Zeitschrift: Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr …

Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen

Band: 7 (1955)

Artikel: Schaffhauser Volksbotanik [Fortsetzung]

Autor: Kummer, Georg

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-584937

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: 22.12.2025

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

Elementarschule
Stein am Rhein

NEUJAHRSBLATT

herausgegeben
von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
auf das Jahr 1955

7. Stück

II. Die Kulturpflanzen

2. TEIL

von GEORG KUMMER

Elementarschule
Stein am Rhein

NEUJAHRSBLATT

herausgegeben
von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
auf das Jahr 1955

7. Stück

Der Lehrerschaft des Kantons Schaffhausen
gewidmet

Elementarschule
Stein am Rhein

Zweite umgearbeitete und erweiterte Auflage

II. Die Kulturpflanzen

2. TEIL

von GEORG KUMMER

1954

Titelzeichnung: Erwin Bernath, Grafiker, Thayngen
Buchdruckerei Karl Augustin, Thayngen-Schaffhausen, 1954
Auflage: 1400

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

Vorwort 7

I. Obst und Obstbau 9

Apfelbaum 9
Aberglauben und Volkskundliches 10
Die Entwicklung des Obstbaues im Kanton Schaffhausen . . . 12
Die Apfelsorten im Kanton Schaffhausen aus der Zeit von 1910—1920 18
Birnbaum 26
Die Birnen im Kanton Schaffhausen, 1910—1920 29
Quittenbaum 33
Zwetschgen und Pflaumen 34
Kirschbaum 37
Walnußbaum 44

II. Beerenzucht 51

Johannisbeeren 51
Stachelbeeren 52
Erdbeeren 53
Himbeeren 53
Brombeeren 55

III. Weinrebe und Weinbau 56

Volkskundliches 57

Das Rebwerk in neuer und neuester Zeit: 67

's Rebwärch im Oberchläggi (Paul Gasser) 67
Von der Arbeit des Rebbauers in Thayngen (Martin Bernath) . . 70
Herbschtkontrolle (Otto Uehlinger) 76

Rebstecken 78
Von unsern Trotten 79
Weinfälscher und Weinsinner 85
Die soziale Stellung der Rebleute 86
Allerlei aus der Zeit von 1800—1950 87
Das Rebareal im Kanton Schaffhausen seit 1858 92
Die Rebsorten im Kanton Schaffhausen 94
Erinnerungen eines alten Schaffhauser Küfermeisters 102
Die Art des Rebbaues und die Bearbeitungskosten in neuester Zeit . 107
Vom Hauswein 109

IV. Literaturverzeichnis 111

V. Register 112

Vorwort

Mit der Herausgabe dieses 3. Teiles, der den Obstbau, die Beerenzucht und den Rebbau umfaßt, und der in der Hauptsache bereits mit der letztjährigen Lieferung der Kulturpflanzen druckfertig vorlag, ist die neue Schaffhauser Volksbotanik abgeschlossen.

Ich habe mit dieser Neubearbeitung einen Wunsch meines lieben Freundes Arthur Uehlinger erfüllt, und ich danke ihm herzlich für alle Unterstützung. Gegenüber der 1. Schaffhauser Volksbotanik aus dem Jahre 1927 (134 Seiten) wurde diese 2. Auflage fast vollständig umgearbeitet und erscheint stark erweitert (385 Seiten). Ich danke zum Schluß nochmals all den Frauen und Herren, die mir seit 1920 immer wieder wertvolle Mitteilungen haben zukommen lassen. (Liste der Mitarbeiter siehe I. Teil Seite 10 und 11, II. Teil Seite 9 und 10.)

Besondern Dank gebührt folgenden Personen, von welchen ich auf Anfrage bereitwillige Auskünfte und Beiträge für die vorliegende Arbeit erhalten habe:

Bendel, Walther, Küfermeister, Schaffhausen
Bernath, Erwin, Grafiker, Thayngen
Bernath, Martin, zum Hammen, Thayngen
Gasser-Wanner, E., Schleitheim
Gnädinger, Karl, Landwirt, Wiesholz-Ramsen
Hauenstein, W., Gärtnerei, Rafz
Keller, Alfred, Dr. phil., Redaktor, Bern
Keller, Theo, Lehrer, Thayngen
Kobel, A., Dr., Prof., Wädenswil
Marti, Paul, Direktionssekretär, Schaffhausen
Meyer, Arthur, zur Farb, Hallau
Munz, E., Direktor, Hallau
Mosmann, Margrit, Staatsarchiv, Schaffhausen
Neck, Karl, Dr. theol., Pfarrer, Dörflingen
Ruh, Ernst, alt Direktionssekretär, Schaffhausen
Schwaninger, Karl, Dr. phil., Stein am Rhein
Stoll, W., Forstverwalter, Osterfingen
Uehlinger, Otto, Lehrer, Schaffhausen
Wäckerlin, O., kant. Obst- und Weinbaukommissär, Löhningen
Widmer, Emil, Reallehrer, Neuhausen am Rheinfall

Schaffhausen, im März 1954.

Georg Kummer.

I. Das Obst und der Obstbau

Unter Obs, mhd. obez, obz (das t am Schlusse ist erst in neuerer Zeit angehängt worden) verstand man einst alle eßbaren Baumfrüchte, neben Äpfeln, Birnen, Kirschen, auch die Früchte der Vogelbeerbäume und die Eicheln. Die Bäume nannte man bäärhaft, d.h. fruchtbar, fruchttragend (Idi. IV, 1477). In der ältesten Schaffhauser Holzordnung vom Jahre 1527 wird geboten: «Es sol auch nieman abhowen dehain bärend Böm, die sigen haimisch oder frömbd und standen in Holz oder Feld[1]». In der Neuhauser Offnung von 1554 steht die Bestimmung, daß niemand bärhafte Bäume, welcher Art sie auch seien, weder auf der Allmend noch in Holz und Feld, abhauen dürfe[2]. Im Lehensvertrag bezüglich den Wetzenhof in Gächlingen wird 1485 festgelegt, daß an Ops, «es seyen öpfel, bieren nuß oder anderes» kein Zehnten gegeben werden müsse. Am 22. April 1490 vertauscht Hans Stammhan von Beggingen eine halbe Juchart Acker gegen eine Hofstatt mit Garten des Klosters Allerheiligen in Beggingen, wobei sich das Kloster einen auf der Hofstatt stehenden Apfelbaum vorbehält. Das zeigt die Wertschätzung der Obstkultur durch das Kloster (Urkundenregister Nr. 3380). 1786 beschließt die Gemeindeversammlung Gächlingen: «Es soll niemand an das Ops gehen, bei Straf von 1 Gulden. Und so ein Kind einen solchen Frevel getan, so soll es in das Bärhüüsli (Arrestlokal) gesetzt werden[3].
«Obsen» bedeutet Obst ernten. Im Idiotikon (I, 62) erwähnt Sulger von Stein am Rhein die Redensarten: «Spoot Ops liit lang», ferner «Riif Ops söll me günne im wachsige Moo». Die Redensart: «Mi tarf nid as uuriiff Ops» ist eine Warnung vor unmoralischer, strafbarer Handlung. Opsmoose (Obstflecken) gönd nid uus. Obs günne (Obst pflücken).

1. Der Apfelbaum (Pyrus Malus)

Öpfel (Einzahl und Mehrzahl), Öpfelbomm. Ahd. apful, apfil, pluralis epfil, mhd. apfel, öpfel. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts werden in den Schaffhauser Ratsprotokollen und Mandaten die «Herdöpfel» als «Erdapflen» bezeichnet. Bei der Eiche und der Buche ist das gotische Wort akran, was eßbare Baumfrucht bedeutet, zu acher und ecker geworden (5. Neujahrsblatt, S. 84). Nun endigen viele Namen von Apfelsorten auf acher, icher oder iker, im Kt. Schaffhausen z.B. Blauacher, Breitacher, Rotacher, Schmalzacher, Suuracher, Wiißacher oder Rootocher, Sidocher, Schmutzlicher, Süürlicher, Grüeniker, Suuriker, Gelbiker.

[1] Schaffhauser Volksbotanik I, 1953, S. 84, 87, 88, 90, 93.
[2] Steinegger, A.: Geschichte von Neuhausen 1927, S. 50.
[3] Bührer, E.: Geschichte der Gemeinde Gächlingen, 1926.

Aus anderen Gegenden des Schweizerlandes werden im Idiotikon (I, 367—383) noch viele solche Namen erwähnt. Farbe, Geschmack, Gestalt haben bei der Namengebung bestimmend mitgewirkt, bei anderen die Verwendbarkeit, die Zeit der Reife, sehr oft auch die Herkunft. Das Grundwort aber ist acher (gotisch: akran). Die Zusammengehörigkeit ist nicht sicher nachzuweisen, darf aber als sehr wohl möglich angenommen werden. — Wortzusammensetzungen mit öpfel sind beim wilden Apfelbaum (5. Neujahrsblatt, S. 87) aufgeführt worden.
Der Vergleich mit der rundlichen Form des Apfels führte zu folgenden Benennungen: Härdöpfel (Kartoffel), Goldöpfel (gelbe Zwiebel des Türkenbunds), Roßöpfel (Roßbollen des Pferdes), Schlooföpfel (rundliche Bildungen am Rosenstrauch, verursacht durch die Gallwespe Rhodites rosae), Adamsöpfel (Schildknorpel am Halse des Menschen). Kinder formen «Schueleröpfel». Sie schneiden einen Apfel quer durch in zwei Hälften und zacken diese so aus, daß die Hälften wieder zusammengefügt werden können.

Allerlei Aberglauben und Volkskundliches: Kann ein Mädchen einen Apfel schälen, ohne die Schale zu zerreißen, so bekommt es einen Mann. Um den Anfangsbuchstaben des Namens desselben zu erfahren, werfe es eine unversehrte Apfelschale hinter sich, und der gewünschte Buchstabe wird sich auf dem Boden aus der Schale gestaltet haben. Um zu wissen, ob man geliebt werde, halte man einen frischen Apfelkern an eine brennende Kerze. Zerspringt er knallend, so wird man geliebt (Öpfelchernli verchlöpfe)[4].
Zu einer «gwundrigen» Person sagt man: «Du wit de Butze und de Stiil wüsse». Sollte sich jemand einer unangenehmen Sache unterziehen, so heißt es: «Du moscht halt i dä suur Öpfel biiße, öb d'wotsch oder nid.» Ist jemand über eine unangenehme Sache erbost, «so macht er e Gsicht, wie wener in en suure Öpfel bisse hett». Ein Mägdlein mit roten Bäcklein «hät Bäggli wene Kapanneröpfili». Von den Welledinger Maitli spottet man hingegen im Wutachtal:

Sechs Batze, sechs Öpfel, sechs suur und sechs süeß,
Die Welledinger Maitli hend alli chrumm Füeß.

Einen faulen Buben foppen die Kameraden mit dem Verslein:

Öpfelschnitz und Bireschnitz und gäli Rüebli drunder,
Wenn en Fuulpelz öppis würt, so nimmt's mi würkli Wunder.

Droht einer den andern lästig zu werden, so sagen sie: Öpfel, Bire, Nuß, mach mer kein Verdruß. Droht ein Kind einem andern mit einer Ohrfeige, so ruft es ihm zu: «Bis still, oder gib der eins an Öpfel.» Alte Leute, die wenig Zähne mehr haben oder kleine Kinder, tönd d'Öpfel rätze oder chafle. Beim Backen machte uns die Großmutter im Herbst «uß der Moltscheerete» ein Apfelbrötchen, indem sie einen ganzen Apfel mit Teig umhüllte und im Ofen buk. A. Keller

[4] Meyer, Elisabeth: Unoth, S. 182 in Nr. 53 und S. 180 in Nr. 25.

berichtet dasselbe von Rüdlingen, nur nannte man dort den Teig, den man in der Backmulde noch zusammenkratzte, «Molteschorrete». In Rüdlingen wurden früher an jedem Hochzeitsessen «halbi Hochsigöpfel» aufgetischt. Das Essen «fueri denn nid so und mi mög glii wider». Saure Äpfel wurden hiefür beschnitten, in etwas Wasser weichgekocht, welches mit Zucker, Zimmtstengel und Rotwein versetzt war.

Die letzten Äpfel, Birnen und Nüsse, welche an den Bäumen hängen geblieben, waren den Dorfbuben verfallen. An Sonntagnachmittagen zogen im Spätherbst ganze Rudel von Buben, mit Prügeln, Bengeln, Rebstecken bewaffnet, durch die Baumgärten und schlugen und warfen dasjenige noch herunter, was bei der Obsternte hängen geblieben war. Man betrachtete dies als ein gutes Recht der Jugend und nannte den Brauch «Öpfel süechle», «Nuß süechle». In den Reben war das «Truube süechle» Mode. Weil bei diesen Razzien mit den Bäumen und Reben wenig sorgfältig verfahren wurde, haben die Behörden den alten Brauch verboten.

Beim Pflanzen eines Obstbaumes wurde früher in Rüdlingen eine Steinplatte in die Grube gelegt und der Baum darauf gesetzt. Komme der Baum zu tief in die Erde, so bleibe er unfruchtbar. Auch in Thayngen hieß es, man dürfe den Baum nicht zu tief setzen, sonst bringe er keinen Ertrag. Das beruht auf Erfahrung und ist kein Aberglaube.

Man teilt die Äpfel ein in «wildi und zwejeti, suuri und süeßi, früeni und spooti, Eßöpfel und Moschtöpfel, Öpfel zum ab-em-Baum esse, Öpfel zum Stückle, zum Teere, zum Chüechle, zum Rätze, zum Moschte, Öpfel, die man bald essen muß, weil sie sonst mehlig (mäusch) werden und solche «zum Bhaalte», die erst nach Neujahr oder im Frühling genießbar sind.

Schon die Leute der jüngeren Steinzeit sammelten Äpfel zu ihrer Nahrung, was die Ueberreste beweisen. In der Nähe der Wohnstätten entstanden Kulturäpfel. Oswald Heer nannte sie «Pfahlbauäpfel». Als zu Beginn der geschichtlichen Zeit die Römer mit den Germanen in Berührung traten, besaßen diese bereits ihre Kulturäpfel. Zur Karolingerzeit erhielten die Klöster große Bedeutung, und in den Klostergärten wurden bessere Obstsorten aller Art ausgewählt und gezogen. Als Sämlinge sind dann im Laufe der Jahrhunderte viele Tausend mehr oder minder gute Lokalsorten entstanden, von denen einzelne allgemeine Wertschätzung und große Verbreitung erfahren haben. Von den Apfelsorten wird später noch die Rede sein.

Der Apfel ist eine sehr gesunde Frucht. Die wertvollsten und haltbaren Sorten werden meist in frischem Zustande genossen. Gekocht als Stückli oder Apfelmus bilden sie eine wertvolle Zugabe zum Mittagessen, und dann werden, besonders in reichen Obstjahren immer noch größere Mengen gedörrt und bilden, sorgsam im «Stücklitrog» verwahrt, eine wertvolle Nahrungsreserve. Gegenüber früher ist wegen der Möglichkeit, fast das ganze Jahr hindurch frisches Obst zu erhalten, das Obstdörren bei uns stark aus der Mode gekommen.

Von jeher ist auch ein erheblicher Teil der Apfelernte zur Mostbereitung

verwendet worden. Die Früchte werden gemahlen und hernach ausgepreßt. Der süße Saft ist besonders früher der alkoholischen Gärung überlassen worden, und so entstand ein Getränk, das man in unserm Sprachgebrauch als «Most» bezeichnete. Im Kanton Schaffhausen, der einen sehr ausgedehnten Weinbau besaß und vor allem in früheren Zeiten wegen des Vorherrschens der Elblingreben viel Weißwein lieferte, hat die Mosterei allerdings nie eine solche Bedeutung erhalten wie in einigen anderen Kantonen. Als dann zu Anfang des laufenden Jahrhunderts der Weinbau wesentlich eingeschränkt und der Weinbau überall auf Rotwein umgestellt wurde, haben unsere Bauern auch mehr gemostet als früher. Mit der Zeit aber trat ein wichtiger Wandel ein, indem statt des vergorenen Mostes der wertvollere Süßmost hergestellt wurde. Es ist das große Verdienst von Prof. Müller-Thurgau, des einstigen Direktors der eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil, als erster frisch gepreßte Obstsäfte ohne Zusatz von Konservierungsmitteln haltbar gemacht zu haben. Nach jahrelangen Versuchen, die um 1880 begonnen haben, veröffentlichte er eine Schrift über die Süßmostherstellung durch das Pasteurisationsverfahren. Es bedurfte aber noch des vollen Einsatzes von Lehrer Rud. Leuthold und Kaplan Ant. Galliker bis der Gedanke der gärfreien Säfte ernsthaft Boden gefaßt hatte. Die häuslich-bäuerliche Süßmostbereitung erlebte ihren ersten Aufschwung Ende der 1920er Jahre. Wie andernorts wurde auch im Kanton Schaffhausen eine Arbeitsorganisation geschaffen, in welcher einige Lehrer besonders viel gearbeitet haben. Mit fahrbaren Sterilisierherden zog man von Haus zu Haus, von Dorf zu Dorf, um die Erwärmung der Säfte der Selbstversorger vorzunehmen. Heute besorgen in unsern Dörfern einzelne Süßmoster mit ihren elektrischen Apparaten auf einfache Art die Arbeit. 1952 wurden 222000 Liter sterilisiert. Die gewerbliche Süßmosterei geht andere Wege. Es ist ein großes Glück, daß unser Volk den billigen und nährstoffreichen Süßmost erhalten hat[5,6].
Der Rückstand beim Mosten, der aus den Häuten und dem Kerngehäuse besteht, und einen gewissen Zucker- und sonstigen Nährgehalt enthält, dient entweder als Viehfutter oder wird zur Branntweinherstellung, «zum Schnapsen», verwendet. Es wird «Trascht» genannt und bisweilen auch einfach auf den Mist geworfen.

Die Entwicklung des Obstbaues im Kanton Schaffhausen

Weil im Kanton Schaffhausen überall, wo Boden und Klima für den Obstbau günstig gewesen wären, das Hauptgewicht auf den Weinbau und den Getreidebau gelegt wurde, so war der Obstbau bis in die 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts

[5] Verschiedene Mitteilungen verdanke ich Herrn Theo Keller, Lehrer in Thayngen, dem unermüdlichen Pionier in der Süßmostbereitung.
[6] Bericht der Landw. Schule Charlottenfels, XXI, 1953, S. 60.

mehr oder minder ein «verschupftes Kind». Der Lehrer und Dichter Anton Pletscher in Schleitheim (1827—1916), welcher für die Landwirtschaft viel Interesse zeigte und im kantonalen landwirtschaftlichen Verein tätig war, schreibt[7], in seiner Heimatgemeinde habe die Periode der Wildobstbäume bis zur Aufhebung des Weidganges gedauert. Die Zeit der «gezweiten», d.h. veredelten Bäume habe in den 1820er Jahren begonnen, als in der Gemeindefeldordnung vorgeschrieben wurde, jeder Besitzer eines Grundstückes, das nicht gepflügt werden könne, sei gehalten, es mit einer Anzahl «gezweiter» Baumsetzlinge zu bepflanzen. Es wurde auch ein Gemeindebaumputzer bestellt. Die Bäume trugen meist spätes und herbes Obst, so die Kampanner-, Schlänzer-, Grünacher-, Krämer- und Strübleräpfel, ferner die Brünnler-, Kirsch-, Körbel- und Weißbirnen. Allzuwörtlich darf diese Ausführung wohl nicht genommen werden, besonders für die Hausgärten, die nahe bei den Häusern in der Stadt und auf dem Lande vorhanden waren. Darin standen sicher Bäume mit edleren Sorten. Eine Sorte historischer Natur war z.B. der Tetlinger Apfel. Der Schaffhauser Historiker Joh. Jakob Rüeger (gestorben 1606), schreibt in seiner Chronik (S. 451): «Von dem fleckle Tetlingen werdend one zwifel harkommen die lieblichen, guten und gesunden, so man noch Tetlinger öpfel namset. Si gebend ein kostliche, gute latwergen für krankne und hitzige lüt an der leberen.» Der Ort, zwischen Siblingen und Löhningen gelegen, soll schon im 8. oder 9. Jahrhundert abgegangen sein, als Flurname aber hat sich die Bezeichnung bis heute erhalten. Der Herausgeber der Rüegerchronik, Dr. C. A. Bächtold, bemerkt in einer Fußnote dazu: «Kranke und hitzige Lüüt an der Leberen gibt es heute noch in Siblingen, dagegen sind die Tetlinger Äpfel leider abgegangen.» Vor Rüeger hat der Schaffhauser Jerusalempilger Hans Stockar in seiner Chronik[8] die Paradieser Äpfel erwähnt. Er berichtet: «Uff das jar (1523) hain ich gehian zittig berdyser epfel und blust by ainanderen aim bomm» (S. 93) und 1529 schreibt er: «Ward vyl ebfel und byeren und allerlyag frucht gnug. Gott hab lob» (174). Einige Angaben über das Obst hat Wildberger auch in seinen «Martinischlag» aufgenommen:

1404: Mitte März galt 1 Viertel Äpfel (ca. 22 l) 9 Schilling. Die Grempler verlangten 14 Schilling. 1 Apfel kostete 2 Heller.
1484: Korn und Obst im Überfluß.
1571: Wegen der Teuerung machte man Brot aus Mehl und halb Äpfeln.
1660: Gar viele Äpfel aber keine Birnen.
1722: Viel Korn und Obst.
1723: Wenig Obst.
1726: Wenig Obst wegen Raupenfraß im Frühling.
1729: Viel Obst.
1730: Wegen Raupenfraß im Frühling kein Obst.

[7] «Sitten und Gebräuche» etc., S. 82.
[8] Schib, K.: Hans Stockars Chronik 1520—1529.

1764: Viel Korn, Obst und Eicheln.
1783: Viel Korn, auch Obst.
1840: Sehr viel Obst.
1847: Viel Obst.

Auf den Stadtplänen von Schaffhausen und Stein am Rhein von Merian (Topographia Helvetiae, 1642) sind um die Ortschaften herum und in den Rebbergen viele Obstbäume eingezeichnet.
Eduard Imthurn schreibt 1840 im «Gemälde» (S. 31): Der Obstbau ist bei weitem nicht ausgedehnt genug. Nur in Stein hat er einen größeren Umfang, und bloß in Schaffhausen wird feineres Obst gezogen. Das Obstdörren ist nicht sehr gebräuchlich, hingegen nimmt das Branntweinbrennen überhand[9]. Auf Seite 55 berichtet er noch: Geringere Obstbäume werden in Stein, Schaffhausen und Neunkirch in Baumschulen gezogen. Feine Obstbäume bezieht man von Bollweiler im Elsaß, früher auch von Aarau. Die inländischen Baumschulen beginnen sich so zu verbessern, daß sie in einigen Jahren alle Anforderungen, auch nach seltenen Bäumen werden befriedigen können. Ende der 1840er und anfangs der 1850er Jahre begann man, die Nachbarkantone Thurgau und Zürich, welche eine schöne Obstkultur besaßen, als Vorbild zu nehmen. Man pflanzte auf Wiesen, Aeckern und längs der Straßen Obstbäume, aber als dann in den 1860er und 1870er Jahren Wein und Frucht gut gerieten, erlahmte der Eifer, und der Obstbau wurde wieder stiefmütterlich behandelt. In den Akten des Kantonsarchivs findet sich recht wenig Material über den Obstbau, während von Viehzucht (Viehprämiierungen) und Weinbau gar oft die Rede ist. Der neugegründete kantonale landwirtschaftliche Verein und der 1875 gegründete kant. Gartenbauverein ergriffen die Initiative und verlangten Baumwärterkurse. Der erste wurde im Herbst 1869 und Frühjahr 1870 abgehalten. Die verheerenden Wirkungen des strengen 1880er Winters waren es, die den Landwirten und Behörden klar gemacht hatten, daß es größerer Anstrengungen bedurfte, um den Obstbau vorwärts zu bringen. Im Frühling und Herbst 1880 wurden wieder Obstbaukurse veranstaltet. Hatten 1870 nur 22 Teilnehmer sich für die Ausbildung interessiert, so waren es 1880 nun deren 102 und 1885 sogar 153. Kursleiter war Albert Kraft, Gärtnermeister in Schaffhausen, der nun in der Folgezeit sich um die Förderung des Schaffhauser Obstbaues recht intensiv bemühte. Kraft war ein Badenser, der von Brombach stammte und 1870 nach Schaffhausen gekommen war. 1825 geboren, ist er am 3. Mai 1899 in Schaffhausen gestorben[10]. Der kantonale Gartenbauverein und der kantonale landwirtschaftliche Verein waren die Träger der Veranstaltungen. Auf Antrag von A. Kraft beschloß 1879 der kantonale Gartenbauverein, an den Regierungsrat das Gesuch zu richten, es möchten auch bei uns, wie dies in den Kantonen Thurgau, Aargau und Solothurn der Fall gewesen war, längs den Landstraßen Obstbaumpflanzungen vor-

[9] Trotz der Verbote des Rates in früheren Zeiten.
[10] Mitteilung von E. Rüedi, Zivilstandsbeamter.

genommen werden. Kirsch-, Apfel- und Birnbäume sollten gesetzt werden auf Kosten des Staates. Der Ertrag sollte den Anstößern zukommen. Selbstverständlich wurden Sorten vorgeschlagen, die von den Straßenbenützern in Ruhe gelassen wurden, nämlich:
Äpfel: Waldhöfler, Spätlauber, Campanner, Bohnäpfel, Spitzwisiker, Zeiherapfel.
Birnen: Gelbmöstler, Grünmöstler, Wasserbirne, Weinbirne, Wildling von Einsiedeln, gelbe und grüne Würger, Marxenbirne, Wettinger Holzbirne, Welschbergler, kleiner Katzenkopf.
Der Staat hat der Anregung Folge geleistet. Es sind aber meist Kirschbäume und weniger Kernobstbäume gepflanzt worden. Auch einige Lehrer von Oberklassen auf dem Lande haben sich als eifrige Förderer der Obstkultur ausgezeichnet. So neben dem bereits genannten Anton Pletscher von Schleitheim, Joh. Georg Keller in Rüdlingen, Michael Biber in Dörflingen, Melchior Waldvogel in Stetten und Herblingen. Der frühere Lehrer und spätere Leiter der Konservenfabrik Hallau, Herr Arthur Meyer, zur Farb, hat mir aus Hallau berichtet, daß bis in die 1880er Jahre der Obstbau daselbst bedeutungslos gewesen sei. Erst nach dem großen Hagelwetter von 1883 habe man angefangen, «Obstländli» anzulegen. Die Gemeindeforstverwaltung habe die Baumpfähle unentgeltlich abgegeben, sofern man mindestens drei Bäume pflanzte. Es sei dann rasch vorwärts gegangen, und die 1865 von G. Schweizer gegründete Baumschule zur «Flora» habe regen Zuspruch erhalten.

Auf Anregung des eidg. Landwirtschaftsdepartementes ist 1886 die erste Obstbaumzählung durchgeführt worden[11]. Im gleichen Jahre regte der Baumschulenbesitzer G. Schweizer im landw. Verein an, der Kanton solle Anstrengungen machen, daß die geplante ostschweizerische Obst- und Weinbauschule nach Hallau komme. Regierungsrat Hallauer nahm den Gedanken mit Eifer auf und bemühte sich sehr darum. Die Schule ist dann 1890 von 14 Kantonen in Wädenswil ins Leben gerufen worden. In der Folgezeit wurde sie vom Bund übernommen. Es ist die heutige eidgenössische Versuchsanstalt, welche äußerst segensreich zu wirken begann. Die Schaffhauser Wilhelm Kelhofer von Guntmadingen, H. Keßler von Hallau sind an der Anstalt tätig gewesen. Gegenwärtig wirkt als Weinfachmann E. Peyer von Schleitheim daselbst.
Auf Betreiben des Herrn Kraft im kant. Gartenbauverein wurde 1893 eine Prämiierung der schönsten Baumanlagen unseres Kantons durchgeführt. Die Gärtnermeister Kraft, Löffel und Ulmer von Schaffhausen und Heinrich Stamm zum Salzbrunnen in Schleitheim wirkten als Preisgericht. Der von Heinrich Stamm verfaßte Bericht bildet eine wertvolle historische Quelle für unsern Obstbau[12]. Von der Obstverwertung heißt es darin: «Wie ehedem herrscht noch

[11] Obstbau-Statistik für den Kanton Schaffhausen, 1887.
[12] Stamm, Hch.: Bericht des Preisgerichts über die Prämiierung von Baumanlagen im Herbst 1893, herausgegeben vom kant. Gartenbauverein Schaffhausen.

in allen Wipfeln Ruh.» Unsern Leuten will der Most nicht recht munden. Allein zum Tresterwein, der jetzt «gäng und gäbe» ist, paßt der Most ausgezeichnet. Tresterwein mit Most gibt einen guten und haltbaren Haustrunk. Bezüglich der zu empfehlenden Obstsorten bestanden zwei Ansichten. Die einen wollten nur wenige aber anerkannt gute Sorten, andere hingegen möglichst viele, damit man nie leer ausgehe. Für den Anbau wurden empfohlen: Sommerparadiesapfel, weißer Astrachan, Sommergewürzapfel, Gravensteiner (Ananas), Goldparmäne, Baumanns Reinette, Champagner Reinette, englische Reinette, Kasseler Reinette, Landsberger Reinette, Boikenapfel, Winterzitronenapfel, Fraurotacher, großer Bohnapfel, Zeiherapfel, gelber Stettiner, Palm- oder Nägeliapfel, Usterapfel. Für Birnen lautete der Vorschlag: Gelbmöstler, Grünmöstler, Marxenbirne, Champagner Bratbirne, Schweizer Wasserbirne, Knollbirne, Winterbirne, Theilersbirne, Dornbirne, Pastorenbirne, Steinmüribirne, Bärikenbirne, Büschelibirne, Bery von Chaumontée, Johannisbirne, Frühe von Tivoli, Amanlis Butterbirne, Hofratsbirne, holzfarbige Butterbirne, Blumbachs Butterbirne, Esperens Bergamotte, Charles Cogné.
In steigendem Maße machte sich mit der Zeit auch die Tätigkeit der großen Baumschulen geltend. Es waren dies die Obstbaumschule G. Schweizer in Hallau, die Baumschule Heinrich Maag in Schaffhausen und die Baumschule Hauenstein in Rafz. Ein Jungbaum braucht zur Aufzucht vom Samen bis zum fertigen Hochstamm, je nach Sorte 5—7 Jahre. Die Apfel- und Birnenkerne, die als Ausgangsmaterial für die Anzucht von Apfel- und Birnenhochstämmen dienen, werden von der eidg. Versuchsanstalt Wädenswil bezogen. Diese hat spezielle Mutterbäume ausgesucht, und zwar werden bei den Apfelbäumen Engishofer und Tobiäsler als Samenspender bevorzugt, während bei den Birnen Markgräfler verwendet werden. Bei den Kirschen wird als Samenträger die Sorte «Rote Lauber» gebraucht, während für die Zwetschgen-Hochstämme als Ausgangsmaterial Mirabolanen (Judenkirschen) und St. Julien verwendet werden. Mutterbäume dieser Sorten wurden ebenfalls von Wädenswil ausgewählt[13]. Die «Flora» in Hallau führte 1897 an Sorten[14]:

Tafel- und Wirtschaftsäpfel	109
Mostäpfel	23
Tafel- und Wirtschaftsbirnen	125
Mostbirnen	31
Süßkirschen	47
Sauerkirschen	12
Mirabellen	9
Pflaumen	19

[13] Mitteilung von Direktor E. Munz, Baumschulen Hallau, vom 11. März 1953.
[14] Herr Arthur Meyer sandte dem Verfasser ein handschriftliches Obstsortenverzeichnis von 18 Seiten, worin die Obstsorten im Dorf Hallau von 1880—1890 erwähnt sind, ferner die Sorten der Baumschule von 1897 und 1930. Es ist im Staatsarchiv deponiert worden.

Reineclauden	15
Zwetschgen	10
Pfirsiche	24
Aprikosen	17
Quitten	8

Der Vertrieb im Inland und nach Deutschland war groß.
Heute ist von den früheren Sorten nur noch ein kleiner Teil vorhanden, denn im Laufe der Jahre brach sich bei den Obstzüchtern die Einsicht Bahn, daß es wirtschaftlicher sei, wenige aber gute Sorten zu führen. Im Jahre 1930 führte die «Flora» darum nur noch:

Tafel-, Wirtschafts- und Mostäpfel	34 Sorten
Tafel und Mostbirnen	30 «
Süß- und Sauerkirschen	14 «
Zwetschgen und Pflaumen	16 «
Pfirsiche	5 «
Aprikosen	2 «
Quitten	2 «

Das Sortenverzeichnis 1953 zeigt neuerdings wieder eine wesentliche Reduktion.
G. Schweizer hat 1915 seine Baumschule an A. Zehnder verkauft, und als 1917/18 in Hallau die Konservenfabrik erbaut wurde, ging der Betrieb an diese über. Beim Übergang an die Konservenfabrik 1918 hat der Geldumsatz der Hallauer Baumschule jährlich Fr. 35000—40000 betragen, 1948 machte er bereits Fr. 200000.— aus. Herr Arthur Meyer zur Farb hat den Betrieb 30 Jahre lang mit Umsicht geleitet, und sein Nachfolger Herr E. Munz, wirkt seit 1948 in gleichem Sinne weiter.
Die Baumschule Hauenstein in Rafz ist für den Kanton Schaffhausen ebenfalls von großer Bedeutung. Sie wurde 1890 von Walter Hauenstein begründet. Später arbeiteten mit dem Gründer noch vier Söhne im Geschäft, und heute sind 80 Gärtner und Hilfsarbeiter darin beschäftigt. In Rafz und Flaach werden gegenwärtig (1953) 30000 bis 35000 Obstbäume herangezogen.
Auf Anregung von Regierungsrat Dr. Traugott Waldvogel war 1906 der Verein ehemaliger Landwirtschaftsschüler gegründet worden. Dieser bestellte eine Obstbaukommission, deren Seele Direktionssekretär Ernst Ruh war. Diese Obstbaukommission führte im Dezember 1910 und im Herbst 1918 im ganzen Kanton Erhebungen durch, um festzustellen, welche Apfel- und Birnsorten am meisten vertreten seien und welche Lokalsorten eine nähere Prüfung verdienten. Die Erhebung verfolgte also den praktischen Zweck, ausfindig zu machen, welche Sorten für unsere Verhältnisse am ehesten zu berücksichtigen seien, und nicht denjenigen, alle vorhandenen Sorten zu ermitteln. Weil die Fragebogen 1910 zu wenig sorgfältig beantwortet worden waren, wurde 1918 nochmals eine Rundfrage veranstaltet. In einer Druckschrift: «Zur Obstsorten-

frage im Kanton Schaffhausen», die von Ernst Ruh verfaßt wurde und 1920 herauskam, wurde die Oeffentlichkeit über die Verhältnisse orientiert. Ich nahm mir die Mühe, im Archiv der kant. Landwirtschaftsdirektion die Originalantworten einzusehen[15]. Es zeigte sich, daß die Antworten von sehr verschiedenem Werte waren. Neben sehr interessanten und vollständigen Berichten gibt es auch sehr dürftige und oberflächliche. Im ganzen aber wurde es möglich, eine große Zahl von Lokalsorten und Lokalnamen zu ermitteln. Viele sind heute nach 30—40 Jahren ausgestorben oder verschwunden. Es dürfte von Interesse sein, die alten Namen von Apfel- und Birnsorten kennen zu lernen. Wo es möglich war, wurde in der Zusammenstellung der pomologische Name beigefügt. Zur Ermittlung der Synonyme dienten folgende Werke:

1. Schweizerische Obstsorten. Herausgegeben vom Schweiz. landw. Verein, St. Gallen 1863—1872.
2. Boßhard, A. und Kraft, A.: Auswahl der besten Obstsorten. Herausgegeben vom Schweiz. Obst- und Weinbauverein, Bern 1891.
3. Zschokke, Th.: Schweizerisches Obstbilderwerk, Wädenswil 1925.
4. Kobel, F., Schmid, G., Keßler, H.: Der Schweizer Obstbau, Bern 1939.
5. Keßler, H.: Apfelsorten der Schweiz, Bern 1947.

Der Verfasser dankt ferner für einige Mitteilungen alter Obstzüchter aus der Zeit vor 1910.

Die Apfelsorten im Kanton Schaffhausen aus der Zeit von 1910—1920

Aachbühl (Guntmad.).
Aargauer Jubiläum (Neunk.).
Äckerliapfel (Bibern, Hofen, Opfertsh., Altorf, Büttenh., Lohn, Stetten, Merish., Barzh.).
Alexander, Kaiser (verbreitet).
Ananas Reinette (ziemlich verbreitet), Synonym: Goldapfel.
Astrachan, roter (ziemlich verbreitet).

Backapfel, Bachapfel (Bering., Herbl., Schaffh.), Synonyme: Hessenreuter, Blauacher.
Bädliapfel (Barzh.).
Baumanns Reinette (verbreitet).
Benkener (Neuh., Feuerth.), Synonym: Strübler.
Berner Rosenapfel (verbreitet).
Beuggerapfel (Buch), Synonym: Boiken (verbreitet).
Bienenapfel (Ramsen).

[15] Der heutige Landwirtschaftssekretär, Herr Paul Marti, hatte die Freundlichkeit, mir das Material zur Verfügung zu stellen.

Bihorel Reinette (Buch, Ramsen).
Binninger Apfel (Bibern).
Bismarckapfel (Herbl., Löhning., Osterf.).
Bismetapfel (Buchth.), Synonyme: weißer Wachsapfel, weißer Wintertaffet.
Blauacher (Thay., Schaffh., Bering.), Synonym: Hessenreuter.
Bohnapfel, großer rheinischer (verbreitet).
Boikenapfel (verbreitet). In Buch: Beuggerapfel.
Böllenöpfel (Hallau).
Borsdorfer grüner (Sibl.).
Boskoop, schöner von (verbreitet).
Brachapfel, rötlicher (Buchth., Hemmenth.). In Beggingen: Brachmonatapfel.
Breitacher (verbreitet).
Brugger Reinette (Hallau).
Brunnenapfel (Altorf, Büttenh.).

Calvill, Winter- (verbreitet).
Cardinal, roter (Wilch.).
Carmeliter Reinette (Gächl.).
Champagner Reinette (verbreitet).
Charlamowsky (Neunk., Stein).
Charpentier (Schaffh.), Synonym: Pomeränzliapfel.
Christkindler (Altorf, Büttenh., Buch), Synonyme: Danziger Kant, Ebbeeriöpfel (sehr verbreitet), Sommerer, Eggapfel.
Christs gelbe Reinette (Stein, Herbl., Schaffh.).
Chüechliapfel (Buchth.), Synonym: Gravensteiner.
Chüsenrainer (verbreitet).
Chussi Reinette (Hallau).
Cousinot, purpurroter (Stetten, Herbl., Wilch.).
Cox Orangenreinette (Buch).

Danziger Kantapfel (sehr verbreitet), Synonyme: Ebbeeriöpfel, Christkindler, Sommerer, Eggapfel.

Edelgrauech (Gächl.).
Edelgruniker (Buchth.).
Edelkampanner (Schaffh., Wilch.).
Edelmöstler (Löhning.).
Eggapfel (Stein, Ramsen), Synonyme: Christkindler, Danziger Kant, Ebbeeriapfel, Sommerer.
Erdbeerapfel (Thay., Altorf, Bargen, Hemmenth., Osterf., Rüdl.), Synonyme: Danziger Kantapfel, Christkindler, Eggapfel, Sommerer.
Ernteapfel (Ärnöpfel) (Rüdl., Osterf., Hallau, Wilch.), Synonyme: Gravensteiner, Sommergewürzapfel.
Eiserapfel, roter (Stein, Herbl., Hallau, Wilch., Osterf., Schaffh., Schleith.), Synonyme: Jahrapfel, roter Wintercalville, Klausapfel.

Fäßliapfel (Buchth., Schaffh.), Synonym: Prinzenapfel.
Fraurotacher (verbreitet), Synonym: Fraurotiker.
Fürstenapfel, grüner (Stein, Schaffh., Schleith.), Synonym: Jahrapfel.

Gääljoggler, Gelbiker (Buch, Thay., Sibl.), Synonym: Jaköbler
Glanzreinette, Oberrieder (Dörfl., Buchth., Schaffh., Herbl., Oberh., Hallau, Trasad., Buchb.).
Glasapfel (Hemmenth., Schaffh., Schleith.).
Goldreinette von Blenheim (Hemish., Hofen, Stetten, Oberh., Wilch., Rüdl., Buchb.).
Goldparmäne, Winter- (sehr verbreitet).
Goldsreuter (Schleith.).
Gravensteiner (verbreitet), Synonyme: Chüechliapfel, Ananas, Ärnöpfel.
graue Reinette (verbreitet).
Großkampanner (Thay., Büttenh., Hallau, Oberh., Schleith., Neunk., Wilch., Rüdl.), Synonym: Nägeli- oder Palmapfel.
Großvaterapfel (Thay.).
Grüeniker (Buchth.).
Gumpist (Neunk.).

Haberapfel (Stein, Thay., Hofen, Altorf, Lohn, Hemmenth., Löhning., Sibl.).
Hans-Müller-Apfel (Rüdl.), Synonyme: Usterapfel, Zitronenapfel (verbreitet).
Hans-Ueli-Apfel (Stein, Barzh., Bibern, Bering., Sibl., Hallau, Neunk., Trasad., Osterf.), Synonym: Edelreinette.
Hanfgärtler (Hofen).
Harberts Reinette (Hemish., Oberh., Schleith.).
Hänseler (Thay.), Synonyme: Kirchhöfler, Winicher (verbreitet).
Hedingerapfel (Schleith., Buchb.).
Hentschenöpfel (Stein). Eine Art Lederreinette.
Hessenreuter (Hemish., Merish., Schleith.), Synonym: Blauacher.
Hoheimer Schmelzling (Buch, Schaffh.).

Jahrapfel (verbreitet), Synonym: Fürstenapfel.
Jakob Lebel (verbreitet).
Jaköbler, gelber (Stein, Dörfl., Thay., Stetten, Merish.), Synonyme: Gääljoggler, Gelbiker.
Johannisapfel (Dörfl.).
Jubiläumsapfel, Aargauer (Rüdl.).

Kaiser Alexander (Dörfl., Hofen, Stetten, Büttenh., Bering., Oberh.).
Kaiser Wilhelm (Bering.).
Kanada Reinette (Dörfl., Thay., Bibern), Synonym: Pariser Rambour.
Kampanner, kleiner Kampannerli (verbreitet), Synonym: kleiner Api. Es gibt auch Großkampanner, Edelkampanner, Rukampanner. Gesprochen wird «Kapanner»!
Kardinal, gestreifter (Buch).

Kasselerreinette (verbreitet).
Kirchhöfler (verbreitet), Synonyme: Hänseler, Winicher. Es gibt auch Steiner Kirchhöfler.
Klafiker (Neunk.).
Klarapfel (verbreitet), Synonym: weißer Transparent.
Klausapfel (Hemish., Stein).
Koswicker Kodlin (Bering.).
Krämerapfel (Schleith.).
Küchenapfel, Salomons (Schleith.).
Kupferschmieds Reinette (Sibl., Begg., Rüdl.).
Kurzstieler, königlicher (Löhning., Oberh., Neunk., Wilch.).

Langstieler (Buchth.).
Landsberger Reinette (verbreitet).
Lederreinette, französische (verbreitet).
Leuenapfel (Barzh.).
London Peppin (Gächl., Wilch.), Synonym: Stäfner Calvill.
Luikenapfel (Bibern, Sibl., Wilch., Schaffh.).

Maienapfel, Hallauer (Herbl., Oberh., Hallau, Trasad.).
Margretler (Buchth.).
Melonenapfel (Schaffh.).
Menznauer Jägerapfel (verbreitet).
Metzgerapfel (Sibl.).
Möriker Reinette (Neunk.), Synonym: Adams Parmäne.
Mostapfel, blauer (Herbl.).
Muesapfel (Hallau).
Mühleapfel (Osterf., Hallau).

Nägeliapfel (Neunk.), Synonym: Palmapfel.
Northern Dumplin (Dörfl.).

Oberrieder Glanzreinette (Dörfl., Buchth., Herbl., Schaffh., Oberh., Hallau, Trasad., Buchb.).
Ontario Reinette (Buch, Gächl.).
Osnabrücker Reinette (Wilch.), Synonym: franz. Goldreinette.

Palmapfel (Buch, Dörfl., Buchth., Schaffh., Herbl., Barzh., Thay., Altorf, Sibl.), Synonym: Nägeliapfel.
Paradieser (Hallau).
Pariser Rambour (Schleith.), Synonym: Kanada Reinette.
Pomeränzliapfel (Schaffh.), Synonym: Charpentier.
Peppin, gelber (Gächl., Wilch.).
Pfaffenapfel (Bibern, Merish.).
Pfundapfel (Thay., Altorf, Merish., Löhning., Hallau), Synonym: Geflammter Cardinal.
Prinzenapfel (Wilch.), Synonym: Fäßliapfel.

