten. So der eint oder andere dennoch der gleichen schädliche Frucht unter Sommer- oder Wintersaat säjen würde, soll solche im Frühjahr oder Sommer, bevor selbige zu ihrer Zeitigung gekommen, mithin grün, samt der darunter gepflanzten Frucht abgeschnitten, der Eigentümer zur Verantwortung gestellt und zur Erlegung vorerwähnter Buße angehalten werden. Der Vogt und die Vorgesetzten der Gemeinden haften für die Durchführung des Mandates⁹».

4. Oelpflanzen

Der Gartenmohn, Schlafmohn (Papaver somniferum)

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

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

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

⁹ Mandatenbuch 1751—1762, p. 343 und Mandatenbuch 1763—1777, p. 385.

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

Mit Vergnügen wurde auch das Maggsbrot aus den Oelen vertilgt. Um 1840 gab es nach Imthurn im Kanton noch 21 solcher Oelmühlen, während der letzten Zeit hörte ich nur von denjenigen von Schleitheim, Hallau und Marthalen (Siehe Raps). Bertha Hallauer erzählt¹: «Wenn der Herbstwind die letzten weichen Blätter von den Bäumen schüttelte und der Duft von gedörrtem Obst die behagliche, dämmerige Stube durchzog, da wurde die Ampel entzündet, und auf dem großen Tisch ein stattlicher Haufen von trockenen Mohnkolben zum Enthülsen vor uns aufgeschüttet. Wir taten das sehr gerne und ließen jeweils die eiförmig gestalteten Mohnköpfe ein wenig vor unseren Ohren läuten, um zu erfahren, ob sie einen reichlichen Inhalt bargen, ehe wir sie öffneten und in die vor uns stehenden Schüsseln entleerten. Von Zeit zu Zeit tauchten wir den angefeuchteten Zeigfinger in die schwarzen, winzigen Körnchen und brachten, was daran hängen blieb zum Munde. Auf diese Weise führten wir uns, ohne Schaden zu nehmen, eine ganz ansehnliche Menge von Mohnsamen zu. Sein Genuß machte uns keineswegs schläferig, im Gegenteil, wir wurden eher lustig davon und bewarfen uns nach getaner Arbeit gegenseitig mit den leeren Kapseln.»

Die Mohnkultur verfolgte bei uns ausschließlich den Zweck, sich mit Speiseöl selbst zu versorgen. Groß war die Anbaufläche nie, aber sie schwankte erheblich. Besonders in Kriegszeiten, wenn die Einfuhr fremder Oele unterbunden war, wurde die alte Kulturpflanze wieder geschätzt. In der «Agrarstatistik des Kantons Schaffhausen» des Jahres 1884 wird die Anbaufläche mit 579 Ar angegeben. Im Jahre 1917, während des 1. Weltkrieges, betrug sie 525 Ar. Im 2. Weltkrieg aber stieg das Anbauareal stark an, um hernach wieder abzunehmen, was folgende Zahlen beweisen²:

¹ Schaffhauser Intelligenzblatt Nr. 133 vom 8. Juli 1928.

² Eidgenössische Anbauerhebungen.

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

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

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

Mit der Kultur des Oelrepses ist bei uns in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts begonnen worden, als die Bauern anfingen, in der Brache «Lewat» zu pflanzen. Besonders im Klettgau war dies der Fall, und es gab dann Streit mit dem Hochstift-Konstanzer Amt in Schaffhausen. Die Bauern bestritten die Zehntpflicht. Der Rat entschied aber zugunsten der Zehntherren. So heißt es in einem Mandat vom 23. Juni 1783³: «Von den hie und da in ziemlicher Menge und auf zehendbaren Gütern gepflanzten Lewatsamen soll der Landmann, der ohnehin schon einen beträchtlichen Nutzen davon bezieht, den Zehenden geben oder sich diesfalls mit dem Zehendherren wegen der Schwierigkeit, solchen in der Natur zu liefern, so oder anderst abfinden.» Es wurde dann eine sogenannte Rekognitionsgebühr vereinbart⁴.

