

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen  
**Band:** 16 (1964)

**Artikel:** Das Schaffhauser Bauernjahr : ein Photoheft [Fortsetzung]  
**Autor:** Walter, Hans / Kummer, Bernhard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-584726>

#### 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

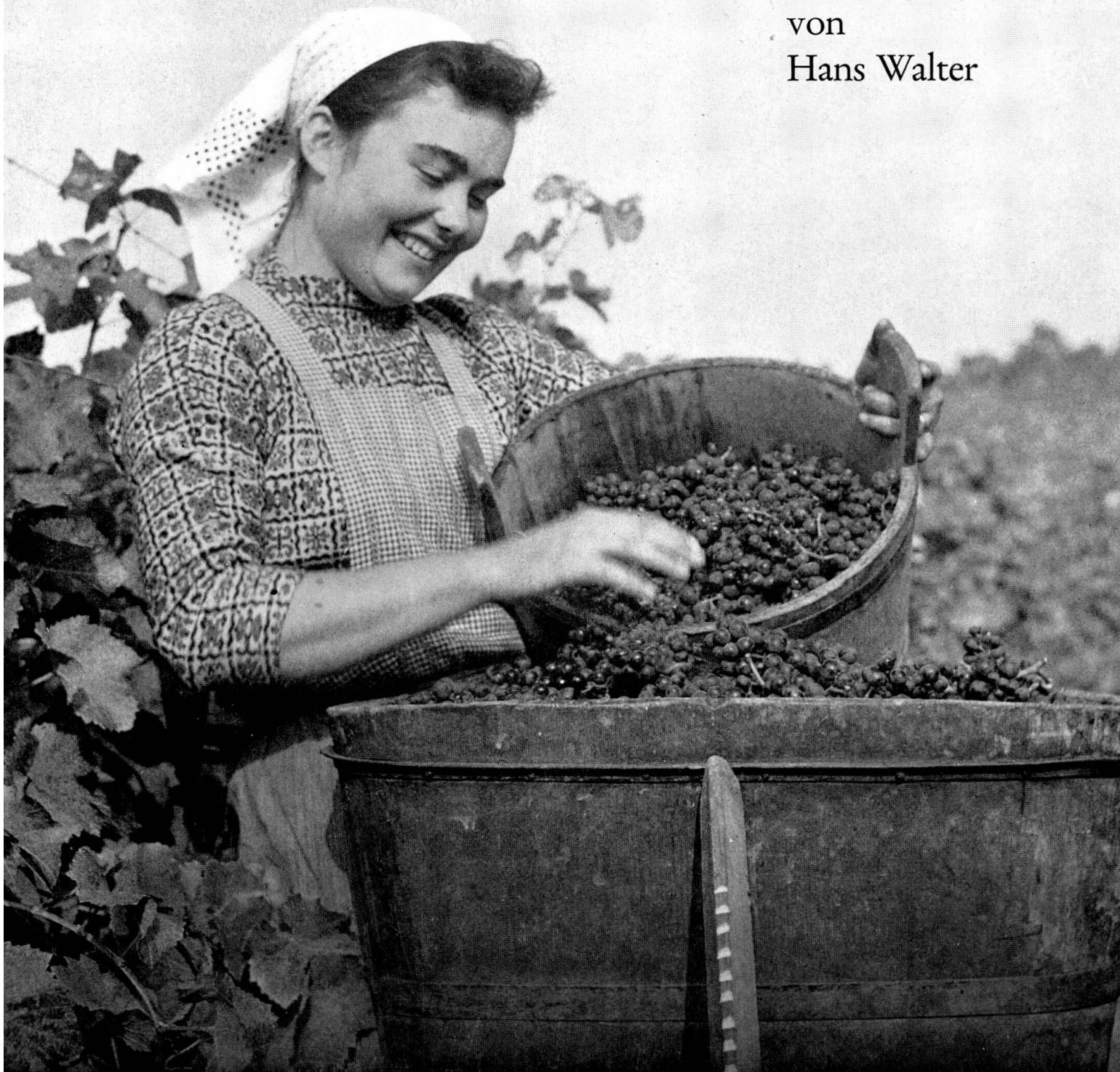
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 09.02.2026