Quittenapfel (Neunk.).
Rambour, Pariser (Schleith.), Synonym: Kanada Reinette.
Räderapfel (Lohn).
Räuchliapfel (Löhning., Guntmad., Rüdl.).
Rosenapfel, Berner (verbreitet).
Rosenapfel, Löhninger (Löhning.).
Rosmarinapfel (Buchth.), Synonym: welscher Fraurotacher.
Rotenhauser (Dörfl.).
Rootocher (Thay.).
Rüdlinger Weißapfel, daselbst auch Schnejhäldeler genannt. Es gibt auch einen Rafzer und Jestetter Weißapfel.
Rukampanner oder Rokampanner (Thay.). Ein Mann, der sich vor rund 50 Jahren in die bräunliche Eberhaut kleidete, wurde scherzweise daselbst «Rokapanner» genannt.
Safran Reinette (Schaffh., Wilch.).
Salomonsapfel (Schleith.), Synonym: Salomönler.
Sauergrauech (verbreitet).
Schafnase (Buchth., Schaffh., Merish., Neunk., Wilch.).
Schaffhauser Apfel (Buchb.).
Schinzerapfel, gestreifter (Neunk.).
Schmalzacher (Ramsen), in Thayngen: Schmälzler.
Schmelzling, Hoheimer (Schaffh.).
Schmutzlicher (Hemmenth.).
Schnejhäldeler (Rüdl.), Synonym: Rüdlinger Weißapfel.
Seeapfel, roter (Gächl.).
Seidenapfel (Thay., Altorf, Opfertsh., Lohn, Merish., Schaffh.).
Sidocher (Stein).
Söödler (Büttenh., Rüdl.).
Sommerer (Schaffh.), Synonyme: Danziger Kant, Christkindler, Ebbeeriapfel, Eggapfel.
Spätlauber (Buch, Buchth., Schaffh.), Synonym: Uttweiler Holzapfel.
Spitzapfel (Thay., Rüdl.).
Spitzrohr (Altorf).
Stäfner Calviller (Gächl.).
Steiner Kirchhöfler (Neuh.).
Stettiner, gelber (Schleith., Schaffh.).
Stettiner, grüner (Herbl., Gächl.).
Stettiner, roter (Gächl.).
Strübler (verbreitet), Synonym: Benkener.
Suuracher (Stein, Büttenh.).
Suuriker (Löhning., Guntmad.).
Sürlicher (Merish.). Strübler, Benkener, Suuracher, Suuriker, Sürlicher sind wohl Synonyme.

Suurhänseler (Thay.).
Süeßler (Thay., Altorf, Bargen, Bering., Oberh.).

Taffetapfel, weißer (verbreitet), Synonym: weißer Wachsapfel.
Tobiäsler (Buchb.).
Transparent von Croncels (Buchth., Thay.).

Usterapfel (einst verbreitet), Synonyme: Zitronenapfel, Hans-Müller-Apfel.
Uttweiler Holzapfel (Buch, Herbl., Schaffh.), Synonym: Spätlauber.

Virginischer Rosenapfel (Neunk., Wilch.).

Wachsapfel, weißer (Buchth.), Synonyme: weißer Wintertaffet, Bismerapfel.
Waldhöfler Holzapfel (Hemish., Ramsen, Buch, Dörfl., Stetten, Rüdl., Buchb.).
Wellington Reinette (Gächl., Neunk., Wilch.).
Weinapfel, roter Trierer (Stein, Trasad.).
Weingärtler (Herbl., Stetten).
Weißacher (Altorf).
Weißapfel, Rüdlinger (Neunk., Osterf.), Synonym: Schnejhäldeler.
Weißer Apfel an der Landstraße (Merish.).
Wintertaffet, weißer (Buchth.), Synonym: weißer Wachsapfel.
Winicher (Oberh., Hallau), Synonym: Kirchhöfler.
Winterzitronen-Apfel (verbreitet).
Weyermann (Bering.).

Zeierapfel (Buchth.), Synonym: falscher Osnabrücker.

Bemerkungen zu einigen Lokalsorten:

In der erwähnten Schrift vom Jahre 1920 sind folgende Sämlinge beschrieben worden: der Äckerliapfel, der Hallauer Maienapfel, der Rüdlinger Weißapfel und der Löhninger Rosenapfel.

Der Äckerliapfel ist auf dem untern Reiath und im angrenzenden Badischen verbreitet. Der Baum hat ein kräftiges Wachstum, bringt hohe Erträge. Die Früchte sind nicht groß, aber sehr lange haltbar. Gesuchtes Mostobst, Fleisch saftig und säuerlich. In Jahren mit wenig großen Obsterträgen ist er auch als Wirtschafts- und Tafelobst beliebt. Die kleinen Äpfel eignen sich zum «ganz kochen». (Erstmals beschrieben von Emil Seiler, Kantonsrichter.)

Der Hallauer Maienapfel ist eine Hallauer Lokalsorte. Er blüht selten vor dem Mai und in der Regel eine Woche später als die andern Apfelsorten. Der Baum ist sehr gesund, die Äste sind bleibend hängend. Kranke Früchte sind eine Seltenheit. Der Apfel ist schmackhaft, wenig sauer und frisch vom Baum genießbar. Farbe gelbgrün, an der Sonne rotbackig. Geeignet als Wirtschafts- und Tafelobst. (Erstmals beschrieben von Dr. J. von Arx, Reallehrer.)

Der Rüdlinger Weißapfel geht daselbst auch unter dem Namen «Schnej-

häldeler». Der Baum liebt sonnige Lage, ist nicht anspruchsvoll, die Krone schirmartig. Die Früchte sind klein, spät reif und außerordentlich lagerfähig. Die Fruchtform hochoval, ähnlich der Goldparmäne, an der Sonne schön gelb oft mit rötlichem Anflug. Ein erstklassiger Kochapfel. (Erstmals beschrieben von Hans Meyer, Landwirt, zum alten Schulhaus.)

Dr. Alfred Keller schrieb mir im Frühjahr 1952 darüber: Der Baum nimmt meiner Ansicht nach ab, denn er ist nicht besonders wachsmündig. Die Rüdlinger Praktiker behaupten, der Rüdlinger Weißapfel sei etwas anderes als der «Rafzer», hingegen gleiche der «Jestetter» dem Schnejhäldeler.

Der Löhninger Rosenapfel hält bei richtiger Lagerung bis Mitte April, er ist mittelgroß und intensiv rot gefärbt, besonders sonnseitig. Die Frucht eignet sich als Most- und Wirtschaftsapfel. Die Tragbarkeit des Baumes ist sehr gut. (Erstmals beschrieben durch Friedrich Spörndli, Löhningen.)

Vom Hans-Müller-Apfel schreibt Dr. A. Keller (brieflich 1952): Noch in den 1880er Jahren war er in Rüdlingen der verbreitetste Apfelbaum. Man aß die Äpfel schon, wenn sie zu gelben anfingen. Er lieferte die meisten gedörrten Stückli. Jedes Jahr auf Kilbi (die alte Kilbi fiel auf Jakobi, die neue fällt auf den Sonntag nach Barthlimee) wurden in vielen Rüdlinger Familien die ersten «grünen» Hans-Müller-Öpfelstückli gegessen. Die Äpfel wurden gevierteilt, nicht geschält (wie alle Süßlichen) und in einer Kupferpfanne mit etwas Butter langsam gekocht. Das waren die besten süßen Stückli. Jede Familie hatte mehrere «Hansmüllerbäume». — Alle älteren Leute, die noch die Hungerzeiten in den Vierziger und Fünfziger Jahren erlebt hatten, sagten dankbar, die Chrieseli und die Öpfelstückli hätten über das Ärgste hinweggeholfen. Der Hans-Müller-Apfel sei dabei in erster Linie zu nennen. Weil sie nach dem Pflücken nicht lange halten, wurden fast alle gedörrt. (Der Hans-Müller-Apfel soll mit dem Usterapfel identisch sein. Woher der Name stammt, ist mir unbekannt.)

Als im Jahre 1908 die kantonale landwirtschaftliche Schule eröffnet wurde, gehörten natürlich auch Obstbau und Obstverwertung zu den Unterrichtsfächern. Als Lehrer hiefür haben seither gewirkt: Th. Meili, J. C. Meyer, H. Bebi, V. Schüehli, C. Kiebler, H. Schalch, D. Woeßner, E. Peyer und O. Wäckerlin. Die Tätigkeit dieser Obstbaulehrer brachte viel Anregung. 1937 wurde dann ein Kommissariat für Obst- und Weinbau gegründet, das im Hauptamte bekleidet wurde. Erster Amtsinhaber von 1936—1940, bis zu seiner Wahl nach Wädenswil, war E. Peyer von Schleitheim. Sein Nachfolger und jetziger Amtsinhaber ist Herr Oskar Wäckerlin. Im Bestreben eine Sortenreduktion mit wenigen haltbaren und gut verkäuflichen Handelssorten zu erreichen, gab E. Peyer 1938 ein kantonales «Richtsortiment für den Feldobstbau» heraus. Als Tafeläpfel wurden empfohlen: Gravensteiner, Sauergrauech, Berner Rosen, Goldparmäne, Boskoop, Ontario, Glockenapfel, Freiherr von Berlepsch, Onathan. Als Mostäpfel wurden vorgeschlagen: Waldhöfler, Thurgauer Weinapfel, Leuenapfel, Tobiäßler. Als Tafelbirnen empfahl er: Williams Christbirne,

Schmelzende von Thirriot, Gräfin von Paris, Holzerbirne, Gamper-Venus, Bosc's Flaschenbirne, Alexander Lucas.
Die für den Obsthandel neuerdings bevorzugten Apfelsorten sind vor allem nach Größe, Form und Farbe verlockend und in die Augen fallend, sie sind auch haltbar und bringen reiche Erträge, es wäre aber falsch, zu glauben, daß sie auch nach ihrer Güte allen früher gepflanzten Sorten überlegen seien. Mit einer gewissen Wehmut erinnere ich mich der herrlichen Äpfel, die vor 60 Jahren im Garten meines Vaters gewachsen sind, so die Fraurotacher, die leider des Baumkrebses wegen abgegangen sind, oder die Großvateräpfel. Wir besaßen vier alte Bäume davon, mit eigenartigem, sparrigem Wuchse. Die breiten und rötlich gefärbten Früchte mit dem tiefliegenden «Butzen» konnten gerade vom Baume gegessen werden und besaßen eine unübertreffliche Feinheit und einen einzigartigen Wohlgeschmack. Jedermann wollte von diesen Äpfeln bekommen. Die Sorte konnte aber durch Zweien nicht mehr vermehrt werden, und die Bäume sind an Altersschwäche eingegangen. Dann die guten Reinetten, die Canada-, Baumanns-, Leder- und Kasseler-Reinetten!
Alles hat seine Zeit, und das Neue ist nicht immer das Beste!

Wer von seinen Obstbäumen gesunde und schöne Früchte ernten will, der muß die Bäume auch pflegen, sie düngen und die Krankheiten und Schädlinge pflanzlicher oder tierischer Herkunft bekämpfen. Aber das mehrmalige Spritzen das Jahr hindurch paßt nicht allen Leuten und dann der neumodige Öschbergerschnitt! Durch alljährlichen Rückschnitt und durch Formierung wird der Kronenaufbau bei Jungbäumen so geleitet, daß sich eine tragfähige, in allen Partien gut belichtete, nicht zu umfangreiche Baumkrone bildet. Es ist das Verdienst von Hans Spreng, Obstbaulehrer an der Obst- und Gartenbauschule Öschberg im Kanton Bern, diese als «Öschbergerschnitt» bekannte Methode der Kronenerziehung der Hochstämme eingeführt zu haben. Was die Bauern anfangs von dieser radikalen Erziehungsmethode dachten, das hat der Schriftsteller Albert Bächtold im «Goldige Schmid» (Büchergilde Gutenberg 1942) in anschaulicher Art erzählt.
«Hans, üüsi Bömm mönd gschtückt wäärde! Wa fürigi Bömm? Üüsi, d'Obschtbömm. All hundertvierzg. Öschbergerschnitt! Öppis ganz Neus! Großaartigi Sach! Si mönd bräit und lufftig si. Vo obe mue d'Sunne Zuegang haa, vo unne de Obschtzüchter. E klaar gglideriti Äinhait mue de Bomm sii, mit Läiteschte, wo uswärts und ofwärts tirigiert wäärded. De groofs Räinhart hät sini Bömm alli noch der neue Manier gschnitte, da ischt en Bommkünschtler, dä isch z'Öschberg gsii.»
«Jaasoo, sind Ihr au en Jünger vo däm Öschberg doo, däm chäibe Bommörder. Da simmer grad di Rächte daa. Die hände breziis we d'Tökter, nüüt weder grad s'Mässer vüreneh und aafange schnäfle. Dat di nid schämischt, die Bömm goge däreweg traktiere. Mi mos amed no aaluege. Die gsänd jo amed gaar nümme uus we Bömm. Nä-näi, mini Bömm will ich miir nid därewäg versaablet haa.» —

Die Obstbaumzählung 1886 ergab 76840 Apfelhochstämme, diejenige von 1929 deren 68572. Die eidg. Zählung 1951 wies auf Acker- und Wiesland 68006 Hochstämme nach, zusammen mit den Niederstämmen in Gärten und Plantagen waren es 83032 Apfelbäume. Unter den Tafeläpfeln wurden besonders gezählt: Schöner von Boskoop (7105), Glockenapfel (3973), Gravensteiner (2890), Menznauer Jägerapfel (2312), Bohnapfel (2279), Berner Rosenapfel (1779), Ontarioapfel (1601), Sauergrauech (1045), Jonathan (717) Chüsenrainer (543). Übrige Tafel- und Wirtschaftsapfelbäume gab es 40265, Mostapfelbäume 2598.
Anläßlich der Umpfropfaktion 1954 wurden folgende Sorten subventioniert: Tafeläpfel: Berlepsch, Berner Rosen, Boskoop, Champagner Reinette, Glockenapfel, Gravensteiner, Jonathan, Sauergrauech. Spezialmostäpfel: Engishofer, Thurgauer Weinapfel, Waldhöfler.

2. Der Birnbaum (Pyrus communis)

Birebomm, Birebaum, Birebäumis (Holz). Früchte: Bire (Birestückli, Birewegge, Biremoscht). Die im April schwellenden gelblichen Knospen nennt der Bauer Bolle, in Rüdlingen Bole, in Opfertshofen Bärbolle.
Der wilde Birnbaum (Holzbirebomm) ist im 5. Neujahrsblatt, S. 88 besprochen worden. Unter den «zweieten» (veredelten) Birnbäumen gab es früher wahre Prachtskerle an Form und Größe, Bäume von reckenhaftem Wachstum. Besonders die «Süülibirebömm» und die «Länglerbirebömm» zeichneten sich durch einen dicken Stamm und eine mächtige Krone aus. Man brauchte für solche Bäume 40—45spettlige Leitern. In den letzten Jahren hat nun, veranlaßt durch die eidgenössische Alkoholverwaltung, die «schweizerische Birnbaumaktion» mit Bundesunterstützung, den alten, großen Birnbäumen, die vor allem Mostobst oder weniger feines Wirtschaftsobst lieferten, nach dem Leben getrachtet. Man sagte, das Schweizervolk trinke keinen Birnmost mehr, und das Dörren von Birnen sei auch aus der Mode gekommen. Nur noch feine Tafelbirnen seien verkäuflich, also weg mit diesen alten Birnbäumen! Weil das Birnbaumholz für Möbel und Maßstäbe gerne gebraucht wird, so hatten die Holzlieferanten gute Zeiten. Auf den Bahnhofarealen lagen im Frühjahr eine Zeit lang die Stämme sehr vieler Birnbäume zum Versand bereit. Es war ein trauriger Anblick! Im Januar 1954 ist auch der stattliche Birnbaum am Ostausgang von Hemishofen, welcher dem ganzen Dorfteil ein malerisches Aussehen verlieh, von der Gemeinde um 45 Fr. verkauft und gefällt worden. Da lob ich mir die Wiesholzerbauern, die vermögen es noch, aus Freude an der Natur, ihre großen Süülibirnbäume stehen zu lassen. Wo sollen unsere Singvögel noch nisten, wenn alle alten Obstbäume gefällt werden? Und verschwinden mit den alten Bäumen nicht auch viele Lokalsorten, die gegen pflanzliche und tierische Feinde wider-

standsfähig waren? Wie rasch entarten doch Obstsorten, die man mit großen Hoffnungen vor wenigen Jahren begrüßt hatte!

Die Einteilung der Birnen ist ungefähr die gleiche wie bei den Äpfeln. Man kennt: früeni und spooti, Eßbire und Moschtbire, solche die nach dem Pflücken sogleich verbraucht werden und andere, die vor dem Verzehren längere Zeit gelagert werden müssen, bis sie genußreif sind. Es gibt solche, welche in reifem Zustande rasch «teig» werden, sogar noch am Baume, und andere, die nicht teigen. Birnsorten «würgen» frisch vom Baume oft entsetzlich (z.B. Längler), andere hingegen sind in dieser Hinsicht ganz unschuldig. Für uns Buben waren die Muskateller (Heubirnen) und die Zuckerbirnen einst der Inbegriff des Guten. Punkto «Teigheit» gibt es verschiedene Grade. Manche Sorten müssen «cherneteig» sein, wenn sie gute Stückli geben sollen. Sind die Birnen hingegen «pfloderteig», so braucht es eine Überwindung, sie zu essen. Die Junkerebire (Rüdlingen) mußte man zuerst in frisches Emd legen, damit sie anteigten und einigermaßen genießbar wurden. Würgt eine Birne beim Essen, so vergönnt sie uns jemand (Thayngen).

Einst galten die gedörrten Birnen den Kindern als Leckerbissen, besonders wenn sie von gut ausgereiften Früchten stammten. «Birestückli, gebed gsund Bluet» sagte immer meine Großmutter. Das Verwalten der Stücklisäcke gehörte zu den Vollmachten der Großmütter. Auf Weihnachten und Neujahr backt man da und dort (Rüdlingen, Reiath) «Birewegge» und «Samichläus». Gedörrte Birnen werden gekocht, fein gewiegt und noch Nüsse, Weinbeeren, Zucker und Zimmt dazu gegeben. Einige Löffel voll Chriesiwasser dürfen nicht fehlen. Diese gut gemischte Masse wird auf Brot- oder Weggliteig gestrichen, dieser dann zusammengerollt und im Ofen gebacken. Große Weggen mußten mit einer Gabel eingestochen werden, damit der «Dampf» aus dem Innern entweiche (in Thayngen ebenfalls die sogenannten «Eierweggen», die an Stelle der Birnweggen gebacken wurden). Jede Hausfrau war stolz auf ihr Gebäck und betrübt, wenn es nicht nach Wunsch geriet.
An Hochzeiten auf dem Lande ist es Brauch, daß dem jungen Paar «goobet» wird. In Rüdlingen wurde gelegentlich den Neuvermählten «en Sack voll teerti Stückli» geschenkt. Ebenso erhielten die armen Kinder, wenn sie am «Fasnachtsunntig» mit einem Sack von Haus zu Haus umgingen und den Spruch sagten: «Spiis Gott, tröscht Gott alli arme Chind, wo uff Erde sind», zumeist «e Hampfle Stückli». Der Umgang begann im Pfarrhaus, sodaß der Herr Pfarrer schließlich den Brauch als eine Abgabe betrachtete und in der Kinderlehre mitteilte, diejenigen Kinder, welche etwas aus dem Pfarrhaus begehrten, sollten warten. Dann wurden Zainen voll Brot, Stückli und Äpfel ausgeteilt. Das war das «Fasnachtbrot».
Vom Dörrobst weiß Paul Gasser folgendes zu erzählen[1]: «Es tääts no a dr

[1] Gasser, Paul: Schleitheimertal II, 1945, S. 60.

Chuuscht zomm d'Stube warm bhaalte, bsunders wemmes nid übertriibt mit Lüfte. Aber de Ofe würt gliich gfüüret wegem Teere: Zwägschte, Bire und Öpfel. Im Ofeloch würt teert und im Oferohr uusteert. Da tüer Obscht würt versorget im Stücklitrog, oder me chas au bloß ine liini Seckli too. Zeerscht chomed d'Bire draa zom Bruuche. Me mo Birewegge haa zom Sammerchlaus. Zor Mexete giits tüeri Zwägschte und Stückli. Und derno, wenn kani grööne Öpfel me ume sind, giits es zon Nudle, zon Spätzli, zon Pfanneblätz. Me hät au de Chinde Stückli i d'Täschli too i Gfätterlischuel. Oder me hät, wemme über Feld ischt, i d'Hoseseck Stückli gschoppet zor Underhalting und gege de Turscht. Es söll au no für d'Zee guet sii. Wenn Chind zo amm cho sind go naamis uusrichte oder em Grösili go grüezi säge, hät me gsaat, me lös tanke für de Pricht und hät ene e Hempfili Stückli ggee. Jez mo me ne Banaane gee oder Orange oder e Schoggi. Mit Stückli chiem me hüt uuwärt, ußer es wäär e Zwanzgerstückli.»

In Rüdlingen war es in einzelnen Familien üblich, bei der Geburt eines Kindes einen Apfel- oder Birnbaum zu setzen. Man sagte: «Wenn de Baum serblet, so serblet au s' Chind» und wenn «s' Chind serblet, so serblet au de Baum».

Weitere Sprüche und Redensarten: «E riifi Bire gheit vo selber abe», worauf man antwortet: «Jo, aber si sött nid verpflättere!» (Rüdl.).

Birelibueb, Birelibueb, sitzt dört uff dr Tanne,
Günnt di gääle Birrli ab, loot di grüne hange. (Schaffh.)

De Joggeli goot gi Birrli schüttle
d'Birrli wend nid falle usw. (Schaffh.)

Konstanz liit am Bode-, Bodesee,
O du ticki Biresalomee! (Thay.)

Birnsorten

Alfred Keller berichtet aus Rüdlingen: Die früheste Birne war die «Äugstlerbire», aber es gab nur wenig solche Bäume. Sehr beliebt bei uns Kindern war ferner «d'Immlibire», eine kleine, breite, süße Sorte, die nie würgte. Gute Eßbirnen waren ebenfalls «d'Schneggebirrli» und «d'Schööflerbire». Auch die «Chürplerbire» aßen wir gerne, wenn sie recht reif war. Der Charakterisierung im Idiotikon (III, 455), sie schmecke herb und reize zum Erbrechen, kann ich für Rüdlingen nicht zustimmen. Als hervorragende, überaus wertvolle Frucht galt die große, langgezogene, gelbe «Langbirne», welche die besten Birnstückli lieferte. Bei Durchfall wurden diese Stückli als erstes und wichtigstes Stopfmittel gebraucht. Die mächtige Pfundbirne (Roßbirne) gab während des

Der Bettlerbirnbaum in Lohn

Infolge der Verlegung der Staatsstraße Lohn – Thayngen mußte am 22. Januar 1954 am Weißwegbuck der bekannteste Baum auf Gemarkung Lohn und weitherum gefällt werden: das «Bättlerbömmli» hart an der Straße. Im Urbar des Klosters Paradies wird es erstmals erwähnt am 4. Februar 1711 unter dem Güterbeschrieb des großen, 185 Juchart umfassenden Bührerlehen, wo es heißt: «Item ein Juchart im Pfulvendorfer Aker. Dermahlen bey dem Bättler-Bäumlin, oben an Hans Ehraten Paradyser Lehenguth, unten an Caspar Brühlmann und Georg Weber, vornen an den Thaynger Weg, hinten an das Gemeindefeld.»
Dieser Name mag dadurch entstanden sein, weil früher dort gerne Bettler ein wenig ausruhten, bevor sie in das Dorf kamen; oder vielleicht noch mehr, weil der jeweilige Tagwächter dieselben, wenn er sie aus dem Dorf jagte, bis dorthin abschob, oder, wie wir es später noch gesehen, im Auge behielt, bis sie unterhalb des Baumes waren. Wie unsere Großväter sagten, habe der Ein- und Ausbrecher Baptist Wild, welcher als letzter am 18. Februar 1822 in Schaffhausen auf dem Galgenbuck durch den Strang sein Leben einbüßen mußte, mit seinem Gefolge auch schon unter diesem Baum genächtigt. Wenn wir Buben nach dem Betzeitläuten noch auf der Straße waren, so riefen uns die Großen zu: Gönd haa oder de Baptistili holti!
Das «Bättlerbömmli» war Eigentum von G. Ehrat-Bührer in Lohn und durch Eintrag ins Grundbuch vom 16. Juni 1923 geschützt.

Joh. Ehrat, zur Sommerau, Lohn.

E. Bührer, Luzern

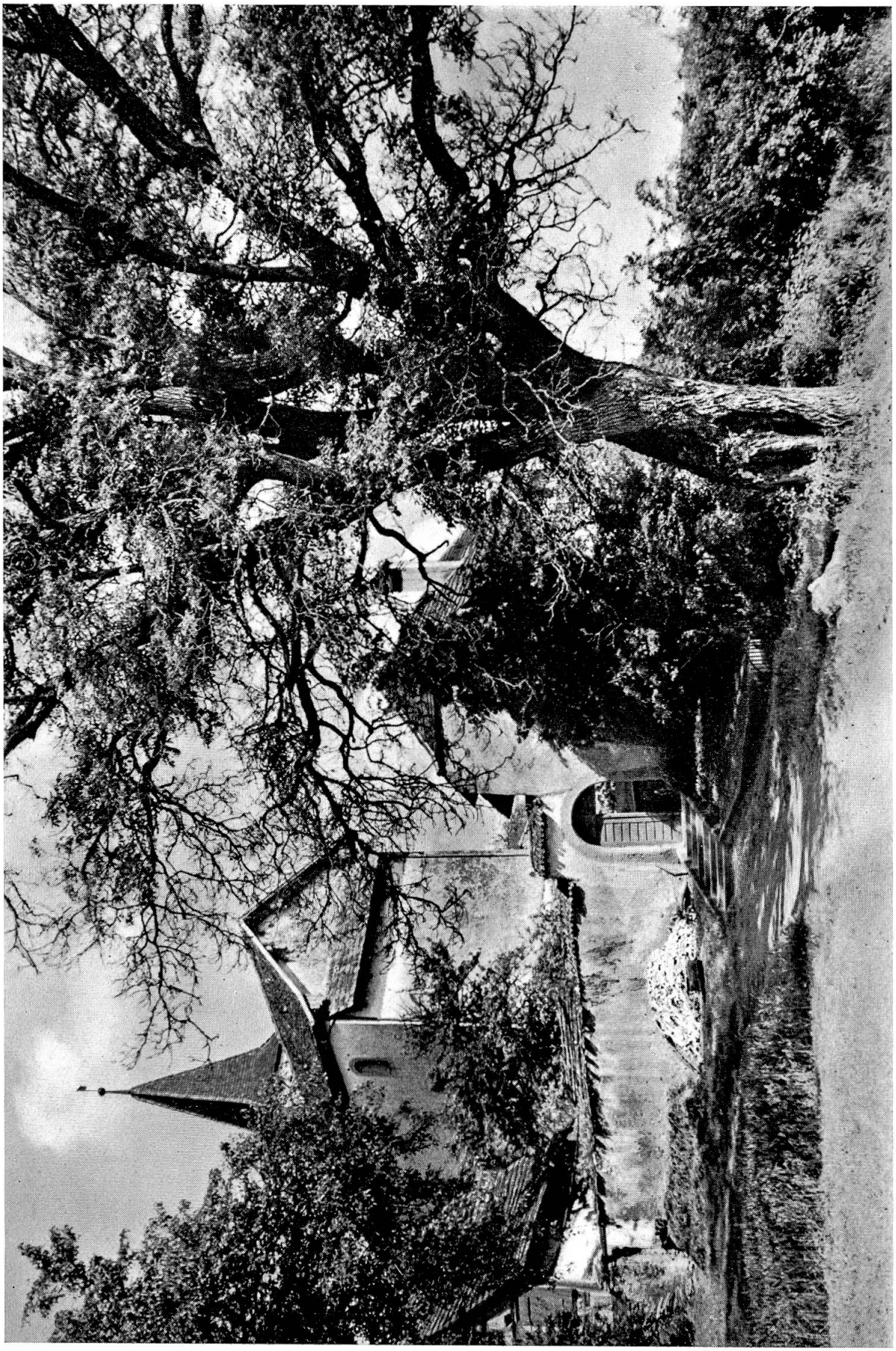
Alter Nußbaum bei der Büsinger Bergkirche

Nach Angaben von Erwin Weiß, Förster in Büsingen, soll der Nußbaum während des 30jährigen Krieges gepflanzt und erstmals in einer Urkunde aus dem Jahre 1740 erwähnt worden sein. Der mächtige Baum wurde, weil schadhaft, am 17. November 1932 gefällt. Alt Bürgermeister Friedrich Güntert maß am Stockabschnitt einen Durchmesser von 1,8 m; der stärkste Ast hatte einen solchen von 80 cm. — Die Kirchgemeinde verkaufte den Stamm samt starken Aesten an Hans Güntert, Zimmermann in Büsingen, der sie an einen Holzhändler in Feuerthalen wieder verkaufte. Der Einschnitt erfolgte im Sägewerk Schaffhausen.

* * *

Das in romanischem Stil gehaltene Michaelskirchlein auf dem Kirchberg bei Büsingen ist sehr alt. Ueber die Zeit seiner Entstehung ist nichts Genaues bekannt. Vermutlich geht aber sein Ursprung ins 10. Jahrhundert zurück, da anfänglich auch Schaffhausen dorthin kirchgenössig war. Im Jahre 1248 wurde es von Papst Innoncenz IV. dem Kloster Allerheiligen in Schaffhausen inkorporiert. Dies hatte zur Folge, daß Allerheiligen und seinem Rechtsnachfolger, dem Kanton Schaffhausen, bis 1843 die Installation der Geistlichen und teilweise auch der Unterhalt des Kirchengebäudes oblag. Seit 1529 ist das Kirchlein reformiert.
Der Innenraum weist ein schönes romanisches Ebenmaß mit Längsschiff, Chor und Empore auf. Epitaphien an der Nordwand und im Chor machen auf das Geschlecht der Im Thurn, die einstigen Gerichtsherren von Büsingen aufmerksam. Der Kirchturm, der ursprünglich mit einem Satteldach bedeckt gewesen sein soll, geht ins 12. Jahrhundert zurück. 1954 wurde die Kirche, unterstützt mit namhaften Beiträgen aus Schaffhausen durch die Architekten Walter Henne und Wolfgang Müller sinnvoll restauriert.
Nach der Reformation waren noch Buchthalen, Gennersbrunn und Dörflingen nach Kirchberg kirchgenössig. 1646 und 1707 erhielten jedoch Dörflingen und Buchthalen und 1835 auch Büsingen selbst ihre eigenen Kirchen. Fortan fand die Kirche auf Kirchberg fast ausschließlich nur noch als Begräbniskirche Verwendung. 1843 trat Schaffhausen die Kollatur über Büsingen an das Großherzogtum Baden ab. Seither ist es auf Kirchberg und auch zwischen Büsingen und Schaffhausen stille geworden.

Ernst Steinemann.



Adolf Fröhlich, Schaffhausen

Winters die besten «grünen» Stückli. Auch Dornbirnen und «Wiigärtler» wurden massenhaft gedörrt, andere aber, wie «Junkerebire, Seebire, Theilersbire» gemostet. Die Theilersbirne, früher in Mengen am Zürichsee, im Zugerland und im Kanton Schwyz, wie auch bei uns da und dort gehalten, lieferte einen sehr gehaltreichen aber wenig haltbaren Most. Heute ist sie im Kanton Schaffhausen selten geworden. Von den 11 382 Mostbirnbäumen ermittelte die Obstbaumzählung 1951 nur noch 349 Theilersbirnbäume, und von diesen wenigen werden 1952 noch viele gefällt worden sein.
Die 1910 bzw. 1918 gemachten Erhebungen haben nicht nur die Apfel- sondern auch die Birnsorten umfaßt. Nachfolgende Zusammenstellung wurde etwas ergänzt und gibt den Bestand 1910—1918 wieder:

Die Birnen im Kanton Schaffhausen, 1910—1920

Amanlis Butterbirne (Lohn, Hallau).
Äugstler (Rüdl.).

Baslerbirne (Neuh., Bibern).
Bergler Bergbirne (Hofen, Opfertsh., Neunk.).
Bergamotte (verbreitet), Synonym: weiße Herbstbutterbirne.
Bäriker (Buchth., Wilch.), Synonym: Schwärzibirne.
Beringerbirne (Schaffh.).
Bettlerbire (Lohn, Opfertsh.).
Böllenbirne (Thay., Schaffh., Büttenh.).
Bühlbirne (Opfertsh.), Synonym: Langhalder.
Brühlmannsbirne (Lohn, Stetten).
Brünnler Birne (Stein, Schleith.), Synonym: Theilersbirne.

Clapps Liebling (Wilch.).
Clairgeaus Butterbirne (Neuh.).
Chriesibirne (Bibern, Hofen, Opfertsh.), Synonym: Langstieler.
Chürpflerbirne (Rüdl.).

Diel's Butterbirne (verbreitet).
Dornbirne (verbreitet).
Dornbirne Klettgauer (verbreitet). Wurde 1818 in Beringen in einer Dornhecke entdeckt.

Eierbirne Sommer- (Merish., Bargen).
Einsiedlerbirne (Stein).

Fischbächler (Barzh.).
Fläderbirne (Merish.).
Flaschenbirne (Herbl., Buchth.).

Forellenbirne (Schaffh., Neuh., Wilch.).
Frankenbirne (Thay., Herbl.), Synonym: große Zuckerbirne.

Gäälmöstler (verbreitet).
Grünmöstler (verbreitet).
Gellerts Butterbirne (verbreitet).
Gaishirtel, Stuttgarter (Stein).
Glockenbirne (Dörfl., Opfertsh., Löhning.), Synonyme: Kugelbirne, Wasserbirne.
Graue Winterbutterbirne (Herbl., Begg.).
Graue Herbstbutterbirne (Schaffh.).
Guntershauser Birne (Stein, Buch, Dörfl., Thay., Lohn, Schaffh., Buchb.).
Güttinger (Stein).

Habsbirne (Osterf., Bibern).
Heerenbirne (Bibern, Bering.), Synonym: Mehlbirne.
Heubirne (Thay., Bibern, Altorf, Hallau, Oberh., Schleith., Wiesholz b. Ramsen), Synonym: Muskateller.
Herbstlängler (Wiesholz).
Herbstsüeßler (Oberh.).
Herzogin Elsa (Hallau).
Hofrat's Birne (Herbl., Löhning., Sibl., Wilch.).
Holzfarbene Butterbirne (Hallau).
Hoslibirne (Bering., Guntmad.).

Immlibirne (Rüdl.).
Johannisbirne (Hallau).
Juli Dechantsbirne, bunte (Buchth., Neuh.).
Junkersbirne (Rüdl.).

Kaiserbirne (Schaffh.), Synonym: Napoleons Butterbirne.
Kalkbühler (Bering.).
Katzenkopf, kleiner (Hallau).
Katzenkopf, großer (verbreitet), Synonyme: Roßbirne, Pfundbirne.
Kellers Mostbirne (Stein).
Kirchlibirne (Merish.).
Kirchbirne = Chilchebirne (Oberh., Sibl., Schleith.).
Knollbirne (verbreitet).
Konstanzer Birne (Hallau, Osterf.).
Körbelbirne (Schleith.).
Küferbirne (Osterf.).
Kugelbirne (verbreitet), Synonyme: Wasserbirne, Glockenbirne.
Kurzstiiler (Sibl.).

Langbirne, Längler (verbreitet).
Langhalderbirne (Opfertsh., Lohn), Synonym: Bühlbirne.
Langstiiler (Thay.).
Legibirne (Rüdl.).

Lempeler (Altorf).
Lörbirne (Thay., Bibern, Opfertsh., Lohn).
Luxemburger (Thay.).
Louise, gute (verbreitet).

Magdalenenbirne (verbreitet).
Martinsbirne (Lohn), Synonym: Trockner Martin.
Marxenbirne (Stein, Hemish., Schaffh., Bering., Begg., Schleith., Wilch., Buchb.).
Mehlbirne (Löhning.), Synonym: Heerenbirne.
Muskateller (Thay., Neuh., Hallau, Schleith.), Synonym: Heubirne.

Napoleons Butterbirne (Osterf.), Synonym: Kaiserbirne.
Nationalbergamotte, deutsche (Buch, Buchth.).

Pariserbirne (Löhning.).
Pastorenbirne (verbreitet).
Pfundbirne (Rüdl.). Synonyme: Großer Katzenkopf, Roßbirne.
Pragerbirne (Barzh.).

Reinholzbirne, Reinholzer (Büttenh.).
Roßbirne (verbreitet), Synonyme: Großer Katzenkopf, Pfundbirne.
Röteler Zuger (Stein, Wiesholz).

Scheidbirne (Buchth.).
Schiblerbirne (Büttenh., Merish.).
Schneebirne (Thay., Neuh.).
Schneggebirrli (Rüdl.).
Schellerbirne (Löhning.).
Schööfler Birne (Rüdl.).
Schründler (Stein, Löhning.).
Seebirne (Hallau).
Sommerdorn (Thay.).
Speckbirne (Osterf.).
Süülibirne (verbreitet).
Süeßbirne (Schleith.).
Steimüüri (Hallau, Oberh., Osterf.).

Tannigglen (Lohn).
Theilersbirne (verbreitet), Synonym: Brünnler.

Ulmerbirne (Stetten).
Unterländer (Büttenh.).

Wasserbirne, schweizerische (verbreitet).
Weihnachtsbirne (Stetten).
Weinbirne, späte (Thay.).
Weingärtler (Löhning., Rüdl.).
Weißbirne (Wiesholz, Merish., Neuh., Löhning., Sibl., Oberh., Hallau, Schleith.).
Welschbergler (Löhning.).

Williams Christbirne (Buch, Bibern).
Winterbirne (Dörfl.).
Wolfsbirne (Stetten).
Würgler (Lohn), Synonym: Winterbirne.
Zitronenbirne (Dörfl., Bibern, Altorf, Buchth.).
Zuckerbirne (Thay., Bibern, Altorf, Lohn, Herbl., Schaffh., Hemmenth., Bering., Oberh.).

Lokalsorten

Steinmüribirne. Gedeiht in geschützten Lagen bei Hallau. Reifezeit der Frucht: Mitte Oktober. Die Birne ist haltbar bis zum Februar, klein, vollständig kugelig, lederfarben, als Kochbirne unübertrefflich, in frischem Zustande steinhart. Die Sorte existiert schon lange in Hallau. (Erstmals beschrieben von Jakob Spaar, Hallau.)
Brühlmannsbirne. Der Mutterbaum, welcher Dornen trug, war ein Wildling und stand an der Straße Lohn–Thayngen. Von dort aus ist die Brühlmannsbirne als «Butterbirne» verbreitet worden. Die Sorte ist sturmsicher. Die Baumreife tritt Mitte Oktober ein. Innert drei Wochen ist die Frucht lagerreif. Die große bis sehr große flaschenförmige Birne ist einseitig rötlich gefärbt. Die Bäume sind sehr tragbar. (Erstmals beschrieben von Johann Ehrat, zur Sommerau, Lohn[2].)
Viel zahlreicher als Äpfel werden Birnen, besonders edle Sorten, an Spalier- und Buschbäumen gezogen. Für Konserven ist in Hallau besonders die Williams Christbirne gezogen worden. Im Jahre 1929 zählte man von dieser Sorte nicht weniger als 27819 Spalier- und Buschbäume. Infolge Neuanlage des Rebberges in den Jahren 1950/52 mußten in den Gewannen, welche ausschließlich für den Weinbau reserviert worden waren, alle Stein- und Kernobstbäume gerodet werden. Darum sind 75% der erwähnten Spaliere mit Williams Christbirne in Hallau wieder verschwunden.

Im Jahre 1886 wurden im Kanton Schaffhausen 35520 Birnbäume gezählt, 1929 waren es 64743. Im Jahre 1951 gab es noch 40888, die Zwergobstbäume in Gärten und Plantagen inbegriffen. Besonders die Hochstämme für Mostbirnen auf Wies- und Ackerland sind im ganzen Kanton zurückgegangen.

Der Bettlerbirnbaum in Lohn. Infolge Erweiterung der Staatsstraße Lohn–Thayngen ist im Januar 1954 der bekannteste Baum der Gemarkung Lohn, der «Bättlerbirebomm» am Wiißwegbuck gefällt worden. Es war ein recht urwüchsiger Geselle. Infolge der Bemühungen von Herrn Joh. Ehrat zur Som-

[2] Steinmüri- und Brühlmannsbirne sind beschrieben in «Zur Obstsortenfrage im Kanton Schaffhausen», Schaffh. 1920.

merau war er am 16. Juni 1923 unter Naturschutz gestellt worden durch Eintrag ins Grundbuch. Und nun hat er doch weichen müssen!
Im Urbar des Klosters Paradies, das früher auf dem Reiath viel Grundeigentum besessen hat, ist der Baum im Güterbeschrieb des Bührerlehens schon am 4. Februar 1711 erwähnt worden, wo es heißt:
«Item Ein Juchart im Pfulvendorfer Aker. Dermahlen bey dem Bättler-Bäumlin oben an Hans Ehraten Paradyser Lehenguth, unten an Caspar Brühlmann und Georg Weber, vornen an den Thayinger Weg, hinten an das Gemeindfeld.»
Der Name mag dadurch entstanden sein, weil unter dem Baum mit der buschigen Krone Bettler gelagert haben. Auch die Leute von Lohn haben unter seinem Dache vor Regen und Sonne Schutz gesucht. Die trockenen Jahre des letzten Jahrzehntes hatten dem Baum arg zugesetzt, aber er erholte sich wieder. Die Früchte waren rundlich und klein wie Süülibirnen[3].

3. **Der Quittenbaum** (Cydonia maliformis)

Ahd. chutina, mhd. küten, im Volksmund Chüttene (Schaffh., Merish., Neunk., Rüdl.). Der Name ist hergeleitet von Mala Cyonia (Apfel von Kydon). Als eigentliche Heimat aber gelten: Transkaukasien, Iran, Turkestan. Je nach der Form der Früchte, ob sie rund oder länglich seien, unterscheidet man zwischen Apfel- oder Birnquitten. Es ist wie beim Sperrbeerbaum, bei dem auch zwischen «Sperröpfeli» und «Sperrbirrli» unterschieden wird. Quittenbäume werden fast immer in Hausgärten gehalten. Die Baumzählung 1951 ergab 3393 Stück, 1926 waren es 4185.
Die Früchte werden hauptsächlich zu Konfitüre, Gelée, Paste und Würstli verwendet. Gekochte Quittenkerne liefern einen Schleim, der gut ist gegen Wundwerden (Aufliegen) der Kranken. Quittenschleim wird auch als Abführmittel und als Gurgelmittel bei Entzündungen der Mund- und Rachenhöhle gebraucht. In Rüdlingen wickelt man Quitten in Wollsachen ein als Mittel gegen Schaben (Motten). Die Früchte des Feuerbusches (Cydonia japonica) finden die gleiche Verwendung.
Bei Griechen und Römern war der Quittenbaum als Symbol der Liebe der Aphrodite und Venus heilig. Im Kräuterbuch von Fuchs (1543) steht: «So die schwangeren Weiber oft Kütten essen, sollen sie sinnreiche und geschickte Kinder gebären.»

[3] Joh. Ehrat in «Heimatblatt» von Thayngen vom 30. Januar 1954 und Maria Brühlmann in «Heimatblatt» vom 13. Februar 1954.

4. Zwetschgen und Pflaumen

Landläufig versteht man unter einer Zwetschge eine Frucht mit festem Fleisch und säuerlichem Geschmack und unter einer Pflaume eine Frucht mit weichem Fleisch und süßem Geschmack[1]. Die übliche botanische Benennung für Zwetschge ist Prunus domestica für Pflaume Prunus insititia. Wegen der vielen Formen und Zwischenformen ist eine botanische Gliederung zur Zeit schier unmöglich. Wirtschaftlich sind die Zwetschgen von erheblich größerer Bedeutung als die Pflaumen.

a) Die Zwetschgen

Die wertvollsten Zwetschgen sind die Fellenbergzwetschge, die Hauszwetschge und die Bühler Zwetschge.

Die Fellenbergzwetschge (italienische oder welsche Zwetschge) wird bei uns meist «zweieti» oder «Zwiizwetschge» genannt. Die große Frucht ist die beste Tafelzwetschge, vortrefflich auch zum Dörren, zum Einmachen in Essig und zum Sterilisieren. Die großen, schön hellblau bereiften Früchte werden am besten von Hand gepflückt. Die Bäume sind empfindlicher und gegen tierische und pflanzliche Schädlinge anfälliger als unsere Hauszwetschge.

Die Hauszwetschge (gemeine Zwetschge, Basler Zwetschge, deutsche Zwetschge) ist im Kanton Schaffhausen sehr verbreitet. Es ist unsere Landsorte, die «Zwägschte» schlechthin. Stark verbreitet ist sie in Ramsen, Thayngen, Bibern, Hofen, Opfertshofen, Altorf, Merishausen, Schleitheim, Beggingen, auch um die Stadt Schaffhausen. Es gibt mehrere Formen, die in Art und Geschmack verschieden sind, aber nicht durch besondere Namen unterschieden werden, längliche und rundliche, sehr kräftige und etwas fade, frühe und späte. Eine besonders geschätzte Sorte ist «Die Schöne von Bibern». Dieser Sämling wurde von Kantonsrichter Emil Seiler in seiner Heimatgemeinde Bibern entdeckt und von E. Peyer[2] so benannt. Die reifen Zwetschgen werden roh gegessen, vielfach gedörrt (tüeri Zwägschte), sterilisiert, in verzuckertem Essig konserviert (Essigzwägschte), zu Konfitüre eingekocht (Zwägschteiigmachts) und zur Schnapsbereitung (Zwägschtewasser) verwendet. Am süßesten und wertvollsten sind die Zwetschgen bei völliger Reife.

Redensarten: «D'Zwägschtebäum wend um d'Hüüser ume sii» oder «d'Zwägschtebäum müend ghööre Kaffi rööschte, sunscht gäbed si nüüt». Gedörrte Zwetschgen, die weiß bereift sind durch Milben, gelten als «verzuckert». Die blasig aufgeschwollenen unreifen Früchte (verursacht durch den Pilz Exoascus pruni) werden als «Narren» oder «Däge» (Ramsen) von den Buben gegessen.

[1] Schaer, E.: Pflaumen- und Zwetschgensorten der Schweiz. Bern 1952.
[2] Peyer, E.: Kantonales Richtsortiment im Feldobstbau, 1938.