Ueber den Repsanbau, wie er vor etwa 50 Jahren betrieben worden ist, verfügt der Autor über Berichte aus Beggingen und Rüdlingen⁵. Aus Beggingen wird erzählt: Wenn die Kartoffeln gehäufelt waren, wurde der Lewatsamen einfach in den Kartoffelacker gesät und zwar mit 3 Fingern, wie der Klee. Heimste man dann die Kartoffeln ein, so fiel natürlich manches Lewatpflänzchen dem Karst zum Opfer, aber das schadete nicht viel. Im Frühjahr wurde gehäckelt und das Unkraut beseitigt. Vor der Körnernte war auch der Lewat reif. Es war nun eine recht heikle Geschichte, den rechten Reifezustand zu erkennen (weil die Reife fast plötzlich eintritt) und das Heimbringen ohne großen Verlust durchzuführen. Vor Tagesanbruch, solange er vom Tau noch feucht war, wurde der Lewat mit der Sichel geschnitten und in Reihen auf den Boden gelegt. Der Leiterwagen war beim Heimführen mit einem großen «Plaa» (Blahe, Pläche) ausgekleidet, damit durch das Rütteln nichts verloren ging. Daheim wurde der Lewat mit dem Flegel gedroschen und der Same dann in der Rüdistalmühle geölt. Zwei Sester gaben eine Kanne Oel zu 6 Litern. Das Lewatöl wurde ausschließlich als Brenn-

³ Mandatenbuch 1780—1800, p. 62, Staatsarchiv.

⁴ Wildberger, W.: Geschichte der Stadt Neunkirch, 1917, p. 169.

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

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

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

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

«Wele will ööle, dä soll i d'Rüedistalmüli uhi laufe!
Wele will ööle, dä soll is Amtsbecke Öltrotte laufe!»

verstummt.

Die Einrichtung von Oelen bedurfte einst der Bewilligung des Rates. So meldet das Ratsprotokoll vom 9. Februar 1770⁶: «Dem Martin Rühlin in Barzheim ist auf sein unteräniges Anhalten der Consens zur Erbauung einer neuen Oeltrotte gnädigst erteilt worden, weil allda noch keine aufgerichtet. Er soll dem löblichen Seckelamt das gewohnte Pfeffergeld, alljährlich 40 Kreuzer, davon abführen und mit Martini 1770 den Anfang damit zu machen gehalten sein.»

Ueber die heutige Rapskultur habe ich folgendes erfahren⁷: Raps wird gewöhnlich nach Getreide oder nach ganz frühen Kartoffeln gepflanzt. Flachpfügen ist notwendig, damit beim Säen der Boden recht zart ist und in der Tiefe keine Hohlräume aufweist. Als Saatgut verwendet man entweder Chabisraps (*Brassica Napus var. arvensis*) oder Rübenraps (*Brassica Rapa var. silvestris*). Der Ertrag ist bei beiden gleich. Die Aussaat erfolgt Mitte August bis anfangs September, mit der Sämaschine, in Reihenabstand von 30—40 cm. Im gleichen Arbeitsgang wird das Saatgut leicht eingewalzt. Will oder kann der Pflanzer nicht von seinem eigenen Samen verwenden, so bezieht er ihn vom Landw. Genossenschafts-Verband. Nach Aufgang der Saat wird mit dem Vielfachgerät gehackt und gleichzeitig die Erde zu beiden Seiten der Pflänzchen angehäufelt. Wegen der Schädlinge muß der Raps dreimal gespritzt werden. Schon im Spätjahr erfolgt die 1. Spritzung und zwar gegen den Rapserdfloh. Jetzt verwendet man dafür

⁶ Staatsarchiv Schaffhausen.

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

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

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

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

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

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

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

5. Der Tabak (Nicotiana Tabacum)

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

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

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

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

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

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

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

Die Agrarstatistik von 1884 weist dann eine Anbaufläche von 90 Aren nach und zwar zusammen für die Gemeinden Dörflingen, Hemishofen, Schaffhausen, Schleitheim, Thayngen und Hallau. Hernach ist es stille geworden, bis zu Beginn des zweiten Weltkrieges, bedingt durch die Weltlage, der Tabakanbau rentabel wurde. Wegen der übrigen Lebensmittel mußte natürlich mit dem Pflanzen dieses Genußmittels zurückgehalten werden, immerhin waren 1946 in unserm Kanton 404 Aren mit Tabak bepflanzt¹.