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

# Das Schaffhauser Bauernjahr

Ein Photoheft  
von  
Hans Walter



Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen Nr. 16 / 1964

## Neujahrsblatt

herausgegeben von der  
Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen

Nr. 16/1964

**Titelbild : Eine Osterfinger Winzerin**

**Redaktion der Neujahrsblätter :**  
**Bernhard Kummer, Lehrer**  
**Rigistrasse 10, Schaffhausen 3**

**Verfasser dieses Heftes :**  
**Hans Walter, Lehrer**  
**Kohlfirststrasse 31, Schaffhausen 3**

**Buchdruckerei Karl Augustin, Thayngen-Schaffhausen, 1963**  
**Auflage : 2000 Stück**

# Das Schaffhauser Bauernjahr



2. Teil

Bilder von den bäuerlichen Arbeiten im Herbst und Winter

## Vorwort

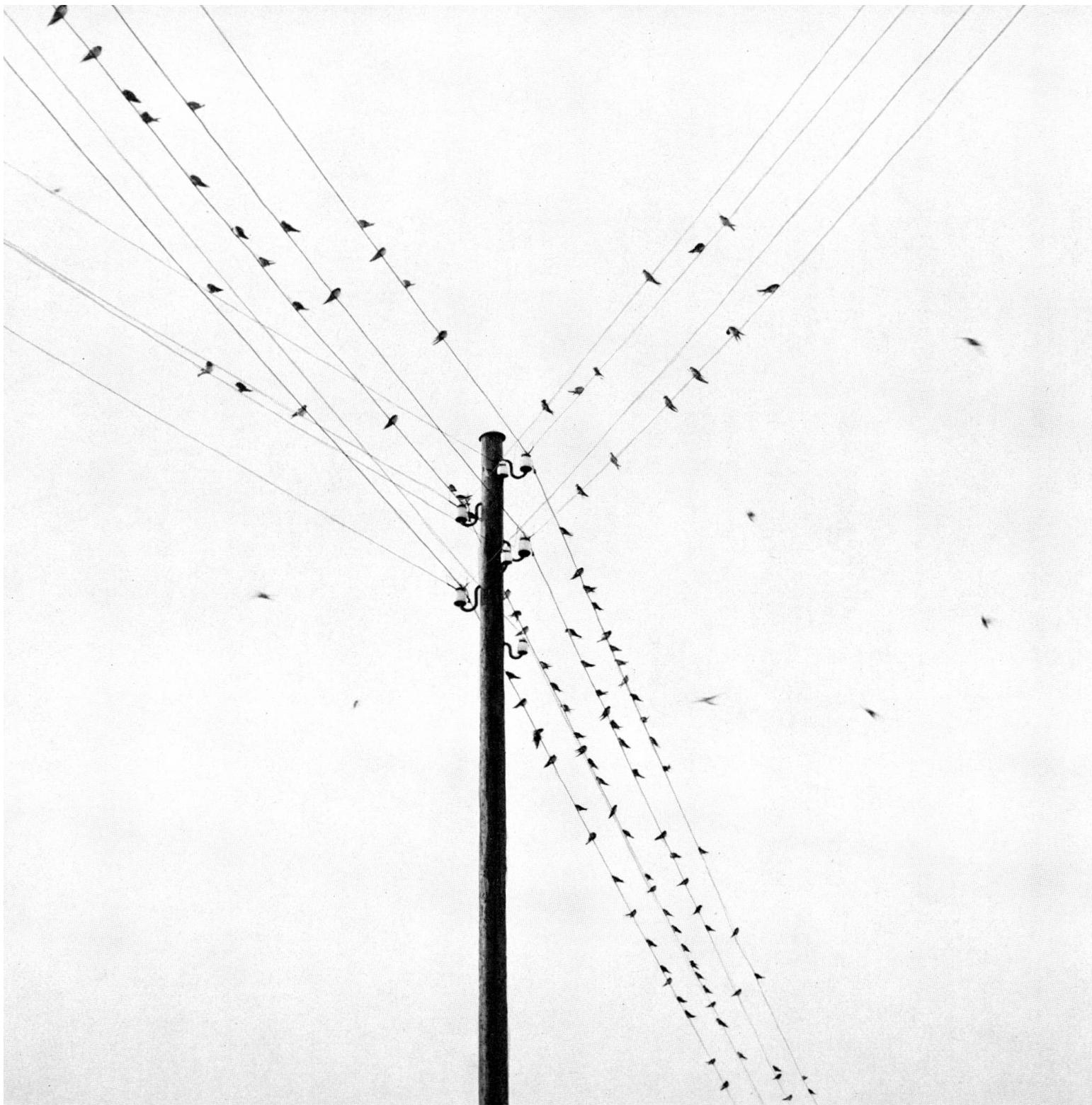
Vor fünf Jahren erfreute uns Hans Walter mit seinen lebendigen Photos von den bäuerlichen Arbeiten im Frühling und Sommer (Das Schaffhauser Bauernjahr, 1. Teil, Heft 11/1959). Einige Bilder, die er damals aufnahm und auch einzelne des vorliegenden 2. Teils (Herbst/Winter) haben schon Seltenheitswert !