Der Ausdruck: «Ka Spuur vo Zwägschte» bedeutet: Kommt gar nicht in Frage. Die Redensart: «D'Narre wachsed gschwind» ist auch symbolisch gemeint. Eine fröhliche Anekdote erzählt Paul Gasser in der «Randenscholle» (1934): Als von der Gemeindebaumschule im oberen Brühl in Schleitheim die Restbestände auf öffentlicher Gant versteigert wurden, waren auch krumme und unansehnliche Zwetschgenbäume dabei. Einer aus der Menge rief: «Wär wett au so chrumme Lumpezüüg chaufe!» Da antwortete der durch seinen Mutterwitz bekannte Weibel: «Jo, aber si gend ameg graadi Zwägschte», worauf die belustigte Menge die Bäume kaufte.
Die Obstbaumzählung 1951 ergab an Zwetschgen- und Pflaumenbäumen insgesamt 62196 Stück, wovon die große Mehrzahl Hauszwetschgenbäume waren und auf Acker- und Wiesland standen. (1886: 86926.)
Die Bühler Frühzwetschge. Sie stammt aus dem badischen Dorfe Koppelwindeck bei Bühl, wurde im badischen Rheintal in großen Mengen kultiviert und in den 1890iger Jahren auch in der Schweiz verbreitet. Die Früchte sind Ende August reif, rundlich und süßlich. Die Bäume geben sehr hohe Erträge, aber die Früchte sind weniger wertvoll als die Fellenberg- und Hauszwetschgen.

b) Die Pflaumen

Ahd. pfruma, mhd. pfluma, heutige Benennung: Flumme (veraltet), Pflumme. Flurnamen: Vordere Pflumm, hintere Pflumm südlich Wetzenhöfe Gächlingen. Es gibt eine große Anzahl Sorten von Pflaumen. Die kleinsten unter ihnen sind die Ziparten. Sie werden deshalb «Zipärtli» genannt, in Osterfingen «Zipärteli». Ziparten gibt es noch in Merishausen, Beggingen, Osterfingen, Opfertshofen, Hemishofen. Die Ziparten sind kugelrund, gelbgrün, etwas größer als die Schlehen. Die Bäume stehen meist in Hecken an der Grenze eines Grundstückes. Sie tragen oft sehr reichlich, sind «grigelet voll». In Merishausen habe ich auch blaue gesehen, welche mit den Schlehen am nächsten verwandt sind, aber nicht deren Herbheit besitzen. Man sagt, die Ziparten seien eigentlich erst gut zu essen, wenn im Spätjahr ein Frost darüber gegangen sei. Die Ziparten werden hauptsächlich frisch genossen, aber auch gedörrt. Ferner werden sie zu «Tünnen» verwendet (Zipartentünne) und gebrannt (Zipärtliwasser). Im alemannischen Raume ist der Name Zipärtli überall bekannt. Johann Peter Hebel sagt am Schlusse im «Habermues»:

Und jetz göhnt in d'Schuel, dört hangt der Oser am Simse.
Fall mer keis, gent achtig und lehret, was mennich ufgit.
Wenn der wieder chömmet, so chömmeter Zipärtli über[3].

[3] Hebels alemannische Gedichte. Verlag J. Lang, Karlsruhe.

Am Wege gegen die Randensteig oberhalb Merishausen stehen längs der Straße viele Zipartenbäume, die Fr. Merklein[4] irrtümlicherweise für «wilden» Prunus insititia gehalten hat.
Die Chriechen (mhd. krieche) sind etwas größer als die Ziparten, ebenfalls kugelrund und reif meist goldgelb. Es gibt auch blaue. Die Chriechen eignen sich nicht zum Dörren, weil die vorher süßen Früchte beim Dörren sauer werden. Aber zum Sterilisieren sind sie ausgezeichnet. Chriechenbäume sind nicht häufig, immerhin noch verbreitet. Die Bäume tragen sehr reichlich, jung sind sie stark mit Dornen versehen.
Die Haberpflaumen «Haberpflumme» sind größer als Chriechen, von blauer Farbe und früher reif, wie der Name sagt zur Zeit der Haberernte. Die Kinder essen die Pflaumen gerne, Erwachsene finden, sie machten «blöd» im Magen. Sehr geschätzt sind sie nicht. Hat einer sein Vermögen unnütz vertan, so hat er es «verpflümmlet» oder «verbrummbeerlet». Eine dicke, etwas dumme Frauensperson wird als «e rächti Pflumme» bezeichnet. Recht beliebt sind hingegen die Mirabellen. Es sind ebenfalls pflaumenartige Früchte. Es gibt deren zwei, die große Mirabelle (Mirabelle von Nancy) und die kleine Mirabelle (Mirabelle von Metz). Die große Mirabelle ist als Einmach- und Konfitürenfrucht geschätzt und liefert auch einen vorzüglichen Spezialbranntwein (Pflümmliwasser).
Zu den Pflaumen zu rechnen sind auch die Reineclauden (Renigloode). Als vorzügliche Tafelfrucht und beste Konservenpflaume gilt die große grüne Reineclaude (Zuckerpflaume). Sie ist äußerlich etwas unscheinbar, grün und streifig, aber von großer Güte. Die beiden Mirabellen und die grüne Reineclaude werden von der Konservenfabrik Hallau gezogen.
Viel häufiger in Hausgärten anzutreffen, aber weniger wertvoll, ist die Eierpflaume (Reineclaude d'Oullins), «Eierpflumme» geheißen. Die Bäume tragen reichlich. Die Früchte sind etwas fade und werden gerne von Fäulnis befallen. Die großen roten Roßpflaumen in Hausgärten sind wenig wertvoll.
Zur Benennung der Finger lehrt man die Kinder, unter Hinweis auf den betreffenden Finger:

Da ischt de Tumme (Daumen),
dä schüttlet Pflumme (Zeigefinger),
dä list si uff (Mittelfinger),
dä treit (trägt) si heim (Ringfinger),
und dä chlii Spitzbueb ißt si alli elei (kleiner Finger).
Schaffh.

[4] Merklein, F.: Verzeichnis der Gefäßpflanzen, welche in der Umgebung von Schaffhausen vorkommen. Schaffhausen 1861.

5. Die Aprikose (Prunus armeniaca) und der Pfirsich (Amygdalus persica)

werden meist in Obstläden gekauft, erstere häufig zum Sterilisieren. Beide zieht man auch an Hausspalieren, doch nicht sehr reichlich. Die Obstbaumzählung 1951 ergab 3393 Pfirsich- und 1478 Aprikosenbäume. Daß die edlen Pfirsiche schon früh gezogen wurden, beweist der Hinweis Wildbergers im «Martinischlag» aus dem Jahre 1420. Damals gab es an Maria Magdalena (22. Juli) schon reife Trauben und Pfirsiche.

6. Der Kirschbaum

a) Die Süßkirsche (Prunus avium)

Ahd. kersa, mhd. kerse, kriese. Im Kanton Schaffhausen wird der Baum allgemein als Chriesbomm bezeichnet, die Früchte werden Chriesi genannt. Im 5. Neujahrsblatt, S. 92—93 behandelte der Verfasser den wilden Kirschbaum «Holzchriesibaum» und erwähnte dort die Wortzusammensetzungen mit Chriesi, ebenfalls einzelne Redensarten. In manchen Lagen, besonders im Klettgau, sind Boden und Klima wie geschaffen für das Gedeihen von Qualitätskirschen. Das gilt hauptsächlich für Beringen, Löhningen, Siblingen, Beggingen, dann aber auch für Guntmadingen, Neunkirch, Wilchingen, Osterfingen, Rüdlingen und Buchberg. Im letzten Jahrhundert war besonders Beringen berühmt seiner Kirschen wegen. Darauf erfolgte ein Rückschlag, es wurden viele Bäume gefällt und keine neuen gepflanzt. Seit 1931 wird die Kirschenzucht wieder mehr gefördert. Den Anstoß zur Neubelebung gab die eidgenössische Versuchsanstalt in Wädenswil[1]. Es wird darauf gehalten, hochwertige Tafelkirschen zu ziehen, sowie treffliche Kirschen für Konserven und Konfitüre. Richtunggebend ist das Kirschenbuch von Kobel[2].

Nach Prof. Kobel ist der Kanton Schaffhausen verhältnismäßig reich an Sämlingen, Sorten, die bei uns entstanden sind. Die meisten von ihnen sind nicht besonders wertvoll und sollten durch bessere Sorten ersetzt werden. Als wichtigste Lokalsorten kommen für Schaffhausen und das angrenzende Nordzürich in Betracht:

Die Beringerkirsche. Neben der Bezeichnung «Beringer» findet man in Löhningen, Dachsen und an anderen Orten auch den Namen «Rotstiiler». Der hohen Qualität wegen ist dies, trotz der geringen Größe, eine recht beachtenswerte Sorte.

[1] Steinegger, P.: Zur Förderung des Kirschenanbaues im Kanton Schaffhausen. Schaffhauser Bauer vom 10. und 11. August 1932.

[2] Kobel, F.: Die Kirschensorten der deutschen Schweiz, Bern 1937.

Die Lamper. Häufig im Kirschengebiet des Klettgaus. Der Name ist abgeleitet von der hängenden Tracht des Baumes. Es ist eine hochwertige Brennkirsche, als Tafelkirsche etwas zu klein. Vereinzelt kommt im Klettgau noch die «alte Lamper» vor, eine kleine, ebenfalls gute, aber weniger süße Brennkirsche.
Der Sämling Müller ist entstanden auf dem Besitze von J. Müller, Tiefhalden in Löhningen. Sie dürfte von der im Klettgau unter der Bezeichnung «Siblinger Weichsel» häufigen Sauerhäner abstammen.
Die Dachsener Herzkirsche. In Dachsen, Flurlingen, aber auch in Wilchingen vorkommend. Es ist eine qualitativ und auch dem Aussehen nach vollwertige Kirsche. Nachteilig wirkt der kurze und locker sitzende Stiel.
Die Fuggelkirsche. Ziemlich häufig in Dachsen, Uhwiesen und andern angrenzenden Gemeinden Nordzürichs. Sie ist weich und nicht sehr hochwertig.
Die Rheinfallkirsche. Die Sorte ist als Wildling in der Nähe des Rheinfalls gefunden worden und wird in Dachsen und den angrenzenden Gebieten gepflanzt. Qualitativ ist sie nicht sehr befriedigend.
Im benachbarten Züribiet ist besonders Dachsen durch seine Kirschen bekannt. Im Jahre 1933 habe ich daselbst einen alten Bauer, der gemütlich sein Pfeifchen schmauchte, über die Kirschensorten seines Dörfchens befragt. Er antwortete bedächtig: «Die allerfrühesten vor dem Heuet sind die hellroten ‚Strümpfweber'. Dann folgen vom 14.—20. Juni die ‚frühen Schwarzen'. Hernach sind die ‚Fuggelchriesi' reif. Diese stammen von Uhwiesen. Der Mann, der uns die Reiser lieferte, pflegte, wenn er etwas verächtlich machen wollte, immer zu sagen: ‚Da ischt fuggel'. Sie sind bei uns die besten: groß, schwarz, mittelfrüh. Ferner haben wir aus dem Nohl noch die ‚Nöhlemer Chriesi'. Sie sind groß, aber etwas bitter. Auch ‚Braunstiiler' wachsen hier und ‚Rhiifallchriesi'. Die letzteren sind spät und darum die teuersten.» «Wo wachsen die meisten Chriesi bei Euch?» fragte ich weiter. «Im Lauferfeld, im Steinboden, uff em Nöhl, im Härdli, in Rütenen», war die Antwort. «Wie steht es mit den Bäumen, sind sie gesund?» wollte ich ferner wissen. «Das ist eine schlimme Sache» bemerkte er. «Vor Jahren fing unten, dem Rheine zu, die Schrotschußkrankheit an und breitete sich dann aus, immer mehr der Höhe zu. Auch die Kirschfliege schadet sehr. Wir hoffen, daß es wieder besser kommt, denn s'Dachsemer Chriesi ischt halt s'bescht wiit ume.» Durch geeignete Spritzmittel ist man seither der Schrotschußkrankkeit Meister geworden, die Dachsemer, Uhwieser und Benkemer liefern wieder wie ehedem Kirschen auf den Schaffhauser Wochenmarkt, und wir sind froh über sie[3].
Dr. A. Keller schrieb mir 1952 von Rüdlingen: Unser Dorf hatte einst ein richtiges Chriesiland, besonders «unnenuße» am Weg nach dem Egghof, in Sandgruben, im Kapf, in Grueben, an der Ramhalde und Wilhalde. Wie die alten Leute erzählten, ersehnten 1848 in dem Hungerjahre die Leute die Kirschenernte als Erlösung aus großer Not. Es gab auch unerhört viele Kirschen. Die Leute

[3] Kummer, G.: Die Flora des Rheinfallgebietes, 1934, S. 98/99.

fuhren mit Standen zum Chriesirupfen hinaus. Man arbeitete wochenlang und wurde vom Stehen auf den Leitern todmüde. Man lebte fast ausschließlich von Kirschen. Morgens gab es Kirschen, mittags eine Chriesisuppe und abends wieder Kirschen. Allmählich bekam man «übergnueg» davon, aber man klagte nicht mehr über den Hunger. Die «Farbchriesili» (kleine, schwarze) waren die verbreitetste Sorte. Dann folgten die «chliine Rote» und eine Sorte, welche die Form von Eicheln besaß. (In Beggingen gab es auch solche und wurden «Aachelechriesi» genannt.) Die «kleinen Roten» waren ungemein süß. Ein mächtiger Baum dieser Sorte stand im «Bungert» hinter unserem Hause. Das Wort «Bungert» bedeutet Baumgarten, wie «Wingert» Weingarten. Diese Sorte ist jetzt ausgestorben, während die «Farbchriesili» immer noch vorhanden sind. In den 1880iger Jahren waren aber bereits andere Sorten in Rüdlingen zu finden, so «di früe Schwarze», Langstiiler, groofji Roti, Chnellchriesi, Baslerchriesi, Rigichriesi und Buechemer Chriesi. Die letzteren stammten von Buch am Irchel. In Buchberg sollen die «Buchemer Chriesi» auch «Äschheimer» heißen. Die «Chnellchriesi» wurden außerdem «Wälschchriesi» genannt. Sie springen leicht auf wie die «Weichselchriesi», die aber nicht mit den «Wiechsli» zu verwechseln sind. Sie schmecken leicht säuerlich, was den Buben und Vögeln weniger zusagt. Mein Vater pflanzte darum solche in Ramhalden, also weit weg vom Dorfe.»

Die schönsten Kirschpflanzungen im Kanton Schaffhausen hat einst Beringen besessen, besonders im Lieblosenthal. Eduard Imthurn spricht 1840 von den «weit berühmten, sehr ausgedehnten Kirschbaumpflanzungen und dem berühmten Kirschwasser der Gemeinde». Mit Bücki und Zubern ging man hier in die Kirschen. Die Ernte dauerte mehrere Wochen, und an den Sonntagen kamen viele Leute aus der Stadt, um selbst Kirschen zu pflücken. Im Jahre 1833 wurden in Beringen alle Wirte gebüßt, weil an beiden Kirschsonntagen Tanz gehalten und es doch nur an einem erlaubt war. Anno 1838 befahl der Gemeinderat, daß das Kirschenpflücken bis nach dem Nachmittagsgottesdienst verboten sei, und 1845 wurde das Kirschenrupfen am Sonntag gänzlich verboten[4].
Aus den meisten Beringer Kirschen wurde «Chriesiwasser», also Kirsch, bereitet. Einen kleineren Teil dörrte man. Die sehr süßen, etwas kleinen Beringerchriesi wurden erst gerupft, wenn sie vollständig reif waren und «einzuschmurren» begannen. Dann aber gaben sie viel Schnaps. In den 1860er Jahren wurden einmal in einem guten Kirschenjahr 15 Saum Chriesiwasser, also 2250 Liter, gebrannt und in Weinwagen fortgeführt. Die Maß (1½ Liter) galt damals 2 Franken[5]. Der Ruhm Beringens als Kirschenparadies ist aber längst dahin.

[4] Rahm, Ewald: Aus Beringens früheren Tagen. Schaffh. Intelligenzblatt vom 11. April 1930.
[5] Freundliche Mitteilung von Reallehrer Ernst Schwyn.

Kirsch

Frage: Süße Früchte, weiße Blüten,
Wo seid ihr noch zu erkennen?
Fort sind sie wie ferne Mythen,
Kaum mit Namen noch zu nennen.
Als ein Wunder der Verwandlung
Stehst du, Trank, mir vor den Augen.
Aber sag, zu welcher Handlung
Magst du Lockender wohl taugen?

Antwort: «Selbst verwandelt – – zu verwandeln,
Bin den Menschen ich gegeben.
Schmerzen, Gram und Sorgen wandeln
Quälend durch das Menschenleben.
Weg flieh'n sie wie graue Mythen,
Kaum, daß du mich eingenommen,
Und du fühlst dich wie in Blüten,
Unbeschwert und unbenommen.
Denen, die das Echte schätzen,
Die die Unrast überwunden,
Ihnen will ich zum Ergetzen
Dienen gern in guten Stunden.»

E. Schwyn, 1945

Das Lob der Begginger Chriesi hat Paul Gasser gesungen[6]. «Die Begginger haben», so rühmt er, «viele und prächtige Kirschbäume, deren spätere Früchte die Schaffhauser Nachsaison speisen. Wenn es soweit ist im Jahr, dann schwillt der Sonntagsbesuch von auswärts an. Der Begginger Vetter stellt seine Leiter an den Kirschbaum und sagt: ‚So, jetz essed, es söll e jedes emol gnueg ha.' Mancher schnallt seinen Chriesichratte mit Vorliebe am Sonntagvormittag um. Man höre im ‚Bohl' auf dem Baum so schön ein- und ausläuten! — Etwa fahre auch ein Begginger Chriesimannli oder -Fraueli mit einem Kinderwagen nach Schleitheim hinunter, um da freihändig, wie in alten Zeiten, Kirschen auszuwägen; denn in Schleitheim geraten sie nicht gleich gut; es ist als wär's da unten schon wieder zu zügig oder zu eilig für eine so delikate Angelegenheit. Ehemals ist auch eine Beggingerfrau, auf dem Kopf eine Zaine voll Kirschen, über den Randen in die Stadt gewandert und hat ihre 30 Kilogramm, das Kilo für 20 Rappen, verkauft. Sechs Franken Taglohn, sagte man dem und nahm's für ein gutes Geschäft.»
Dr. med. Theodor Vogelsanger † 1953, erzählte, daß man in seiner Jugendzeit in den 1880er Jahren in Beggingen, gemäß Ortsbrauch, auf jeden Kirschbaum

[6] Das Schleitheimer Tal I, 1942, S. 75.

habe steigen und sich satt essen dürfen, sofern man dem Eigentümer 20 Rappen bezahlte. Das war sicher noch die gute alte Zeit! Das Hauptchriesiland der Gemeinde befindet sich im Gewann «unter Forren».

In Bibern gab es am Hang gegen Südwesten viele Kirschbäume, welche vor allem Basler Weichkirschen und Rigilangstiiler trugen. Der Überschuß wurde in den badischen Nachbardörfern Büßlingen, Binningen, Rietheim und Weiterdingen, wo es wenig Kirschen gab, verhausiert. Man löste für das Pfund 16 Pfennige, was ein schöner Preis war.

Die kantonale Straßenbauverwaltung hat einst an den «Börtern» der Landstraßen in manchen Gegenden Kirschbäume gepflanzt, zum Teil Wildlinge, zum Teil aber auch «gezweite» mit guten Sorten. Ihr Ertrag wurde jeweils vom Straßenmeister auf öffentlicher Gant, der «Chriesigant», versteigert. Vom Erlös erhielt der Anstößer die Hälfte; denn er hatte ja der Bäume wegen allerhand Ungefreutes. In Thayngen z.B. gab es vom Gatter bis zur Kiesgrube am Wippel sehr viele Bäume mit vorzüglichen schwarzen und roten Sorten, ebenso an der Dörflingerstraße an Wiggen. Die mächtigen «ungezweiten» Bäume weiter vom Dorfe weg sind bei den Holzkirschen bereits erwähnt worden. Aus Bibern wurde mir noch berichtet, daß unterhalb des Dorfes 110 Kirschbäume gestanden hätten, z.T. wahre Riesen mit 60—80 cm Stammdurchmesser. An einem solchen Baum habe man 10—15 Bücki voll Kirschen rupfen können, die einen ausgezeichneten Kirsch lieferten. Auch im Merishausertale, im Klettgau westlich Löhningen, und an der Landstraße Neunkirch–Trasadingen standen einst Kirschbäume, ebenso im Wangental hinter dem Osterfinger Bade.

In Neunkirch war das Kirschenland unter dem Asenberg und unter dem Kniebrecher, in Wilchingen «im Spitz» und «im Gallee». Ein Großteil der Bäume ist in den letzten 20—30 Jahren abgegangen. Bertha Hallauer erzählt in ihren Jugend- und Lebenserinnerungen: «Wo es überaus süße, schwarze Kirschen gab, das wußte nur ich allein. Ganz hinten im Tal (beim Haslacherhof) lag nämlich ein ausgetrockneter Weiher, der von halbdürrem Schilf und seltsam stark duftenden Sträuchern umrahmt war. Dort standen drei alte, knorrige Kirschbäume, auf deren Ertrag niemand Anspruch zu erheben schien. Die überreifen Früchte fielen daher in das spärliche Gras und wurden von der Sonnenwärme durchdrungen und langsam gedörrt, wobei sie einen wunderbaren Wohlgeschmack annahmen, und als einmal der ganze Boden dicht damit übersät war, sammelte ich sie in ein Säcklein, das die Großmutter in Verwahrung nahm. Es bildete gleichsam den Anfang zu einem kleinen «Mutich», während die Brüder einen solchen großen Stils anlegten, denn zu einem rechten Buben gehörte früher auch ein sogenannter «Mutich» (S. 4/5).

Der Besitz von Bäumen mit Frühkirschen bedeutete einst und ist auch heute noch nicht eitel Freude, und zwar wegen der Spatzen, Amseln und — Buben. Mit «Butzen» (Vogelscheuchen) sucht man die Vögel fernzuhalten. Aber die

Buben? A. Keller erzählt aus Rüdlingen, daß der «Ämtmeli» seine Bäume durch Zauberei zu schützen versuchte. Ein Zweig des Baumes wurde von ihm unter besonderen Zeremonien und entsprechenden Sprüchen über einem Räckolterfeuer geräuchert und dann wieder an den Baum gehängt. Es hieß, wer an die Kirschen der betreffenden Bäume gehe, der bekomme «Blootere» an den Händen und am «Füdle». Trotzdem aber haben die Buben ihm die Bäume geplündert, allerdings erst, nachdem sie mit einem «Chriesihoogge» den geräucherten Zweig entfernt hatten. Keinem war je etwas geschehen! Mehr Erfolg zeitigte das Umwickeln der Stämme mit Schwarzdornen oder Stacheldraht, sowie das Bestreichen derselben mit «Charesalb».

Hübsch ist der Unterschied, den der Volksmund zwischen dem rechtmäßigen Kirschenpflücken und dem Kirschenstehlen macht. Vom ersteren heißt es «mi goot i d'Chriesi», vom anderen: «mi goot a d'Chriesi».
Der frühere Name «Chriesilaachet» (Schleith., Bering.) für Kirschernte ist erloschen, der Rüdlinger spricht noch von «Chrieset». Die Tafelkirschen werden mit den Stielen «gunne», die Brennkirschen ohne Stiele gerupft. Man benützt dazu den Chriesichratte, den Chriesihoogge und leert den Ertrag in die Chriesizeine. Zwei oder drei Kirschen an einem Stiel bilden einen Ohrebhenker (Thay.) oder Ohreglangger (Rüdl.). Auswärts lebenden Verwandten schickt man, wenn es irgendwie angeht, einen Korb voll Kirschen als Gruß aus der Heimat zu, wie man ihnen auch im Herbst einen Korb voll «Schnittrauben» zusendet. Schöne Kirschen an den Stielen an einen Stecken zu einem Trauben gebunden, nennt man «Chriesichlobe». Daß man früher die Kirschen samt den Steinen schluckte, galt für selbstverständlich. Kinder, die sie ausspuckten, wurden gescholten. Dafür durfte man essen, bis «me obe bem Halszäpfli d'Stei gspürt hät». Es kam aber auch vor, wie beim Traubenessen, daß man verstopft, d.h. «vermuuret» wurde, und «de Dokter hät müese borre». Früher sind, viel mehr als heute, Kirschen gedörrt worden und zwar fast ausschließlich an der Sonne. Sie waren nicht nur «e Schleckete» für die Kinder, sondern man aß sie mit dürren Zwetschgen, gekocht zu Mehlspeisen. Chrieseli, die am Baum dürr wurden, setzte man mit den Stielen an Schnaps und braunen Zucker an, ließ ihn lang ziehen und erhielt einen herrlichen Likör (Rüdl.). Daselbst gab man dürre Chrieseli auch den Mutterschweinen (Mooren), wenn sie nicht mehr fressen wollten. Der Aberglaube, daß jemand in der Familie sterbe, wenn man von schwarzen Kirschen träume, ist verbreitet (Bargen, Merish., Schaffh., Bering., Rüdl.). Rötliche Kirschstiele werden gedörrt und geben einen guten Tee, besonders gegen Halsweh. Der alte Tobias Simmler in Rüdlingen erklärte, solcher Tee hätte ihm das Leben gerettet. Das aus den Wunden eines Kirschbaumes ausfließende Harz wurde von Buben gerne gegessen. Sie hatten die Auffassung, sie könnten dann besser klettern und nannten es darum «Chlätterharz». Das Harz ist aber auch zum Firnissen von Gemälden verwendet worden und zum «Malen auf fetten Malgründen» (Keller). Beim Brennen des Kirsches wurde der Vorlauf, in Rüd-

lingen mit «Vorloofs» bezeichnet, sorgfältig aufbewahrt. Er war ein wichtiges Hausmittel zum Einreiben für Mensch und Vieh bei «Gsüchtern» (Muskel- und Gelenkschmerzen) und bei Zahnweh. Wegen der schönen Farbe und der feinen Maserung ist Kirschbaumholz zu Möbeln sehr gesucht. Die Spindeln der fünf Rüdlinger Trotten bestanden aus Kirschbaumholz.
Vom Jahr 1865 heifst es: «Riiffi Chriesi und blüejige Wii ischt alles i eim Meije gsii.»
In Wildbergers «Martinischlag» wird berichtet, dafs 1606 die Kirschen «beispiellos guot» geraten seien, und dafs 1622 1 Mutt Nüsse 8 Gulden und 1 Mutt dürre Kirschen auch 8 Gulden gegolten habe.
In der Literatur wird oft gesagt, dafs die Süfskirschen von Kerasunt am Schwarzen Meer ins Abendland gelangt seien. Nun sind aber von vielen Stellen aus der mittleren und vor allem aus der jüngeren Steinzeit Steine von Süfskirschen bekannt. Deshalb hat die Annahme von Bertsch, dafs die Süfskirschen durch lange Bevorzugung der besseren Sämlinge von den heimischen Wildkirschen gezogen worden seien, vieles für sich[7].

Die Baumzählungen ergaben im Kanton Schaffhausen für den Kirschbaum folgende Zahlen:

1886 : 36213. Im Alter von mehr als 10 Jahren standen 23972 Bäume.
1929 : 17240.
1951 : 28439, eingeschlossen die Sauerkirschen, welche 16% des Gesamtbestandes ausmachten.

Anläfslich der Umpfropfaktion 1954 wurden folgende Kirschsorten subventioniert: Basler Adler, Lyoner Herzkirschen, Mischler, Schauenburger, Zweitfrühe, Ämdli.

b) Die Sauerkirsche (Prunus Cerasus)

Es ist eine Kirsche mit ungefärbtem Saft. Man nennt sie meist Öömili oder Öömeli, in Schleitheim Öömdli, in Hallau Emmeli, in Schaffhausen, Löhningen, Neunkirch: Emdli, in Rafz: Ämmli, an andern Orten auch «Wiechsli» oder «Wiechsili» (Hofen, Opfertsh., Büttenh., Lohn, Hemmenth., Oberh., Begg., Osterf., Rüdl.). Im Allerheiligen-Urbar von 1547 für Beggingen werden von der Kobenwies die Ömelinbäume erwähnt, und beim Waldkirchengut ist von einer Wiese bei den Ömelinbäumen die Rede. (G. A. Wanner: Geschichte des Dorfes Beggingen, S. 10, 68.) Die Namen Öömli usw. sind von Amarelle hergeleitet, während das Wort Weichsel mit dem ahd. wisela in Beziehung steht. Die «Siblinger Weichsel» (dort als Sämling entstanden) und die «Rüdlinger Weichsel-

[7] Bertsch, K. und F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947, S. 113.

chriesi» gehören zur Sorte der Sauerhäner und sind keine Sauerkirschen, sondern Süßkirschen. Öömli oder Wiechsli gibt es kurzstielige, saure, ferner langstielige, die süßlich sind. Weil Spatzen und Amseln die Sauerkirschen im allgemeinen verschonen, pflanzt man Öömlibäume meist in die Nähe der Häuser. Die Bäume sind sehr ertragreich, altern aber rasch. Die Sauerkirschen geben eine vorzügliche Konfitüre. Eine besonders gute Konserven- und Konfitürenfrucht ist die «schöne Hallauerin» oder «Perle vom Klettgau» (E. Peyer 1938). Wie aus Prunus Mahaleb, so verfertigt der Drechsler auch aus jungen Stämmchen von Prunus Cerasus Rohre für Tabakpfeifen. Pulverisierte Rinde der Sauerkirsche wurde ihres würzigen Geruches wegen mit dem Schnupftabak vermischt. Vgl. auch wilde Sauerkirsche 5. Neujahrsblatt, S. 93/94.
Während die meisten Sauerkirschensorten als Hochstämme gezogen werden, wird die Schattenmorelle als Spalier gehalten. Ihre Früchte sind so herb und sauer, daß sie eigentlich nur zu Konfitüre verwendet werden können, während die Öömli, wenn sie völlig reif sind, auch frisch vom Baum schmackhaft sind.

7. **Der Walnußbaum** (Juglans regia)

Der Baum ist im Orient heimisch, auch in Nordgriechenland. Er verlangt darum ein mildes Klima und ist frostempfindlich. Wo die Rebe gedeiht, gedeiht auch der Nußbaum, am liebsten an trockenen, sanft geneigten Hängen. Er liebt das Licht und will Platz haben «En Nußbomm liit (leidet) kein Nochber» (Bargen).
Die männlichen Blütenstände nennt man «Chatze». Gleich den jungen Rebschößlein sind sie durch Maifröste gefährdet. Schon sehr oft sind in unteren Lagen die Blüten und jungen Triebe radikal erfroren. Es sind aber nicht alle Sorten gleich frostempfindlich.

Die Nüsse

Unreife Nüsse, d. h. solange sie noch mit der grünen äußeren Hülle (der Tangge) eine durchstechbare Masse bilden, etwa bis Johanni, dienen zur Herstellung eines guten Likörs, des sogenannten «Nußwassers». Die Nüßlein werden entweder geschnetzelt, oder ganz, aber mit Nadeln durchstochen, in gezuckerten Kirsch oder «Brenz» angesetzt und lange an der Sonne «destiliert». Diesen Likör zu bereiten, haben früher manche Bäuerinnen ausgezeichnet verstanden. Werden im Herbst die Früchte etwas unreif vom Baume geschlagen, d. h. wenn die grünen «Tanggen» noch nicht von selbst abfallen, so bekommt man beim «Nußaustanggen» braunschwarze Finger, die schwer zu reinigen sind. Einst wurden grüne Nußtanggen auch zum Färben von Wolle und zum Braunfärben

der Haare verwendet. Es gibt verschiedene Sorten von Nüssen: rundliche und ovale, hartschalige und weichschalige, frühe und späte. Die kleinen, runden Nüsse sind sehr hartschalig. Den Kern kann man nur mit Mühe aus den verschiedenen Fächern «herausgrübeln», deshalb nennt man sie «Grübelnuß» (Thay., Wilch.). In Rüdlingen unterschied man nach A. Keller zwischen «de alte Hiesige», «de Wilde» und «de Wältsche». Der Ausdruck «da ischt e herti Nuß» wird auch symbolisch gebraucht. Der breitere Teil der Nuß wird «Gupf» genannt, die Gegenseite ist der «Spitz». Die dünne, im grünen Zustande ablösbare weiße Samenhaut ist «d'Huut». Kernen, die sich noch schälen lassen, munden besonders gut zu Bauernbrot und süßem Apfelsaft. Das verholzte Gerippe im Innern heißt «Haspel», der ganze Kern «Güggel», der halbe «Huen». Da, wo im Innern die vier Flügel des Kernes zusammenstoßen, «ischt s'Chrüüz». Es soll der beste Teil des Kernes sein. Vier Nüsse bilden «en Hocke», die einzelne Nuß bezeichnet man mit «Bool» (Rüdl.), in Thayngen «Boldere». Ganz kleine Nüßchen heißen in Lohn «Grüeznüßli».
Nach einem alten Volksglauben soll der Baum beim «Nußen», d.h. beim Ernten der Früchte, mit Schwingruten fest gepeitscht werden. Die Nüsse werden «abegschwunge, grüetlet, abegriggelet». Je stärker dies der Fall ist, umso bärhafter (fruchtbarer) werde der Baum. «D'Wiiber und d'Nußbömm wend g'prüglet sii». Leonardo da Vinci hat für die Geliebte des Herzogs Moro von Mailand eine Allegorie des Neides geschaffen. Ein Ast eines Nußbaumes wird mit Knütteln geschlagen und darunter steht die Aufschrift: «Für Wohltaten[1].»
Das Schlagen mit der Lebensrute soll den im Obstbaum schlummernden Vegetationsdämon wecken[2].
Ein gutes Nußjahr ist ein «Bubenjahr», außerdem steht ein strenger Winter bevor. Walnüsse galten einst als Aphrodisiacum. Der Schaffhauser Rat hat darum die beiden Junker Ludwig von Fulach und Dietrich Hagk 1492 jeden um 1 Gulden gebüßt, «von deswegen, daß sie den Frauen zu St. Agnes Nuß in den Chor geworfen»[3].
Im Jahre 1521 schrieb der Jerusalempilger Hans Stockar in seine Chronik: «Wan das himelbrott (Honigtau) valt und korn und win wol gratt, und nus und obs vil wirt und die achelen und erker (Bucheln) wol gratt, so kunt gern darnach ain großer dod und bestalenz sterbend[4].

Damit die Nüsse gut halten, müssen die «ausgetanggeten» Früchte an Sonne und Wind gut getrocknet werden, sonst werden sie «gräuelig» und verderben. In «Wannen» und «Riiteren» breitet man sie aus, bis sie ganz trocken sind. Dann werden sie in einem Netze auf dem Estrich unter dem Dache aufgehängt. In früheren Zeiten, als in den Dörfern und um dieselben noch viele, mächtige

[1] Mereschkowski, D.: Leonardo da Vinci. Buchgemeinschaft Ex Libris, Zürich.
[2] Marzell, H.: Bayerische Volksbotanik, Nürnberg 1925, S. 2.
[3] Harderchronik III, 93.
[4] Ausgabe Schib, S. 74.

Nußbäume wuchsen, wurde das, was es über den normalen Hausgebrauch an Früchten gab, geölt. Das hellgelbe Nußöl war als Salatöl und als Heilmittel bei Magenbeschwerden sehr geschätzt. Nußöl verwendete man auch zum Härdöpfelbraten und zum Kücheln. Ein Kunstmaler sagte mir, das Nußöl sei weitaus das beste Oel, das man zum Malen verwenden könne.

Das Richten der Nüsse zum Oelen gibt viel Arbeit. Beim Auskernen mußte die ganze Familie mithelfen. Der Vater klopfte mit einem Hammer auf einem Stein die Nuß auf den Spitz. Dann zersprang sie, und Großmutter, Mutter und Kinder sönderten die Kernen von den Schalentrümmern. Nachdem die Kerne auf dem Ofen gut getrocknet worden waren, ging es in die Oele, entweder nach Hallau, nach Schleitheim oder nach Marthalen. Besonders in den Kriegsjahren 1939 bis 1945 wurde viel geölt, neben Baumnüssen vor allem Reps, Mohn und auch Bucheln. In den guten Nußjahren 1943 und 1944 habe ich in der alten Oele in Marthalen ölen helfen. Das eine Mal erhielt ich von 12 kg Nußkernen 6 Liter, das andere Mal von 16 kg Kernen 8 Liter goldgelbes Oel. Man konnte, weil es so gut ausgab, auch anderen Leuten damit eine Freude bereiten. Der Preßrückstand, das sogenannte «Ölbrot», wurde von Kindern gerne gegessen. Die damalige Einrichtung zum Ölen in Marthalen, die älteste weit und breit herum, befindet sich nun im Landesmuseum in Zürich und ist durch eine moderne Ölpresse ersetzt worden.

Paul Gasser legt dem Wälschmichel in Schleitheim über «de groß Nußbomm» folgende Erzählung in den Mund[5]:

«Da hät emol Nuß ghaa, selb mol vor zehe Johre, ich vergisses nie. Ich säge-n-eu, Nuß hät's ghaa, ganz uupärtig, nid zom säge, ihr mached eu gar kan Begriff, wie's Nuß ghaa hät a mim Bomm obe. Es ischt en guete Rung sider, amel so fufzehe Johr, Nuß hät's ghaa, ase schindermößig vil, aafacht uughüür, uuvernünftig, es ischt nid z'erödid gsi: ganzi Seschter voll ha-n-ich mine sübe Töchtermanne noment vor's Huus here gschtellt und erscht no der Nochbere g'gee und zletscht, uf alls ui, no e Züberli voll ghaa zom Ööle.

Ich säge-n-eu, Ööl hät's g'gee vo dem Züberli, uughüür, es giit hüt no Lüüt, wo vo sälbem Ööl bruuched. 's Jakobs Vree, hät do au vertlehnt bi miner Frau, e ganz groß Kaffibeckli voll, dei so aas, wie sie hät, ase-n-aas, wo me chuund e rechti Chue melche drii, ich waaß wol no, wie lang si hät müese de Suppeteller bruuche zom Kaffi trinke, wil si ka ander Kaffibeckli ghaa hät i der Ziit, und no nid grä worde-n-ischt mit dem tuusigs Ööl. Ase merkwürdig battet häts, fascht wie mit dene biblische füüftuusig Brot und Wii, mi Seel, ase schindermößig, nid zom glaube.»

Keine Baumfrucht ist so begehrt bei jung und alt, wie im Herbst die Nuß. Mag der Baum beim Bauernhause stehen, oder an der Landstraße, im eingefriedigten Garten oder auf freiem Feld, sobald die Tanggen aufspringen und die Nüsse zu fallen beginnen, so hat der Baum immer Besuch. Jeder will davon haben, als

[5] Randenscholle 1934, S. 75.

wären sie sein Eigentum oder wären die Baumnüsse allgemeines Gut. Auf dem Baume suchen Raben, Eichelhäher, Eichhörnchen ihren Anteil, und unter dem Baume stehen die Buben, mit Prügeln und Steinen bewaffnet, um das herunterzuwerfen, was nicht von selber fällt. Schon in der Morgenfrühe, wenn es kaum tagt, beginnt die Jagd nach Nüssen. Das war so vor 70 Jahren und ist heute noch gleich. Das Gelüsten nach frischen Nüssen ist schier unbezähmbar. Das weiß der Bauer, und deshalb schaut er dem Treiben mit einem gewissen Gleichmut zu.

Kommt anfangs Dezember der Samichlaus (Sammerchlaus) ins Land, so bringt er braven Kindern in seinem Sack sicher auch Nüsse. An den Christbaum hängt man versilberte oder vergoldete Nüsse, und was wäre früher das Bächtele (2. Januar) gewesen, hätte man keine Nüsse dazu erhalten! Folgende Verslein erinnern daran:

Samerchlaus, um alles wille, tue mer au mi Säckli fülle!
Öpfel, Bire, Zwägschte, Nuß, aber mach mer kan Verdruß (Beringen)[6].

oder:

Sami, niggi, näggi, hinderem Ofe stägg i
Gimmer Nuß und Bire, so chom i wider füre (Hemishofen).

Dr. Alfred Keller berichtet aus Rüdlingen über die Nuß-Spiele des Bächtelitages:
Da ist erstens das «Märlen» (oder Bächtele), das von beliebig vielen Personen gespielt werden kann. Jeder Spieler setzt vor sich sechs Nüsse auf den Tisch: oben drei, in der Mitte zwei, unten eine. Die drei sind «de Chessel», die zwei «s'Märli», die alleinstehende «d'Muus». Zum Spiel gehören ferner zwei ausgehöhlte, schöne, gleichförmige Nußschalen, mit denen man «riggelet», d.h. man nimmt sie in die geschlossenen Hände, schüttelt diese hin und her und wirft die Schalen dann auf den Tisch. Fällt eine Schale um (mit dem offenen Teil auf den Tisch), so kann man die eine Nuß (d'Muus) wegnehmen und für sich behalten; bleiben beide Schalen «auf dem Rücken», dann gilt dies für die beiden mittleren Nüsse; fallen beide Schalen um, so hat man den «Chessel» gewonnen. Nach jedem Wurf gibt man die Schalen weiter, nur wenn sie irgendwo anstoßen («s'hät brennt»), darf man den Wurf wiederholen. Zuerst muß man mit den eigenen, selbstgesetzten Nüssen fertig werden. (Man sollte also möglichst bald alle drei verschiedenen Figuren werfen.) Ist dies geschehen, so kann man «rauben», d.h. die geworfene Figur da wegnehmen, wo die betr. Nüsse noch auf dem Tisch sind. Das Spiel kann lange dauern, bis alles abgeräumt ist. — Zweites Spiel: «s'Oberländerle» oder «s'Aasetze». Jeder Spieler setzt in zwei Haufen neun Nüsse vor sich hin: oben vier, unten fünf. Dann wird «ange-

[6] Steinegger, A.: Von Weihnacht bis Neujahr. Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 14. Heft, 1937, S. 290.

setzt» (oder gfahre): Man läßt von jedem Haufen eine Nuß stehen und setzt die andern, so weit es reicht, bei den andern Spielern um den Tisch herum an. Geht das Ansetzen mit der letzten Nuß auf, d.h. ergibt sich eine gerade Zahl von Nüssen, so kann man alle einsacken. Ergibt sich eine ungerade Zahl, so hat man nichts gewonnen und der Nachbar kann «fahren». Es werden gelegentlich große Massen Nüsse umgesetzt. — Drittes Spiel: «s'Tupfe». Jeder Mitspielende, diesmal meistens Kinder, legt drei oder vier Nüsse an einen Haufen in die Mitte des Tisches. Dann muß sich einer unter den Tisch begeben. Die andern «tupfen» eine Nuß (bei der es «brennt»). Das Kind wird aufgerufen und es darf anfangen Nüsse wegzunehmen und für sich zu behalten. So wie es jedoch nach der Getupften greift, brüllt alles «Halt», und ein anderer Spieler kommt an die Reihe. — Viertes Spiel: «Spitz, Gupf oder Näbedsi?». Jemand nimmt eine Nuß in die Hand und fragt: «Spitz, Gupf oder Näbedsi?». Der andere muß erraten, welche Stelle der Nuß beim Daumen nach oben steht. Errät er es, so kann er die Nuß behalten, wenn nicht, muß er eine geben. Ähnlich ist das Spiel: «Nüßli, Nüßli, Charisalb, wevel Nüßli laufed mer dur d'Hand?» Ein beliebtes Spiel war ferner auch das «Höckle», das meist im Freien gespielt wurde. Ein Hock Nüsse wurde an den Boden gesetzt, unten drei, eine obenauf. Auf fünf Schritt Entfernung, oder je nach Abmachung, wurde mit einer «Bool» geworfen. Was man traf, also vom Haufen wegtrieb, konnte man behalten. Der Name «Märlen» kommt wahrscheinlich vom «Othmärlen» her. Der Othmarstag war im Oberthurgau und St. Gallischen mit Nuß-Spielen verbunden (Ferd. Vetter), wie der Berchtoldstag (Bächtilistag) bei uns.

Das Nußlaub

Junge Hunde darf man nie im Schatten eines Nußbaumes spielen lassen, denn sie erkälten sich und gehen zu Grunde (G. Steinegger). Den Schatten des Nußbaumes hält man für gefährlich, weil Nußlaub kühlend wirke. Soldaten steckten vor großen Märschen Nußlaub in den Hosensack, um den «Wolf» nicht zu bekommen. Normalerweise soll man dem Vieh kein Nußlaub streuen; will aber eine hochtragende Kuh nicht «versiegen», d.h. soll sie des Kalbes wegen keine Milch mehr geben, so streue man ihr Nußlaub oder füttere es. Ein Fuhrhalter in Bibern brühte in einem Zuber grünes Nußlaub ab und benetzte damit das Roßfutter. Die Pferde fraßen dann ihr Futter «wie die Wölfe» (H. Walter). Hat man im Zimmer Schnaken, so können sie durch Aufhängen von Nußblättern vertrieben werden. Gemüsegruben deckt man am besten mit dürrem Nußlaub, dann gehen die Mäuse nicht an die Rübli usw. In Bienenkörben werden die Wachsmotten mit Nußlaub vertrieben. Ein Absud von Nußblättern, als Tee genossen, wirkt blutreinigend bei Hautausschlägen und Eiterungen.

Das Holz

Das Nußbaumholz ist das kostbarste der einheimischen Hölzer. Es ist zäh und liefert prächtig maserierte Möbel. Aber leider sind gerade deswegen die großen, alten Nußbäume recht selten geworden. Auch für Gewehrschäfte wurde es verwendet. Die von mir in früheren Schriften erwähnten schönen Nußbäume bei Innerwydlen in Buchthalen, beim Aazheimerhof, bei Oberhallau (Kummer, Volksbotanik 1927, S. 41 und Flora, 3. Lfg., S. 292) stehen nicht mehr. In Thayngen gab es an der Schlattergasse und in Buchentellen zahlreiche Nußbäume. Sie sind verschwunden. Von Rüdlingen schreibt Dr. A. Keller: «Früher hatten wir viel mehr Nußbäume als jetzt. Zum Teil waren es riesige Bäume, einige davon richtige Wahrzeichen für das Dorf, so: ‚s'Siebers Nußbaum a d'r Schnejhalde' am Eingang des Dorfes von Rafz her, ‚s'Leevogts Nußbaum ußerhalb der Chrützackerrebe a d'r Neustrooß' und ein Baum am Eingang des Woogsträßchens. Einzelne mußten wegen Altersschwäche gefällt werden, andere sind erfroren, und wieder andere wurden des Holzes wegen geschlagen. Im äußerst kalten Februar 1929 sind in der Schweiz und in ganz Mitteleuropa sehr viele Nußbäume erfroren und zersprungen. Nachher serbelten sie und mußten nach einigen Jahren entfernt werden. So hat sich z. B. auch der prächtige Nußbaum beim Bürgerheim auf dem Emmersberg Schaffhausen seit 1929 nie mehr recht erholt und mußte 1945 umgetan werden. Der schöne Stamm ist für Fr. 1500.— verkauft worden. Viele Bäume sind aber auch ohne Not, nur des Geldes wegen, geopfert worden. Besonders kritische Tage erlebten die Nußbäume da und dort wegen der Güterzusammenlegung. So kann ich es der Gemeinde Buch kaum verzeihen, daß sie den wohlgeformten jungen Nußbaum südlich der Anstalt Friedeck einer Weganlage geopfert hat. Dabei sind die Verkäufer nicht einmal auf die Rechnung gekommen, weil der Stamm erst wenig Kernholz besaß. Viele Stämme sind auch in Gewehrschäfte verwandelt worden. Es brauchte zwar eine Bewilligungspflicht für das Fällen, aber trotzdem wurden der Bäume immer weniger.