Ueber die näheren Verhältnisse habe ich aus Rüdlingen folgenden Bericht erhalten²: Der Anbau des Tabaks in Rüdlingen kam um das Jahr 1939 auf. Damals waren es nur wenige Pflanzer, heute sind es 20, und die Zahl wird noch steigen, da sich der Anbau als rentabel erweist. Der Samen wird in einer Versuchsanstalt in Lausanne gezüchtet. Im Gebiet der Ostschweiz hat sich die Sorte «Mont Calme jaune» am besten bewährt. Durch die Tabaks-Einkaufsgesellschaft (Commission d'achat S. A. = CASA) kommt der Samen zu den örtlichen Gärtnern, welche allein der Aussaat und dem Keimen die nötige Sorgfalt schenken können. Einzelne Bauern haben es auch schon versucht, Setzlinge selbst zu ziehen, doch ohne guten Erfolg. Der Gärtner (in Rüdlingen Herr J. F r e h n e r) sät den Samen in einen warmen Kasten. Die Wärme wird durch Rößlmist erzeugt oder in Heizschlangen. Zeit: ca. 20. Februar. 1 g Samen reicht für 1000 Setzlinge. Bei warmem Wetter keimt er innert 10 Tagen. 3—4 Wochen nach dem Keimen werden die Pflänzchen piquiert in einen kalten Kasten. Unter Glas wird dann feucht und warm kultiviert. Das Piquieren soll bis zum 20. April abgeschlossen sein.

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

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

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

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

² Freundliche Mitteilung von Reallehrer Hans Kübler, vom 9. Januar 1953.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Auch im Klettgau ist da und dort Tabak gepflanzt worden.

6. Der Hopfen (*Humulus Lupulus*)

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

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

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

welche das Aroma der deutschen Sorten mit dem Harzgehalt der amerikanischen und den Ertragreichtum der französischen verbindet und zudem die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten des wilden Hopfens besitzt¹.

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

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

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

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

¹ Bertsch, Karl u. Franz: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947.

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

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

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

Einfuhr des Hopfens aus Bayern und Böhmen.

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

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

7. Speisezwiebel, Knoblauch

Die Speisezwiebel (Allium Cepa)

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

große Zwiebeläcker zu Gesicht zu bekommen¹. Dem ist aber nicht so. Bis in die neueste Zeit sind im Schaffhauserlande nicht mehr Böllen gepflanzt worden, als irgendwo anders in der Schweiz. Es wurde am Böllenmarkt wohl mit Zwiebeln gehandelt, aber diese stammten zum allergrößten Teil aus der badischen Nachbarschaft.

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

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

Damit auf dem Markt nicht beliebige Preise gefordert werden konnten, haben vorher jeweils die «Böllenschatzungen» stattgefunden. Für die Zeit von 1691—1743 kennen wir diese Preise. Sie wurden für 1 Viertel Böllen (etwa 14½ kg) festgesetzt und schwankten zwischen 24—60 Kreuzern. Im Mittel befrug der Preis 37 Kreuzer für das Viertel. Die festgelegten Schatzungspreise mußten eingehalten werden.

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

Als die Eidgenossen 1503 nach Bellinz zogen, nahmen die Schaffhauser 2 Saumrosse mit verschließbaren «Legenlen» (flache Fässer), in denen 2 Mutt Kernen, 1½ Mutt Haber, Schmalz und Brymel, Salz, Häringe und Böllen als Proviant enthalten waren (Idi. III, 1168).

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

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

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

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

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

Ueber die Größe der Anbaufläche geben folgende Zahlen Auskunft:

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

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

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

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

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

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

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

S p r ü c h e. Uuszelle, Bölle schelle, enne, denne, Tisch, und du bisch! (Anzählvers). — Erscht aazelle, Bölle schelle, d'Chinde laufed furt! (Anzählvers). — Erscht günne, Seckili rünne. Zweitgünne, Bölltünne. Drittgünne, Seckili fülle. (Sprüche beim Chlürispiel oder Glückerspiel.) — Wenn min Vatter gu Meiland² faart, chocht mi Muefer Nudle. Obe und unne Bölle draa, i d'r Mitti loot si's strudle. — D'Hallauer häjid de Roßbergerhof verbölletünnelet und d'Wilchinger häjid en om en Birebutze gchauft.