Albert Bächtold schreibt im «Tischtelfink»: «Wa wär au üüse Dorf uuni sini Nußbömm! Jedes Huus, jede Gäärtli, jede Hof wuur jo sin guete Geischt verlüüre. Mir verjüdeled, ägsgüsi, dani im Chind grad de rächt Name säge, üüsi Nußbömm nid. So sagte Jokeb. Aber di andere gänd halt noo. I däm Winter fellt de ganz prächtig Nußbommwald oms Dorf ome. Allethalbe giits Löcher im Boden und i der Luft. Vom ganze Paradies bliibt chuum en armsälig Totzet stoh. Gwehrschäft hät's ggee!» — Und doch wollen wir uns über das Wenige noch freuen, vor allem über den mächtigen Baum an der Landstraße beim Eingang des Dorfes von der Station her und über den Veteranen oberhalb des Schulhauses. Auch bei Neunkirch stehen noch einige schöne Gestalten. Nußbäume sind das Wahrzeichen trotziger Kraft und Schönheit und behäbigen Grundbesitzes, das nicht alles zu Geld machen will!

Als 1950 in der neolithischen Moorsiedelung in Thayngen neue Grabungen ge-

macht worden sind, hat Dr. Werner Lüdi, Zürich, auch neue pollenanalytische Forschungen vorgenommen und in einer Tiefe von 125 cm eine große Menge von Juglans-Pollen, also Blütenstaub der Walnuß, nachgewiesen. Dr. Karl Bertsch in Ravensburg vermutet (Brief vom 14. Januar 1952), daß es sich dabei um die Juglans germanica handeln müsse, die in Pfahlbauten bei Wangen, Bodmann und Arbon ebenfalls gefunden worden ist. Es ist dies allerdings eine fragwürdige Angelegenheit[7,8].

Die Obstbaumzählungen 1886, 1929 und 1951 ergaben im Kanton Schaffhausen für den Walnußbaum folgende Resultate:

1886:	4632	Bäume über 10 Jahre alt
1929:	4487	Gesamtbestand
1951:	8731	Gesamtbestand.

* * *

[7] Lüdi, W.: Ein Pollendiagramm aus der neolithischen Moorsiedelung Weiher bei Thayngen, Kt. Schaffhausen. Bericht des geobotanischen Forschungsinstitutes in Zürich, 1950, S. 96.

[8] Bertsch, K.: Der Nußbaum (Juglans regia) als einheimischer Waldbaum. Heft 20 der Veröffentlichungen der Württembergischen Landesstellen für Naturschutz und Landschaftspflege, 1951.

II. Die Beerenzucht

Zu den in Hausgärten, bisweilen aber auch auf Äckern, gezogenen Beeren gehören: Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere. Herr D. Wößner, Charlottenfels, Neuhausen am Rheinfall, hat 1945 eine äußerst lehrreiche Schrift «Neuzeitliche Beerenobstpflege für den Selbstversorger und Erwerb» herausgegeben. Das Buch behandelt kurz und klar alle pflanzwürdigen Beerenarten mit bewährter Sortenangabe und Qualitätsmerkmalen. In den Ratschlägen betreffend Pflanzung, Pflege, Krankheiten und Schädlinge kommen die langjährigen Erfahrungen des Verfassers zum Ausdruck.

Die Johannisbeeren

werden schon seit alter Zeit in Hausgärten gepflanzt. Der Jerusalempilger Hans Stockar schreibt in seiner Chronik (Ausgabe Schib, S. 147): 1527. «Uff dye zitt was ain hübscher schutz von santi Hans drüblin, aber sy sind vast abgefalen und veryssen; das felt nit, der ainder win und druben, dye münds ouch erliden. Es hett mir byshar ouch nit gefelt mit den santi Hans drüblin und mit den brumbeerstuden und mit dem kerngert mit dem blust. Und han das nit us mar selb, sunder von den alten gehert und gelesen.» Die Entwicklung der Fruchtstände der Johannisbeeren galt einst wie die Entwicklung der Fruchtdolden beim Efeu als Vorbedeutung für die Entwicklung der Weintrauben (5. Neujahrsblatt, S. 100). Die Erwähnung der Johannisbeere aus dem Jahre 1527 durch Stockar ist eine der ältesten. Die früheste Erwähnung stammt aus Mainz 1480 (Marzell).

Die rote Johannisbeere (Ribes rubrum)

Es ist die am häufigsten kultivierte Art. Sie wird im Volke meist Santjohannistrüübli, Johannistrüübli, Johannisbeerli genannt. Der Name erinnert an die Reifezeit um Johanni (24. Juni) und an die Ähnlichkeit des Fruchtstandes mit demjenigen der Weintraube. Eine Deformation des Namens ist: Zanterhannestrüübli (Rafz). Die schön roten säuerlichen Beeren werden entweder roh mit Zucker gegessen (sie sind sehr durststillend), oder aber meist zu Konfitüre oder Sirup verarbeitet. Besitzer von zahlreichen Stauden lassen die zerquetschten Beeren gären und bereiten mit Zucker- und Wasserzusatz den guten «Beerliwein», der aber nicht mit dem aus abgebeerten Weintrauben hergestellten Wein verwechselt werden darf. Neben den Stauden mit roten Beeren gibt es auch solche mit gelb gefärbten. «Der Johannisbeerwein ist die Perle aller Beerenweine. Für seine Herstellung wird nach folgendem Rezept verfahren: Die ausgereiften, jedoch nicht überreifen Früchte werden rasch nach dem Pflücken in einem Korbe in

einem Wasserbottich geschwenkt. Die gewaschenen Beeren werden nun gemahlen. Auf je 1 Liter Maische wird 1 Gramm des Encympräparates Pektinex zugefügt, und nach 6 Stunden wird der Saft in einer Fruchtpresse abgepreßt. 100 kg Beeren geben 60—70 Liter Saft. Dieser Saft enthält viel Säure, und zur Erlangung eines bekömmlichen Getränkes muß im Verlaufe der Gärung die nötige Menge Zucker zugefügt werden. In einem gut mit heißer Sodalösung gereinigten Faß füllt man auf 100 Liter Johannisbeersaft erst 15,5 Liter Wasser und 15 kg Zucker bei, fügt dem Gärgut ein Fläschchen Reinhefe zu und sobald eine stürmische Gärung eingesetzt hat, werden wieder 70 Liter Wasser und 10,5 kg Zucker zugesetzt. Nach 2—3 Tagen erfolgt ein letzter Zusatz von 100 Liter Wasser und 20 kg Zucker. Auf 100 Liter Saft sind also im ganzen 185 Liter Wasser und 45,5 kg Zucker zugefügt worden. Durch Aufsetzen eines Gärtrichters nach Zusatz der Reinhefe lassen sich störende Mikroorganismen vom Gärgut fernhalten. Nach Abschluß der Gärung werde 15 Gramm Kaliummetasulfit auf den Hektoliter zugesetzt und alles gut gemischt. Nach zwei Wochen hat sich die Flüssigkeit weitgehend geklärt, und der Wein wird von der Hefe abgehebert und in Flaschen abgefüllt. Durch Reduktion des Wasserzusatzes, z. B. von 185 auf 169 Liter, und Erhöhung des Zuckerzusatzes, z. B. von 45,5 auf 72 kg, kann ein alkoholreicher Dessertwein hergestellt werden[1].»

Die schwarze Johannisbeere (Ribes nigrum)

Die Früchte dieses Strauches sind glänzend schwarz und besitzen einen von vielen Leuten als unangenehm empfundenen Geruch und Geschmack. Auch die Blätter und die Zweige besitzen diesen eigentümlichen aromatischen Geruch. Volksnamen: schwarzi Johannistrüübli, schwarzi Johannisbeerli, Chatzeseicheler (Hemish., Ramsen, Buch). Der letztgenannte ehrenrührige Name nimmt Bezug auf den Geruch. Die gut ausgereiften Beeren werden mit Schnaps und Zucker zu einem Likör verarbeitet, der bei Bauchschmerzen verwendet wird. Die Beeren gelten bei vielen Leuten, wenn auch nicht als schmackhaft, so doch als gesund. Wie schwarzer Holunder und Heidelbeeren fanden einst die schwarzen Johannisbeeren Verwendung, um weißen Wein rot zu färben. Über den Geschmack ist ja nicht zu streiten!

Die Stachelbeere (Ribes Grossularia)

Die Früchte der wilden Stachelbeere besitzen sehr zahlreiche Volksnamen (5. Neujahrsblatt, S. 87). Die an Bäumchen oder Büschen kultivierten Gartenstachelbeeren haben die originellen Volksnamen nicht, sondern werden meist «Stachelbeeri» genannt. Es gibt zahlreiche Sorten, bei denen amerikanische

[1] H. Tanner in Schaffh. Nachrichten vom 10. Juli 1953.

Arten eingekreuzt sind. Die halbreifen Früchte werden sterilisiert oder liefern Kompott, reife werden frisch gegessen.

Die Erdbeere (Fragaria)

Die Walderdbeere (Fragaria vesca) ist im 5. Neujahrsblatt (S. 66) behandelt worden. Volksnamen: Ebbeeri, Erpele. Ursprünglich ist die Walderdbeere (zuerst in Frankreich, schon im 14. Jahrhundert) in Kultur genommen und angebaut worden. Einen mächtigen Aufschwung nahm die Erdbeerkultur, als die großfrüchtigen amerikanischen Arten nach Europa gebracht wurden. Durch intensive Kreuzungszüchtungen sind schließlich die heutigen Gartenerdbeersorten gewonnen worden. Erdbeeren werden jetzt in vielen Hausgärten kultiviert. In meiner Jugendzeit war das noch viel weniger der Fall. Man nannte damals die Gartenerdbeeren im Gegensatz zu den Walderdbeeren «Wältscherpele» (Thay., Opfertsh.). Als im Jahre 1917 in Hallau eine Konservenfabrik gebaut worden war, wurden Erdbeeren im großen Maßstabe gepflanzt, zuerst auf gerodetem Rebland, dann aber auch auf Ackerland in der Talsohle. Die Größe der Anbaufläche schwankte. Sie hat schon 60—70 ha betragen (1922—1926). Gegenwärtig machen die Erdbeeren noch 18 ha aus, 10 ha der Fabrik im Eigenbau, 8 ha im Vertragsanbau. Gepflanzt werden heute die Sorten: Wädenswil 4, Panter und Osterfee. Bei den jetzigen Anbauflächen liefern die Anlagen der Fabrik jährlich 60000 kg Erdbeeren im Werte von Fr. 90000.—, die Vertragsanlagen 50000 kg im Werte von Fr. 75000.—. Die größte Erdbeerernte im Jahre 1931 hat 286000 kg Beeren eingebracht. Die Anbaufläche machte damals 53,6 ha aus. Weil der Weinbau im letzten Jahrzehnt wieder einen Aufschwung nahm, ging die Beerenkultur zurück. Diese erfordert viel Arbeit; besonders das Pflücken der Beeren beschäftigt viele fleißige Frauenhände[2].
Die Erdbeeren werden mit Zucker und «gschwungnem Nidel» roh genossen, dann als Kompott, als Erdbeersirup, auf Törtchen, zu Glacé verarbeitet usw. Manche Leute besitzen eine Idiosynkrasie gegenüber Erdbeeren. Sie bekommen beim Genusse Hautausschläge und Nesselfieber. Das herrliche Aroma der Walderdbeeren erreichen die großfrüchtigen Gartenformen in der Regel nicht.

Die Himbeere (Rubus Idaeus)

Die Früchte des in Mitteleuropa in Waldschlägen überall wildwachsenden Himbeerstrauches sind ihrer Süßigkeit und ihres Wohlgeschmackes wegen von jeher gesammelt worden. Die Impele, Ümpele, Impeeri, Himbeeri werden ent-

[2] Mitteilung von Direktor E. Munz vom 11. März 1950. Siehe auch Kummer, G.: Flora des Kantons Schaffhausen, I. Lfg. 1937, S. 40.

weder frisch gegessen oder zu Konfitüre und Sirup verarbeitet. (Wilde Himbeere siehe 5. Neujahrsblatt, S. 91.) Die Züchtung der Himbeeren in Gärten ist hauptsächlich in Nordamerika, dann auch in England und Frankreich im großen vorgenommen worden. Ausgangsmaterial waren neben europäischen auch amerikanische Formen. Heute besteht eine sehr große Zahl von Kulturrassen. In meiner Jugendzeit war im Schaffhauserlande der Anbau recht spärlich. Heute werden zu Stadt und Land, in Hausgärten, und meist auf ehemaligem Rebland, überall Himbeeren gezogen, zur Hauptsache für den Hausgebrauch, aber auch zur Belieferung des Wochenmarktes in Schaffhausen. Im großen gepflanzt, besonders im Klettgau, wird die Himbeere seit der Erbauung der Konservenfabrik in Hallau. Der frühere Lehrer und später langjährige Betriebsleiter der Konservenfabrik, Arthur Meyer zur Farb, berichtet über den Beerenbau in Hallau[3]: Er wuchs sich zu einem eigentlichen Segen für die ganze Talschaft aus. Es war das Verdienst der Hallauer Lehrerschaft, bei dem trostlos darnieder liegenden Weinbau im 2. Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts den Arbeitsmöglichkeiten der Klettgauer Bauern neue Wege gewiesen zu haben. An einem Julisonntag des Jahres 1909 besichtigten die Lehrer Robert Rahm, Hans Huber und Arthur Meyer die Himbeeranlagen im badischen Zollausschlußgebiet von Baltersweil-Berwangen (zwischen Osterfingen und Rafz) und entschlossen sich zum Anbau mehrerer Sorten dieser Frucht. Fast gleichzeitig begann Reallehrer Dr. J. von Arx mit der neuen Kultur, und zwar mit Winklers Sämling, welcher in der Folge größte Verbreitung fand. Diesen Pionieren folgten bald andere Hallauer Bürger, unbekümmert um den Hohn, mit dem viele stolze und trinkfeste Hallauer Weinbauern das «Beerlizeug» überschütteten. Im Jahre 1912 waren die nun dreijährigen Himbeerkulturen voll entwickelt und brachten einen so großen Ertrag, daß man neue Absatzgebiete suchen mußte. Lehrer Arthur Meyer wandte sich 1912 an die Konservenfabrik Lenzburg, mit dem Ergebnis, daß diese Firma die ganze Hallauer Ernte zu einem guten Preis abzunehmen versprach, und in der Folge schloß man mit Lenzburg einen langfristigen Lieferungsvertrag ab. Das schlechte Weinjahr 1916 überzeugte auch den konservativsten Weinbauern, denn damals löste man aus 1 Are Rebfläche nur Fr. 8.20, während aus 1 Ar Beeren Fr. 52.— gezogen wurde. Die «Beerenmannli» wurden nun nicht mehr ausgelacht. Als die Zusicherung gegeben werden konnte, daß in Hallau 30 ha Himbeerpflanzungen angelegt würden, wurde der Bau einer Konservenfabrik in Aussicht genommen. Es meldeten sich in Hallau 100 Pflanzer, und man begann das Rebenausreuten nicht mehr als eine Sünde zu betrachten. Vor allem wurden die Weinberge, die man mit großen Kosten hätte verjüngen müssen, auf die neue Kultur umgestellt. Im Herbst 1917 begann man mit dem Bau der Fabrik. Im Jahre 1927 waren im Klettgau 72 ha mit Himbeeren bepflanzt und der Ertrag belief sich auf 402 000 kg. Heute besitzt die Konservenfabrik im Klettgau noch 25 ha Himbeeren und zwar 10 ha Eigenanbau und 15 ha Vertragsanlagen. Die Hauptsorten

[3] Der Beerenbau in Hallau von Arthur Meyer, in «Heimatkunde und Geschichte von Hallau» von R. Meyer, Bern 1928, S. 340—342.

sind Fastolf, Winklers Sämling, Feldbrunn und Camenzind. Der mittlere Ertrag betrug in den letzten Jahren im Eigenanbau jährlich 35000 kg im Werte von Fr. 56000.— und in den Vertragsanlagen 50000 kg im Werte von Fr. 85000.—[4,5].

Die Brombeere (Rubus spec.)

Die in zahlreichen Arten und Formen in unsern Wäldern vorkommenden wilden Brombeerstauden (Brummbeeristuude, Breemestuude, siehe Neujahrsblatt Nr. 5, S. 91) werden nicht kultiviert. Die Gartenbrombeergewächse sind in starkem Maße durch amerikanische Arten beeinflußt. Zuerst kam die Erdbeere, dann die Himbeere und zuletzt auch die durch Stacheln stark bewehrte Brombeere in Kultur. Die schwarzen Beeren schmecken säuerlich und sind etwas herbe, aber mit Zucker bestreut sehr angenehm zu essen. Brombeeren liefern eine ausgezeichnete Konfitüre. Die Konservenfabrik Hallau pflanzt und verwertet seit 1923 ebenfalls Brombeeren. Theodor Reimers ist gegenwärtig die Hauptsorte. 1937 waren es 110000 kg. Die Fabrik hat zur Zeit 1,5 ha Eigenbau und 12 ha Vertragsanlagen. Der Ertrag im Eigenanbau macht 10000 kg im Werte von Franken 9000.— aus, der Vertragsanbau liefert 50000 kg im Werte von 85000 Fr. 1953 wurden in Hallau 31 Tonnen Brombeeren geerntet.

Die Beerenkultur erfordert viel Arbeit und Sorgfalt. Sie ist aber eine wertvolle Ergänzung des Obst- und Weinbaues und liefert für Kinder und Erwachsene gesunde und schmackhafte Nahrungsmittel, die erst in neuerer Zeit zur Wertschätzung gelangt sind.

* * *

[4] Mitteilung von Direktor E. Munz, Hallau, vom 11. März 1950.
[5] Kummer, G.: Flora des Kts. Schaffhausen, I. Lfg. 1937, S. 39—41.

III. Die Weinrebe und der Weinbau

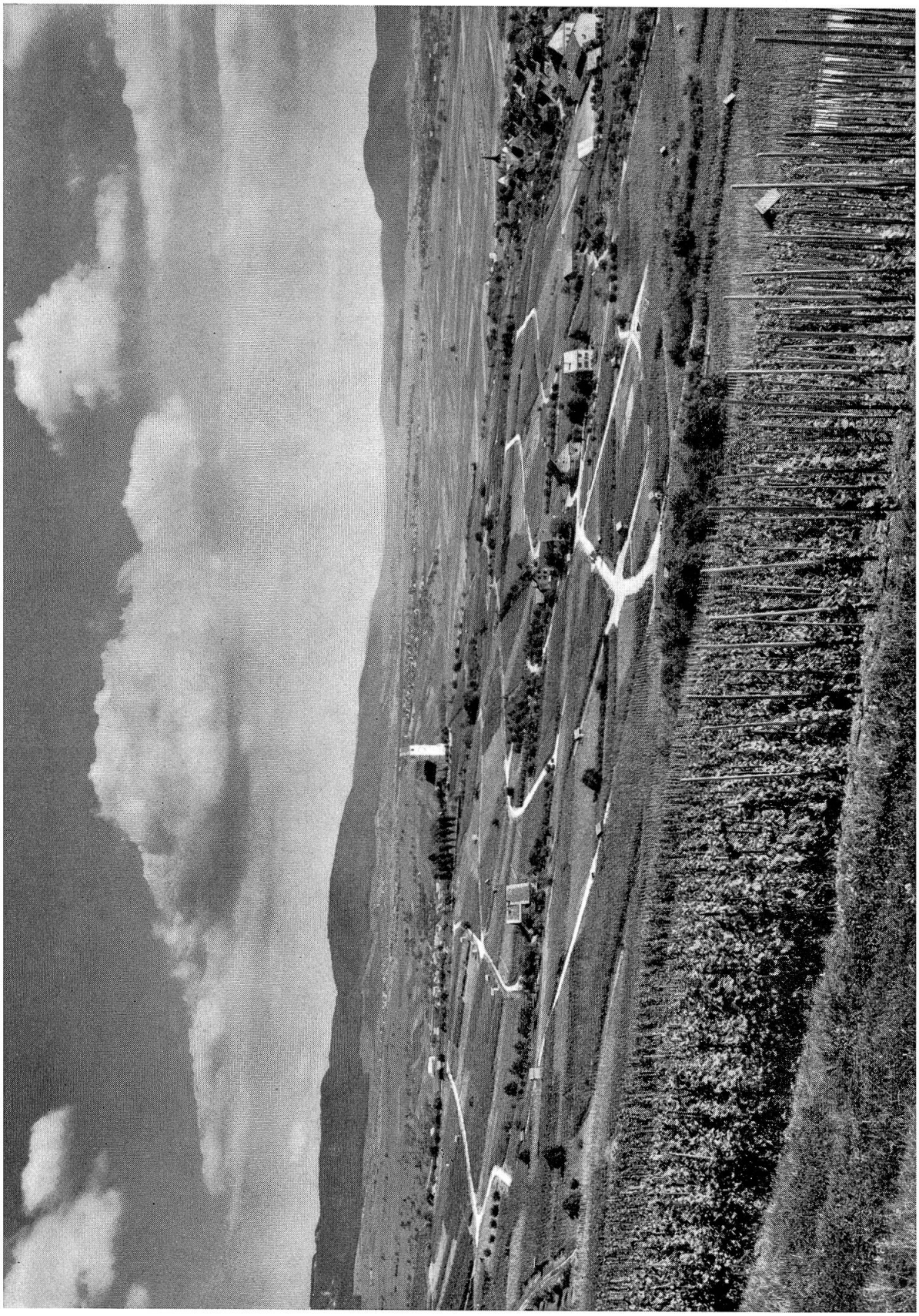
Die Schaffhauser Bauern sind nach Veranlagung und Ueberlieferung Ackerbauern und Rebbauern gewesen, und ihre fleißigen Frauen haben sie bei der Arbeit in den Reben und auf dem Acker unterstützt. Der Schaffhauser Chronist Johann Jakob Rüeger (1548—1606) sagt in seiner Beschreibung der Landschaft: «Das Kleckgöw ist ein schön, lustig wollerbuwen und seer fruchtbar gelend, von wyn, korn, obs und anderen guten Früchten mehr. Der Hegöw ist zwar ein klein, aber über die maaß wollerbuwen und fruchtbar lendlin, von wyn, wyß und rot, korn und obs.»

Wenn das Wetter es gut meint, so gedeiht an den sonnigen Hängen im regenarmen Schaffhauser Ländchen ein guter Wein, meist Rotwein. Aber in besonderen Lagen wird auch ein ausgezeichneter Weißwein gebaut, sei es nun Räuschling, Riesling-Sylvaner oder gar der köstliche Tokayer. Seitdem das Übermaß an Reben nicht mehr da ist, sind unsere Rebbauern nach dem Wunsche ihrer Berater auch eifrig bestrebt, Qualitätsweinbau zu betreiben und das Jahr hindurch, ganz besonders aber bei der Weinlese, sogfältig zu Werke zu gehen. Am Südhang des Klingenberges und Wolkensteins, in Stein am Rhein und Hemishofen, wachsen feurige Rotweine. Besonders «Blaurock» und «Chäferstaa» besitzen gefeierte Namen. In Dörflingen und Bibern werden die Rotweine weniger feurig, aber sie sind von gutem Rufe, würzig und ehrlich. Am Kapf in Thayngen ist von jeher ein gehaltvoller Rotwein gewonnen worden. Rüeger schrieb, «es gibt dort fürbündig gute, starke wyn». In den letzten Jahrzehnten hat sich die Bevölkerung des Dorfes mehr der Industrie zugewandt. Auch die Stadt Schaffhausen besitzt nur noch wenig Reben. Der Rheinhalder, Heerenbergler, Munöthler und Stokarbergler sind edle Gewächse. Ganz besonders zu loben ist der Tokayer, der um Schaffhausen gebaut wird. Das Hauptweingebiet des Kantons Schaffhausen liegt aber im Klettgau. An den Randensüdhängen von Beringen bis Siblingen sind gute Reblagen. Besonders zu loben ist der vortreffliche Riesling-Sylvaner von Löhningen und Siblingen. Auch der Mühliwegler von Schleitheim ist ein rühmenswerter Weißwein. In den großen, zusammenhängenden Rebbergen des Unterklettgaues, in Oberhallau, Hallau, Trasadingen, ferner in Wilchingen und Osterfingen, wachsen hochgeschätzte Rotweine. Je nach Lage und Unterlage sind sie bald milder, bald kräftiger. Der Hallauer ist nicht gleich wie der Trasadinger, und wieder anders sind Wilchinger und Osterfinger. Mit viel Liebe und Hingebung pflegen Frauen und Männer ihre Reben und besorgen und ersorgen Arbeit und Ertrag. Der Rebbau ist ihnen ein wirkliches Anliegen und schöne und gute Trauben erzeugen zu dürfen ihre Freude. Auch im südlichen Kantonsteil, an den Sonnenhängen von Rüdlingen und Buchberg, wächst ein rühmenswerter Rotwein und Weißwein, der sich den edeln Tropfen des nahen Zürcher Weinlandes ruhig zugesellen darf.

Daß die Schaffhauser Weine verschieden sind in ihrem Geschmack, ist auch bedingt durch die Verschiedenheit der geologischen Unterlage, auf welcher

Das schaffhauserische Klettgautal mit dem Rebberg von Hallau

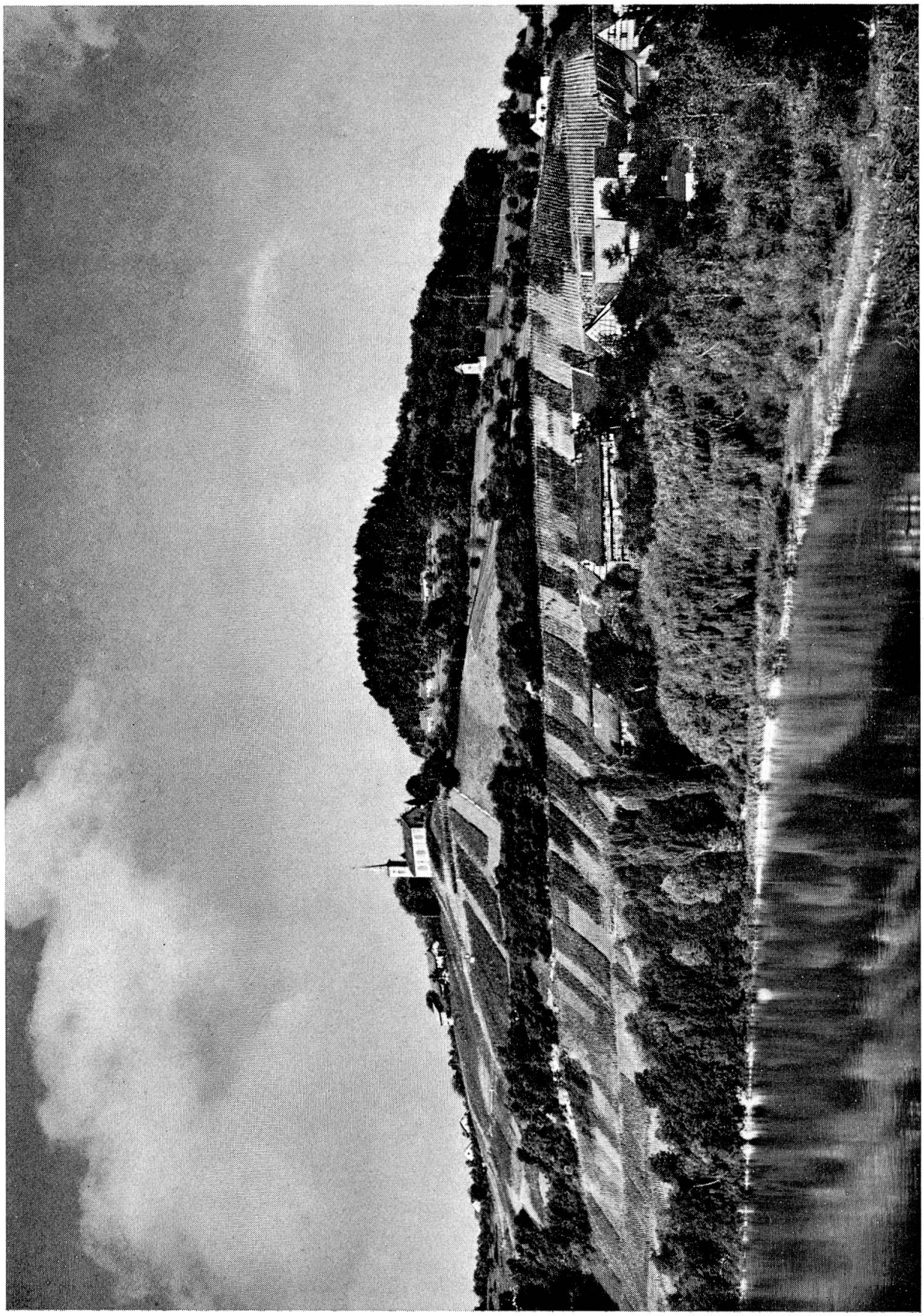
Blick vom Hallauerberg gegen Osten. In der Bildmitte erhebt sich die Bergkirche von Hallau, erbaut auf einem Keupersandstein-Hügel. Im Vordergrund senken sich die mit Reben und Beeren bepflanzten Hänge gegen Hallau (am rechten Bildrand). Der tiefgründige Boden des Rebbergs besteht aus bunten Keupermergeln über die sich vielerorts Kalksteinbrocken des Schwarzen Jura ausbreiten. In der Mulde links der Bergkirche liegt Oberhallau, über welcher Ortschaft sich der Lugmer, ein Keuper-Lias-Rücken, bis nach Gächlingen (rechts der Bergkirche) hinabsenkt. Der bewaldete Hang am Horizont auf der linken Bildseite ist der Siblinger Randen, der auf der rechten Bildseite ist der Hemming östlich von Neunkirch (Mitte der rechten Bildseite). Zwischen Neunkirch und Gächlingen wurde in der mittleren Eiszeit eine tiefe Rinne ausgespült. Sie ist später mehr als 50 m hoch aufgeschottert worden. In diesem Kies fließt der Grundwasserstrom, dem die meisten Klettgaugemeinden ihr Trink- und Gebrauchswasser entnehmen. Später wurde der Rinnenschotter vom Wind mit Löß, einem feinen Staub, überdeckt und zuletzt ist das Tal mit Kalkschutt aus den Schluchten des Randens überschüttet worden. J. Hübscher.



Th. Seeger, Binningen, 1951

Der Hauptrebberg von Rüdlingen

Im Vordergrund des Bildes der gestaute Rhein mit dem versumpfenden rechten Ufer. Darüber — auf Molasse — der hintere Teil des Dorfes Rüdlingen (der vordere Teil steht auf Moränenboden). Oberhalb des Dorfes, ostwärts orientiert, der Hauptrebberg von Rüdlingen, der «Berg» schlechthin, der vor einigen Jahren ausgebessert und modernisiert worden ist. Hier befinden sich die am tiefsten liegenden Reben des Kantons Schaffhausen (die untersten auf 365—370 m Höhe). Unterhalb der Kirche ein Stück des Buchberger Rebberges. Darüber erhebt sich die Waldkuppe des «Hurbig», die weithin sichtbare Höhenmarke der schaffhauser Exklave. In geologischer Hinsicht hat man es hier mit der rechten Frontseite des Rheindurchbruchs durch den Irchelriegel auf das alte Tößtal hin zu tun. Im Westen läuft der Höhenzug des «Hurbig» nördlich von Eglisau in das Rafzerfeld aus. Alfred Keller.



Th. Seeger, Binningen, 1951

Beim «Steckenstoßen» in der Halde östlich Löhningen 1954

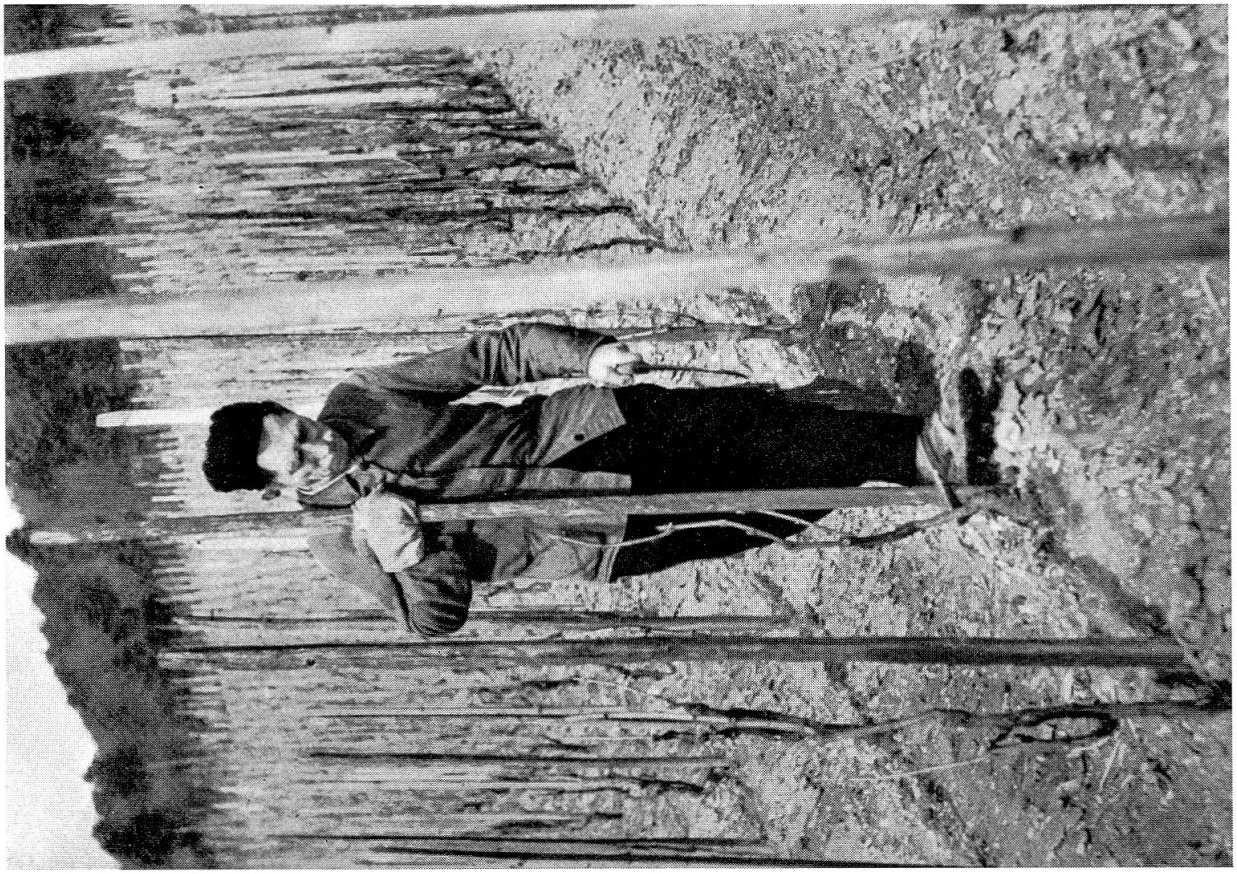
Haben Sonne und Wind den Boden getrocknet, ziehen die Weinbauern schon Ende Februar, anfangs März in den Rebberg hinaus, um mit dem ersten «Cheer» zu beginnen. Nach dem «Bandlösen» und Schneiden der Reben folgt das «Stoßen» der Rebstecken. Es ist eine ermüdende Arbeit, besonders wenn im Herbst die Reben gehäufelt wurden. Mit dem Stoßeisen, das an einen Schuh geschnallt wird, treibt der Bauer in zwei bis drei «Rucken», das ganze Körpergewicht einsetzend, die Stecken in das Erdreich. Rebstecken, deren Spitzen abgebrochen oder abgefault sind, werden mit dem Gertel nachgespitzt. Ein zwilchener Handschuh schützt die Hand vor Splittern.

Hans Walter.

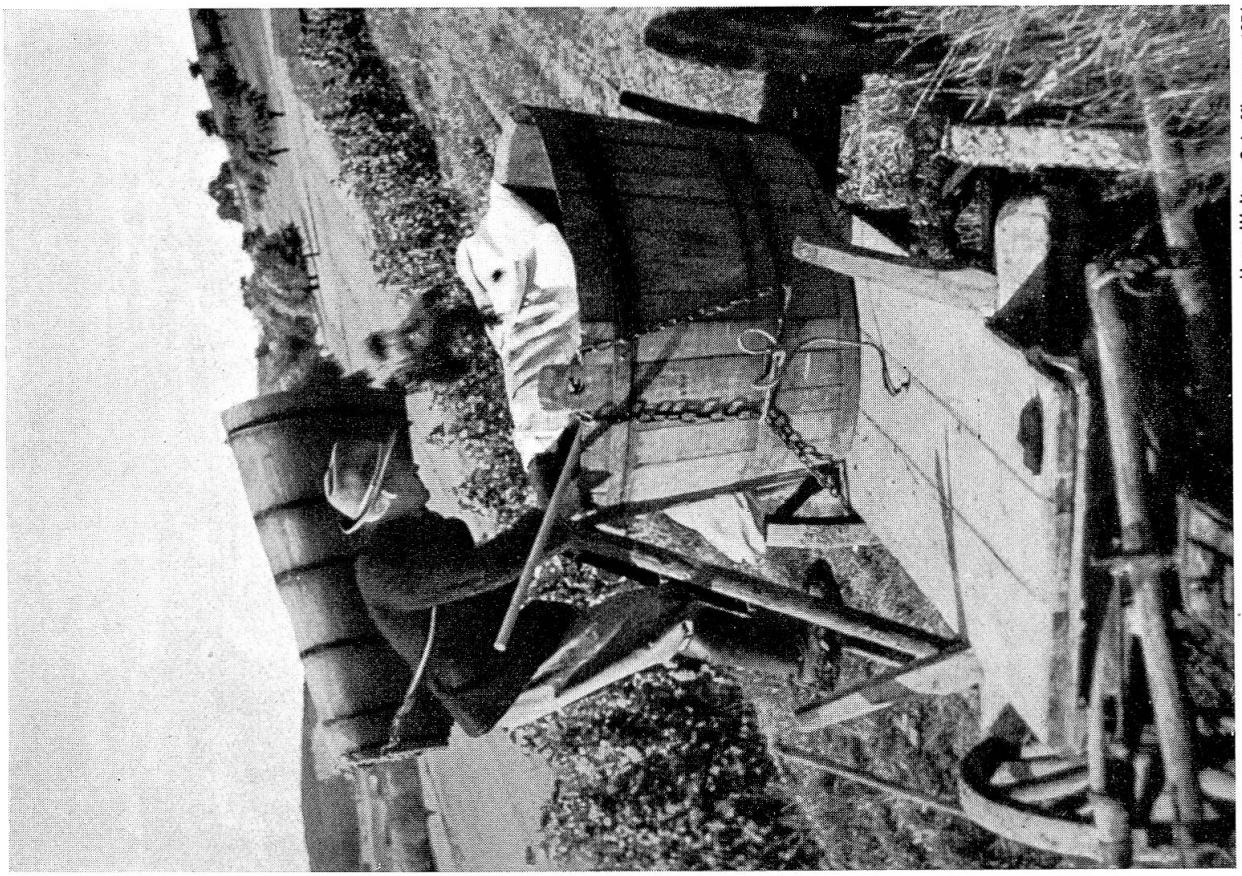
Weinlese in der Eisenhalde Siblingen 1951

Der Bückiträger ist eben daran, das große 50 kg Trauben fassende Bücki in den Zuber zu leeren. Das weiße Linnen, das die Trauben vor Sonne und Regen schützt, ist auf die Seite geschoben worden. Eine sauber gewaschene Hacke (vorn im Zuber), dient dazu, die Trauben zu verteilen und zu stampfen, damit mehr Platz haben. Der tannene Zuber auf dem «Bennenwagen» mit Eisenreifen ist auf eine besondere Art befestigt. Hinten ist er zwischen die beiden Holmen des «Schemels» gezwängt, vorn mit einer Kette festgemacht, die mit einem Strick straff angezogen wurde. Das Trauben- oder «Chärrlaaterli» am Zuber wird nur für die Weinlese und für Kellerarbeiten verwendet. Am Rebstecken (links ans Vorderrad gelehnt) führt der Bückiträger die «Buchhaltung», indem er nach jedem Bücki, das er leerte, mit dem Sackmesser eine Kerbe einschnitzt.

Hans Walter.



Hans Walter, Schaffhausen, 1954



Hans Walter, Schaffhausen 1951

Die Osterfinger Bergtrotte

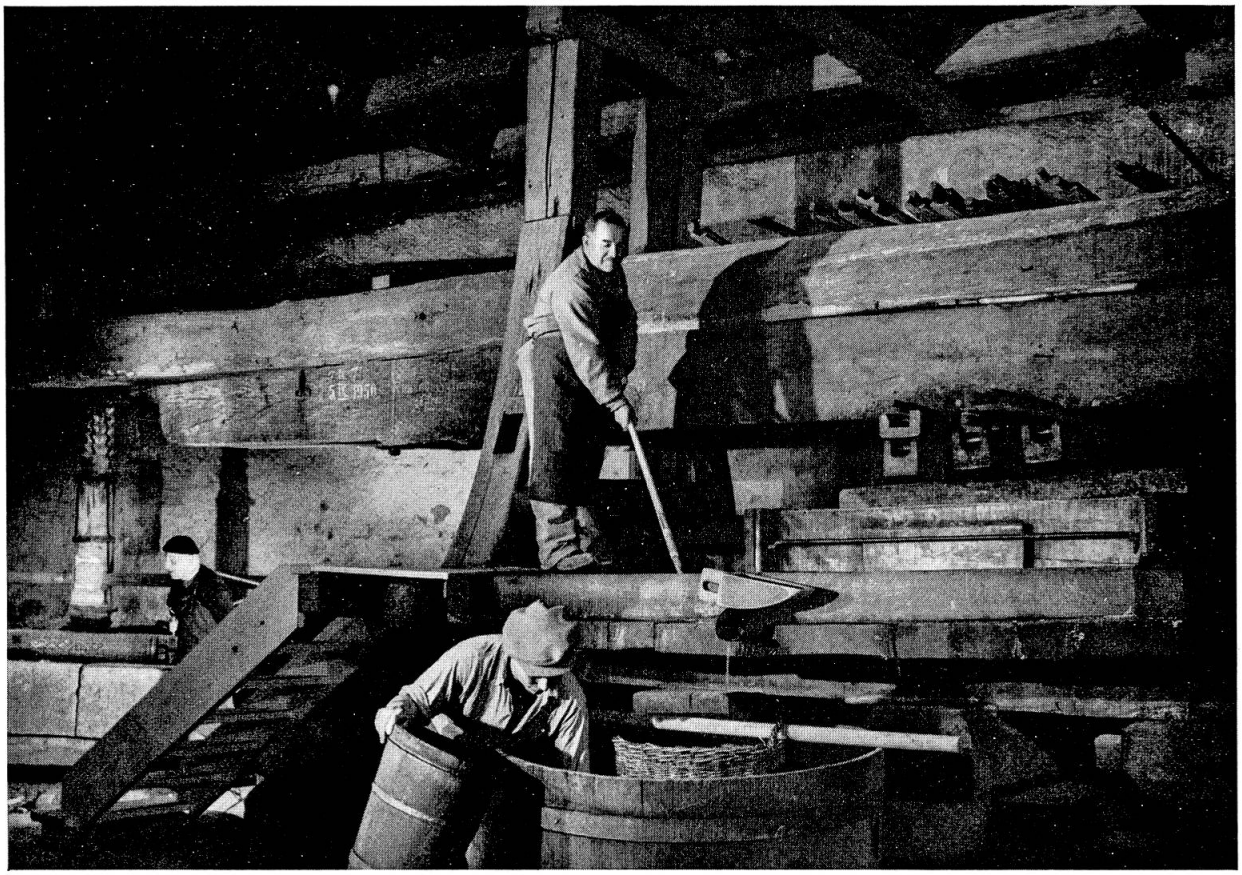
Prächtig fügt sich die Osterfinger Bergtrotte in das wohlgepflegte Rebgelände. Schon in recht früher Zeit wurde in Osterfingen Weinbau betrieben. In der Chronik lesen wir nämlich: Anno 1319 macht Walther, einst Dekan zu Nunkilch, Canonicus der Kirche St. Johann in Konstanz, Ansprüche auf einen dem Kapitel zu Konstanz gehörenden Weingarten in Ostrolfingen.
Zum Keltern der Trauben diente die im Weinberg stehende Trotte, die sogenannte Zwingtrotte. Sie gehörte bei der Erwerbung des Dorfes durch die Stadt zum Kaufgegenstand. Das Traubengut mußte in dieser Zwingtrotte gekeltert werden (Trottzwang) und der Rebbauer hatte per Juchart zwei Gulden Trottlohn zu entrichten, wobei der Rat zu Schaffhausen streng darauf hielt, daß der Trottlohn pünktlich und genau abgeliefert wurde, ansonst eine hohe Buße zu gewärtigen war. Im Jahre 1584 kam diese alte und baufällige Zwingtrotte zum Abbruch und ein Neubau wurde erstellt. Infolge Ausdehnung des Weinbaues fand anno 1676 eine Erweiterung des Trottgebäudes statt. Im Jahre 1782 wurde nach Beschluß des Rates die Zwingtrotte renoviert, wozu die Osterfinger das nötige Baumaterial auf den Platz liefern mußten. Diese damals renovierte Zwingtrotte ist die im Bilde dargestellte und im Osterfinger Rebgelände stehende Bergtrotte. Allerdings sind im Laufe der Zeit die Mauern wohl etwas schief geworden, doch das schöne eichene Riegelwerk wird noch lange Wind und Wetter standhalten.
Vor ca. 40 Jahren waren in dieser Bergtrotte noch drei Baumtrotten in Betrieb. Da gab es dann im Herbst während einigen Wochen Tag und Nacht hindurch strenge Arbeit. Mächtige Standen und Zuber waren gefüllt mit «Trascht» (zerstoßene und gemahlene Trauben) und dieses «Trascht» mußte nun «getruckt» werden. Der Trottmann, den die Eigentümer einer Baumtrotte angestellt hatten, war für die Ausführung der Arbeiten und besonders für das genaue Messen des neuen Weines verantwortlich. Für das «Trucken» mußten die Bauern den Trottlohn in natura, in Wein entrichten, und zwar pro Saum eine Maß (1½ Liter).
Mitten in der Bergtrotte befand sich die Feuerstelle (Füürplatz). Rings um ein offenes Feuer standen schwere eichene Bänke, wo die Trottleute die Mahlzeiten einnahmen. Da erklang manches frohe Lied und mancher, mitunter derbe Witz wurde zum besten gegeben. Besonders lebhaft und lustig gings dann her und zu, wenn sich etwa nach Feierabend die Dorfschönen noch einfanden.
Nun sind jene gemütlichen Zeiten während des Herbstbetriebes längst vorbei. Die Baumtrotten sind abgebrochen und die riesigen, kerngesunden Eichenbalken fanden gute Käufer. Das Trottgebäude selbst ist in Privatbesitz übergegangen. Es dient heute zur Unterbringung von allerlei Herbstgeschirr und zum Einstellen von landwirtschaftlichen Geräten und Maschinen winters über.

Die Baumtrotte in Löhningen,

die einzige im Kanton Schaffhausen, welche jedes Jahr noch in Betrieb ist.
Eine Baumtrotte ist ein gewaltiges, wuchtiges Hebelwerk. Auf einer starken Balkenunterlage ruht das quadratische Trottbett mit einer dem Rand entlang führenden Rinne zum Abfließen des Traubensaftes. Innerhalb der Rinne steht ein ca. 80 cm bis ein Meter hohes eichenes Gatter, das man leicht entfernen kann beim Wegschaufeln des Tresters. In dieses Gatter hinein bringt man nun das «Trascht», d. h. zerstoßene und gemahlene Trauben. Das «Trascht» wird nun gut verebnet und mit einem Boden aus Eichenschwellen bedeckt. Auf den Boden legt man bis zu einer gewissen Höhe kreuz und quer Balken, und auf diese Balken läßt man nun mit Hilfe einer riesigen Holzspindel die Last nieder. Die Last besteht aus drei bis vier aufeinander liegenden, mehrere Tonnen schwere Eichenbalken. Der ausgepreßte Traubensaft dringt nun durch die Zwischenräume des Gatters hindurch in die Rinne und fließt dann durch eine Zaine, damit Traubenkerne und Beerenhüllen zurückgehalten werden, in die Trottenstande. Mit Hülfe der Spindel wird von Zeit zu Zeit die Last noch mehr angezogen und verstärkt. Nach etwa ein bis zwei Stunden, wenn der Wein aufhört zu fließen, wird abgesattelt, das heißt die Last wird mit der Spindel gehoben, das Balkenwerk entfernt, das Traubengut im Gatter tüchtig gelockert, und die ganze Arbeit beginnt noch einmal, bis der Trester trocken ist, wie der Trottmann sagt. Damit wäre ein «Truck» fertig.
Leider hat die jüngere Generation nicht mehr Gelegenheit, dieser interessanten Herbstarbeit einmal zuzuschauen, weil im Unterklettgau keine Baumtrotte mehr vorhanden ist.

Hans Bächtold.

C. Koch, Schaffhausen, 1926



Th. Seeger, Binningen, 1951

die Reben stocken. Die Verwitterungsschicht, in der die Rebstöcke wurzeln, besteht in Schleitheim aus dolomitischem Muschelkalk, in Hallau aus kalireichem Keupermergel, in Gächlingen aus bituminösem Schiefer des Lias, in Osterfingen aus tonreichem Dogger, in Siblingen, Löhningen und Beringen aus zertrümmertem Gestein des Weißjuras, in Thayngen aus dem Lehm der Juranagelfluh, in Stein am Rhein und Rüdlingen aus Molasselehm, in Dörflingen und am Munot und Stokarberg in Schaffhausen aus mineralreicher Moräne. Es ist nicht zu verwundern, daß jedes Rebgelände seinen eigenartigen Wein hervorbringt[1].

Je nach dem Jahrgang fällt auch die Qualität des Weines aus. Wildberger spricht in seinem «Martinischlag» von folgenden Eigenschaften: noch trinkbar, gering, sauer (Suuracher, Chretzer, Rachenputzer), mittel, ziemlich gut, frisch, angenehm, herrlich gut, mächtig gut, fürbündig gut, überaus herrlich (1631). Gibt es in einem Jahr viel oder wenig, guten oder sauren Wein, so spricht der Rebmann von einem «Grootjohr» oder von einem «Fehljohr».

Weinrebe (Vitis vinifera) **und Weinbau im Volksmunde**

In den «Beiträgen zur schweizerischen Mundartforschung» ist 1949 von E. Weber eine wertvolle Arbeit veröffentlicht worden, betitelt: «Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordschweiz und im Bündner Rheintal.» Aus dem Kanton Schaffhausen wurden die Dörfer Löhningen, Hallau, Trasadingen und Wilchingen erwähnt. Um eine vollständigere Zusammenstellung erreichen zu können, habe ich noch Stein am Rhein, Dörflingen, Thayngen sowie Rüdlingen berücksichtigt und so neben dem Klettgau auch den oberen und unteren Kantonsteil einbeziehen können. Ich danke den Herren Dr. Karl Schwaninger, Stein am Rhein, Dr. K. Neck, Dörflingen, Martin Bernath zum Hammen, Thayngen sowie Dr. Alfred Keller in Bern (Rüdlingen) herzlich für ihre Auskünfte.

Die Weinrebe als einzelne Pflanze: en Räbstock, e Räbe, e Räbli (junge Pflanze).
Der Rebberg als ganzes: de Räbberg, de Berg, d'Räbhalde.
Ein einzelner Weinberg: en Winggarte (Thay.), en Wingerte, en Wingete (Klettgau), en Winget (Rüdl.).
Weinstock für rotes Gewächs, weißes Gewächs: e rooti Räbe, e wiißi Räbe.
Eine Spalierrebe: en Räbtrüeter.
Das alte Holz am Weinstock: de Stock, d'Stange, d'Brugge, d'Schenkel, 's alt Holz.

[1] J. Hübscher, Schweiz. Lehrerzeitung, Nr. 25, 19. Juni 1953.

Das letztjährige Holz: Fruchtholz, Zuchtholz, Räbholz.
Knospe: Auge (Thay.), Bolle (Klettgau).
Die Knospen sind noch geschlossen: d'Räbe sind no blind (Hallau, Thay., Stein), si sind no tood (Löhning., Trasad., Wilch.), si sind no i d'r Wull (Dörfl.).
Die Knospen schwellen an: d'Räbe triibed (Thay.), si trucked (Stein), si reged si (Dörfl.).
Die jungen Triebe werden sichtbar: si chömed zur Wull uus (Trasad., Wilch., Thay., Stein).
Ein junger Trieb: e Schößli.
Blatt: Räbblatt, Räblaub.
Ranke: Gable (Stein, Thay., Trasad., Wilch.), Chrangle (Hallau, Löhning.).
Zuchtschoß: Zuchtholz.
Wasserschoß: wilde Triib (Trasad.), lääre Triib (Wilch.), Chläbschoß (Stein).
Beischoß (Kurztrieb): Biischoß, Biischößli (Löhning., Hallau, Trasad., Wilch.), Aberzau (Aberzahn) [Thay.], Geize (Hallau).
Kleine Traube: e Trüübli. Ist der Traubenschuß groß, so spricht man von einem «großen Ansatz» oder von einem großen «Schuß».
Traubenblüte: Bluescht.
Blütezeit: Blüejet, d'Truube blüejed. Ein guter Blühet verlangt trockene Luft und 2—3 Tage stille Wärme.
Kronblattmützchen (5 zipflige Blumenkrone): 's Chäppli.
Abfallen der Mützchen: si lupfed 's Chäppli (Hallau), si stoßed 's Chäppli ab Trasad., Wilch.).
Abfallen der Fruchtknoten: reere, abreere. Bei schlechtem Blühet ist Bestäubung und Befruchtung unmöglich, und die Fruchtknoten fallen ab.
Wenden sich die wachsenden Trauben nach unten: d'Truube hanged.
Eine Zeile Reben im Weinberg: e Ziilete, d'Räbe sind d'r Ziilete noo (Thay.).
Zwischenraum zwischen den Zeilen: Gäßli (Klettgau, Gäßlireben!), Wägli, Gängli (Dörfl.).
Reben nicht in Reihen gepflanzt: Durenandräbe (Hallau), nid d'r Ziilete noo (Thay.).
Bestand mit derselben Sorte: reiner Satz (Rüdl.).
Erdwall am oberen Ende des Weinberges: Aafaal (Thay.), Schlag (Schaffh.).
Rebhäuschen: Räbhüüsli, Räbhütte.

Alte Flächenmaße:
e Juuchert, e Jüüchert (36 Ar), e halbi Juuchert (18 Ar),
en Vierling (9 Ar), en halbe Vierling ($4^{1}/_{2}$ Ar),
e Quart ($2^{1}/_{4}$ Ar, Redensart in Thay.: En rächte Maa hacket im Tag e Quart).
E Mannsgrab (Stein): Tagewerk für einen Mann zum Hacken (400 Reben).
Ein bestimmter Abschnitt, der zu arbeiten ist: En Jau (Thay.), en Joo (Schaffh.), en Juu (Rafz). Jau: Idi. III, 43.

Die Arbeit im Weinberg: Räbwäärch.
Rebwerk verrichten: d'Räbe wäärche. Mi goot i d'Räbe.

Rebmann: Räbmaa, Räbme.
Rebfrau: Räbfrau.
Kopftuch der Räbfrau: Chopftuech, Uffsetztuech (Löhning.), Uffsetznupftuech (Hallau), Uffsetzlumpe (Wilch.), Zunketlumpe (Thay., Trasading.), Zunggert (Stein). Heute weiß, früher in Thayngen rotschwarz.
Reben legen und decken im Herbst gegen das Erfrieren in unteren Lagen: lege, tecke.
Erstellen der Rebsteckenhaufen: rösseln (Hallau). Der Haufen hieß Rößli.
Absetzen der Haufen im Frühling: de Esel umlege (Hallau).
Ausschneiden der alten Bogen im Herbst: Böge uusschniide (Rüdl.), Böge uushaue (Thay.).
Bänder lösen: lööse (Thay., Schaffh.). In Thayngen verwendete man dazu in meiner Jugendzeit noch das Schlemesser oder Schlimesser, d.h. das Rebmesser, welches auf den Dorfwappen von Herblingen, Gächlingen, Osterfingen und Thayngen zu sehen ist.
Reben schneiden: Räbe schniide. Jetzt braucht man dazu die Rebschere, früher verwendete man das Rebmesser. In Rüdlingen wird es Schnimesser genannt.
Bogen: en Boge, Mehrzahl: Böge, Heldböge, Omebindböge (Hallau).
Bogen zu lang schneiden: überschniide (Thay.).
Schlecht entwickelter Bogen: e Giige (Thay.). Jetzt werden nur noch beim weißen Gewächs, Riesling-Sylvaner und Tokayer, Bogen geschnitten. Beim roten Gewächs, blauer Burgunder, wird der Zapfenschnitt verwendet. Es werden 2 Zapfen mit je 4—6 Knospen geschnitten. In Thayngen nannte man die Zapfen früher «Chnecht». Als Reserve schneidet man noch 1—2 Zähne (Zaa) [Klettgau], Zingge (Schaffh., Stein). Vor allem die veredelten Reben wurden auf Zapfenschnitt umgestellt. Die Reben mit Zapfenschnitt erfordern weniger Arbeit den Sommer über und die Trauben reifen besser aus.
Auflesen des abgeschnittenen Rebholzes: Räbe-n-uffläse, Räbe zemeläse.
Zusammenbinden des Rebholzes: Räbwälle mache (Thay., Stein), Räbbürdili mache (Klettgau).
Rebpfähle: Räbstäcke, Räbstickel.
Rebstecken im Boden befestigen: Stooße mit em Stooßiise.
Spitzen der abgefaulten unteren Enden: Stäcke spitze. Zieht man die Stecken für die Winterszeit aus dem Boden, so halten sie viel länger.
Werkzeug zum Spitzen: Hackmesser (Stein), Gertel (Thay., Klettgau), Rengmesser (Thay.).
Herstellen der Rebstecken: Fräsen aus jungen Rottannen. Spalten mit Bissen und Holzschlägel aus älteren Eichen, Rottannen und Föhren, Glätten der Stecken mit dem Ziemesser am Ziestock. Die tannenen Rebstecken werden unten noch imprägniert (gvidrioolet).
Material zum Anbinden der Reben: Roggenstroh (Rogenschaub), in neuester Zeit auch dünner Draht oder Schnüre.

Kleines Strohbündel: e Schäubli.

Weichmachen der Strohhalme: Schäubli trätte (Thay.), Schäubli stampfe (Hallau, Löhing.), Schäubli iilege (Klettgau).

Zuchtholz zu Bogen umbiegen: bögle (Rüdl.), Boge helde (Thay.), Böge-n-abetue (Hallau, Trasad., Wilch.).

Anbinden der Bogen an die Rebstecken: aabinde, binde.

Verschluß des gedrehten Strohbandes: Trüdel.

Saftaustritt nach dem Schneiden: überlaufe, waane (Dörfl.).

Reben verjüngen: gruebe. Die veredelten Reben auf amerikanischer Unterlage kann man nicht «gruebe».

Verjüngen durch Ableger: hunden (Hallau).

Reben setzen: Räbe-n-iischlaa. Einst war es Brauch, daß ein hölzerner Pfahl in die Erde geschlagen wurde. Nach dem Herausziehen desselben steckte man den Rebsetzling in das Loch und stampfte die Erde zu. Daher die Bezeichnung: Räbe-n-iischlaa.

Setzen der veredelten Reben: Um die Weinberge vor der Reblaus zu schützen, werden seit einigen Jahren nur noch «veredelte» Reben gepflanzt. Es sind diese gepfropfte Reben. Die «Unterlagen» sind amerikanische Rebsorten, die meist aus Frankreich oder Italien eingeführt werden. Die «Edelreiser» stammen aus einheimischen Rebbergen. Das Veredeln, Zweien, erfolgt in Rebschulen durch französische Spezialisten, greffeurs. Solche Rebschulen gibt es in unserem Kanton in Hallau und Trasadingen. Die Unterlagen werden von den «Pfropfern» porte-greffes, die Edelreiser greffons oder sujets genannt. Nach einjähriger Pflege in der Rebschule werden die Setzlinge dann verkauft und im Weinberge ausgepflanzt.

Reben roden: Räbe-n-usseschlaa, Räbe-ussegheie (Rüdl.).

Tiefes Lockern des Bodens im Frühjahr mit dem Karst: Räbe hacke (Thay., Stein), Charst hacke (Trasading., Wilch.). De Hacket. Das Umgraben des Bodens wird in neuerer Zeit mit einem Pfluge besorgt: «pflüegle».

Zweites, weniger tiefes Hacken mit dem Karst oder der Haue: Man nennt diese Arbeit Falge (Stein, Thay., Löhning., Rüdl.) und besorgt sie mit dem Karst. In Trasadingen, Wilchingen heißt es: Haue hacke. In Thayngen nennt man das Falgen auch «Gras rüere».

Späteres Entfernen des Unkrautes mit der Haue: Schorpe (Thay.), schorre (Sibl., Trasading., Wilch.).

Laubarbeiten (von Frauen besorgt):

erlesen: erbräche (Hallau, Trasading., Wilch., Rüdl., Thay.), läuble (Löhning., Trasading., Wilch.);

verzwicken: verzwicke (Thay., Klettgau);

Beischoße entfernen: uusbräche (Hallau, Trasading.), süübere (Klettgau).

Obenabnehmen, Mitte August: obenabnee (Hallau, Trasading.), abputze (Rüdl.), uusputze (Stein), abrumme (Löhning., Thay.).

Anbinden der jungen Triebe an die Stecken: Hefte und überhefte. Es wird

meist Roggenschaub verwendet, an einzelnen Orten in neuester Zeit auch dünner Draht.

Die Trauben beginnen im Spätsommer sich zu färben: Si stooßed aa (Thay.), si schlönd aa (Dörfl.), si rootet (Stein).

Das Betreten des Rebberges wird im Herbst verboten: De Räbberg würt gschpeert, verbotte, gschlosse.

Die Traubenwache wird besorgt von: Truubehüeter (Thay., Klettgau), Truubewächter (Stein), Truubemandli (Dörfl.).

Waffe: alte Flinte (Vorderlader) mit Zündkapsel (Chäpsili) und Schwarzpulver.

Aufgebot: Zur Traubenwache wurden früher die Bürger «dem Cheer nach» aufgeboten.

Herbstgemeinde zur Festsetzung des Beginnes der Traubenlese: Herbschtgmeind (Thay.), Herbschtgmaand (Hallau), Herbschtversammling (Löhning.).

Dichtmachen der Zuber und Gelten: Verschwelle, wenn sie läch sind und rünned.

Die Traube: en Truube (männl. Geschlecht). Ahd.: drubo, trubo.

Tadellose Traube: en Schnitt-Truube, en Uuschnitt-Truube (Stein), en Uushau-Truube (Rüdl.), für den Weinherrn oder für Verwandte in der Stadt.

Eine dichte Traube: en chäche Truube (Thay.).

Der Traubenkamm (Stiel mit Seitenästen): de Trappe.

Die Traubenbeere: e Truubebeeri.

Die Beerenhaut: d'Huut (Löhning., Thay.), d'Hültsche (Hallau, Trasading., Wilch.).

Der Same: de Truubechärne.

Eine unfruchtbare Rebe: e Zueluegeri (Thay.), e fuuli Räbe (Dörfl.).

Sich auf die Weinlese vorbereiten: s'Gschier richte.

Weinlese halten: wümme, wümmle, herbschte.

Die Weinlese: de Wümmet, de Wümmlet, de Herbschtet.

Die Traubenleserin: e Wümmeri, e Wümmleri, e Herbschteri.

Der Traubenträger: Bückimaa (Thay.), Buttemaa (Stein).

Die Butte: 's Bücki (Thay. etc.), d'Butte (Stein).

Die Butte am Boden aufschlagen, damit mehr darin Platz hat: 's Bücki hütze (Thay., Löhning.), 's Bücki stotze (Hallau, Trasad., Wilch.).

Tragriemen aus Lindenbast: Reisen (Rüdl.) oder aus Leder (Rieme).

Kleines Geschirr für die Weinlese: s'chlii Gschier: Truubeschäärli, Chessel, Chübel, Gelte, Bücki, Truubestöößel, Truubeleiterli, Trachter (Rüdl., Thay.).

Großes Geschirr: Züber, Standen, Truubemüli.

Noch unreife Trauben aus späten Blüten: e Wintertroole, en Wintertrooler, en Wintertrolder, e Wintertroldere, e Wintertrölderli.

Trauben suchen nach der Weinlese: noosüechle, Truube süechle.

Süßer Traubensaft: Moscht (Klettgau), süeße Wii (Thay., Stein). Unter Most versteht man da und dort nur Obstwein.

Gärender Traubensaft: Suuser. Suuser im Stadium (stark gärender Traubensaft).

Gären: jäse. Hat der Traubensaft vergoren, so ischt er übere, zo Wii worde.

Gärstande: Wiizuber (Thay.), Lüütergelte (Dörfl., Stein).

Baumpresse: e Bommtrotte, e Trotte. Auch das Gebäude an sich wird Trotte genannt.

Leiter der Trotte: Trottmaa (Thay.), Trottmeischter (Rüdl.), Trottchnächt (Schleith.).

Wein, der beim Keltern zuerst abfließt: Vorlaß (Hallau), Vorlauf (Wilch., Stein), Abläässer (Thay., Dörfl.). Der stammt von den reifsten Beeren und gilt als der beste Wein.

Auf der Presse ausgepreßter Wein: Truck, Nootruck. Dieser Wein ist herber.

Rückstand an Häuten und Traubenkämmen: Trascht, Treschtel.

Tresterwein: Aasteller, Purligäägger (Hallau, Wilch.), Rosoli (Rüdl.), Gluur (Thay., Dörfl.). Das Wort Glur stammt vom lat. lavura, lura, lora. Huushaltingswii. Der richtige Wein wird von den Rebbauern verkauft.

Weinherr: Wiimaa, Wiiherr.

Alte Weinmaße:

en Soom (Saum = 150 Liter), en Eimer (Viertelssaum: 37½ Liter);
e Mooß (eine Maaß = 1½ Liter, der 100. Teil eines Saums);
en Schoppe = ⅓ Maß. Der Ausdruck: «en Schoppe trinke» bedeutet heute, ein gewisses Maß Wein, Most oder Bier trinken.

Geeichte Gefäße: Die Meßgeräte waren vom Sinneichmeister geeicht. Eichnägel zeigten ein bestimmtes Maß an. Die Eichnägel mußten beim Messen trinken (gutes Maß geben). Sie durften aber nicht allzuviel saufen (Rüdl.). Man unterschied Truebmäß, Klarmäß, Drimäß. Ein Vertrauensmann des Weinkäufers überwachte das Messen.

Weinführen: Das Zubringen des Weines aus der Trotte erfolgte auf Weinwagen in Fuhrfässern, die mit Blumen geschmückt waren. Die Transportfässer (Fuerfaß) waren grün oder rot gestrichen. Die Pferde trugen ein Schellengeläute.

War der Wein fort, so gab es für die beim Keltern beteiligten Personen ein «Truckermool», eine gute und reichliche Mahlzeit.

Trottlohn: Der Trottmeister, der meist auch Inhaber der Trotte war, erhielt eine Naturalentschädigung. Diese betrug pro Saum 4 Maß, sofern das Trottgeschirr dem Trottmeister gehörte, 3 Maß pro Saum, wenn der Rebbesitzer eigenes Geschirr besaß (Rüdl.).

Brennen des Tresters: Zu jeder Trotte gehörte meist auch eine Schnapsbrennerei, in welcher während des Winters der Trester gebrannt wurde. Vorher war er in einem Zuber festgestampft und mit Lehm luftdicht abgeschlossen worden, damit er nicht verdarb. Das Ergebnis hieß Bränz (Marc).

Meltau: 's Määltau. Der Honigtau hieß altdeutsch militou, miltou. Die aus Amerika stammende Rebkrankheit falscher Meltau (Peronospera) ist unsere schlimmste Rebkrankheit und wird durch mehrfaches Spritzen mit Bordeauxbrühe bekämpft. Das ist ein Gemisch von Kupfervitriollösung und Kalkwasser. Brüeje us Chupfervidriool und Chalchwasser.

Bruederwii: Wildberger berichtet im «Martinischlag», es habe in den Jahren 1506, 1660, 1749 einen vortrefflichen Wein, einen «Bruderwein» gegeben, was wohl bedeutet, daß der Wein eines Klosterbruders würdig gewesen sei.

Firnewii: Nach Wildberger gedieh 1540 der Wein über alle Maßen wohl und es entstand ein Firnewein, d.h. ein milder, blumiger Wein.

Frauewii: Die Alten von Fulach stifteten auf die 4 Frauentage (Mariä Lichtmeß, Mariä Verkündigung, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt) einem jeden armen Menschen in der Siechenstube (im Spital) zu geben «ains halb maaß guotts wyns. Diesen win nembt man frouenwyn» (Steinegger, A.: Geschichte des Spitals zum Heiligen Geist, Schaffhausen, 2. Teil, S. 110, Schaffh. Beiträge zur vaterländ. Geschichte, 20. Heft, 1943).

Hebwii oder Zugwii: Es war eine Vergütung beim Weinverkauf an die, welche beim Laden des Weines usw. zu tun hatten. «Ihr sollt für den Zug- oder Hebwein nicht mehr aufrechnen, als von einem Karren 4 Maß und von einem Wagen 6 Maß, wie von alters her. Gleichfalls wollend Ihr den Zulauf zum Zugwein und zu einem Wagen mehr nicht als 6 Personen zulassen. Ihr sollend auch verhüten, daß weder in Kellern noch bei den Wägen von den Weintrageren noch andern zulaufenden Personen aus den Gelten, Trachtern und Kanten trinken werden, sondern solle man sich des gewöhnlichen Hebweins begnügen und die einreißenden Mißbräuch abschaffen. So man den Hebwein trinkt, sollend Ihr männiglich zur Bescheidenheit ermahnen, auch nit Anlaß geben, daß man dem Käufer noch Verkäufer etwas Weiteres zumute.» (Aus dem Eyd und Ordnung der Weinsinner in Thäyngen vom 30. März 1620.)

Pfingschtwii: Am Pfingstmontag wurde in Schaffhausen vom Rat den Bürgern Pfingstwein und Pfingstbrot ausgeteilt.

Sprüche, Redensarten und Volksglauben

a) Bestimmte Tage und Jahreszeiten

Die Reben soll man beim wachsenden Mond schneiden und nie beim «schwiinige» oder «lääre» Mond (abnehmenden Mond und Neumond).

Man darf die Reben nicht schneiden, wenn der Mond im Krebs oder im Storpion (Skorpion) steht, weil sonst die Reben räudig werden (Rüdl.).

Reben soll man nie am Hugotag (1. April) schneiden (Rüdl.).

Am Joseppitag (Joseftag, 19. März) fangt 's Räbwärch aa (Rüdl.).

Sind die Reben an Sankt Georgi (23. April) noch blind, so soll sich freuen Mann, Weib und Kind (Thay., Rüdl.).

Am Iergemärkt (23. April) mue me de Aafaal treit ha (Rüdl.).

Georg und Marks (Markus, 25. April) dräuen viel Args (Erfrieren der Reben) (Rüdl.).

Seicht de Mäder (Medardus, 8. Juni) i de Rii, so ischt alls hii (Rüdl.). Es gibt einen schlechten Blühet.

Rägnet es am Barrabas (11. Juni) so schwiined d'Truube bis is Faß (Thay., Rüdl.).

Rägnet es am Viitstag (15. Juni), so rägnets 31 Tag. (Schlechter Blühet, schlechter Heuet.)

Z'Johanni (24. Juni) us de Räbe goo und d'Truube blüeje loo (Thay., Stein).

Z'Johanni us de Räbe guu und d'Truube blüeje luu (Schaffh., Rüdl.).

Wenn de Rii vor Johanni nid groß chunnt, so gheit er nohär überusse (Rüdl.).

Noch Jakob und Anne söttid d'Truube hange (Dörfl.).

Wenn di 4 erste Näbel noch Jakobi nid hebed, hebed keini mee (Rüdl.). Dann gibt es einen nassen Sommer.

Sankt Lorenz (10. August) alli Wätter verschlenzt (Thay., Rüdl.), es gibt keine Gewitter mehr.

Wa de Augschte nid chochet, cha de September nid proote (Thay., Rüdl.).

Michelwii, guete Wii; Galliwii, suure Wii (Michaelis, 29. September, Gallustag, 16. Oktober).

Wenns z'Bartlimee (24. August) rägnet, so giits en suure Wii, au wenn d'Truube scho halb root sind (Rüdl.).

Am Vreenetag (1. September) söttid alli Stiil riif sii (Rüdl.).

Ist Sankt Othmar (16. November) heiter und schön, so folgt ein gutes Weinjahr (Rüdl.).

b) Prophezeiungen auf ein gutes oder schlechtes Weinjahr auf Grund von allerlei Beobachtungen

Hat der Efeu im September und Oktober einen guten Blühet, und entwickeln sich die Fruchtdolden schön, so werden im folgenden Jahr auch die Weintrauben schön entwickelt sein (5. Neujahrsblatt S. 100).

Blühen die St. Johannsträublein gut und entwickeln sich die Beeren schön, so werden sich auch die Trauben schön entwickeln (Siehe dieses Heft S. 51).

Und die brumberstuden, wain die erfrürend, sagend die alten, so zergatt es un schaden nit (Chronik von Hans Stockar 1520—1529). Erfrieren der Reben in kalten Wintern, 1522).

Aus dem Jahr 1527 berichtet Stockar: «Uff dye zitt was ain hübscher schutz von santi-Hans-drüblin, aber sy sind vast abgefalen und verryssen, das felt nit der ainder win und druben, dye münds ouch erliden. Es hett mir byshar ouch nit gefelt mit den santi-Hans-drüblin und mit den brumberstuden und mit dem Kern gert, mit dem blust. Und ich han das nit us mar selb, sunder von den alten gehert und gelesen.»

Gefriert in Thayngen die Biber bei der Brücke, so erfrieren auch die Reben, und friert der große Brunnen (bei der Kiche) zu, so erfrieren die Reben auch.

Gibt es viele «Winterdroolen» (sie reifen nur gut in trockenen Spätjahren, wenn das Rebholz auch gut ausreifen kann), so schenked d'Räbe 's nöchscht Johr allweg ii (Rüdl.).

Wenn santi Hans dag des Düffers uff ain nüw (Neumond) kunt, sol ain gutt jar kon, sagend die alten. Und wen ain sant Jacobs dag hias ist, so soll ain haßer sumer, ain kalter winter kun (Chronik von Hans Stockar, 1522).

Wenn der riin klan sayg, sol gutter wiin werden (Hans Stockar, 1522).

Dem entspricht der heutige Spruch:

Großer Rhein, saurer Wein, kleiner Rhein, guter Wein (Schaffh.).

Wenn die Füchse im Berg jauchzen, so gibt es kaltes Wetter; bellen sie jedoch unten am Rhein, so muß man mit Regen rechnen (Rüdl.).

Kommen die Füchse früh ins Dorf, so soll man die Reben decken, denn es gibt einen kalten Winter (Rüdl.).

Wenn d'Wegschnägge glii bruu werded, giits en guete Wii, bliibet si lang rot, so giits kein guete Wii (Rüdl.).

De Wümmet isch doo 100 Tag nochdem di wiiße Ilge aagfange hönd blüeje (Thay., Rüdl.). Die weiße Lilie blüht um Johanni (24. Juni).

c) Bauernregeln über den Weinbau

En große Schutz, en chliine Nutz (Stein). Dem entspricht die Twanner Regel:

En große Schiin, en chliine Wiin. Das bedeutet, daß es mit einem reichlichen Traubensatz im Frühling nicht getan sei.

En chliine Chluub, en groofe Truub (Thay.). Man soll die Reben recht verzwicken!

Jede Truube söll si Tächli und au si Gmächli haa (Hallau, Rüdl.). Man soll das Laubwerk gut verrichten.

Mi sött d'Räbe so gruebe, da si no ghöored elfi lüüte (Wilch.). Nicht zu tief gruben!

D'Räbe ghöored nid gärn lüüte (Rüdl.). Man soll sie nicht zu hoch ziehen.

D'Räbe ghöored gärn d'Wiifuerwärch faare (Rüdl.). Sie sind gerne in der Nähe der Straße.

Wenns nid am Holz ischt, so giits keini Truube (Rüdl.). Bei der Salweide lautet der Spruch: Wenns nid am Holz ischt, giits ka Pfiife.

Läär Plätz gäbed au Wii (Hallau, Rüdl.). Man soll die Reben nicht zu nahe setzen!

D'Chlosterfraue und d'Räbe gänd nüüt vergäbe (Rüdl.).

E Chue, e Huen und e Räbe gänd nüüt vergäbe (Stein).

Me mue de Räbe Ehr aatue (Rüdl.).

Bim Schniide mue me sich bucke (Rüdl.). Man soll die Reben nicht zu hoch schneiden.

Wenn 's Laub a de Räbe abfellt mitsamt em Stiil, so verfrüüred d'Räbe nid (Rüdl.). (Dann ist das Holz gut ausgereift.)

Fällt das Laub aber ab ohne den Stiil, so söll me d'Räbe tecke (Rüdl.). Dann ist das Holz nicht reif und durch Kälte gefährdet.

Wenn d'Truube vil Stäckli und Gäbeli händ, so reised si furt (Rüdl.). Sie hatten einen schlechten Blühet.

De Blüejet sött i acht Tage vorbii sii (Rüdl.).

E Räbe chiibet (serbelt).

Wird eine Rebe im Sommer dürr, «so hät si de Broochet» (Thay.). Idi. V, 312, Brachet, Wurzelpilz, auch Verderber, Rebentod genannt.

Wo de Pflueg cha guu, söll kei Räbe stuu (Rüdl.).

Im Winter söll me d'Räbe fladere luu (Rüdl.). Die Schosse erfrieren weniger, wenn sie vom Winde bewegt werden.

In ere Räbe und inere Gaaß würds im Summer nie z'haaß (Osterf.).

D'Truube wachsed am nid i 's Bett ie (Wilch.).

E Frau cha me 's ganz Läbe lang verliederle, si schafft gliich, aber bin Räbe räächt 's sich scho im erschte Summer (Wilch.).

D'Räbe holt i amm (einem) Joor noo, wa si i drüüne (drei) versummt hät (Wilch.).

Mi cha denn go herbschte, wenn 's scho gwümmet ischt (Rüdl.).

D'Räbe schenked ii. Es gibt einen guten Herbst.

Bögle söll me wenns Ziit ischt, suscht giits en Giigeboge (Rüdl.). Man soll bei feuchtem Wetter Bogen helden, sonst brechen sie.

Härredienscht und e Schlegeli Wii hebed nid lang häre (Rüdl.).

Knarrt in der Trotte der Trottbaum beim «Trucke», so ischt e hert Beeri versprunge (Thay.).

Mi cha d'Räbe nid g'wänne (gewöhnen), si gwännet d'Lüüt (Stein).

Der Rebensaft, der beim Schneiden zu fließen beginnt, ist gut gegen Märzentupfen (Sommersprossen) und heilt blöde Augen (Rüdl.).

Die Rebblätter sind den Geißen ein Labsal. (In der Rebordnung von 1607 wurde den Rebleuten verboten, Viehfutter aus den Reben nach Hause zu nehmen.)

d) Vom Wein

Im Wii vertrinked mee als im Rhii (Schaffh.).

Die Schaffhauser Saufgesellen werden dürsten in der Höllen (Soldatenspruch im Mittelalter).

Wo man pfleget guoten Wiin, züchet Münch und Ritter hiin (Stein).

Mi sött de Wii uusschenke, wenen Gott und d'Räbe gäbed (verbreitet).

Es giit Wii wie Bach (Rüdl.). Wenn vom Trottbett in die Rene viel Wein abfließt.

De Wii wott mit Verstand trunke sii, suscht nimmt er en (Rüdl.).

Mi mue de Wii abzie, wenn d'Truube blüejed (Rüdl.).

In Schaffhausen erhielt in alter Zeit jeder Bürger bei seiner Hochzeit oder bei der Geburt von männlichen Zwillingen als Geschenk 1 Eimer Wein von der Klosterverwaltung Allerheiligen.

In Beringen galt ehemals, daß man in den Keller stieg und dreimal an die Weinfässer klopfte, wenn jemand im Hause gestorben war. Damit wollte man verhindern, daß der Wein nicht treibe. (Mitgeteilt von E. Rahm, Beringen.)

Die Gemeinde Lohn ließ ihren Bürgern früher durch den Stubenwirt Trünke verabfolgen: Den Neujahrstrunk, den Maientrunk und die Verzehrungstrünke. So wurde z.B. am 5. Januar 1843 beschlossen, jedem Bürger 2 Maß Wein und 3 Pfund Brot, jeder Witfrau und jedem «Knaben» je 1 Maß Wein und 1/2 Pfund Brot verabreichen zu lassen. (B. Kummer: «Volkskundliches vom Reiath» 2. Teil, 1947, S. 30 und 31).

Berichte über das Rebwerk in neuer und neuester Zeit

Es gereicht dem Herausgeber zur großen Freude, zwei Darstellungen des Rebwerks aus unserer Zeit veröffentlichen zu dürfen. Der eine stammt aus dem Klettgau, der andere aus dem Hegau. Herr Paul Gasser, Lehrer in Schleitheim (1880—1946), der Verfasser von «Randenscholle» 1934 und «Das Schleitheimertal» I und II (1942 und 1945), der wie Anton Pletscher die Gabe besaß, mit warmen Worten zu sagen, was ihn bewegte, hat die Schilderung 's Räbwärch im Oberchläggi 1934 in der «Randenscholle» publiziert. Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen, geb. 21. November 1869, bearbeitet mit staunenswerter Rüstigkeit immer noch seinen schönen Rebberg am Kapf in Thayngen. In jüngeren Jahren bekleidete er viele Ämter in Gemeinde und Kanton. Daß er die Feder heute noch so gut zu führen weiß wie die Rebschere, davon zeugt sein Bericht vom 8. Juli 1952.

1. 's Rebwärch im Oberchläggi[2]

von Paul Gasser

All Johr, wenn im Früehling d'Holzblüemli und d'Chatzetööpli blüjed, mo-n-ich a miini Juged-Ziit z'ruggdenke, wie's do no mit em Rebwärch her und zue gange-n-isch, da me-n-allem het chönne Red und Antwort gee de Summer duur. 's isch zwor scho schüli lang, aber item, i waaß es gliich no, wie wenn's geschter gsii wär.

[2] Randenscholle, 1934. Die Angaben beziehen sich auf Löhningen.

So endi Februar, afangs Merz, do hät's die Wiiber numme glitte dihaam am Spinnrädli, wenn e Sünnili dur d'Schiibe dure gügslet het. All's isch usgruckt, wa nid grad chrank oder e Chindbetteri gsii isch, äbe i d'Rebe.
Do isch e-mol so-n-e verspöteti z'Stubeteri, e Bäsi us der Nochbersgmaand, zo üüs cho. Die hät nemlich ka Ahning ghaa, wo überhaupt de Wii här chunnt, si isch nemlich wiit her gsii, de Vetter hät si emol dethär brocht als sini Hochziiteri, und dei hei's nüt g'haa weder Staa und ewenge Gras am Bode. Churz, i so aner cha me's dro scho no verzieje, wenn si erscht wott z'Stubete, wenn am nemer ka g'Schwatz me will geh. De Großvatter ischt elaa dihaam gsii und hett am Huus zue i d'r Sunne Holz g'spalte, wo dä Bsuech aagruckt ischt. «'s isch alls in Räbe,» hät er grad bem «Grüeßgott» g'saat, aber die Bäsi hät's nid g'merkt und rüeig aagfange z'frögle — «nei, bitti, so säged mer doch, was tüend die Lüüt in Rebe, 's goht so-n-en chalte Luft, und de Bode isch au no naß». Aber de Großvatter hät rüeig wiiter g'spalte und ire erklärt, die Wiiber legid äbe Holzschueh aa, nid no so tünni Schüeli wie ir, zwee oder drei Schööpe, bis's langi, etlich dicki Röck bis an Bode-n-abe, und di ledige heijid rooti Tüecher um de Chopf bunde, und die, wo scho Manne heied, blaui. E so früürts ka aanzigi, und eifach, wenn Ziit do isch, hät e rechti Püürin au ka Hockleder me dihaam. Die Bäsi nimmt's schüüli wunder, wa denn die Wiiber machid do vorusse. Und wo de Großvatter merkt, da die doch nid grad wider will umme, ladt er si ii, i d'Stube zo-me Glesli Aalte us em Stägefäßli, do chönnd me besser prichte, und suscht chiem die Bäsi no chelter Füeß über, weder die Püürinne vorusse.
So, iez sitzed si gmüetlich be-n-enand, und de Großvatter verzellt: «Sehed er, Bäsi, iez goht's zersch i di Stendige, da haaßt, die, wo me im Herbscht nid abeglaat hät. Do ziet me d'Stäcke usse, laat's uf Hüüfli und fangt aa schniide. Jedi Rebe, wo g'höörig Holz hät, chunnt en Boge-nüber und en Zaa, besser gsaat, aa Holz schniit me 9—12 Auge abe für de Boge und diser 's zwaa bis drü Auge zom Zaa. Dä Boge sött dro äbe im Herbscht ringselum voll Truube hange. Di abgschnittne Rebhölzer list me-n-uf, bind's a Büürdili und füert 's haam oder 's traat mangi Frau au amed e Burdi uf-em Chopf haam. Da Holz isch, nebebii gsaat, famoos zom aafüüre und Gugelupf bache.
Isch me dro so mitti Merz in Stendige fertig, goht 's uf e-n-anderi Flangge, wo me im Herbst niderglaat und deckt hät. Me deckt ab und macht's wie bem Stendige. Giit's dro emol ase-n-en schöne warme Rägelimorge, rucked die Wiiber alli uus, sobalds taget, go Boge helde. Da mo aber dro scho verstande sii, echli en «Held», suß isch si dro no glii uf der schwarze Liischte be andere Wiibere. E Jungi cha vo ihrer Mueter oder Schwigermueter mange Rüffel iipacke, bis si dä Busch an Boge häre bringt, brezis wie sii! —
Druf gönd dro d'Manne go stoße. Si leged ase-n-e chrumm lise-n-a d'Füeß, gumped a dene Stäcke-n-umme, bis si so tüüf inne sind, da si au die schwere Rebe voll Truube chöned hebe bis im Herbscht. Do chömed denn d'Fraue grad hinnedrii mit eme Arvel Schaub und binded die Rebe fescht. Nochher ruckt denn

di ganz Familie uus mit Chärschte und hacked die Rebe umme. — Maned, Bäsi, da isch e-n-anderi Aarbed, ihr chöned froh sii, da euen Maa kan Puur isch, ihr hettid kani so fiine Hendli meh. Bäsi isch ganz ergriffe und möcht gern wiiter wüsse . . .

Dro isch e Pause, aber no in Rebe, uf-em Feld hät me nemlich vill aazrüschte, und nochher putzed die Fraue au emol im Johr 's Huus gründlich usse. Da wär amed im Mei. Um die Ziit chomed aber au scho d'Schößli füre, und da mo denn no vor-em Heuet verlese sii. Zwaa Schößli uffem Zaa und aas oder zwaa uffem Boge loht me stoh für Zuchtholz, di andere verzwickt me, zwaa Läubli obe-n-am Trüübli und die, wo ka Trüübli hand, chömed eweg. Im Juni, wenn öpper bem Heue empehrlich ischt, mo me 's erscht Mol go «hefte», also die Zuchtschoß uf 's nöchscht Johr go ufbinde, suß, wenn en Sturm chunnt, werdet 's chrumm oder breched ab. Dro, i paar Wuche goht me go überhefte, und no Jakobi dar me's denn verzwicke. Ich cha eu säge, Bäsi, e so-n-en Wiigarte so schöö ufbüschelet und jedi Rebe voll blüejig Truube isch e-n-Augeweid, wo jedermaa sött still stoh, de Huet ab to und Gott danke.

Leider ischt zwor die letschte paar Johr e Chranket cho, de Mähltau, a üüsi liebe Rebe, da-m-es iez mo mit so Cheibezüüg, me saat em Vitriol, go aasprütze. Da isch nid bloß e wüeschti Aarbed, 's isch eifach Gift, wo me mo a die schöne Trüübli anesprütze, da si am erhalte bliibed. — Au uff-em Bode unne chunnt Uuchrut so gärn, jedefalls vom Mischt, wo me so z'säge all Johr de Rebe giit noch-em Hacke, und will's au schöö Schatte und Sunne hät in Rebe inne, da Uuchruut.

Drum mo me au zwaa, drü Mol go schorpe im Summer, und wenn dro no d'Mugge und Bröome am schier ufriibed, cha me so allerhand denke . . . — Jo, jo, Bäsi, so-n-en guete Tropfe hät me nid umesuscht!

Aber alls goht übere, au de Bettag chunnt, wo noch der Mittagschilche g'wöhnlich di ganz Familie i d'Rebe-usse spaziert und lueget, wie's well usse cho mit-em Herbscht, und öb me Züber bald müej verschwelle.

Goldig hanged die Truube an Rebe, und zuckersüeß werdets a dene Haalde. Me richt sich uf de Herbscht. Jede Puur richt sin Truubewage. Zwee Züber, dri-n-inne Chessel und Gelte und 's Bücki, hinne-n-abe 's Lääterli. So fahrt de Vater uus, d'Familie hinnedrii, und us der Stadt chömed g'wöhnlich no so Fräulein und Herre zom Trüübli schniide. 's isch ebe, wa no e-wenge zo-der Verwandtschaft oder Bekanntschaft g'höört, gern derbii. I der Zaane für d'Schnitt-Truube ischt de z'Mittag, me goht nid haam vor Oobed. Am Morge früe isches zwor amed nid grad ase g'müetlich, wenn de Näbel no so tick isch wie-n-e Stockmuur, d'Rebe tropfnaß und Truube iisig chaalt — aber si seied gliich guet, maaned die Fräulein und Chinde.

Geg-de elfe bricht denn d'Sunne dure, dro tönt vo do und dei en Schuß oder Juuchzer, me lachet und isch fröhlich. Mit em Sunneschii chunnt au di rächt Freud. Wenn 's dro ume-n-and elfi lüütet, rüeft d'Muetter zom Mittagesse. Chääs, guet Brot, alte Wii, da isch de Herbschtz'mittag. Obe-n-am Wiingarte

sitzt alls a-n-e Reihe, d'Muetter taalt us, jedem sin Taal, und de Vatter saat, «so g'sä Gott allne mit e-n-and». «Danke, gliichfalls», tönt's zrugg, und da Mittagesse goht aa, und schmeckt allne so guet uf dem Pöörtli, wie a-n-ere noble Tafele. Trüft's dro ii, da de Bückiträger en Ledige-n-isch, mo me für luschtigi Underhalting nid sorge. Denn zennt-umme isch-es Mode, da de Bückiträger, wenn-er mit em leere Bücki retuur chunnt, dur di g'herbschtete Rebe dure lauft, und wenn-er be so-mene Meitli oder Stadtfräulein i siiner Ziilete no en Truube findt, mo si'm e Chüßli gee. Da giit dro alpot e-n-ander G'lächter be Jung und Alt. Oo, do werdet's root bis unders Hoor ui, wenn so schöni Fräuleinsli söttid i so-mene Puurechnab e Chüßli geh. Nei dro passed's denn guet uf, da-n-er denn... Oder au umkehrt, wenn so-n-en junge Stadtherr e-mol Bückiträger isch, und er gern zor Abwechsling e-mol e Chüßli het vo so-n-ere «Uuschuld vom Land»! Dro säged 's alpot: z'Nacht dro, bem Truube-n-ablade, be der Sturmlaterne sieht 's doch nid alls... Bis Zobed sind dro Züber voll, und d'Lüüt müed. Dro goht me haam, trinkt de Kaffi, fueteret 's Väh, und iez goht's ebe-n-as Ablade. Zwaa Meitli mahled Trube-n-abe, de Vatter schöpft und de Bückiträger traat's i d'Stande-n-ie. Und dro holet ebe mangi und mange noo, wa si am Tag versummt hend.