«Etz wemmer zum Schlufz no verzelle, we da goht bem Bölle pflanze³: Sobaald d'Früelingssonne schint, so haaltets die Puurefrauë nümme-n-uus i dr Stube-n-inne. Wenn d'Räbe gschnitte sind, fangets aa Bölle schtupfe. De Setzbölle wüürt vo der Laube ob-n-abe gholt. Me häf en scho im Herbscht gchauft be dr «Setzbölle-Aabaugnosseschaft» Önsinge und au verschproche, jedes Johr dört iizchaufe.

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

Früener häts ghaafje, me förf zum Böllschtupfe bloofz uf aa Baa schtoh, suß gäb 's Doppelnsagi. Sogaar no vor e par Johre hend d'Lüüt no druff glueget, öbs obsi- oder nidsigendige Moo sei. Hüt schtoht me mit beide Baane i s'Böllen-Äckerli, und au de Kolender nimmt me nümme z'lieb für. S'isch au rächt, wenn de Bode schöö muur und gmoldig isch. Wie freut me sich denn, wenn noch-eme laue Räge die Böllili irni wunderfitzige grösste Röhrlis zum Bode uße strecked! Wenn s'Uuchruut de Chopf schtreckt, wüürt de Bode gsüüberet. Da de Bölle gsund bliibt, wüürt au emol gschprützt mit ere Bordoobrüeje, grad wie d'Härd-

² Mailänder Feldzüge 1500—1515.

³ Bericht von Frau A. Gasser-Vögeli, Gächlingen.

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

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

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

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

Der Knoblauch (Allium sativum)

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

8. Kabis und Kohl

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

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

Bei uns Chabis genannt, ahd. kapuz, mhd. kabefſ. Die länglichen Köpfe sind Spitzchabis, die röthlich oder blau gefärbten Formen: Rotchabis, Blauchabis, Rotchrut, Blauchrut. Ein ausgewachsenes Exemplar «ischt en Chabis-Chopf», ein kleiner Kopf «e Chabishöptli». Die Strünke nennt man «Chabisstoorze».

Kabis gedeiht gut auf schwarzem Mooroden, in den «Chabisländern» von Ramsen, Buch, Thayngen, Herblingen. Früher war es auch Mode, in den Reben Kabis und Kohl zu pflanzen, doch das ist glücklicherweise abgegangen. Kabis ist ein wertvolles Wintergemüse, das entweder als Salat «Chabissaloot», oder gesotten und gehackt wie Kohl (Rotchruut mit Marroni usw.), hauptsächlich aber als Sauerkraut genossen wird. De Chabis mo me biziite ässe, er würt susch karfanglig (er bekommt schwarze Flecken. (Löhning.). Vgl. auch Hanf p. 102. In den Jahren 1946, 1947 und 1950 wurden im Kt. Schaffhausen 1054 Ar, 903 Ar, 550 Ar mit diesem Dauergemüse bepflanzt. Große Ohren an einem Menschen bezeichnet man als «Chabisbletter». So sagt Schlaarpi-Sammel auf seiner Berner Reise: «Ich ha natürlich mini Chabisbletter gstellt zum naamis ufzschnappid¹.» Gewisse Familien mit runden Köpfen sind «'Chabisse», die runde Blüte der Trollblume heißt «Chabisli» und eine voll entwickelte weibliche Brust eines Mädchens «en zünftige Chabis». Erzählt einer dummes Zeug, so ist das «en Chabis oder kein Chabis werf». Macht man Kabis ein zu Sauerkraut, so gibt dies «Suurchabis» und der Mann, der das Geschäft besorgt, ist «de Chabis-hobler» (Thay.) oder «Chabisrätsler» (Schleith.). In Schaffhausen besteht das Sprüchlein:

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

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

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

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

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

¹ Schlaarpi-Sammels Berner Reise, Schleitheim 1942.

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

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