Martini! Ziistag. Wie froh isch me do, we me hät chöne am Sunntig vorher go Wiigeld hole, jede für en Wage mit Wii. Nid vergäbe will jede no e schö Strüüßli uf sine Fasse haa, er waaßt woll, da do inne si Geld isch zom Ziise. Und stolz fahrt er so im Halbsunntiggwendli furt, jede zo sim Wiiherr, und vorne obe no e Chörbli voll so schöni Schnitt-Truube als Gschenkli, da tar e kan vergässe.

Aber iez, Bäsi, simmer no nid ganz fertig i dene Rebe. Me schniit die Böge, wo me im Früehling so kunschtgerecht g'hellt hät, ab, gruebet do und dei, wo's nötig isch, aani ie, schniit ab, wo's z'dicki hät, und die, wo me mo ablege, tuet me und deckt 's mit Strau oder Mischt zue.

's isch Oobed worde, aber däre Bäsi hät's gfalle, d'Auge sind-ere ufgange über dem Verzelle, si hät vo dem alte Maa so vill chönne lerne, vor allem, da mange Tropfe Schweiß und vill, vill Liebi a so-m-ene feine Wii hanged, wo mange, wo-n-en trinkt, gar nid draa tenkt.

2. Von der Arbeit des Rebbauers in Thayngen

von Martin Bernath

1. Bodenarbeiten. Im Spätherbst, so lange der Boden noch offen ist, wird mit dem Pflug gelockert. Die Kraft liefert entweder ein Benzinmotor oder, wie bei mir, ein Elektromotor. Früher aber habe ich lange Jahre im Herbst mit dem Karst gehackt, weil so während des Winters eine bessere Bodengare entsteht,

als wenn man erst im Frühling diese Arbeit besorgt. Im allgemeinen wird sonst erst im Frühjahr nach dem Rebenschnitt und Anbinden der Boden mit dem Zwei- oder Dreizinkenkarst «g'hacket». Im April wird mit dem Karst «g'falget», um den Boden zu lockern und den Graswuchs zu hemmen. Um dieselbe Zeit wird der im Spätherbst gepflügte Boden mit dem Pflug und einwärts gerichteten Scharen ab den Reben wieder in die im Winter offen gelegene «Furi» zurückgefahren. Es gibt Leute, welche dem «Falgen» auch «Grasrüere» sagen. In früheren Zeiten hat man während des Rebenhackets oft an der Ostseite der Rebe in geringer Tiefe neben dem Rebstecken 1—3 Weinbergschnecken in gedeckeltem Zustande gefunden. Durch die Spritzmittel sind sie vertrieben worden. Wir Kinder haben sie mit Lust gesammelt, abends am offenen Herdfeuer gebraten, «den Schnegg uſem Hüsli zoge und uhni 's Füdle g'esse». Gröſere Mengen wurden meist samt dem Hüsli in die Pfanne getan und gesotten. In den neunziger Jahren haben bei Regenwetter, «wenn die Schneggen krochen», die Buben die Tiere an den «Pörtern» in Säcke gesammelt und an Schneckenhändler (Schuler, Toggenburger) verkauft. Die heute angewendeten Spritzmittel gegen Rebenkrankheiten haben nicht nur die Weinbergschnecken vertrieben, sondern auch die Ackerwinden in den Reben. In steilen Lagen sind die Winden als Schutz gegen das Schwemmen während der Gewitterperiode geschont worden. Die Rebfrau hätte also heute keine Möglichkeit mehr, ihren mit Winden gefüllten «Brechsack» als Viehfutter auf dem Kopfe nach Hause zu tragen, wie dies in früheren Zeiten jeweilen geschah.

Wo der Boden sauber gehalten wird, erfolgt monatliches «Schorpen» mit der Haue oder der neueren Ziehhacke. Letztere erfordert mehr Kraftaufwand, fördert aber die Leistung. Wer mit dem Pflug den Boden bearbeitet, ist leider gröſeren Schwemmschäden ausgesetzt, weil die Bodenlockerung eine stärkere ist als beim Handgerät. Einige Zeit nach dem «Wümmet», wenn das Reblaub abgefallen ist, was meistens nach der ersten «Gfröri» eintritt, wird mit dem Rebenpflug, wie eingangs erwähnt, der Boden gelockert und die «Furi-Erde» zum Schutz gegen Winterkälte den Reben angehäufelt.

2. Arbeiten an den Reben. In tieferen Lagen und nur wenig steilen Hängen werden zum Schutz «vor em Verfrüüre» die Reben im Spätherbst «gelegt». Die Rebstecken (Stickel) werden «usgrisse», die Reben niedergelegt und mit Tannästen, «Herdöpfelstuude», Stroh oder «Süümischt» gedeckt. Die Stecken werden quer darüber gelegt.

Ist der Vorwinter trocken, so beginne ich noch vor Neujahr mit dem Schneiden der Reben. Das «Rebenlösen», d. h. das Aufschneiden der Heftbänder aus Roggenschaub oder Bindschnüren, besorge ich nicht besonders, es geht mit der Rebschere bei einiger Übung ganz gut. Sonst ist das «Lösen» eine Kinderarbeit, die man so an lauen Tagen um den «Aschermiktig» (Fasnacht) herum gerne macht. «'s Rebeschniide mue verstande si», weil das Holz jeder Rebe sich nicht nach Schablone, sondern nach Eigenart entwickelt. Ein gewandter Rebmann schneidet stündlich etwa 50 vorgelöste Reben. Heute wird, um voll-

reife, gesunde Trauben zu erhalten, die Rebe auf 2 «Zäpfen» mit je 4—5 Augen und 1—2 «Zinggli» mit je 2 Augen geschnitten. Das abgeschnittene Holz wird meistens von Kindern aufgelesen. Sie machen daraus «Bürdili», die dann von Erwachsenen zur «Rebwelle» gebunden, heimgeführt und im Ofen verfeuert werden. Man erhält damit bald einen warmen Ofen. Wer noch einen Bogen statt Zapfen schneidet, muß jeden leichten Regentag dazu benützen, das Bogenholz zu Rundbögen umzubiegen und zu binden. Man nennt das «Boge helde». Das muß sorgfältig gemacht werden, weil das Holz bei trockener Witterung leicht bricht. Besonders die weiße Räuschlingrebe ist dem Brechen unterworfen. Man schneidet deshalb gerne 2 Bogenruten, damit die Rebfrau, «wenn d'Giige brechet» für alle Fälle einen Ersatz besitzt. Damit hat das ständige Rebwerch begonnen, das bis «Bartlimee» (24. August) weitergeht. Boden- und Laubwerk lösen einander bis kurz vor dem «Herbst» ab.

Sofort nach dem Bogenhelden werden die Rebstecken ausgeführt und im «Wingarte» nach Bedarf verteilt. Unsere Rebstecken werden allgemein 8 Schuh (2,4 m) lang gemacht. Man verwendet heute ausschließlich Jungtännli oder solche, die aus dickeren Jungtannen mit der Holzfräse vom Rebbauer selbst geschnitten, abgekantet und mit dem «Beiel» oder «Gertel» mit der Spitze versehen werden. Um die Haltbarkeit besonders der Bodenspitze zu erhöhen, werden die Stecken so lange in 2—4%ige Kupfervitriollösung gestellt, bis die Bläue der Lösung am Stecken sichtbar wird. Früher, vor etwa 50—60 Jahren noch, wurden Eichen von 30—40 cm Durchmesser auf 8 Schuh abgelängt, mit eisernen Bissen, Holzschlägel und Axt aufgespalten bis zur gewollten Stärke, mit dem Beiel auf dem Spaltstock gespitzt, auf dem Schniidstuel mit dem Ziehmesser abgezogen und geputzt. Das auf dem Thaynger Wappen abgebildete «Schlieh- oder Rebmesser» ist auch dazu verwendet worden. Eichene Rebstecken sind die dauerhaftesten. Ich habe heute noch im «Hammen» solche, die vor etwa 40 Jahren «gestoßen» worden sind.

Zum Binden der Reben braucht die Rebfrau einen «Brechsack», einen sackartigen zwilchenen Vorschurz, worin das aus Roggenschaub hergestellte, immer etwas feuchte, «Schäubli» versorgt ist. Das Schäubli ist eine Elle (60 cm) lang und wird vor der Verwendung im «Sudeltrog» des Brunnens durchnäßt und von Kindern weich getreten. Beim Binden achtet die exakt arbeitende Rebfrau darauf, daß die «Trüdel» (Verschlüsse) der Strohbänder alle nach der gleichen Richtung schauen und von gleicher Länge sind. Sind sie unschön und mangelhaft, so gilt die Rebfrau nicht als tüchtig. Ende März, bevor «d'Chnospe us der Wull stoßed», beginnt man mit Rebenspritze, Besili oder Bürste den Kampf gegen die Kräuselkrankheit durch Anspritzen oder Anstreichen mit bis 8%iger Schwefelkalkbrühe. Reben in Trockenlagen an Steilhängen, in Thayngen z. B. oben gegen den Kapf, sind anfällig, während andere Lagen der Kräuselkrankheit wenig zugänglich sind.

Man sieht es nicht gerne, wenn die Reben zu frühzeitig treiben, d. h. die Knospen aus «der Wull» stoßen und Blättchen treiben. Der Rebbauer achtet auf den

Georgstag, den 23. April. «Wenn an St. Georgi die Reben noch blind, dann freuen sich Mann, Weib und Kind!» In der Regel folgen eben bald hernach kalte und nasse Tage, die bis Mitte Mai anhalten können, wobei gefährliche Frostnächte kleine oder große Schäden anrichten. Man fürchtet besonders die «Eisheiligen» zwischen dem 10. und 15. Mai, den Pankraz, Servaz und Bonifaz. Erst nach der «kalten Sophie» sind die schlimmsten Tage vorüber. Einsichtige haben vor Jahren aus Roggenstroh den «Frostschirm» angefertigt. Beim Überhängen des Schirmes auf die leicht ausgetriebenen Reben ist aber Vorsicht sehr am Platze und erst recht beim Entfernen der Schirme Mitte Mai. Weil meine Reben nicht in einer besonderen «Gförnilag» sind, verwendete ich darum den Frostschirm schon seit Jahren nicht mehr.
Indessen ist die zweite Hälfte Mai gekommen. Wessen Reben anfällig sind gegen den Rotbrenner, der bespritzt die bis 20 cm langen Triebe mit Bordeauxbrühe (2 Teilen Kupfervitriol und 1 Teil gelöschtem Kalk). Wegen des falschen Meltaus soll das Spritzen alle 10—14 Tage wiederholt werden, wobei der «Cher» zum dritten Mal vor dem Blühet geschehen soll.
Die Rebschosse wachsen rasch, so daß das Wachstum fast täglich wahrnehmbar ist. Nun müssen sie «verzwickt» werden. Verzwicken, d. h. einkürzen aller Traubenchosse nach dem zweiten, besser dritten Rebenblatt außerhalb des Träubchens, ist eine wichtige Arbeit zum Gedeihen der Trauben. Man sagt, es erbringe «en chline Chluub en große Truub».
Das Heften, d. h. das Befestigen der Rebschosse mit Schaub oder Bindschnur am Rebstecken, verlangt Kenntnis des Wachstums und der Eigenschaft der Rebe. Sie muß im lichten und luftigen Zustand weitergepflegt werden, und dazu gehört stetes «Uusbreche» neu entstandener Schößli. Diese Arbeit wird neuerdings durch Verwenden metallener «Drahtringe Wädenswil» nicht nur ersetzt, sondern auch gefördert.
Ist der Heuet vorbei, dann wird leichter «Straumischt» den Reben zugeführt und, statt wie früher mit dem «Mischtbücki» hinauf oder hinunter getragen, jetzt auf einem alten Sack durch die Reben gezogen und gleichmäßig ausgebreitet. So wird auch dem Schwemmschaden vorgebeugt. Das Grundtragen im Grundbücki von unten bis oben an den «Afaal» gehört der Vergangenheit an. Sind «Schwemmgräbe», d. h. quer gezogene kleine Gräben in den Rebenreihen vorhanden, so kann Schaden bei heftigem Regen meist abgewendet werden. An Stelle der Gräben gelangen neuerdings sogenannte «Schwemmbretter» aus Holz oder Zement zur Anwendung, da sie den Vorteil haben, bei der Pflugarbeit nur zur Seite geschoben zu werden.
«Z' Johanni us de Räbe goo und de Truube blüeje loo» ist eine alte Redensart, die zum Ausdruck bringt, daß während der Blütezeit, «im Blüejet», in den Reben so wenig wie möglich hantiert werden soll. Ist aber Regenwetter oder sind Gewitter vorüber gegangen, so muß spätestens am 3. Tage mit Kupferkalk gespritzt werden, weil sonst bei Temperaturen von kaum 14 Grad C. leicht Meltauschäden entstehen können. Erfüllt sich noch die alte Wetterregel vom

15. Juni, die da lautet: «Regnet es am Vitstag, so regnets 31 Tag», so ist man besorgt, weil durch ungünstigen «Blüejet» der Ertrag sehr oft beeinträchtigt wird.
Indessen sind die Rebschosse täglich gewachsen, und die Rebfrau geht ans «Uusbutze» und «Überhefte», wobei sie dem Grundsatz, wie er beim Heften zur Anwendung kam: Gelockerte Schosse begünstigen das Durchlüften der Rebe, weiter befolgt. Ungewohnte Hände können das Rebwerch derart beeinträchtigen, daß das Holz für den nächstjährigen Rebschnitt nur mittelmäßig bleibt und deshalb dann der Ertrag unbefriedigend wird.
Bei normalem Wetter wachsen die Trauben so, daß sie um Jakobi (25. Juli) «hangen», d. h. sie erhalten bis dann ihre richtige Größe. Kurz vorher wird gegen den Sauerwurm mit Nikotin gespritzt. Um den richtigen Zeitpunkt festzustellen, muß schon anfangs Juli der Mottenflug beobachtet werden. Man füllt ein Konservenglas mit saurem Wein oder Most, dem man etwas Essig und Zucker zufügt. In diesen lassen sich die fliegenden Motten abends nieder und gehen zu Grunde. Bald darauf folgt die letzte Kupferkalkbespritzung. Bei ordentlichem Wetter kommt man jährlich mit 5—6 Bespritzungen aus. Das Spritzen ist eine schwere Arbeit, und besonders schwer war sie, als man mit der Spritze am Buckel die langen Wegstrecken um die Reben herum machen mußte, wobei noch allerlei Vorsichtsmaßregeln an sich selbst, wegen des Giftes, anzuwenden waren.
Die letzte Arbeit an den Reben besteht im «Obenabnehmen» der 50—80 cm über den Stecken hinausgewachsenen beiden Haupttriebe. Man läßt sie gerne bis Mitte August, bis Bartlimee (25. August), stehen, weil sie bei allfälligem Hagel im Spätsommer einigen Schutz bieten und gleichzeitig die «Giitze» (Nebenschößli) etwas hemmen. Letztere gehören restlos ausgebrochen. Feuchtwarme Nachsommernebel sind eine Gefahr für die Trauben, welche um den Bettag herum rötlich gefärbt sein sollten. Ein altes Sprichwort sagt zutreffend, wie vom Witterungsverlauf die Güte des Weines zum voraus ersichtlich ist. Es heißt: «Michelwein, guter Wein — Galliwii, suure Wii». Michaelis ist am 29. September, Gallustag am 16. Oktober. Eine alte Regel sagt auch: «Wenn Endi Juni di wiiße Ilge blüejed, so isch es 100 Tag nohher Herbst», also Ende September.
Ist es Zeit, die reifenden Trauben vor tierischen oder menschlichen Zugriffen zu schützen, so bestellt der gemeinderätliche Güterreferent den Obmann der Traubenhüter, der dann «im Kehr» aus den Rebenbesitzern deren 2 zur Traubenwacht aufbietet, wozu dem mit alter Reiterpistole oder mit «Chäpseligewehr» angetretenen Wächter für etwa 20 Schüsse im halben Tag Zündkapseln und Pulver verabfolgt werden. Die Traubenhüter werden angewiesen, das ihnen zugeteilte Gebiet zu überwachen und öfters zu schießen, damit der eine stets weiß, wo sein Kamerad sich gerade aufhält.
Sobald die Reife der Trauben so weit fortgeschritten ist, daß in Bälde mit dem «Wümmet» begonnen werden kann, werden die Rebbesitzer vom Vorstand

des Weinbauvereins einberufen, damit der Beginn der Weinlese je nach Witterung und Gesundheitszustand der Trauben entschieden wird. Ist das Traubenwetter unbeständig, so muß in einer Vorlese alles, was den Hauptertrag nachteilig beeinflussen würde, ausgeschnitten und besonders verarbeitet werden. Das gibt dann den sogenannten Hauswein. Standen, Züber, Bücki, Gelten und Kübel sind gereinigt worden, die «Herbsterinnen» sind bestellt, und am festgesetzten Tag gehts in die Reben zum «Wümmet». Der Kontrolleur, d. h. derjenige, welcher die Lese auf die Sauberkeit hin beaufsichtigt und der, wenn nötig, Anweisungen erteilt, ist bis in die Nacht hinein damit beschäftigt, in den Standen den «Öchslegrad» festzustellen, d. h. den süßen Saft auf den Zuckergehalt zu wägen.

Ich habe es noch erlebt, als Ende der 80iger und anfangs der 90iger Jahre die Traubenwagen früh morgens kaum vor Tag von zu Hause wegfuhren, damit dann beim «Wingarten» an einem möglichst günstigen Platz derselbe hingestellt werden konnte. Damals galt auch noch der Brauch, daß bei Regenwetter die Kirchenglocke «aus den Reben läutete», worauf dann alle das Herbsten einstellten und nach Hause fuhren, um in der Trotte die Züber abzuladen.

Während etwa 6 Tagen nach dem Wümmet werden die Trauben täglich mindestens 5 mal mit dem Traubenstößel bearbeitet, damit das Traubengut (Trast) sich nicht allzusehr (mehr als 25 Grad C.) erwärmt und die Gärung (das Jäsen) den richtigen Verlauf nimmt. Hernach wird der Jungwein abgepreßt. Dies geschieht aber nur noch höchst selten in einer Baumtrotte. Meistens führt der Weinhändler die noch ungestoßenen Trauben ins Geschäft ab. Das wertvolle Eichenholz der Baumtrotten ist vor 40 und mehr Jahren von Zimmerleuten aufgekauft worden. Als Thayngen noch einen Rebberg vom Schlatterweg bis zur Schliffenhalde von einer guten Stunde Länge mit 200 Jucharten Reben besaß, standen im Dorf 24 Baumtrotten, 5 im Oberhof und 5 in der Wanngasse. Zu jeder Trotte gehörte auch eine «Schnapsi», in welcher nach der Gärung um Weihnachten herum der «Trestel» gebrannt wurde. Die Hantierungen in der Trotte sind mir noch alle bekannt, denn wir hatten im Oberhof auch eine. Vor dem «Ufschütte» auf das «Trottbett» wurde der Saft abgelassen. Man nannte ihn «Vorlauf» oder «Ablässer». Dann wurde «aufgeschüttet» und «gedruckt». Mit der Spindel wurden «Trottbomm» und Schragen (schwerer 4eckiger Stein) gehoben. Das besorgte der Weinbauer mit seinen Leuten, während der «Trottmaa» die Querriegel zur Befestigung des Trottbaumes bediente. Vorn hießen sie «Trüschübel» und hinten «Esel». Der Wein, der in die «Rene» abfloß, wurde «Truck» genannt. Er war herber als der Ablässer. Die ausgepreßten «Trappen» wurden «Trestel» genannt. Der Trottmann hatte auch den Wein zu messen. Er wußte sehr wohl, daß der Messingnagel im Eimer beim jungen Wein «trinken» mußte. Das Maß war erst voll, wenn der ganze Nagel bei 40 l im Weine stand. Für das Recht der «Zuberstelle» in der Trotte und für die Mithilfe beim «Trucken» erhielt der Eigentümer der Trotte einen Naturallohn, der je nach dem Ertrag in einer bestimmten Menge Wein bestand. War alles fertig, so er-

hielten Trottmann und alle, die mithalfen, ein gutes Essen: Suppe, Rindfleisch, Nudeln und neuen Wein.
Der Wein wurde in die großen «Fuhrfasse» des Weinwagens verladen und dann mit Pferden dem Käufer zugeführt. Martin Kummer zur Krone und dessen ältester Sohn gleichen Namens führten wochenlang viele Jahre hindurch mit eigenen Weinwagen für Weinhändler Frey den Wein nach Schaffhausen. Mein Großvater verkaufte von 1845—1885 den Wein in die «Krone» nach Bargen. Der Wirt Tanner besaß einen eigenen, gewöhnlich mit 3 Pferden bespannten Weinwagen mit 3 Fuhrfassen. Ein Fuhrhalter aus St. Gallen brachte zu Anfang der 80iger Jahre einen ganz noblen Weinwagen mit 3 eichenen Fässern von je 600 l zu unserer Trotte. Vom Traggestell des Wagens nahm der Fuhrmann beim Weinladen dann ein 5 l haltendes «Lägeli» hervor und ließ es für sich mit Wein füllen, als Getränk für die Heimfahrt.
In der Regel bekam der Rebbauer auf Martini sein Weingeld. Es gab aber auch säumige Zahler, bei denen man länger warten mußte. Kein anderer Bauer ist das ganze Jahr hindurch so von der Witterung abhängig wie der Rebbauer, und im Herbst gibt es dann noch Risiken genug.

3. Herbschtkontrolle[3]

Wänn de Wümmet aagoht, gset me scho am erschte Morge en Maa im blaue Überggwändli vo Wingerte zo Wingerte schtampfe. Es isch de Räbkontrolöör, wo d Ufgoob hät, de Wiipuure be irer Aarbet z roote und z lueged, da rächt und suuber gherbschtet wüürt.
Er schtiigt uf jede Wage ue und schtellt zeerscht fescht, öb s Herbschtgschier, d Züber, s Bücki und d Geltli, suuber sind. Dänn schtampfet er s Räbgäßli uf zo de Lüüt, wo Truube schniided. Er lueget i d Geltli ie, öb s nüüt Fuuls, ka Laamschtiiler , ka Essigbeeri und au kan «Fuchs» (uuriiffe Truube) im Gherbschtete inne hei. Wänn s nöötig isch, mo-n-er d Lüüt beroote und ene zaage, wie me mo söndere.
Am Aafang, wo me die Fäldkontrolle iigfüert hät, händ d Wiipuure zwoor gschumpfe, wil si s — we alli Schwiizer — nid gäärn händ, wä me vo «Obenabe» chunnt cho d Nase i äne Züüg schtrecke. Hütt isch es aber anderscht, und mänge Räbpuur planget, bis da de Kontrolöör i sin Wingerte chunnt. Bsunders dänn, wän er Lüüt hät möse aaschtelle, wo s Herbschte uuggwonet sind. Dänn ischt er froh, wän en «Äidgenössische» däne Herbschtere chunnt cho uf d Finger luege. «Miir glaubed si s jo doch nid», säged s amed.
Wän z Oobed d Wäge mit de volle Zübere i s Doorff raßled, goht aber di

[3] Wir verdanken diese Schilderung Herrn Otto Uehlinger, Lehrer, Schaffhausen, der in Osterfingen als Weinlesekontrolleur tätig ist.

schträngscht Aarbet vom Kontrolöör eerscht aa. Jede Poschte, wo proocht wüürt, mo-n-er kontroliere, wil de Wii und d Truube noch der Qualitäät zalt wäärded. D Qualitäät wüürt beschtimmt noch em Zuckergghaalt und noch der Süüri. Je riiffer da d Truube sind, deschto gröößer isch de Zuckergghaalt. (Scho de Goethe saat i sim «Faust»: «Wer Wein verlangt, der keltre reife Trauben.») Zom da feschtschtelle, hät de Kontrolöör i sim Holzggöferli inne di nöötige Inschtrumänt und Wärchzüüg.
Zo jedem Zuber uus nimmt er e Truubeproob. Er chlätteret uf de Wage ue, langet mit beede Hände hinne und vornne, obe und unne in Zuber abe und schöpft öppe zeh Kilo Truube i sii Gelte ie. Dänn nimmt er de Schtöößel und vertruckt dermit soorgfäältig da Truubeguet. De Saft läärt er dur e Sib in en lange Glasschtifel. Etz nimmt er d Oechsle-Woog us em Holzetui, tröchnet si mit eme suubere Tüechli ab und taucht si hofili, hofili i d Brüeje. Je noch em Zuckergghaalt vo däm Truubesaft (Oechslegrade : 5 = Zuckerprozent) sinkt d Woog in Glaszylinder. Wänn si ruhig schtoht, list de Kontrolöör d Wäging genau ab, zicht d Woog wider usse und kontroliert d Temperatur. Und wil die Oechsle-Wooge uf fufzeh Graad Celsius ggeicht sind, giit s je noch der Temperatur en Zueschlag oder en Abzug. Druf wüürt d Wäging notiert, au de Produzänt, de Chäuffer, d Räblaag, d Truubesorte, s gwoge Quantum, au Aagoobe über d Söndering — alls chunnt i s Nodizbüechli.
Wäred der ganze Wäging isch de Wiipuur bim Kontrolöör gschtande und hät mit kritische Auge da Gschäft verfolgt. Wänn s Resultaat guet ischt, goht e zfride Lüüchte über sii Gsicht. De Loh vo mängem, mängem Aarbetstag hanget dervo ab!
Wänn de Kontrolöör cha di abegmalne Truube, also d Maische, wäge, hät er s e chli ringer, wil er de Saft, wo-n-er zeerscht guet grüert hät, aamfach cha zor Schtande uusnäh.
Bi der Beschtimming vo der Gsamtsüüri füllt de Kontrolöör de Süürimässer bis zom Nullerschtrichli mit Truubesaft, giit mit em Tropffläschli blaui Natronlauge ($^1/_3$-normal) mit eme Zuesatz vome Indikator (Bromthymolblau) derzue und schtellt, noch eme tüütliche Umschlag vo der Farb is Grüe, de Süürigghaalt i Promille fescht.
So macht de Kontrolöör aa Wäging noch der andere. Durchschnittlich kontroliert er 20—30 000 Kilo Truube ame Oobed, und vor de Zene cha-n-er sälte sii Gschier versoorge. Aber vo Fiiroobed ka Schpuur! Über jedi Wäging mo-n-er nämlich en Rapport schriibe, i vierfacher Uusfüering sogaar: wiiß, root, gääl und grüe. Und die Zädel söttid no am gliiche Tag uf d Poscht. — Und früe am andere Morge goht s wider in Räbbärg.
So schaffed de Wiipuur und de Räbkontrolöör zäme, da en suubere, gsunde und guete Wii uf de Määrkt chunnt.

Rebstecken

Bei dem sehr ausgedehnten Weinbau war der Bedarf an «Rebstickeln» immer groß. Weil aber im Schaffhauserlande die Rottanne (Fichte) früher nur sporadisch vorkam, bis dann im 19. Jahrhundert der Massenanbau erfolgte, mußte der Bedarf von auswärts gedeckt werden. Zwar waren Eiche und Föhre verbreitet, aber ihre wertvollen Stämme mußten für Bauzwecke vorbehalten bleiben. So bildete der Kauf und Verkauf der Rebstecken stets ein wichtiges Geschäft, das unter Aufsicht des Rates stand. Eingeführt wurden die Rebstickel aus dem Schwarzwald, mehr aber noch aus dem Bregenzerwald, von wo sie auf Bodensee und Rhein zu uns gebracht wurden.
Im Jahre 1505 hat der Schaffhauser Rat zusammen mit Dießenhofen, Stein, Konstanz und den Städten am Bodensee eine gemeinsame Verordnung aufgestellt, worin es u. a. heißt, daß der Verkäufer dem Käufer jeden «unterzähligen» Rebstecken zu einer Bürde zu zweien zu ersetzen habe, ferner daß die Rebstecken, so wie sie auswendig erscheinen, auch inwendig erfunden werden müssen (Bächtold, Festschrift der Stadt 1901, S. 61).
Im Jahre 1509 erlaubte der Graf von Lupfen den Schaffhausern eine organisierte Flößerei auf der Wutach bis in die Gegend von Schleitheim einzurichten. Man bezog aus dem Schwarzwald auf dem Wasserweg Bauholz, Bretter, Schindeln und Rebstecken. 1516 verpachtete die Stadt dieses Flößereigewerbe an der Wutach und stellte dabei fest, daß jährlich 500 000 Rebstecken geliefert werden müßten. 1522 wurden von Bregenz auf einmal 63 000 Rebstecken bezogen (Ammann H.: Schaffh. Wirtschaft im Mittelalter. Schaffh. Beiträge zur vaterländ. Geschichte, Heft 1948, S. 52/53).
Wie begehrt 1523 die Rebstecken waren, berichtet Hans Stockar in seiner Chronik. «Und galt ain dussend (tausend) deni rebstecken 2 Gulden 10 Schilling und 4 Pfund und 3 Gulden, und so dür gedenk ich ier nie, und mocht nieman ain kain werden und was großen mangel, und gab ich ums 100 haslin stecken 6 krützer und 7 krützer und 8 krützer und 9 krützer und 10 krützer und sind die ersten haslin stecken, die ich in minen reben und mir forderen han (Ausgabe Schib, S. 89).
In der Schaffhauser Holzordnung vom 10. Dezember 1651 wird das Hauen von Eichen und Salweiden zu Rebstecken verboten. «Und hiemit soll also Eichen und Sallwiden zue Rebstecken in Unserer Gnädigen Herren Höltzeren und Wäldern zue hauwen männiglich verbotten und abgestrikt sein.» Für eine Bürde eichener Rebstecken wurde eine Buße von 1 Gulden 20 Kreuzer angesetzt. (Mandatenbuch St. A. Schaffh.).
Interessant sind die Ausführungen von M. Sorg in seiner Anleitung zum Rebbau 1759 (S. 35). Darin schreibt er «von dem Gestick»:
«Von dem förrenen Gestick sind zweierlei: Die erste sind von jungen und Feldförlenen, solche haben nur schaumig weißes Holz, und solche Gattung ist nicht einmal so viel am Wert als tannene Bäumlin-Stecken.

Hingegen die von alt ausgewachsenen Forren in ständigen Hölzern, die nicht viel Spin- oder Weißholz haben und inwendig kienig sind, sind so gut oder besser als eichene.
Wer ein eichenes Gestick vermag, hat hierinnen großen Vorteil gegen andere, die tännene haben. Viele meinen, dieses Holz brenne den Rebstock, es ist aber ohnbegründet.
Von dem tännenen Gestick. Dessen ist zweierlei, Bäumlein — und Hauenstecken. Der Bäumleinstecken kommet aus dem Bregenzer Wald und dem Algäu. Die Tannen werden frisch abgehauen, versäget und gespalten und von dem Baum weg zu Markt geführet. Der tut wohl, der dergleichen dörr im Vorrat hat. In dem Bregenzer Wald werden jährlich viele tausend Bäum gefället und auf Rebsteckenlänge abgeschrotet. Dieselben legen sie in das sogenannte Wasser, die Brägy. Die kommen häufling in den Obersee. Die Winde stoßen sie auf 2—3 Stunden ringsum an das Ufer. Deren liegen dann größtenteils viel tausend beisammen und das manchmal bei 4, 5, 6 und mehr Jahr. Solchergestalten aber verbommen sie, ehe man sie spaltet. Mit solchen Stecken ist man in Kiesböden übel versorget. Man muß sich deren entmüssigen soviel man kann.»
Im Thurgau wurden die Rebstecken nach ihrer Herkunft kurzweg «Bregenzer» genannt.
Vorschriften des Rates zu Schaffhausen wegen der Herstellung von Rebstecken aus Föhrenholz habe ich in Nr. 2 der «Quellen zur Forstgeschichte des Kantons Schaffhausen» (1950) S. 201/202, 221/223, 225, 227, bereits veröffentlicht.

Von unseren Trotten

In allen Weinbaudörfern oder in der Nähe derselben stehen noch währschafte alte Gebäude, oft sind es Riegelhäuser mit großen Toren und schmalen Öffnungen in den Mauern, die der Eingeweihte ohne weiteres als alte Trotten erkennt. Um Schaffhausen, Buchthalen, Neuhausen und Flurlingen findet man viele solche; aber auch auf der Landschaft, obwohl von diesen leider nur recht wenige mehr intakt sind und im Herbste im Betriebe stehen. Meines Wissens «geht», wie der alte Ausdruck lautet, nur noch die Gemeindetrotte in Löhningen. In einigen sind Trottbaum, Zuberstelle und sonstige Einrichtungen noch vorhanden, viele aber sind im Innern umgebaut worden und nur das Äußere verrät die einstige Bestimmung. Es wäre eine verdienstliche Arbeit, wenn diese Zeugen einer ehemaligen Weinkultur im Bilde festgehalten und in einer speziellen Arbeit beschrieben würden.
Woldemar Richter hat in seiner interessanten Schrift über den Weinbau im römischen Altertum[4] ausgeführt, daß das Keltern der Weintrauben in ältester

[4] Richter, W.: Der Weinbau im römischen Altertum. Beilage zum Jahresbericht der Kantonsschule Schaffhausen, 1931/32, S. 69.

und einfachster Weise so geschah, daß sie im calcatorium, in der Tretkufe, von Männern, die während dieser Arbeit weder essen noch trinken durften, mit nackten, sauberen und unverwundeten Füßen ausgetreten wurden. Das deutsche Wort Kelter ist gebildet aus dem lateinischen Worte calcatura, das den Akt des Tretens bezeichnet und zu dem Verbum calcare = treten gehört. Auch das Wort Trotte ist vom Verbum treten, trotten herzuleiten[5].
Diese in südlichen Ländern heute noch übliche Behandlung der Trauben war einst ebenfalls nördlich der Alpen Brauch, wie in den Ratsprotokollen des Schaffhauser Rates ersichtlich ist. Alljährlich ist von der Behörde der Lohn für die Leute, welche herbsten halfen, der sogenannte Wimmlerlohn, festgesetzt worden. Zur Zeit der Burgunderkriege waren folgende Löhne üblich; die auch die Entschädigung für den Traubentreter enthielten:

Ratsprotokoll vom 26. September 1470:

Der Wimlerenlon.

Item ainem gewachsen (erwachsenen) wimler:	6 Heller und 6 Truben
Item ainem Träger:	10 Denare
Item ainem Knecht ain Nacht:	1 Schilling in der Trotte
Item ainem Trätter:	1 Schilling

Die Rechnung des Jahres 1 Som umb 3 Heller.

Ratsprotokoll vom 14. September 1478

Item ainem gewachsnen wümler:	8 Heller 7 Truben
Item ainem träger:	10 Denare 8 Truben
Item ainem tretter:	6 Denare 8 Truben
Item ainem Knecht:	1 Schilling

Es sol auch niemand süchlen. Die Karrer, so den win füren, söllen kein fläschen mit inen füren.

Ungefähr aus derselben Zeit, nämlich vom Jahre 1482, stammt auch eine Lohnliste für das Weinführen aus den Schaffhauser Trotten. Nicht weniger als 74 Trotten aus dem Banngebiet der Stadt werden aufgezählt, für welche der Fuhrlohn per Saum Wein angegeben wird. Dieses Trottenverzeichnis gibt nicht nur Kunde über die große Ausdehnung des Weinbaues im Bannbezirk unserer Stadt, sondern auch wertvolle Hinweise auf die Eigentümer der Weinberge. Seiner Wichtigkeit halber wollen wir das Verzeichnis «Der lon von Winfüren uß den Trotten, 1482» im Wortlaut aufführen[6]:

[5] treten, ahd. tritu, trat, tratumes, gatrotan, gatretan (Joh. Meyer).
[6] Herr Staatsarchivar Dr. R. Frauenfelder hatte die Freundlichkeit, die Abschrift mit dem Original zu vergleichen. Siehe altes Ordnungenbuch 1480—1510, in Harders Kopie S. 96.

1. Des am Stad trott, 6 Heller[7]
2. Hanns Ulrichs trott, 6 Heller
3. Hainimanns trott, 6 Heller
4. Buggis trott, 6 Heller
5 Gältzers trott, 6 Heller
6. Hannsen Schmids trott, 6 Heller und was man mit schiffen herab an das Stad fürt git ouch 1 Som 6 Heller
7. Von der Herren trotten, 8 Heller
8. Dörfflingers trotten, 8 Heller
9. Hanns Önings trott, 8 Heller
10. Agthen Sattler trott, 10 Heller
11. Hanns Pfisters trott, 10 Heller
12. Zieglers trott und Hanns Ulrichs trott welcher obnen uß fart, 10 Denare
13. Hanns Ziten trott oben uß, 10 Denare
14. Paradiser trott oben uß, 10 Denare
15. Jägkli Öchßlis trott oben uß, 10 Denare
16. des Mügen trott oben uß, 10 Denare
17. Brümsis trott, 10 Denare
18. des Mügen und der Yten trott, 10 Denare
19. Zollers und der Yten trott, 10 Denare
20. des Keßlers, der Ower u. Lüger trott, 10 Denare
21. des Küschen trott, 1 Schilling
22. des Rümigs trott, 1 Schilling
23. Wachters trott, 1 Schilling
Schnellers trott, 1 Schilling
Von allen trotten zu Buchthalen, 1 Schill.
24. Töubers trott im Scheppi, 10 Heller
25. des Kochen trott, 1 Schilling
26. Wiechsers trott am emersperg, 10 Heller
27. Ulrichs von Ah trott im Bach, 6 Heller
28. des von Hünenberg trott, 6 Heller
29. Sandt Agneser trott, 6 Heller
30. Wilhelm von Fulachs trott, 6 Heller
31. Tschupen trott in Gruben, 8 Heller
32. der Barter und Göubergs trott, 8 Heller
33. des Päyers und Purlers trott, 10 Heller
34. des Crons trott, 1 Schilling
35. des Blumen trott, 1 Schilling
36. Steffa Schmids trott, 8 Heller
37. Spiegelbergs trott, 8 Heller
38. des Friboltz und der Siechen trott, 8 Heller
39. der Watterin trott, 8 Heller
40. des Hofwisers trott, 8 Heller
41. Clelis trott, 8 Heller
42. Gersters trott, 10 Heller
43. der Spend trott, 10 Heller
44. die trott in der Lachen, 10 Heller
45. des Spitals trott, 10 Heller
46. Rüdi Owelfingers trott, 1 Schilling
47. des Plüwels trott, 1 Schilling.

Im urwerff:

48. des Friboltz trott, 10 Heller
49. der Swägerin trott, 8 Heller
50. der Imthurn trott, 8 Heller
51. Jöchlers trott, 8 Heller
52. der Böckinen trott, 10 Heller
53. Schuler Müllers trott, 10 Heller
von Nüwenhusen 9 Denare.

ab Staig:

54. in Spechtzgassen trott, 6 Heller
55. der Nünangsterin trott, 6 Heller
56. des Imthurn trott, 6 heller
57. der Siechen trott, 8 Heller
58. des Stogkars trott, 8 Heller
59. des Göubergs trott, 8 Heller
60. Hanns Wilhelms trott, 8 Heller
61. Stipers trott, 8 Heller
62. Fulachs trott, 8 Heller
63. Strölis trott, 8 Heller
64. die trott vom Ramspühel, 8 Heller
65. die trott am Laim, 9 Heller
66. die trott am Hohlenbom, 9 Heller
67. Strölis trott am Hohlenbom, 9 Heller
68. an der hindern Blatten, 10 Heller
69. die groß trott an Blatten, 9 Heller
70. die trott an der Winstaig, 9 Heller
71. die rot trott, 8 Heller
72. im Müllital, 8 Heller
von Herblingen, 2 Schilling
ab dem Wirbelberg, 9 Heller
73. Heggetzis trott, 1 Schilling
74. Rüdi Engels trott, 1 Schilling

[7] 1 Pfund Heller = 20 Schilling = 120 Pfennig = 240 Heller. 1 Denar = 2 Heller.
1 Som (Saum) alt = 167,7 Liter. 1 Saum neu = 150 Liter.

Die Baumtrotten in Thayngen in der Zeit von 1890—1900[8]

1. 's Becke Trotte. Am Ostausgang des Dorfes
2. 's Sattlermartis Trotte, Wanngasse
3. 's Armepflegers Trotte, Wanngasse
4. 's Schriber Lenharte ('s Gablemachers) Trotte, Wanngasse
5. 's Schorsche Trotte (Georg Stamm), Wanngasse
6. 's Schmied Buchters Trotte
7. d'Sterne Trotte
8. d'Rebstock Trotte, Oberhof
9. d'r Zündel Ann Trotte, Oberhof
10. 's Hans Bernete Trotte, Oberhof
11. 's Chübler Martis Trotte, Oberhof
12. 's Michels Trotte, Oberhof
13. d'Armehuus Trotte
14. d'Lamm Trotte
15. 's Chrützmetzgers Trotte, Mitteldorf
16. 's Gerber Jakobe Trotte, Mitteldorf
17. 's Türnlipuure Trotte, Mitteldorf
18. 's Schmied Joggels und 's Holzvogt Bernete Trotte, am Roo (Rain), Mitteldorf
19. d'Trotte vom Konrad Stamm auf dem Roo (Rain), Mitteldorf
20. 's Beckfranze Trotte, Leiblose
21. 's Düllis Trotte, Leiblose
22. 's Tommes Trotte (Thomas Stamm), Leiblose
23. d'Trotte von Christian Stamm, Waffenschmied, Kloster
24. 's Wißgerbers Trotte am Schlatterweg (jetzt Vereinshaus).

In Neuhausen waren auf Grund von Angaben der Herren Hrch. Heimlicher, Adrian Moser und Jakob Spörli-Bieler folgende Trotten zwischen 1890 und 1900 noch in Betrieb[9]:

1. Lange Trotte, an der Rheinstraße (einzige heute noch stehende Trotte. Trottwerk abgebrochen)
2. Trotte «in den Röthenen» (Röte), zwischen Dorf und Rhein
3. Trotte neben Metzgerei Moser, Centralstraße
4. Trotte neben Glarnerhof (heute Restaurant Salmen) am Industrieplatz.

Schon vor 1890 waren außer Betrieb gesetzt:

5. Trotte im Oberberg, heute alkoholfreie Gaststätte
6. Trotte unterhalb der Hohfluh (Cementwarengeschäft Brütsch)
7. Trotte im Durstgraben.

[8] Nach eigenen Erinnerungen und freundlichen Angaben von Martin Bernath, zum Hammen und Franz Stamm, sen. Heute (1954) ist keine einzige Trotteinrichtung mehr erhalten.

[9] Freundliche Mitteilung von Herrn Emil Widmer, Neuhausen.

Flurlingen besaß früher im freien Rebberg nicht weniger als 18 Trotten und zudem noch 17 Haustrotten. Herr Gemeindepräsident J. Hafner hatte die große Freundlichkeit, Erhebungen über die Flurlinger Trotten anzustellen, welche der Verfasser 1934 in seiner «Flora des Rheinfallgebietes» auf den Seiten 77 und 78 ausführlich veröffentlicht hat.

«Anno domini 1603 ward uf Befelch Unserer Gnädigen Herren, Burgermeister und Rät zu Schaffhusen diese Zechentrotten (Gemeindetrotte in Löhningen, beim Schulhaus) vom Spitalmeister Hans Caspar ab Egg ufgricht und erbuwen worden[10]».

Über die Namen der Einrichtungen in einer Trotte jener Zeit unterrichtet uns eine Urkunde vom 23. Oktober 1476. Der Spital in Schaffhausen verlieh einem Lehensmann namens Wagen einen Weinberg am Flurlinger Berg. Im Regest von Walter, Urkundenregister 2943, heißt es: Die Trotte soll der Spital «am Ghüset, Tach und Gemach, am Truck, es sig am Trottbomm, Trottbett, Sülen, Schwellen, Spindeln, Struben und Schragen in Ehren halten», ebenso Wagen, das Trottgeschirr, «es seyen Britter, Schüben, Ladblöcher und die Zuber». Der Lehensmann hat jährlich einen Drittel des Weines, der gewachsen, in der Trotte «unter der Rennlen» zu geben.

In diesem Zusammenhang darf auch eine Bestimmung der Schaffhauser Holzordnung vom 2. Juni 1734 Erwähnung finden. Es wurde entschieden: «Zu den offenen, allbereits stehenden alten Trotten soll mehr Holz nicht als zu einem Trottbaum, Schinen und Stuttlensäulen, wann solche vonnöten, verwilliget werden, für das übrige Trottholz aber, und zu den neuen Trotten, allwo vorhero keine gestanden, nichts gereicht, auch nur zu den Trottbäumen, Schinen und Stuttlensäulen die Fuhr durch die Ämter Züg erlaubet werden[11].»

Die Einrichtung und der Betrieb einer solchen Trotte bleiben Jahrhunderte lang dieselben. Die Angst der Zehentherren, der ihnen zukommende nasse Zehnten könnte geschmälert werden, führte zum Trottzwang. Jeder Besitzer eines Weingartens mußte seine Trauben in derjenigen Trotte abladen, die ihm zugewiesen war, und ein vereidigter Trottknecht nahm dann so viel weg, als der Zehnten ausmachte. Mit dem Trottzwang sollte allerdings auch dem Weinfälschen ein Riegel gesteckt werden. (Vgl. 1. Teil, 5. Neujahrsblatt, S. 104). Eine solche Trotte ist von Anton Pletscher anschaulich beschrieben worden[12].

«Eine Baumtrotte alter Zeit war ein gewaltiges Balkwerk. Sie bestand aus 4 Ecksäulen aus Eichenholz, welche bis nahe an die Decke reichten. Sie waren unter einander durch ein Kreuz- und Quergebälk verbunden. Auf diesem Gebälk lag das von Brettern eingefaßte Trottbett. In halber Manneshöhe über demselben befand sich der aus zwei gezimmerten Eichenstämmen bestehende Trottbaum. Auf der einen Seite war er mit 2 starken Pfosten so verbunden und verkeilt, daß er sich auf- und abwärts bewegen ließ. Auf der andern Seite lag er auf dem

[10] Freundliche Mitteilung von Herrn Max Hagenbach, Löhningen.
[11] Ordnungenbuch II, 1665—1777, St. A. Schaffh.
[12] Pletscher, A.: «Sitten und Gebräuche», 1908.

Querbalken des vordern Säulenpaares, dem sogenannten Esel. Der Trottbaum endigte in einer Gabel, deren Enden durch einen Querbalken verbunden waren. In den Schraubengängen dieses Balkens bewegte sich der dritte, wichtige Teil der Trotte, die Spindel mit ihrem Steingewicht.
Auf eine vom Trottknecht kommandierte Spindeldrehung hob sich der Trottbaum ein wenig, daß der Esel weggenommen werden konnte. Auf eine zweite, entgegengesetzte Drehung senkte er sich auf die ‚Ladung', mit welcher die das ‚Trast' bedeckenden Bretter beladen wurden. Die Ladung bestand aus größern und kleinern Klötzen, ‚Schieben' genannt, welche an 3 Stellen, an beiden Enden und in der Mitte des Trottbettes bis unter den Trottbaum hinauf gelegt, geschoben wurden. War die Ladung gemacht und die letzten kleinen Schieben unter den Trottbaum geschoben und eingezwängt, so begann der Druck. Die lange, hölzerne Spindel war unten mit einem in die Erde versenkten ‚Schragen' drehbar verbunden. Der Schragen trug 2 Mühlsteinstücke, welche einen viereckigen Stein vorstellten mit etwa 30 Zentner Gewicht. Durch die Spindel gingen kreuzweise zwei kurze Stangen, welche als Handhaben beim Drehen der Spindel dienten. Die Drehung von links nach rechts zog den Trottbaum herab. Er drückte auf die Ladung von Balken, mit welcher das von Brettern bedeckte Traubentrast bedeckt war, und preßte den Saft heraus. Dieser floß in die unterstellte große Trottenstande (Rennstande). Die Drehung wurde fortgesetzt, bis sich der Schragen mit dem Stein hob und den Druck auf das Trast erhöhte. In dieser pressenden Lage ließ man Trottbaum und Spindel ruhen und fortwirken, bis kein Wein mehr abfloß. Dann wurde die Spindel von rechts nach links gedreht, der Trottbaum ging in die Höhe, und der Druck hörte auf. Für Buben und Mädchen war dieses Umdrehen der Spindel, wenn der Trottbaum gehoben werden mußte, etwas mühsam, wenn er aber gesenkt wurde, dann drehte sich die Spindel immer schneller von selbst, und man legte sich auf die Hebelstange und ließ sich so umdrehen wie auf einem Karussell. Die zurücklaufende Bewegung der Spindel mit Hebelstangen war so rasch, daß sie kaum zu halten war und gefährlich werden konnte bei Unvorsichtigkeit. Die Ladung wurde nun bei Seite gelegt, das Trast gehauen, d.h. dessen Ränder mit einem Breitbeil beschnitten und die abgeschnittenen Stücke wieder neuerdings aufgeschüttet, und darauf das Trast wieder beladen und die Pressung erneuert, bis es trocken war. Aus dem Trester, d.h. dem völlig ausgepreßten Trast, wurde dann der Tresterbranntwein gewonnen. Jetzt wird der Trester weniger stark ausgepreßt, mit Wasser «angestellt» bis zur Gärung, dann ausgepreßt und mit einem Zuckerzusatz als Tresterwein (Ansteller) im Haushalt getrunken.
Die alten Baumtrotten sind alle beseitigt und durch Handweinpressen ersetzt worden. Ehemals war der «Trottknecht» beeidigt. Beköstigt wurde er vom Trottenbesitzer, wofür dieser 4 Maß Wein für das Essen und einen Trottlohn von 3 Maß auf den Saum bezog.»

Von Weinfälschern und Weinsinnern

Das Laster, den Wein zu fälschen, ist uralt. Wie sollte es in Schaffhausen besser gewesen sein als anderswo! Schon im Richtebrief von 1290 wurde das Weinfälschen mit einer Buße von 5 Pfund für das Faß belegt. 1393 wurde das Temperieren (Mischen) und Färben des Weines verboten. 1492 wird geboten, daß «hinfüro niemantz keinen wißen win rot färwen» dürfe. Ganz modern aber mutet uns der Zusatz an «roten win aber, so nit ein gut Farw hat, mag ainer dennoch ain Farw geben», sofern dem Trinkenden dadurch keine Krankheit zustößt. Interessant ist ein Aktenstück aus der Zeit vor Beginn des Schwabenkrieges, das sich im Staatsarchiv befindet. Am 24. August 1498 erließ König Maximilian I auf dem Reichstag zu Freiburg ein feierliches Gebot, daß in seinem Reiche bei hoher Buße die Verfälschung des Weines verboten werde, sei es durch Beimischung schädlicher Dinge oder aber von Wasser. Wie ich im 5. Neujahrsblatt 1953 (S. 70, 101, 102, 102—107) ausgeführt habe, wurde mit Holunder, Heidelbeeren und Kirschen Weißwein rot gefärbt, welche Unsitte der Rat mit Verboten und Mandaten bekämpft hat. Wie beim Obst zu lesen ist (S. 12), hat auch die Vermischung des Weißweines mit Apfelmost zur «Verschrayung des kostbaren allhiesigen Weingewächses» beigetragen, weshalb das Mosten mit 100 Talern Buße belegt wurde.

In alter Zeit hatten die «Weinsinner» und «Weinzücher», denen 1333, 1440, 1519 eine Ordnung gesetzt wurde, die Lebensmittelpolizei auszuüben. Der Weinsinner hatte «all Monat in all Kehr» (Chär = Keller) zu gehen, auch in die Wirtshäuser, «um zu besehen, wie es um Schengk- und Trinkwein ain Gestalt habe» (Harderchronik III, 22).

C. Bächtold schreibt in der Festschrift 1901 (S. 61), der Rat habe nicht nur dafür gesorgt, daß das Schaffhauser Gewächs in Ehren blieb, sondern auch dafür, daß jeder ehrliche Bürger zu einem mäßigen Preise sich daran gütlich tun konnte. Es sei ungeheuer viel getrunken worden. So trank man nach dem Aufstehen und nahm einen Schlaftrunk vor dem Zubettgehen, nachdem die Znüni- und die Mittagsmaß, der Vesperschoppen und die Doppelmaß auf der Zunftstube bereits «absolviert» waren. Es gab «Weinrufer», welche die Bürgerschaft auf das Vorhandensein käuflichen Weines aufmerksam zu machen hatten.

Daß auch die Kleriker Anteil haben wollten an dem, was der Boden erzeugte, liegt auf der Hand. So bestanden 1339 Streitigkeiten zwischen Abt und Konvent von Allerheiligen, weil jeder Mönch täglich 2 Maß vom besten Gewächs wünschte. Andere Zeiten, andere Sitten!

* * *

Die soziale Stellung der Rebleute

Die Rebleute bildeten im 17. Jahrhundert in Schaffhausen das eigentliche Proletariat und sind mit den Fabrikarbeitern im 19. Jahrhundert zu vergleichen. Reallehrer Ernst Steinemann hat in seiner hervorragenden Arbeit: «Der Zoll im Schaffhauser Wirtschaftsleben»[13] nachgewiesen, daß in den Jahren 1650—1672 die Rebleute die allerkleinsten Vermögen besaßen, nämlich im Durchschnitt nur 58—81 Gulden. Dann folgten die Schuhmacher mit 288—359 fl., die Weber mit 319—435 fl., die Gerber mit 424—624 fl., die Metzger mit 476—592 fl., die Schneider mit 343—478 fl. Die Schmiede hingegen besaßen 753—829 fl., die Kaufleute 3917—5180 fl. und die Herren 4710—6256 fl. Diese Zahlen sind auf Grund der Steuerbücher ermittelt worden und legen eindrücklich Zeugnis ab, daß die Leute des Nährstandes für ihre Arbeit am schlechtesten bezahlt waren.
Jedes Jahr hat der Rat die Reblöhne festgesetzt. Für die Zeit von 1780—1795 galten folgende Ansätze:

25. August 1780. Mann- und Weiberwerk 13 Gulden. Mann 6 Gulden 30 Kreuzer und Weib 6 Gulden 30 Kreuzer. Einem Werkmann des Tags 6 Schilling und einem Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.

20. August 1781. Mann- und Weibswerk 14 fl., Mann 7 fl., Weib 7 fl. Werkmann des Tags 6 Schilling und Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.

19. August 1782. Mann- und Weiberwerk 15 fl., Mann 7 fl. 30 Kreuzer und Weib 7 fl. 30 Kreuzer. Werkmann täglich 6 Schilling und Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.

17. August 1789. Mann- und Weiberwerk 19 fl., Mann 9 fl. 30 Kreuzer, Weib ebenso. Werkmann 6 Schilling, Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.

18. August 1790. Manns- und Weibswerk 20 fl., Mann und Weib je 10 fl. Werkmann und Werkfrau wie früher.

19. August 1795. Manns- und Weibswerk 22 fl., Mann und Weib je 11 fl. Werkleute wie früher[14].

Eine Juchart Reben einen ganzen Sommer über in Stand halten, das ist eine große Arbeit. Wer schon allein in einem großen Weingarten Reben gehackt hat, weiß das am besten. Wenn nun Mann und Frau zusammen im Jahr nur 19—33 Gulden erhielten, so ist das sehr wenig Lohn gewesen, auch wenn man annimmt, daß ein Gulden einst viel Wert gehabt hat. Mit dem Untergang der alten Eidgenossenschaft hörte dann der Dirigismus auf.

[13] Heft 27 und 28 der Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 1950 und 1951.
[14] 1 Pfund Heller = 20 Schilling
1 Schilling = 2 Kreuzer
1 Gulden (fl.) = 60 Kreuzer

Allerlei aus der Zeit von 1800—1950

Loskauf des Weinzehntens

Im Wonnemonat Mai des Revolutionsjahres 1798 war zur Freude der Bauern sämtlicher Zehnten entschädigungslos abgeschafft worden. Doch wovon sollten Kirche und Schule leben und die Wohlfahrtseinrichtungen weiter bestehen, wenn nichts mehr einging? So folgte der November, und es wurde bestimmt, daß vorläufig der Zehnten weiter entrichtet und hernach losgekauft werden müsse. Das Loskaufgesetz wurde im Mai 1805 erlassen, von welchem die Bauern natürlich wenig erbaut waren. Weil der bisher entrichtete Zehentwein sehr verschieden gewesen war, Rotwein z. B. von Schaffhausen, Neuhausen, Buchthalen und Thayngen oder Weißwein anderer Gemeinden von allerlei Güte, so wurden Klassen mit verschiedenem Loskaufpreis aufgestellt. Auf 1 Saum Zehentwein war zu entrichten in der

1. Klasse:	7	Gulden	56	Kreuzer,	20	facher	Betrag:	158	Gulden	40	Kreuzer
2. «	9	«	24	«	20	«	«	188	«		
3. «	10	»	35	«	20	«	«	211	«	40	«
4. «	11	«	53	«	20	«	«	237	«	40	«
5. «	13	«	53	«	20	«	«	277	«	40	«

Die 1. Klasse hatte somit am wenigsten, die 5. Klasse am meisten zu bezahlen. Die Einreihung der Gemeinden geschah folgendermaßen:

1. Klasse: Schleitheim, Beggingen, Guntmadingen
2. « Gächlingen, Löhningen, Siblingen, Stetten, Buch
3. « Neunkirch, Hallau, Oberhallau, Trasadingen, Opfertshofen, Ramsen, Hemishofen
4. « Stein am Rhein, Dörflingen, Herblingen, Bibern, Altorf, Beringen, Wilchingen, Osterfingen, Rüdlingen, Buchberg
5. « Schaffhausen, Thayngen, Barzheim, Buchthalen, Neuhausen.

Auffallenderweise haben die Orte mit den teuersten Reben heute so gut wie keinen Weinbau mehr, weil die Industrie ihn verschlungen hat; andere hingegen sind in neuer Zeit zum Qualitätsbau übergegangen. Einen Begriff von der Menge des Zehentweines gibt A. Steinegger[15] aus dem Jahre 1785/86. Damals machte der «nasse Zehnten» für die verschiedenen Ämter in Schaffhausen insgesamt 1227 Saum aus oder nach heutigem Maß 2057 hl. Mit dem Loskauf erging es ganz verschieden. Manche Gemeinde zahlte rasch und war der Sache ledig. Andere aber machten Aussetzungen, es gab viel Streit, und der Loskauf zog sich bis über die Mitte des Jahrhunderts hin.
Folgten mehrere schlechte Weinjahre aufeinander, so fingen die Bauern an,

[15] Steinegger, A.: Die Zehntablösung im Kanton Schaffhausen. Sonderdruck aus dem Sonntagsblatt des Schaffhauser Bauers, 1924, S. 50/51.

Reben auszuschlagen. Am 24. Weinmonat 1814 beschloß darum die Regierung, daß alle diejenigen, welche seit 1811 Reben ausgeschlagen hätten, für den ausfallenden Weinzehnten ein jährliches «Zehntsurrogat» von 48 Kreuzern auf den Vierling so lange zu bezahlen hätten, bis der allgemeine Weinzehntloskauf der betreffenden Gemeinde, an welchem sie alsdann ebenfalls teilzunehmen haben, erfolgt sein wird[16]. Innert eines halben Jahrhunderts sind über 500 Jucharten Reben entfernt worden. Nach dem Güterkataster von 1799 hat das Rebareal im Kanton 4008 Jucharten betragen, und um 1840 maß es noch 3500 Jucharten, wie uns Imthurn berichtet. Der Weinbau erfordert eben viel Arbeit, mehr als der Feld- und Wiesenbau, und wenn dann mehrere Mißjahre aufeinander folgen, so gehen Geduld und Zuversicht verloren. Bezahlte man einst zwischen 500—1000 Gulden für eine Juchart Reben, so galten sie nun nur noch 150 bis 500 Gulden. Noch viel schlimmer war es aber, wie wir noch sehen werden, im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts.

* * *

Recht interessant sind die Angaben Imthurns[17] über die

Qualität der Schaffhauser Weine.

«Leider übereilen sich die Weinbauern fast immer mit dem Einsammeln der Trauben, weil diese einige Tage vor ihrer völligen Reife den meisten, aber nicht den besten Wein liefern. Die weißen Trauben werden fast nie recht reif, daher ist ihr Produkt äußerst reichlich aber nie gut, mit Ausnahme des Isenhalders von Siblingen, dessen weiße Trauben einen Wein ergeben, der dem La Côte nicht nachsteht, den man aber nur selten rein zu kaufen bekommt. In der Bereitung des Weines sind die Schaffhauser nicht besonders zu rühmen. Eine Ausnahme, sowohl in der Behandlung des Weinstockes als auch in Bereitung des Weines, machen die Stadt Schaffhausen und Unterhallau. Letzterer Ort lieferte sonst einen ordinären Wein. Seit 15 Jahren aber hat sich dort die Weinkultur so gebessert, daß der Unterhallauer Wein nach dem Schaffhauser einer der besten im Kanton ist und den sonst so geschätzten Thäinger weit hinter sich zurückgelassen hat. Hinsichtlich der Güte, des Geschmackes und der Haltbarkeit sind die Schaffhauser Weine äußerst ungleich. In der Umgebung des Rheinfalles wächst ein sehr angenehmer, milder Wein, der sich aber nur wenige Jahre hält und gemeiniglich im ersten Frühjahr nach der Weinlese getrunken wird. Der feine Wasserstaub des Kataraktes bewirkt eine sehr baldige Zeitigung der Trauben, die aber schnell in Fäulnis übergehen, wenn sie nicht rasch eingesammelt werden.
Den angenehmsten und feurigsten Wein, nicht nur des Kantons Schaffhausen,

[16] Beschlüsse des Kleinen Rates vom 24. Okt. 1814 und 12. Juli 1838.
[17] Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, Bd. XII, 1940.

sondern auch der ganzen deutschen Schweiz, liefert die Rheinhalde, 1/2 Stunde östlich von Schaffhausen. Derselbe ist gelbrötlich (Couleur pelure d'ognon des roten Bordeaux-Weines) von Farbe, hat einen äußerst lieblichen Erdbeergeschmack und kommt in guten Jahrgängen an Feuer vielen spanischen Weinen gleich. Da die Rheinhalde nur wenigen Partikularen in Schaffhausen angehört und nicht sehr groß ist, so erscheint ihr Wein selten im Handel. Nicht schlechter ist der Wein aus dem Stokarberg westlich der Stadt Schaffhausen. Seine Menge ist aber auch nicht bedeutend.
In zweiter Linie kommen dann die übrigen Weine der Stadt Schaffhausen, sowie die von Buchthalen und Neuhausen. In Altorf auf dem Reiath befindet sich ein kleiner Weinberg, der einen sehr starken, aber nicht jedem Gaumen zusagenden roten Wein hervorbringt. Hierauf folgt in der Qualität der Wein von Unterhallau, dann der von Beringen, Thäingen u.s.f. Letzterer ist zwar feurig, aber äußerst herbe und hat wegen fehlerhaftem Rebbau an seinem Rufe eingebüßt.
Mittelweine liefern Herblingen, Dörflingen, Osterfingen, Rüdlingen, Buchberg. Übrigens wächst in allen Weinbau treibenden Gemeinden des Kantons ein trinkbarer Wein, und nur die schlechtesten Qualitäten zu Löhningen, Guntmadingen und Gächlingen dürfen auf der gleichen Stufe mit den geringeren Boden- und Zürichseeweinen stehen.
Sehr viel Wein wird aus dem zürcherischen Bezirk Andelfingen anstatt schuldiger Kapitalzinse nach Schaffhausen geliefert und daselbst seiner Güte wegen für Schaffhauser verkauft.»

* * *

Um 1834 hat Herr Keller zum großen Engel in Schaffhausen angefangen, Tokayer zu pflanzen. Er bezog die Setzlinge durch Vermittlung der Gebr. Baumann in Bollwiller aus Ungarn. Die Anlage betrug zuerst nur 1/8 Juchart. Durch Schnitzlinge vermehrte er dieselbe aber allmählig auf 2 Jucharten. Das Erträgnis war ausgezeichnet. Durchschnittlich erntete er 10 Saum von einer Juchart. Der Wein war begehrt. Man bezahlte gerne 1/3 mehr für den Tokayer als für Rotwein. Er gedeiht am besten auf Kiesboden. Außer in Schaffhausen wurde auch solcher in Stein am Rhein, Flurlingen, Rheinau, Schloß Teufen und Wasterkingen gepflanzt[18].

* * *

Aufschwung des Hallauer Weinbaus

Der Mann, welcher den Anstoß gab zu einem modernen Rebbau und der die Hauptgrundsätze aufstellte, die jetzt als Norm gelten für die Behandlung der Rebe, war ein einfacher Bauer, Hans Jakob Fotsch, Bauer zur Festi,

[18] Kohler, J. M.: Der Weinbau und die Weinbehandlung mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse. Aarau 1878.

1783—1867. Still und ruhig bebaute er seinen beträchtlichen Rebbesitz, und sein ausgezeichneter Erfolg riß nach und nach die andern mit. Einer der ersten, welcher die Neuerungen Fotschs voll und ganz begriff und in seine Fußstapfen trat, war Hans Rahm, Ackermann, 1780—1866. Fotsch ging daran, die weißen Reben durch rote zu ersetzen und sah, daß die Großklevnerrebe sich am besten eigne und einen vorzüglichen Rotwein liefere, welcher guten Absatz finde. Bald waren seine jungen Weingärten mit den schönen Gäßlireben von jedermann bewundert. In den Laubarbeiten und in der Düngung der Reben war er ebenfalls vorbildlich und erlebte die Freude, seine Bestrebungen in der ganzen Gemeinde verwirklicht zu sehen[19].

* * *

Schaffhauser Weinbaustatistik und Geschichte des Schaffhauser Weinbaues

Im Jahre 1858, bei Anlaß des sehr gesegneten Weinjahres, begann Regierungsrat J. Hallauer über Ertrag und Preis des Weines bei den Rebbergbesitzern genaue Erhebungen vorzunehmen. Das war der Anfang der Schaffhauser Weinbaustatistik, die bis heute fortgesetzt wurde und nun bald 100 Jahre besteht. In der Absicht, den Weinbau zu heben und zu vervollkommnen, hat der Regierungsrat 1861 beschlossen, es sei eine Abhandlung über den Schaffhauser Weinbau zu verfassen. Weil das Preisausschreiben nicht den gewünschten Erfolg zeitigte, blieb diese Weinbaugeschichte ein bloßer Wunsch, bis 1880 Herr Regierungspräsident J. Hallauer sie zusammen mit Oberlehrer Georg Weber in Lohn herausgab. Vielleicht wagt sich einer der heutigen Magistraten oder Historiker an eine Neubearbeitung, die schon längst wünschbar wäre[20, 21].

* * *

Die Reblaus und die Rekonstruktion unserer Weinberge

1860 war die Reblaus aus Nordamerika nach Frankreich eingeschleppt worden, und von dort aus verbreitete sich der sehr schlimme Schädling nach Osten. Im Jahre 1886 war er bereits bis in den Kanton Zürich vorgedrungen. Schon 1875 hatte der Regierungsrat vorsorgliche Maßregeln getroffen und alle Weinberge im Kanton durch den Naturkundelehrer der Kantonsschule Prof. Dr. F. Merklein und Gärtnermeister A. Kraft absuchen lassen. Glücklicherweise fand man nichts, und alle späteren Nachforschungen waren ebenfalls erfolglos. Aber die

[19] Der Weinbau der Gemeinde Unterhallau. Herausgegeben vom landw. Verein Hallau, 1896.
[20] Protokolle des Regierungsrates vom 20. März 1861, 28. Jan. 1863 und 15. Juli 1863.
[21] Der Weinbau im Kt. Schaffhausen in geschichtlich-statistischer Darstellung, Schaffh. 1880.

Gefahr bestand eben doch; früher oder später konnte der Schädling auch unsere Weinberge heimsuchen. Am 11. Oktober 1898 wurde darum das Gesetz über die Bekämpfung der Reblaus erlassen, und von 1903 an eine jährliche Rebsteuer von 1‰ des Katasterwertes eingezogen, um einen kantonalen Rebfonds zu äufnen. Als dieser 1918 die vorgesehene Höhe von Fr. 200000.— überschritten hatte, sistierte 1919 der Große Rat den weiteren Einzug der Rebsteuer. Die Zinsen aber wurden weiter zum Kapital geschlagen. Man wähnte sich sicher, fing aber doch an, Versuche mit gepfropften amerikanischen Reben zu machen, gemäß den Anleitungen der eidgenössischen Versuchsanstalt in Wädenswil. Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen war der erste im Kanton, der in den Jahren 1913—1915 mit blauen und weißen Reben auf 6 verschiedenen Unterlagen veredelte Reben anpflanzte. 1918 folgten Rheinhalde Schaffhausen, 1922 Hemishofen, 1923 Rüdlingen und Schleitheim, 1924 Wilchingen, Buchberg, 1926 Löhningen u.a. 1930 waren bereits 75000 Stück veredelte Reben gesetzt. In den Jahren 1932—1937, als man für die geschlossenen Reblagen in Osterfingen, Buchberg, Siblingen, Hemishofen und Beringen Pflanzmaterial brauchte, waren jährlich 100000—120000 Setzlinge nötig. 1948 waren im Kanton 144,5 ha Reben veredelt, 217,0 ha aber noch nicht.

Es war gut, daß mit Energie die Neuanlage unserer Weinberge an die Hand genommen worden war, denn am 4. Dezember 1948 wurde in den Rebbergen von Wilchingen und Hallau an 3 Stellen auf unveredelten Reben die Reblaus einwandfrei festgestellt. Die weitverbreitete Auffassung, daß auf unseren Böden der Schädling nicht auftrete, war damit widerlegt. Selbstverständlich wurde er bekämpft und die Neuanlage von Rebbergen mit reblaussicheren Pflanzen beschleunigt, so in Osterfingen, Gächlingen, Dörflingen, Buchberg, Oberhallau und Trasadingen. Natürlich ist der Reblausfonds zur Tragung der Anschaffungskosten für neue Reben herangezogen worden, sodaß er 1950 nur noch Fr. 71000.— betrug. Weil aber in den großen Rebgeländen im Unterklettgau die Neuanlage mitten im Gange war, wurde durch das Rebbaugesetz vom 18. Juni 1951 für die Weiterführung der Arbeiten die gesetzliche Grundlage geschaffen. Da die Direktträger (Hybridenreben) eine Verseuchungsgefahr durch oberirdische Generationen der Blattreblaus bilden, ist ihre Anpflanzung im Kanton verboten worden[22, 23].

* * *

Der falsche Mehltau

Noch einen anderen schlimmen Gesellen haben wir aus Nordamerika über Frankreich erhalten, nämlich den falschen Mehltau. Und dieser kam und wütete,

[22] Botschaft des Großen Rates zum Rebbaugesetz 1951.
[23] Rebbauberichte von O. Wäckerlin.

während die Reblaus gleichsam nur als Teufel an die Wand gemalt war. Im Jahre 1886 ist der Pilz zum ersten Mal in unseren Reben aufgetreten und hat gleich großen Schaden angerichtet. Das Jahr darauf wurde er mit Kupfervitriolkalkbrühe bekämpft, welche man auch Bordeauxbrühe nannte, weil in Bordeaux der Mehltau damit erfolgreich bekämpft worden war. Als kleiner Bub habe ich noch zugeschaut, wie meine Eltern «im Stuck» in Thayngen kleine Besen in die blaue Brühe getaucht und die Reben bespritzt haben. Bald aber kamen die Rebenspritzen auf, die man «am Buckel» herumtrug. Schon 1894 wurde die Bespritzung mit Kupfersalzlösungen als obligatorisch erklärt. Hatte anfänglich eine Bespritzung genügt, welche ziemlich spät vorgenommen wurde, so muß man jetzt schon mit der Mehltaubekämpfung anfangen, wenn kaum die ersten Blättchen erschienen sind. Den Sommer hindurch sind 5—6, ja 7 Bespritzungen nötig. Statt der Rückenrebenspritzen werden heute in den neu angelegten Rebbergen Motorspritzen verwendet. Daß diese Mehltaubekämpfung viel Geld kostet, liegt auf der Hand, aber sie ist unumgänglich nötig.
Der echte Mehltau befällt in der Regel nur Spalierreben und wird durch Bestäuben mit Schwefelblumen bekämpft. (Verordnung vom 29. Mai 1900.) Zur Überwachung der Reben bezüglich der Krankheiten und zur Beratung der Landwirtschaftsdirektion bestand eine Rebschaukommission, welche alljährlich eingehend Bericht erstattet und auch die Weinbaustatistik weitergeführt hat. Diese Berichte sind jedes Jahr im Amtsblatt veröffentlicht worden.
Die Professoren Dr. F. Merklein und Dr. Jakob Meister 1886—1902[24] und später die Reallehrer Dr. J. von Arx, Hallau, und J. G. Neck, Schleitheim, haben mit viel Verständnis und Hingabe in dieser Rebschaukommission gearbeitet.
Als 1908 die kantonale landwirtschaftliche Schule gegründet worden war, wirkten als Weinbaulehrer an dieser Anstalt: Dr. J. von Arx, H. Bebi, C. Kiebler, H. M. Bernath und hernach die Rebbaukommissäre E. Peyer und O. Wäckerlin.

* * *

Das Rebareal im Kanton Schaffhausen seit 1858

Es ist bereits ausgeführt worden, daß in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, nachdem die Bewirtschaftung des Bodens frei geworden war, viele Weingärten gerodet worden sind. Als vor 95 Jahren, im Jahre 1858, die Weinbaustatistik eingeführt wurde, belief sich das Rebareal auf 870 ha. Bis 1870 ging es auf 842 ha zurück. Gute Weinjahre bewirkten jedoch ein ständiges Ansteigen, und im Jahre 1882 erreichte die Rebfläche ihren Höchststand in neuer Zeit, nämlich 1171 ha. Bis 1907 erfolgte ein stetes langsames Absinken. Um jene Zeit

[24] Kummer, G.: Nachruf auf Prof. Dr. Jakob Meister (1850—1927). Mitt. Nat. Ges. Schaffh., 7. Heft, S. 15.

waren noch 1020,5 ha Reben vorhanden. Nun aber wurde der Rückgang bedrohlich. Bis 1910 sind 153 ha ausgeschlagen worden, sodaß das Rebareal nur noch 867 ha betrug. Welches waren die Ursachen dieses Rückganges? Einmal hat eine Folge schlechter Weinjahre (1901, 1902, 1904, 1909, 1910) die Weinbauern entmutigt. Dann war es das Umsichgreifen des falschen Mehltaus, die recht unangenehme Arbeit des Spritzens und die dadurch entstehenden Kosten, welches die Leute verärgerte. In den Industrieorten war besser bezahlte Arbeit erhältlich, und die Jungen wanderten weg. So ergab sich bald ein Mangel an tüchtigen Rebleuten. Die vermehrte Viehzucht erforderte mehr Futter, und Rebland wurde in Kunstwiesen verwandelt. Die Weingärten wurden sehr unwert. Niemand wollte Reben kaufen. Früheres Rebland galt erheblich mehr, sobald die Reuthaue gewütet hatte[25]. Viel Rebkapital ging verloren. Der Regierungsrat fand, das planlose Roden dürfe nicht weitergehen und erließ einen Aufruf an die Gemeinderäte und landwirtschaftlichen Vereinigungen, sie möchten dahin wirken, daß in guten Reblagen der Weinbau erhalten bleibe. Der Weinbau bilde für den Landwirt einen wichtigen Nebenerwerb, und es würden wieder bessere Zeiten kommen. Dann aber brach der erste Weltkrieg aus, die Männer standen an der Grenze und es fehlte an Arbeitskräften. Schlechte Weinjahre folgten. Darum gingen die Rodungen weiter, und im Jahre 1930 waren noch ganze 319,7 ha mit Reben bepflanzt. Das war der tiefste Stand!

Seither erfolgte ein Anstieg, so daß 1951 das Schaffhauser Rebareal wieder 373 ha betrug. In allen Kreisen der Bevölkerung, auf dem Lande und in der Stadt, hatte sich die Einsicht durchgerungen, daß unser Weinbau nicht preisgegeben werden dürfe. Mit Unterstützung von Kanton und Bund setzte eine planmäßige Rekonstruktion ein; Weinberge wurden zusammengelegt und mit modernen Spritzanlagen versehen, Straßen gebaut, die Elblinge, welche einen sauern Weißwein geliefert hatten, durch den blauen Burgunder ersetzt. Qualitätsbau wurde das erstrebenswerte Ziel. Eine Zentralstelle für Wein- und Obstbau wurde geschaffen. Von 1937—1940 hat Herr Ing. agr. E. Peyer segensreich gewirkt, und als er nach Wädenswil berufen worden war, folgte Herr Ing. agr. O. Wäckerlin nach, der in gleichem Sinne tätig ist[26]. Keinen Weinbau mehr besitzen heute (1952) die Gemeinden: Altorf, Bargen, Barzheim, Beggingen, Buch, Büttenhardt, Hemmenthal, Hofen, Lohn und Merishausen. Im Jahre 1900 trieben nur Bargen, Merishausen und Hemmenthal keinen Weinbau. Altorf hatte noch 11,12 ha, Barzheim 10,01 ha, Beggingen 8,13 ha, Buch 1,78 ha, Büttenhardt 0,14 ha, Hofen 7,76 ha, Lohn 4,98 ha.

Im Jahre 1887 besaßen auch Leute von badischen Grenzgemeinden bei uns Reben, so Bewohner von Wiechs in Altorf, Einwohner von Bietingen, Schlatt am Randen und Rietheim in Thayngen; hingegen hatten auch umgekehrt Einwohner

[25] Dr. von Arx schreibt im Bericht über den Weinbau 1910, daß ein Vierling Reben, für den man Fr. 1000.— bis 1500.— bezahlt habe, nur noch die Hälfte, oder 1/4 des früheren Wertes besitze.

[26] Wäckerlin, O.: Bericht über den Weinbau des Kts. Schaffhausen 1949.

von Ramsen Reben in Rielasingen, Einwohner von Buch auf Gemarkung Gottmadingen und Einwohner von Trasadingen Reben in Erzingen. Die Schweizer hatten auf badischem Gebiet 7,38 ha, die Badenser in der Schweiz 4,01 ha. In früheren Zeiten bestanden eben noch rege Beziehungen hin und her, ähnlich denjenigen, wie sie im Grenzkanton Genf üblich gewesen waren.

Die Rebsorten im Kanton Schaffhausen

Während heute (1953) die 381 ha Rebland im Kanton Schaffhausen nur mit wenigen Sorten bestockt sind (Blauburgunder 341 ha, Elbling 12 ha, Riesling × Sylvaner 23,5 ha, Räuschling, Tokajer und Hybriden 4,5 ha), so kannte man einst eine überaus große Zahl von Rebarten, sowohl für Weißwein als auch für Rotwein, wie dies die folgenden zwei Zusammenstellungen aus den Jahren 1759 von M. Sorg und 1878 von J. Hallauer zeigen. Zur Orientierung schicke ich eine Erklärung voraus.

Erklärung der genannten Rebsorten (Synonyme und Spielarten)[27]:

Rotwein

Blauburgunder (Klävner): Großer, blauer Klävner, roter Klävner, roter Burgunder = Großklävner (ertragreich); kleiner, schwarzer Klävner, schwarzer Burgunder, Rohrklävner = Kleinklävner (kleinbeerige Spielart, dafür qualitativ besser, im Ertrag aber geringer, also unwirtschaftlich!). Andere Namen: Bodenseeklävner, blaue Bodenseetraube, blaue Müllerrebe, Äugstler = Frühburgunder, eine Burgunder-Spielform.

Farbtrauben: Traubensorte mit gefärbtem Saft, die schon in früheren Zeiten zum Auffärben von geringeren Weinen verwendet wurde.

Weißwein

Elbling (Burgauer): alb, älw = gelb, Alber, Elbling, Elbele, weißer Elbling, grüner Ebling (kommen heute meistens vermischt vor und sind schwer zu unterscheiden), weißer Burgauer, grüner Burgauer, Kurzstiiler, Gurtwyler, weißer Veltliner, weißer Heunisch.

[27] Für verschiedene Mitteilungen danke ich Herrn O. Wäckerlin, Rebbaukommissär.
Schellenberg, A.: Das Buch vom Schweizer Wein. Basel 1943.
Kohler, J. M.: Der Weinbau und die Weinbehandlung mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse. Aarau 1878.
von Babo, L.: Der Weinstock und seine Varietäten. Frankfurt 1844.

Räuschling: Zürirebe, Züriseerebe, Welsche, Thuner Rebe, großer Räuschling, kleiner Räuschling.
Sylvaner: viele Spielarten, grüner Sylvaner, gros Rhin, Johannisberger, Moselblümchen, Rüdesheimer, Nierensteiner.
Traminer: eine wertvolle Sorte, sofern es sich um den Gewürztraminer handelte.
Bozner: kleinbeerige Sorte, Abart des Traminers.
Tokajer: grauer Burgunder, Grauklävner, Ruländer, Malvasier, Malvoisie im Wallis.
Compléter: Malanser, Lindauer.
Gutedel: Elsässer, weißer Margräfler, Krach-Most (besonders im süddeutschen Weinbaugebiet so genannt), Faconer, gelber Ortlieber, Krachgutedel, Fendant (Wallis), Chasselas (kommt in Frankreich als Tafeltraube mit länglichen Beeren häufig vor).

* * *

«Von den weißen und roten Reben und deren verschiedenen Gattungen im Jahre 1759 in Schaffhausen» von M. Sorg[28]

a) Von den weißen Reben

1. Burgauer-Reben. Wer gern viel Wein haben möchte, kann sich solcher bedienen.
2. Züri-Rebe. Wann dieser Trauben völlig reif ist, siehet er grüngelb aus, als wie Zittparten. Ein solches Beeren kann mit einem Messer durchschnitten werden, ohne daß der mindeste Saft auslaufet.
3. Räuschling.
4. Rißling.
5. Weiße Burgunder.
6. Maulbeertrauben. Dieser Trauben hat einen Geschmack wie die Maulbeeren, darbei noch eine Schärfe und Säure in sich.
7. Margräfler. Hat nur einen Kernen in sich. Eine herrliche Gattung und sehr bärhaft.
8. Die zweite Gattung Margräfler hat runde Beerin und zwei Kernen.
9. Faconer. Von ihr wird der Frankenwein gemacht. Der Trauben ist von ohngemeiner Süßigkeit.
10. Elsässer.
11. Peter Simons Reben. Ist eine vortreffliche Art, kommt aus Spanien.
12. Malvasier. Dieser herrliche Wein wird erpflanzet auf der Insel Creta, im Romanischen und zu Alicanten.

[28] Sorg, M.: Kurze, jedoch gründliche Anleitung zu dem Rebbau um die Stadt Schaffhausen herum. 1759.

13. Cibeben. Gehöret nirgends anders hin als an die Mauern zu Trüetern. In 10 Jahren wird sie kaum einmal reif.
14. Groſze griechische Dachreben. Gehöret an Trüeter und Mauern.
15. Weiſze Tiroler. Eine delicate Gattung, eine Zierde eines Trüeters.
16. Katzenseicheler. Der Trauben ist unangenehm und von einem säuerlichen Geschmack.
17. Edelmuscateller. Sehr lange Trauben mit groſzen Beeren.
18. Lindauer Reben. Jedermänniglich bekannt.
19. Krach-Most.

b) Von den roten Reben

1. Die allhiesigen ordinari roten Reben sein männiglich bekannt.
2. Augst-Reben. Den vorigen gleich, auſzer daſz sie etwas früher sind.
3. Knallreben. Sind vielen bekannt, wegen dem Knall und der Süſzigkeit ihrer Trauben.
4. Cleventrauben.
5. Grünläubige Reben und Trauben sind die allerbesten und am allernutzlichsten.
6. Rote Burgunderreben.
7. Languedocker. Tragt ohngemein groſze Trauben. Es gibt deren mit Achslen, die in 3 Pfund wiegen. Wird in guten Jahrgängen völlig schwarz. In gutem Boden kann das Laub so groſz werden als an den Kürbsen.
8. Griechische Reben. Der Trauben kann in unsern Landen unter dem Dach und an den Mauren und Trüetern wohl 1 und einen halben Schuh lang werden.
9. Groſze welsche, oder Italiener-Reben.
10. Groſze spanische Reben. Die Trauben werden in guten Jahren kohlschwarz, werden auch Mohrentrauben genannt.
11. Gemeiner roter Muscateller.
12. Tierleinreben. Hat Beeren in der Röte wie spanisch Wachs. Diese hat man um der Rarität willen.
13. Groſze, rote Elsasser.
14. Eine andere Art dito. Haben ein Laub, das auf der untern Seiten aussiehet wie Schafwolle.
15. Bacheracher. Der Trauben hat viel Saft.
16. Veltliner. Tragt einen groſzen Trauben mit groſzen Beeren und färbet gern.
17. Rheintaler.
18. Farbreben. Diese sind männiglich bekannt und wozu sie zu gebrauchen sind.
19. Groſze Zeutern. Sonderheit gibt es einige Landleute, die solche gerne pflanzen.

c) Von unterschiedlichen Moßler-Gattungen

1. Ordinäri Moßler, der sogenannte Traminer. An Farb etwas mehr als ledergelb und sticht etwas auf braun.
2. Die sogenannte Rohlande. Die Capuziner in Worms nennen den Wein von diesem Trauben Liebfrauenmilch.
3. Vexirtrauben. Hat auf seiner Haut kleine Düpflein, als wenn das Beeri von Fliegengeschmeiß übermachet wäre. Unten hat das Beeren einen Stachel, welcher sticht.
4. Groß Moßler. An der Mosel wachset das herrlichste Getränk dieses Namens von solchen Trauben.

* * *

Es folgt nun die zweite Zusammenstellung, nach der Arbeit von J. Hallauer: «Die Rebsorten im Kanton Schaffhausen» mit Angaben aus den 32 Weinbau treibenden Schaffhauser Gemeinden[29].

Altorf. Die hier gepflanzten Rebsorten sind: Rotklävner, weiße Burgauer und sogenannte Markgräfler. Letztere Sorte kommt nicht zahlreich vor. Aus den 2 ersten wird ein vorzüglich haltbarer Wein erzielt.

Bargen. Kein Weinbau.

Barzheim. In unsern Weinbergen wird als rotes Gewächs nur eine Rebsorte, die «Bodenseeklävner», gezogen. Tokajer finden sich nur ganz wenige vereinzelte Stöcke. Unter den weißen Rebsorten sind die Burgauer oder Elben häufig, die Zürichrebe seltener. Der Ertrag der letzteren übertrifft den der ersteren in quantitativer Hinsicht, steht ihm aber in qualitativer nach. [Anmerkung: Ist wohl umgekehrt!]

Beggingen. In Beggingen werden fast ausschließlich weiße Rebsorten gepflanzt, und da bildet die Burgauer Rebe den Hauptsatz, wohl 90% aller Rebstöcke. Der weiße Heunisch kommt nur vereinzelt vor und wird nicht gerne gesehen. Durch Rebsetzlinge aus Gurtwyl ist in den sechziger Jahren der «grüne Elben» mehr als für unsere Verhältnisse paßt, eingeführt worden. Gutedel oder Muskateller kommt nur selten und ganz vereinzelt vor, ebenso findet man nur wenige Tokajer Stöcke. Das rote Gewächs ist durch den Klävner Trauben vertreten, zerstreut im ganzen Rebgelände. Nur etwa 2 Ar sind reine Klävner-Anlagen.

Beringen. Die Rebsorten, welche bei uns am meisten gepflanzt werden, sind: die Klävner (rotes Gewächs), die Burgauer (weißes Gewächs), die Ortlieber (weißes Gewächs). Erstere 2 Sorten stehen der dritten quantitativ voran. Dagegen liefert letztere Sorte die bessere Qualität.

Bibern. Neben der blauen und weißen Bodenseetraube finden sich (an Zahl

[29] Hallauer, J.: Weinbaustatistik des Kantons Schaffhausen für das Jahr 1878.

ganz unbedeutend) einige andere Sorten, z.B. der Markgräfler (Elsässer), die Zwetschgentraube (nach ihrer Form und Farbe so genannt, mit großen, aber sehr sauren Beeren).

Buch. Rebsorten haben wir leider nur zu viel. (Wir kennen eigentlich nicht einmal die Namen aller): Blaue Klävner, weiße Zürireben oder Burgauer (!), Muskateller, Tokajer, blauer Sylvaner. Am meisten Wein liefert die Burgauer- oder weiße Zürirebe (!), wie wir sie nennen. Weil wir nicht viele Reben besitzen, so haben natürlich diese den Vorzug. Es gibt aber Jahrgänge, in welchen die Klävner sowohl nach Qualität als Quantität die andern übertreffen. [Anmerkung: Die Burgauerrebe ist nicht die Zürirebe.]

Buchberg. Von roten (blauen) Traubensorten wird bei uns vorzüglich der Klävner, kurzweg «Roter» genannt, angepflanzt. In ganz kleiner Zahl findet sich noch die Augustrebe (Äugstler). Die erste Sorte liefert quantitativ meist einen mittelmäßigen Ertrag, während der von ihr erzeugte Wein sich durch Haltbarkeit und ein angenehmes, kräftiges Bukett auszeichnet. Die letztere Sorte ist bezüglich der Quantität besser, da dieselbe aber sehr frühe reift, so bildet sie für Vögel und anderes «Gewild», sowie für naschhafte Leute häufig ein Objekt der Dieberei. Von weißen Traubensorten kommen hauptsächlich die Züritraube und der Burgauer vor. Die erstere Sorte gewinnt aber immer mehr an Ausdehnung, da sie — besonders quantitativ — weit bessere Resultate liefert als der Burgauer. Der Wein von der Zürirebe ist anfänglich rauher, als derjenige vom Burgauer, besitzt aber eben deshalb größere Haltbarkeit und eignet sich daher besser aufs Lager als dieser. Außer den genannten Sorten finden sich jedoch noch ziemlich vereinzelt der Tokajer (Ertrag mittelmäßig bis gering, Qualität vorzüglich), der Elsässer und [oder] der Muskateller.

Buchthalen. In unsern Rebbergen kommen vor: Die roten Klävner und schwarzen Burgunder. Letztere Sorte ist qualitativ im Vorzug und sehr ertragsfähig. Die Klävner halten sich annähernd ebenso gut. Unter den weißen Sorten sind bekanntlich die Tokajer als sehr ertragreich [?] beliebt und liefern den besten weißen Wein, namentlich in günstigen Jahren, wenn sie ausreifen können. Nach diesen treten allgemein die Räuschlinger, Burgunder, Zürcher und Elsässer auf, letztere selten und mehr als Tafeltraube. Die Räuschlinger sind qualitativ ebenfalls zu den besseren zu zählen und für den Frost weniger empfänglich, dafür in nassen Jahrgängen mehr der Fäulnis unterworfen. Burgunder- und Zürcherreben sind am ertragfähigsten, jedoch qualitativ geringer als erstere Sorten. [Anmerkung: Ist unklar in der Sortenbezeichnung.]

Büttenhardt: Kein Weinbau.

Dörflingen. Hier kommen vor: Rote: Klävner (Quantität und Qualität gut), sog. Farbtraube (Quantität gering, Qualität gut). Weiße: Zürichtraube (Quantität gut, Qualität mittelmäßig), Burgauer (Quantität gut, Qualität mittelmäßig), Lindauer (Quantität gut, Qualität gering), Traminer (Quantität mittelmäßig, Qualität gering [?]).

Gächlingen. Bei uns werden vorherrschend kultiviert: Rotes Gewächs:

Schwarzer Burgunder und Klävner in einigen Spielarten, weißes Gewächs: Burgauer (Elben), vereinzelt: Tokajer, Gutedel, Zürichrebe.

Guntmadingen. Hier werden gepflanzt: Rote: Klävner, weiße: Burgunder, Zürireben, hie und da noch Elben, welche aber immer mehr verdrängt werden.

Hemishofen. Rote: Klävner, vorzüglich aber gegen Frost sehr empfindlich; schwarzer Burgunder, gedeiht wohl und gibt feinen Wein; roter Burgunder Qualität geringer. Traminer (kommt wenig vor). Weiße: Burgunder, vorzüglich in Qualität und Quantität; Gutedel, mild süß, ertragreich, Wein aber weniger haltbar; Bozner nicht gar häufig, kleinbeerig, in Quantität und Qualität nicht befriedigend, für unsere Lage unpraktisch.

Hemmenthal. Kein Weinbau.

Herblingen. Weitaus der größte Teil ist Blau- und Weißklävner, Zürireben, Tokajer und Elsässer. Der ersteren Sorte ist in Qualität und Quantität der Vorzug zu geben. Die Tokajer gedeihen übrigens in höher gelegenen Anlagen und in gutem Stockboden ebenfalls gut. Zürireben und Elsässer werden für weniger ergiebig gehalten und werden deshalb auch seltener fortgepflanzt.

Hofen. In den hiesigen Weinbergen kommen vorzugsweise vor: Rote Klävner, Tokajer, weiße Burgauer, weiße Markgräfler und weiße Gurtwyler. Andere Rebsorten sind unbedeutend. Nach Quantität und Qualität sind die roten Klävner, weißen Burgauer und weißen Markgräfler dahier die vorteilhaftesten Traubensorten und werden also auch am meisten gepflanzt.

Lohn. Der Hauptsatz des hiesigen Rebberges besteht fast ausschließlich aus weißen Reben (meistens Elben), welche bis jetzt einen quantitativ und qualitativ befriedigenden Ertrag gaben. Die Qualität wird dadurch zu verbessern gesucht, daß bei neuen Einschlägen nur Bogen von solchen Reben verwendet werden, die schöne und gute Trauben tragen, und die weißen Reben mit sauren Trauben nach und nach entfernt werden. Ueber die Versuche mit roten Reben und Tokajer kann noch kein bestimmtes Resultat gegeben werden. Der ziemlich schwere, vielleicht nicht genügend tiefe Boden und die etwas trockenere Luft als im Tal scheinen sich für edlere Sorten nicht ganz zuträglich zu erweisen.

Löhningen. Weiße: Mit wenig Ausnahmen haben wir die weißen Burgauer. Dieser folgt in der Zahl der Vertretung die weiße Zürirebe, dann die weiße Elsässer und weiße Elben. Die erstere scheint sich mit unsern Geländen am besten zu vertragen und befriedigt quantitativ und qualitativ. Die Zürirebe befriedigt im Quantum nicht und ist qualitativ sehr launenhaft. Die Elsässer hat dieselben Eigenschaften. Die Elben sind mitunter sehr ertragreich, fallen gegen den Herbst gern ab und liefern ein saures Gewächs. Rote Reben sind überhaupt nicht viel vorhanden. Am zahlreichsten sind die klein- und dünnbeerigen Klävner, dann die dickbeerigen Groklävner, Elsässer, Farbtrauben, Edelzettern und Zwetschgentrauben. Die ersteren befriedigen qualitativ und die zweiten quantitativ am besten. Die übrigen sind selten vorhanden.

Merishausen. Kein Weinbau.

Neuhausen. In unsern Weinbergen findet sich nur der rote Klävner und der gewöhnliche weiße Riesling vor.

Neunkirch. Weiße: Burgauer, Elben, Elsässer. Rote: Großklävner, Kleinklävner, Tokajer. — Weitaus am verbreitetsten sind die Burgauer und Großklävner. Kleinklävner gibt es nicht viel. Sie liefern guten aber wenig Wein. Elben sieht man nicht gerne und es gilt als gutes Zeugnis für den, der keine in seinen Reben hat. Die Elsässer und Tokajer sind mehr Tafeltrauben.

Oberhallau. Hier werden vorzüglich gepflanzt: Weißes Gewächs: Die weiße Burgauerrebe. Dieselbe ist in quantitativer und qualitativer Hinsicht sehr zu empfehlen. Andere weiße Rebsorten kommen nur vereinzelt vor, so die Elsässer Rebe, welche guten Wein liefert, aber mengenmäßig zurücksteht. Rotes Gewächs: Klävnerrebe, von welcher Großklävner, Kleinklävner und Rohrklävner unterschieden wird. Sämtliche 3 Sorten sind gut, nur ist die erstere quantitativ und qualitativ gut, während die beiden letzteren sehr wenig Ertrag liefern, derselbe sich aber durch vorzügliche Qualität auszeichnet.

Opfertshofen. Die hiesigen Rebsorten sind Rot- und Weißklävner und haben sich bisher gut bewährt.

Osterfingen. Am meisten vertreten sind roter Großklävner und weißer Burgauer oder Kurzstiiler. Es sind die vorteilhaftesten Rebsorten quantitativ und qualitativ.

Ramsen. Der weiße Burgauer ist am häufigsten vertreten, auch der selten reif werdende Elben findet sich [weißer Burgauer = Elbling]. Mit dem weißen Sylvaner versuchte es ein hier niedergelassener Ausländer, doch mit wenig gutem Erfolg. Der weiße große Räuschling (Zürirebe) gedeiht am besten und zeigt sich sehr dankbar, kommt jedoch selten vor. Von den roten Traubensorten sind der große und kleine blaue Burgunder (Klävner) am besten vertreten, liefern auch qualitativ einen guten Ertrag. Tokajer, Ruländer und Traminer sind bei den neuen Einschlägen gekommen, ohne daß man dieselben kannte noch wollte. Sie empfehlen sich nicht, hingegen eignet sich der blaue Sylvaner (Bodenseetraube) besser und gedeiht gut.

Rüdlingen. Rote Rebsorten: Klävner, Elsässer vereinzelt. Weiße Rebsorten: Zürirebe, Burgauer, weiße Elsässer [Gutedel]. Vorzüge der Zürirebe: Sehr ertragreich in festem, tonigem Boden. Wein haltbar. Vorzüge der Burgauer: In Grien- und sandigem Boden ertragreicher als Zürirebe, sonst nicht, Wein im Anfang milder als derjenige der Zürirebe, aber nicht haltbar. Vorzüge der Elsässerrebe: Ziemlich ertragreich in gutem Boden, doch etwas weniger als Burgauer oder Zürirebe. Qualität aber annähernd wie rote Rebe. Die weiße Elsässerrebe ist wenig verbreitet.

Schaffhausen. Die roten Rebsorten sind: Der sogenannte Klävner, eigentlich der große und kleine Burgunder. Weiße Sorten: Der Elben oder Burgauer, der große Räuschling oder Räuschlinger oder Zürichtraube, der kleine Räuschling (Ortlieber), weißer Elsässer (wenig), der graue Tokajer. An der Rheinhalde:

Traminer. Der graue Tokajer liefert das höchste, der Elben das kleinste Mostgewicht.

Schleitheim. Den Hauptsatz in unsern Weinbergen liefert die Burgauerrebe. Dann trifft man auch als rotes Gewächs die Klävnertraube und vereinzelt die Tokajerrebe. In einzelnen Weinbergen findet man noch hie und da die Müllerrebe, den roten und weißen Hinsch, bei uns «Elben» genannt. Als beste Rebsorten in unseren Böden erwies sich die Burgauerrebe. Sie liefert nach Qualität und Quantität schöne Erträge. Die Klävnertraube und die Tokajer sind wenig verbreitet. Die Qualität dieser Trauben ist zwar gut, aber der Weinbauer erntet wenig Ertrag. Füchse fügen diesen Trauben großen Schaden zu. Als schlechte Rebsorte betrachten wir den Elben, der immer mehr verdrängt wird. Das Gemenge verschiedener Traubensorten, von Gurtwyl eingeführt, hat sich nicht bewährt. Dagegen werden bei Neuanlagen Versuche mit der Zürichtraube gemacht.

Siblingen. In hiesigen Weinbergen kommen fast ausschließlich weiße Burgauer vor, eine ertragreiche Sorte, die auch qualitativ empfehlenswert ist. Äußerst selten trifft man die sogenannte «elbene Rebe» noch an (weißer Heunisch!). Im letzten Jahrzehnt sind von Gurtwyl ziemliche Neueinschläge gemacht worden. In diesen Einschlägen ist die weiße Burgauerrebe vorherrschend vertreten. Dabei kommen jedoch auch die sogenannten grünen Elben vor, die weniger erträglich sind und nicht so gute Qualität liefern wie die Burgauer. [Anmerkung: Ist alles Elbling in verschiedenen Spielarten.] In einigen Neueinschlägen sind Versuche mit roten Reben gemacht worden, Großklävner. So viel man bemerkt, gedeihen sie gut.

Stein. Man pflanzt hauptsächlich Klävner, schwarzen Burgunder, Burgauer, weiße Gutedel oder Muskateller, etwas Traminer und Tokajer, hie und da weiße Zürcher Trauben. Letztere Sorte ist gering aber ergiebig. Die weiße Burgundertraube ist die erträglichste. Die beste Qualität liefern Klävner und Burgunder [Ist dasselbe!]. Erstere ist ergiebiger, letztere hat etwas kleine Beeren.

Stetten. Bei uns kommen Tokajer und weiße Zürireben vor. Letztere hält man in unserer Lage für vorteilhafter als erstere.

Thayngen. Rote Klävner, weiße Burgunder und Hohentwieler.

Trasadingen. Burgauer, Kleinklävner, Großklävner und Rohrklävner. Letztere Sorte gibt die beste Qualität, ist aber sehr zurück in der Quantität.

Unterhallau. In unseren Weinbergen kommen folgende Rebsorten vor: Rote: Großklävner, Kleinklävner und Rohrklävner. Weiße: Burgauer und Elsässer. Verschiedene andere Sorten findet man nur ganz vereinzelt. Die Großklävner Rebe ist von allen Sorten die verbreitetste. Sie ist ziemlich fruchtbar und liefert eine gute Qualität. Die Kleinklävner Rebe ist etwas fruchtbarer als die obige, ergibt aber eine weit geringere Qualität. [Anmerkung: Ist umgekehrt!] Sie wird nach und nach durch die Großklävner Rebe verdrängt. Die Rohrklävner Rebe liefert einen sehr geringen Ertrag, dagegen wird die Qualität ausgezeichnet. Sie findet in den letzten Jahren wieder etwas mehr Verbreitung. Die

Burgauer Rebe ist von den weißen Sorten, mit Ausnahme der Elsässer, noch die einzig vorhandene. Alle andern Sorten: Elben, Möriker, Gurtwyler etc. haben seit 40 Jahren der Großklävner Rebe weichen müssen. Die Burgauer Rebe hat in bezug auf Qualität und Quantität ungefähr die gleichen Eigenschaften wie die Großklävner Rebe, nur daß sie weit weniger verbreitet ist als diese. Die Elsässer Rebe ist in bezug auf Qualität und Quantität der Rohrklävner Rebe zu vergleichen. Sie liefert eine gute Qualität, aber einen weit geringeren Ertrag als die Burgauer Rebe. Sie kommt nicht häufig vor und es wird ihre Verbreitung auch nicht stark befördert.

Wilchingen. In unsern Weinbergen kommen folgende Rebsorten vor: Rote: Der Groß- und Kleinklävner und seltener auch der Rohrklävner, der aber je länger je mehr ganz zu verdrängen getrachtet wird, weil sozusagen unfruchtbar. Dem Großklävner geben wir in quantitativer Beziehung den Vorzug, während er umgekehrt dem Kleinklävner gebührt in bezug auf die Qualität. Weiße: Der Burgauer und der weiße Räuschling, die wir in Anbetracht unserer Bodenbeschaffenheit für die vorteilhafteren halten.

Erinnerungen eines alten Schaffhauser Küfermeisters

Herr Walther Bendel, Küfermeister, heute 80jährig, (wohnhaft gewesen im Haus zur Fels, am Platz, Schaffhausen) erzählt aus der Fülle persönlicher Beobachtungen und Erfahrungen und gestützt auf mündliche und schriftliche Ueberlieferungen seiner Vorfahren väterlicher- wie mütterlicherseits (die Familien Bendel und Abegg, Großvater C. Abegg geb. 1807, Vater Gg. Bendel geb. 1846, betrieben während der letzten 100 Jahre das ehrbare Küferhandwerk) folgende Erinnerungen, wofür ich ihm zu herzlichem Dank verpflichtet bin:

«Ich glaube bestimmt, daß in unserm Kanton die weiße Elblingrebe von Anfang an die einzige gegebene Rebsorte war und ihre dominierende Stellung als Weißweinrebe bis zum Jahre 1920 beibehielt (dies beweisen die verzeichneten Weinmengen, die in die Stadt kamen), um nachher dem Riesling × Sylvaner ihren Rang abzutreten. Der Elblingwein, ein Säuerling, verlor durch kürzere oder längere Lagerung je nach Jahrgang, seine meiste Säure und entsprechend seinen Alkohol und war für Stadt und Land das gegebene Hausgetränk, ebenso auf den Zunft- und Wirtestuben. Auch die Bürger und Arbeiter, welche den Unoth im Frondienst, die Türme und Wehranlagen, die stolzen Gebäude und die vielen, zum Teil großen gewölbten Keller ohne technische Hilfe erbaut haben, ertrugen täglich schon etliche Schoppen dieses schwachen Weines! Sogar die Allerheiligen-Brüder ersuchten einst ihren Brotherrn, ihnen die tägliche zwei Maß-Ration noch zu erhöhen! — Diese Weißweine wurden

auch in großen Mengen ins benachbarte Süddeutschland exportiert. Ein alter Geschäftsmann von Schweningen aus der Baar erzählte uns bei seinen Besuchen mancherlei von den früheren Frucht- und Weintransporten nach und aus Schaffhausen. Dabei erfuhren wir, daß die großen Gasthäuser auf der Route Hüfingen, Donaueschingen, Tuttlingen usw. sich immer mit Schaffhauser Wein eindeckten. Hallau verkaufte viel Elblinggewächs über den Berg, d.h. hauptsächlich in den Schwarzwald. Hermann Freuler erwähnt in seinem Buch «Rhein und Rheinfall bei Schaffhausen» Ausgabe 1888: Große Auffuhr von Schaffhauser Wein in Ulm. — Unbedingt erwähne ich noch gerne die prächtigen Weine in ganz guten Jahren der Buchberger Eichhalde, des Schleitheimer Mühlewegs, der Beringer/Löhninger Abendhalde, doch übertraf der Siblinger Eisenhalder diese guten Tropfen. Ach wie schade um diese Reben!

Die Kelterung der Elblingtrauben gestaltete sich einfach. Das Söndern war auch in nassen Jahrgängen weit weniger zeitraubend, als bei den blauen Trauben, doch sollte man auch bei dieser Arbeit das gute Gewissen nicht zu Hause lassen. In großen Herbsten wurde viel Wein süß abgedruckt, um laufend die Arbeiten nicht zu unterbrechen. Die 1870er Jahre brachten allgemein das Gallisieren dieser Weine, dies machte eine lange Lagerung zum Säureabbau überflüssig, und die vielen «Geschäfts- und Privattaufen» vollzogen sich ohne Gotte und Götti!

Die Zürcherrebe (Räuschling), früher in Rüdlingen, hauptsächlich aber im benachbarten Uhwiesen heimisch, lieferte einen vorzüglichen, gehaltvollen, weichen und süffigen Wein. Dank seiner vielen Hefe vollzog sich der Säureabbau rasch, und so war ein ganz früher erster Abzug unerläßlich. Wenn süß eingekellert, empfahl sich das zweimalige Stoßen und Rühren des Mostes pro Tag eindringlich, was zur Zuckerauflösung sehr dienlich war.

Eine große, in den 50iger Jahren angelegte Parzelle mit grünem Sylvaner, die einzige meines Wissens in unserer Gegend, befand sich an der Abendhalde ob Beringen. Herr alt Obergerichtspräsident R. von Ziegler versorgte im Jahre 1862 den Ertrag obiger Reben, 6200 Liter, in seinem Hause zur Engelburg, Vordergasse 78. Dieser süße Wein erfuhr eine besondere Behandlung und kam nach Jahren ins Hotel zu den drei Königen nach Basel. Von dem vorzüglichen Edelwein erzählte mir mein alter Meister in Basel 1893 mit Freude und Begeisterung. Den letzten Ertrag aus diesen ehemaligen Zieglerreben erwarb 1907 H. Bollinger, Hauptmann und Wirt zum Löwen, Beringen.

Die Tokajerrebe (graue Ruländerrebe) führte, nach der napoleonischen Zeit, Herr Bernhard Keller (1789—1874), Kaufmann zum großen Engel, in unsern Stadtbann ein, und 1825 kam der erste Wein aus der ersten Rebanlage in Gruben, in die Stadt. Dieses Produkt erfreute sich bald einer großen Beliebtheit, dementsprechend vollzog sich rasch eine gegebene Umstellung von Elbling zur Tokajerrebe. In größeren Beständen fanden wir diese Rebe in Gruben, in der Klus-Hohlenbaum, im Fäsenstaub-Stokarberg, in den Fischerhäusern und im vordern Heerenberg. Ferner hatte es bedeutende Anlagen in Neuhausen,

Buchthalen, Flurlingen und Uhwiesen. In den hiefür geeigneten Lagen und Böden und bei der nötigen Pflege zeigte sich diese Sorte äußerst dankbar durch frühe Reife und ergiebigen Ertrag mit hohem Gehalt. Ehemals vollzog sich der Abdruck entweder «vollreif und trocken», oder «nicht vollreif und mit etwelcher Fäulnis». Im 1. Fall wurde sofort abgedruckt und der Most süß eingekellert. Da er einer äußerst stürmischen Gährung unterworfen war, stoßte und rührte man den vergorenen Wein jeden Tag zweimal und dies während 10—14 Tagen, sodaß die Zuckerauflösung eine vollständige wurde. Im 2. Fall wurde das Keltern erst andern Tags vorgenommen. Der Wein erhielt dadurch den nötigen Gerbstoff, und die leichte Mißfarbe verwandelte sich mit der Zeit in ein prächtiges Farbenspiel. — Dieses Verfahren wurde das letzte Mal von uns beim Tokajer des Jahrgangs 1900 angewendet, und der Tropfen fand an der Schaffhauser Centenarfeier 1901 gute Aufnahme. Der weitere Verlauf der Behandlung dieses Weines war folgender: Das 1. Jahr erforderte drei Abzüge; der erste sollte vor Weihnachten, der zweite im April und der dritte vor dem Herbst stattfinden. Auch empfahl es sich, schon den ersten Abzug auf kleinere Gebinde vorzunehmen und bei allen späteren Abzügen die gleichen Gebinde zu benutzen. Wir vollführten einen Flaschenabzug erst nach vier Jahren und sind Jahrzehnte hindurch damit sehr gut gefahren. Erst dann gab dieser Wein sein Bestes heraus, ein vornehmes Bukett! Auch müssen diese Tokajerflaschenweine recht kühl, ja nicht über 8 Grad, placiert sein, nur wenig über den Natur- oder mit Kieselsteinen gepflasterten Böden und womöglich im Sand. Bis in die 90er Jahre lagen solch behandelte Weine vom Jahrgang 1859 an in einigen Kellern der Stadt. Mein Großvater Conrad Abegg, Küfermeister, 1807—1868, verbrachte einen Teil seiner «Fremdezeit» in Ungarn zu, wo diese Sorte heimisch ist. —

In den Poren und Unebenheiten ehemaliger Weißwein-Lagerfässer (erstellt in den Jahren 1600—1800) waren weiße und gelbe Kristalle wie eingewachsen. Beim Zerkleinern solcher Fässer behielten wir lange Jahre eine solche Weißweinsteinplatte, die 1,52 m lang, 0,35 m breit und 21 mm dick war und früher von Herrn Prof. Jakob Meister entsprechend beachtet wurde. Diese gelben Kristalle zeugten für die mehrheitlich weißen Rebanlagen! Roter Weinstein war ausschließlich in Fässern aus dem 19. Jahrhundert.

Der politische Umschwung, angefangen 1798, brachte uns eine zunehmende Absatzstockung, hauptsächlich für den weißen Exportwein. Hilfe tat Not. Zwei Hallauer Bürger, H. J. Fotsch, 1783—1867, und Hans Rahm, 1780—1866, legten sich mächtig ins Zeug und dürfen als unsere Reformatoren in den Weinbergen angesehen werden. Fotsch fand bald heraus, daß in der Großklävnerrebe (schwarzer Burgunder) die gegebene Sorte gefunden und nur noch diese Rotweinsorte zu verwenden sei. Früher standen die Reben wahllos an den Rebhalden. Auch hier ging Fotsch voran, setzte «auf die Schnur», d.h. er legte «Gäßlireben» an. Mitte der 1840er Jahre war der größte Teil der Neubepflanzungen bei uns samt Gäßlisatz mit viel Liebe, Verständnis, Ausdauer und per-

sönlichen Opfern durchgeführt, — und ohne Subventionen! Diese Männer hätten mehr Anerkennung verdient! Meinem Urgroßvater, 1784—1862, kamen die Ratschläge von Fotsch bei der Anlegung eines Weingartens auf dem obern Bohnenberg, ob Neuhausen, sehr zu statten. Die sogenannten Rötiweine schufen unserm Rotwein den guten Ruf (ausgezeichnete Lagerweine!). Die früher viel erzeugten Blautrüübler wurden oft nach Basel verkauft.

Thayngen und die Bibertalgemeinden erzeugten von Anfang an fast ausschließlich Rotwein, der sich durch sein feines, zartes Bukett eines guten Rufs erfreute. Unsere Regierung zahlte 1893 für Altorfer-Neuwein den höchsten Preis. Die Weine von Stein am Rhein erzielten schon immer, qualitätshalber, Höchstpreise und fanden ihre treuen Abnehmer in Winterthur und Zürich. Der «Schaffhauser-Preis» umfaßte die Stadt- und die Klettgauerweine (mehrheitlich Weißwein!). Der «Thaynger-Preis» galt für Thayngen-Barzheim und das Bibertal. — Die Jahre 1834 und 1835 brachten einen riesigen Weinsegen. Das Rebareal betrug damals in unserm Kanton 3500 Jucharten. 1837 brachte uns den neuen Saum zu 150 Liter, bis zu dieser Zeit hatte er 167,7 Liter gemessen. Nach mündlichen Aussagen lag damals sogar viel Wein in Trotten und Scheunen. Das Küferhandwerk erlebte in diesen Jahren seine letzte Auferstehung, hieß es doch: Jeden dritten Tag kam bei den Küfern ein neues Faß aufs Feuer! Für gewisse Arbeiten halfen ihnen noch die Schreiner, samt Gehilfen und Lehrknaben. — Nicht nur Häuser und Hausrat präsentierten ihren Stil, auch die Fässer, als Kellermöbel, taten es. Die Gotik war im Pfrundhauskeller mit 2 Stück zu je 20000 Liter vertreten, ein drittes Exemplar lag im ehemaligen Engelgut-Trottenkeller Steigstraße Nr. 78. Diese Gotik-Fässer waren gekennzeichnet durch außerordentliche Länge und wenig Durchmesser. Die Renaissance brachte die gefälligen Verhältnisformen, oft mit reich geschnitzten Traversen, Riegel und den Allianzwappen. Im neuen Haus Fronwagplatz Nr. 25 lag solch ein Repräsentant von 1515 mit den Initialen der von Trüllerey. Die Rokokozeit brachte das Ovalfaß, und 1751 wurde das 1. Ovalfaß in Schaffhausen erstellt, dessen Lager im Keller zum finstern oder hellen Sternen, Tunnelgäßli Nr. 10/12 war (heute abgebrochen, Neubau).

Henri Moser auf Charlottenfels kaufte in den Jahren 1848 und 1857—59 große Mengen von Wein aus dem Schaffhausergebiet, der zürcherischen Nachbarschaft und aus den Gemeinden Jestetten, Lottstetten und Balm, gegen 25000 hl, die in den Mietkellern der Stadt eingekellert wurden: so in der Engelmann'schen Trotte und im alten Schützenhaus (beide abgebrochen) im Schützengraben; im Türmli, Bogen, großen Käfig, Amtshaus, alt Bären, Riesen (Vorstadt); im Kessel, in der großen Kante, im Gerichtshaus (abgebrochen), im Schild (Fronwagplatz); im Erker und Steinbock (Oberstadt); im untern wilden Mann und in der Himmelsleiter (Neustadt); im Korallenbaum, Luchs und in der Peyerburg (Herrenacker); im untern Jordan und in der Krippe (Frauengasse); im Waisenhaus (Rosengasse); in der hintern Glocke (Münsterplatz); im weißen Haus (Vordergasse); im Stadthaus (Krummgasse); im Safran und

Strohhof (abgebrochen) in der Safrangasse; im obern Wacholderbaum (Repfergasse); im Pfrundhaus (Pfrundhausgasse). Vor Martini 1859 erschien Mosers letzte Fuhre in der Stadt, reich geschmückt mit Blumen, Fuhrmann samt Pferden flott ausstaffiert, zum Auffüllen der großen Lagerfässer in den vielen Kellern.

Bis zum neuen Gewerbegesetz 1845 durfte kein Weinhändler eigene Küferknechte halten, das Gesetz verpflichtete ihn, seine Kellerarbeiten durch einen anerkannten Meister ausführen zu lassen. Die Händler kellerten, je nach Jahrgang und Zeiten gewisse Quantitäten ein; weitaus das meiste erhandelten sie von den Bürgern, die sich ja alle mit Wein eindeckten und bei den Weinbauern. Wohl lasteten viele z. T. ungerechte Verordnungen auf unserer Bauernsame, aber auch unter ihnen gab es habliche Leute. Denn wer füllte einst die schönen Keller in Hallau, Neunkirch, Wilchingen, Osterfingen, Thayngen und all die Gemeindehauskeller?

Die Gewerbefreiheit und die seit ca. 1870 einsetzende Technik verdrängten zusehends unsere ehrwürdigen Baumtrotten, und bald war jeder größere Rebenbesitzer sein eigener Trottmeister durch Anschaffung einer Presse. In der Stadt sehen wir noch zwei Trotten, eine im Besitz von Herrn Hugo v. Ziegler, Stokarbergstraße Nr. 62, mit den Standen samt Geschirr, liebevoll betreut; die andere an der Buchthalerstraße, der Buchthaler Trottengenossenschaft gehörend, ohne Inventar. — Bis 1845 erhielt der Hausküfer die Hefe als Entgelt und verpflichtete für das kostenlose Einbrennen der Lagerfässer. Das Handwerk verkaufte sie zum gemeinsam festgestellten Preis in den Schwarzwald. Der Weinstein gehörte Hausküfer, Meister, Knechten und Lehrknaben zu gleichen Teilen. So bekam beim Absetzen der Fässer im ehemaligen Gerichtshaus (Fronwagplatz 17) jeder 82 Fr. aus dem Erlös. — Da aller Wein noch getragen wurde, Pumpen und Schläuche erst in den 1870er Jahren in Anwendung kamen, fanden viele Männer aus unserm benachbarten Amt Donaueschingen in großen Herbsten bis und mit November Arbeit als Wein-Bückiträger. — Aller Neuwein, ob aus Stadt oder Land, war bis zum Jahre 1845 einer Steuer unterworfen, meistens 4 Kreuzer per alter Saum (zu 167,7 Liter). Der jeweilige Fuhrmann war verpflichtet, den unterschriebenen Ladeschein an dem für ihn in Frage kommenden Stadttor vorzuweisen. — Das Meßgeschirr war von jeher dem Eichzwang unterworfen und wurde vor Herbstanfang einer Revision unterzogen, so das Bücki und der sogenannte Viertelkübel, ein Handkübel, mit dem man bis 15. Liter Inhalt ausmaß. Der Sinnzuber mit 6 Saum = 900 Liter Inhalt, unterstand ebenfalls der Prüfung. Das Gesetz von 1845 anerkannte nur noch das Maß vom Käufer. Beim Ausmessen des Weines am Bestimmungsort waren der Verkäufer oder der Fuhrmann als Bevollmächtigter zugegen, etwas Schriftliches kannte man nicht. Der moderne Weinhandel, der den Detailverkauf einführte, brachte den Eichzwang von 5 zu 5 Jahren für das benötigte Transportgeschirr.

Wie beschrieb doch unsere Bertha Hallauer mit viel Liebe und Begeisterung die Weinlesen, das frohe Singen und Jauchzen der Winzerinnen und ihrer Liebsten, die bekränzten Weinfuhren und die Kraftgestalten der ehemaligen

Fuhrleute! Heute hat sich eine poesielose Nüchternheit breitgemacht, die so vieles überschattet.» — Soweit die Mitteilungen von Herrn W. Bendel vom 29. März 1954.

Die Art des Rebbaues und die Bearbeitungskosten in neuester Zeit

Wir besitzen heute einen einheitlichen Rebbau; früher war dies nicht der Fall. Um 1840 herrschten im Kanton dreierlei Methoden. Nach der ersten, am Bodensee vorwaltenden, die auch im östlichen Schaffhausergebiet heimisch war, wurde die Weinrebe ohne großes Beschneiden oder Umbiegen an lange, knorrige Pfähle gebunden und dann wachsen gelassen. Diese sehr unvorteilhafte Methode war aber damals schon am Verschwinden.
Bei einer zweiten Art des Rebbaues, so berichtet Imthurn[30], werden die Reben in geraden Linien und in einer Entfernung von 1½—2 Fuß von einander gepflanzt, an gerade Pfähle gebunden und in einer Höhe von 1½—3 Fuß vom Boden in einem oder zwei sogenannten Bogen, d.h. Kreisen von 1½—2 Fuß Durchmesser, umgebogen, worauf alles übrige Holz abgeschnitten wird, so daß nur 1 oder 2 «Knechte», d.h. kurze gerade Ranken, welche nicht höher hinauf als die Bogen gehen, stehen bleiben. Im November werden die so behandelten Reben von den Pfählen losgebunden und an den ebenen, nur sanft abhängigen Stellen auf die Erde gelegt, in seltenen Fällen auch wohl mit Stroh, Kartoffelkraut oder Mist bedeckt. Solche gelegte Reben leiden im Winter nicht von der Kälte, dürfen aber im Frühjahr erst spät wieder aufgerichtet werden, weil sie gegen die Spätfröste äußerst empfindlich sind.
Die dritte Art, Reben zu behandeln, sind die sogenannten Streckbogen, bei welchen die Hauptranke ½—1 Fuß über der Erde in gerader Linie fortgezogen und an 2—3 kleine Weinpfähle befestigt wird, indes der Knecht allein an dem ziemlich kurzen Hauptpfahle in die Höhe steht. An den Streckbogen reifen die Trauben viel früher als an andern, auch wird der Wein 8—16 Prozent besser. Nichts destoweniger sind sie in fettem Erdreich nicht anzuwenden, weil die tief hängenden Trauben bei nassem Wetter mit Morast bedeckt werden und dann faulen. Solches Erdreich ist aber nur in den ebenen Weinbergen, die ohnedies ein schlechtes Produkt liefern, zu treffen.
Regierungsrat Hallauer[31] schildert 2 Hauptmethoden, nämlich die Schenkelerziehung und die Kopferziehung, jede mit verschiedenen Variationen. Klarer ist die Darstellung von J. Schlatter[32]. Er unterscheidet Stockreben mit Rund- oder Umbindbogenzucht und Stockreben mit Steckbogenzucht (Halbbogenzucht), sodann Stangenreben. Diese Stangenreben mit mehreren bis 2 m lan-

[30] Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, XII, 1840, S. 56/57.
[31] Hallauer, J.: Der Weinbau im Kanton Schaffhausen, 1880, S. 24/25.
[32] Schlatter, J., in: Der Weinbau der Gemeinde Unterhallau, 1896, S. 32/33.

gen, dem Boden entlang laufenden Strängen, wurden vor allem da gehalten, wo wegen der tiefen und ebenen Lage die Reben im Winter gedeckt werden mußten. Zuletzt habe ich die heute erloschene Kulturart bei Rüdlingen und im angrenzenden Kanton Zürich gesehen.
Regierungsrat J. Hallauer hat 1878 in seiner Weinbaugeschichte den jährlichen Reblohn pro Hektar für Schneiden, Hacken, Steckenstoßen, die ganze Laubarbeit, Falgen und Schorpen (also ohne Düngen, Gruben, Bekämpfen der Schädlinge und Kosten der Weinlese) auf Fr. 330.— bis 350.— angegeben. Kapitalzinsen sind ebenfalls nicht mitberechnet, auch die Rebstecken nicht.
Dr. J. von Arx nennt 1896 in der Schrift «Der Weinbau von Unterhallau» auf 1 Hektar berechnet folgende Zahlen: Zinsen Fr. 525.—, Rebwerklöhne Fr. 580.—, Düngung Fr. 150.—, Rebstecken Fr. 100.—, Bespritzen Fr. 30.—, Weinlese und Keltern Fr. 200.—, also pro Hektar: Fr. 1585.—.
Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen meldete für das Jahr 1952 für seinen Weinberg von 58 Aren folgende Kosten: Bearbeitung Fr. 1550.—, Bekämpfung der Schädlinge Fr. 500.—, Düngen Fr. 250.—, Unterhalt (Stecken, Erdbewegung etc.) Fr. 470.—, Materialien und Amortisationen Fr. 620.—, Weinlese und Keltern Fr. 400.—, was insgesamt Fr. 3790.— ausmacht, oder auf die Hektar aufgewertet: 6534 Franken. — Das Mittel für den Kanton Schaffhausen beträgt 1951 nach den Erhebungen des Schweiz. Bauernsekretariates Fr. 6877.— für den Betriebsaufwand, mit Zinsansprüchen Fr. 7664.—. Für die ganze Schweiz berechnet, machte 1951 der Betriebsaufwand pro Hektar Fr. 7739.— aus; mit den Zinsansprüchen betrugen die Produktionskosten Fr. 8717.—.
Es zeigt sich also, daß, sobald nach gewerblichen oder kaufmännischen Grundsätzen gerechnet wird, die Kosten des heutigen Weinbaues ein Mehrfaches von dem betragen, was einst unsere Väter und Großväter gerechnet haben, sofern sie überhaupt Renditeberechnungen anstellten, (was in den wenigsten Fällen geschah!). Und andere fast ohne Lohn für sich arbeiten zu lassen, wie in früheren Jahrhunderten, ist heute auch nicht mehr angängig!

* * *

Im Schaffhauserlande werden aber nicht nur vortreffliche alkoholhaltige Rot- und Weißweine gewonnen, sondern auch ausgezeichnete

alkoholfreie Traubensäfte

hergestellt. Konrad Gehring, Reallehrer in Rüdlingen, entwickelte in jahrelanger Forscherarbeit eine Methode, naturreine und sortenechte Qualitäts-Traubensäfte zu erhalten, die überall hohe Anerkennung genießen und über-

aus geschätzt werden. Er hat sich unbestreitbar um die Weinkultur auf alkoholfreier Grundlage große Verdienste erworben.
In Hallau bereitet J. Rahm-Huber auf breiterer Basis gute Hallauer und Klettgauer Natur-Traubensäfte.

Vom Hauswein

«Doch die's bebauen, sie genießen nicht den Segen, den sie pflanzen.» Der Rebbauer ist selten in der Lage, seinen selbstgepflanzten Wein zu trinken. Er hält sich an seinen Hauswein, den er aus Trester und Wasser unter Zugabe von Zucker herstellt, jeder nach eigener Methode.
Hören wir, wie sich Paul Gasser dazu äußert: «De Puur trinkt 's Johr dure sis Gwont, zom Znüüni, zom Zoobed; 's Väh mo jo au zom Brunne. Wenn er mengmol Handwärker hät oder Hülfsmannschaft zom Trösche, oder en Bsuech, stellt er im zom Willkomm e Glas Wii uf, und für da isch dro friili sin Huuswii grad kommood. De Huuswii ischt en aagmacht Getränk und choscht nid ase vill, es tar an scho en rechte Schluck neh. Mer wend doo ka Rezäpt gee, wie ner entstoot. Er chanen zweite Druck sii, er chan au bloß aagstellt sii us em Treschtel und Zuckerwasser oder neuerdings en ghöörige Schuß süeße Moscht drii — da enderet nüüt a dr Sach, es ischt aagne Wii oder aage Fabrikaat und chunt nid in Handel. Es machts en jede e wenge anderscht na sim «Guu», na sim Vermöge und Finässe, es ischt mit im, wie mit ere Härdöpfelsuppe, wo i jedem Huus anderscht schmeckt und doch immer us Härdöpfel gmacht würt. So hät er si Fäßli dihaam im Chär, wo me unscheniert hät chöne usseloo und hät töre groß Schlück neh. Di mindschte hand 400 Liter aagmacht, ander 's Dopplet und 's Drüfach, na de Lüüt und Wärchlüüt, und wenns nid glanget hät, mindeschtens über d'Äärn usse, isch me allimol i Verlägeheit gsii[33].»

Schon die alten Römer machten Tresterwein, den sie vinum operarium, also Arbeiterwein nannten. Es war das Getränk der Armen, der Sklaven und Soldaten. Er hieß auch «lora», aus welchem Wort wohl die Bezeichnung «Gluur» entstanden ist, welche in Thayngen und Dörflingen jetzt noch bekannt ist. Der Klettgauer hingegen braucht den ironischen Ausdruck «Purligäägger».

Den Abschnitt wollen wir mit einem besseren Stoffe beschließen, nämlich mit einem Zitat aus dem Steiner Weinlied von Albert Stoll:

[33] Gasser, Paul: Schleitheimertal II, 1945, S. 14.

Üüsen Haldewii, chönt er besser sii?
S'isch en noble Ehretrunk,
Da chaasch säge ooni Prunk.
Trinked, trinked, trinked Haldewii!

Will eine Hochsig haa
und isch en rächte Maa,
Denn schenkt er üüs Blauröckler ii,
Da isch de Bescht zum lustig sii.
Trinked, trinked, Blauröckler mues es sii!

Wenn t' öppe Chummer häscht,
So isches halt es bescht
Du trinkscht en Liter Bächliwii
Denn luegischt wider anderscht drii.
Trinked, trinked, trinked Bächliwii!

Literaturverzeichnis

Anbaustatistik der Schweiz. Herausgegeben vom eidg. statistischen Bureau in Bern.

Babo, L.: Der Weinstock und seine Varietäten. Frankfurt 1844.

Bertsch, K.: Der Nußbaum als einheimischer Waldbaum. Heft 20 der Veröffentlichungen der Württemberger Landesstelle für Naturschutz und Landschaftspflege, 1952.

Boßhard, A. und Kraft, A.: Auswahl der besten Obstsorten, Bern 1891.

Christ, H.: Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz, 2. Aufl., 1923.

Hallauer, J. (u. Weber, G.): Der Weinbau im Kanton Schaffhausen in geschichtlich-statistischer Darstellung. Schaffhausen 1880.

— Denkschrift zur Wahrung schweizerischer Interessen der Landwirtschaft, insbesondere des inländischen Weinbaues bei Abschluß eines Handelsvertrages mit den deutschen Zollvereinsstaaten, Schaffhausen 1866.

Idiotikon, schweizerisches Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, Bd. I—XII (1881 bis 1953).

Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, 12. Heft, Kanton Schaffhausen, 1840.

Keßler, H.: Die Apfelsorten der Schweiz. Bern 1947.

Kobel, F.: Die Kirschensorten der deutschen Schweiz, Bern 1937.

Kobel, F., Schmid, G., Keßler, H.: Der Schweizer Obstbau, Bern 1939.

Kohler, J., M.: Der Weinbau und die Weinbehandlung mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse, Aarau 1878.

Mereschkowski, D.: Leonardo da Vinci. Verlag Ex Libris Zürich.

Obstsortenfrage im Kanton Schaffhausen. Herausgegeben von der Obstbaukommission des Vereins ehemaliger Landwirtschaftsschüler (Verfasser Ernst Ruh), Thayngen 1920.

Obstbaum-Statistik des Kantons Schaffhausen 1886. Beilage zum Amtsblatt 1887.

Obstbaum-Statistik des Kantons Schaffhausen 1926. Amtsblatt 1927.

Peyer, E.: Kantonales Richtsortiment im Feldobstbau, Schaffhausen 1938.

Protokolle des kantonalen Gartenbauvereins 1875—1950.

Richter, W.: Der Weinbau im römischen Altertum. Beilage zum Jahresbericht der Kantonsschule Schaffhausen 1931/32.

Schaer, E.: Pflaumen- und Zwetschgensorten der Schweiz. Bern 1952.

Schellenberg, A.: Das Buch vom Schweizer Wein. Basel 1943.

Schib, K.: Hans Stockars Jerusalemfahrt 1519 und Chronik 1520—1529. Basel 1949.

Sorg, M.: Kurze, jedoch gründliche Anleitung zum Rebbau. Schaffh. 1759.

Steinegger, P.: Zur Förderung des Kirschenanbaues im Kt. Schaffhausen. Schaffhauser Bauer vom 10. und 11. August 1932.

von Arx, J.: Die Hauptresultate der Statistik des Schaffhauserischen Weinbaus 1884—1908, 1910.

Wäckerlin, O.: Berichte über den Weinbau im Kt. Schaffhausen. Schaffh. Amtsblatt.

Weber, W.: Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordschweiz und im Bündner Rheintal. Beiträge zur schweizerdeutschen Mundartforschung. Frauenfeld 1949.

Weinbau der Gemeinde Unterhallau. Herausgegeben vom landw. Verein Unterhallau 1896.

Wildberger, W.: Der Schaffhauser Martinischlag. (Obrigkeitliche Schatzungen von Getreide und Wein auf Martini der Jahre 1466—1895.) Schaffhausen 1896.

Wößner, D.: Neuzeitliche Beerenobstpflege für den Selbstversorger und Erwerb. Münsingen (Bern) 1945.

Wuhrmann, W.: Die Weinfärber von Steckborn. Thurgauer Zeitung vom 7. Okt. 1933.

Zschokke, Th.: Schweizerisches Obstbilderwerk. Wädenswil 1925.

Register

Aeckerliapfel 23
Apfelsorten 9, 13, 15, 16, 18–24
Aprikosen 37
Arbeiterwein 109
Bauernregeln 65
Baumschulen 16, 17
Bearbeitungskosten 107
Beggingerkirsche 40
Beringerkirsche 37, 39
Bettlerbirnbaum 32
Birnbaumaktion 26
Birnsorten 27–32
Brombeeren 55
Bruderwein 63
Brühlmannsbirne 32
Bühlerzwetschge 35
Chlätterharz 42
Chriechen 36
Chriesigant 41
Chriesilaachet 42
Dachsener Herzkirsche 38
Dörrobst 11, 27, 42
Eichzwang 106
Eierpflaume 36
Erdbeeren 53
Fellenbergzwetschge 34
Flächenmaße 58
Frauewii 63
Fuggelkirsche 38
Haberpflaumen 36
Hallauer Maienapfel 23
Hans-Müller-Apfel 24
Hauswein 109
Hauszwetschge 34
Hebwii 63
Hefe 106
Himbeeren 53
Hochzeitsäpfel 11
Johannisbeerwein 51
Kirschensorten 37–39
Kirsch 39
Konservenfabrik 17, 32, 53, 54, 55
Lamper 38
Löhninger Rosenapfel 24
Mehltau 62, 91
Mietkeller 105
Mirabellen 36
Mostbereitung 11
Nüsse 44
Nußbaumholz 49
Nußlaub 48
Nußöl 46
Nuß-Spiele 47
Nußwasser 44
Obstbaukommission 17, 24
Obstbaukurse 14
Obstbaumzählung 26, 32, 35, 37, 43, 50
Oechsle-Wägung 77
Oeschbergerschnitt 25
Pfahlbauäpfel 11
Pfingstwein 63
Pfirsich 37
Pflaumen 35
Qualitätsweine 56, 88
Quitten 33
Rebareal 88, 92
Rebbaumethoden 107
Reblaus 90
Reblöhne 86, 108
Rebschaukommission 92
Rebsorten 94–102
Rebstecken 72, 78
Rebsteuer 91
Redensarten 10, 28, 34, 63–66
Rheinfallkirsche 38
Reineclaude 36
Rüdlinger Weißapfel 23
Sämling Müller 38
Sauerkirsche 43
Schaub 72
Stachelbeeren 52
Steinmüribirne 32
Süechle 11
Süßmost 12

Tettlinger Apfel 13
Trascht 12, 62, 75
Traubenhüter 74
Traubensaft 108
Trotten 75, 79–83
Trotteinrichtung 83
Weinbau-Gemeinden 56, 87, 93, 97–102
Weinbergschnecken 71
Weinfälschen 85
Weinfässer 105
Weinmaße 62
Weinstein 104, 106
Weinwagen 62, 76
Weinzehnten 87
Williams Christbirne 32
Wimmlerlohn 80, 108
Wümmet 69, 75
Ziparten 35
Zwetschgen 34

Früher erschienene Neujahrsblätter:

1. Stück (1949): **Kummer, Bernhard:** «Schaffhauser (Volks-Tierkunde». Volkstümliche Tiernamen und volkskundliche Mitteilungen über Tiere aus dem Kanton Schaffhausen. 1. Teil: **Haustiere.** 47 S. Preis Fr. 2.70 (vergriffen).

2. Stück (1950): **Kummer, Bernhard:** «Schaffhauser Volks-Tierkunde». Volkstümliche Tiernamen und volkskundliche Mitteilungen über Tiere aus dem Kanton Schaffhausen. 2. Teil: **Tiere im Feld, Wald und Wasser.** 82 S. Preis Fr. 3.50.

3. Stück (1951): **Hübscher, Jakob:** Ueber Quellen, Grundwasserläufe und Wasserversorgungen im Kanton Schaffhausen. 52 S. Preis Fr. 3.90.

4. Stück (1952): **Boesch, Hans:** Die Unternehmungen von Johann Conrad Fischer. 84 S. Preis Fr. 4.70.

5. Stück (1953): **Kummer, Georg:** «Schaffhauser Volksbotanik». (2. umgearbeitete und erweiterte Auflage). 1. Lieferung: **Die wildwachsenden Pflanzen.** 130 S. Preis Fr. 5.—.

6. Stück (1954): **Kummer, Georg:** «Schaffhauser Volksbotanik» (2. umgearbeitete und erweiterte Auflage). 2. Lieferung: **Die Kulturpflanzen** (1.Teil). 142 S. Preis Fr. 5.—.

Die Neujahrsblätter können bezogen werden bei:

Bernhard Kummer, Rigistraße 10, und bei den Buchhandlungen Meili und Schoch, Schaffhausen.