Mit der ihm eigenen «Spürnase» hat sich Hans Walter stets zur richtigen Zeit in denjenigen Gemeinden des Kantons eingefunden, wo er ein nur noch selten gebrauchtes Arbeitsgerät «in Aktion» wusste, wo er von einem aussterbenden bäuerlichen Brauch hörte, oder wo ein altes Objekt dem Abbruch geweiht war. In klarem Einzelbild oder eindrücklichen kleinen Bildfolgen hielt er all das fest, was unweigerlich verloren geht. Gleichermassen wertvoll wie die Aufnahmen sind die kurzen Begleittexte mit den alten Volksnamen, volkskundlichen Ausdrücken und Redensarten. So sind diese 2 Teile des «Schaffhauser Bauernjahres» mit zusammen 140 Bildern nicht einfach ein schöner Bildband wie andere Photobücher, sondern eine eindrucksvolle, volkskundlich/photographische Arbeit, welche die früher von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen erschienenen volkskundlichen Publikationen aufs beste ergänzt.

Hans Walter und den vielen Frauen und Männern auf der Landschaft – darunter seinen Eltern und seinem Bruder Willi – sei für die grossen Bemühungen herzlich gedankt, ebenso denen, welche jedes Jahr die Herausgabe unserer Neujahrsblätter ermöglichen, den Mitgliedern, Förderern und Freunden der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen.

Schaffhausen, Ende Juni 1963

Bernhard Kummer



58. 23. September 1962. Noch scheint es Sommer zu sein. Doch die Tage werden kürzer, die Nächte länger und kühler. In dieser Zeit, so sagt der Bauer, beginnen die Wurzelfrüchte erst recht zu wachsen. Von anfangs September an pflegt man auf dem Lande keinen Znuni mehr zu essen. «Pfree am Raa traat 's Nünibroot haa» (Siblingen, Löhningen). Mit jedem Tag sammeln sich die Schwalben zahlreicher auf den Drähten, bevor sie in den Süden ziehen. «Maria Geburt (8. September) jagt alli Schwalbe furt» (Siblingen).



## De Härdöpflet

59. (oben links) *Merishausen 1953*. Weil die Kartoffeln zum Teil nicht keimten (us chärherte Soomehärdöpfel häts vill Fäälösche gge), bepflanzte man die Zwischenräume mit Runkeln, Kabis und Bodenkohlraben. Die beiden Frauen graben mit dem Karst die Knollen aus. Am Abend decken sie die gefüllten Säcke mit Kartoffelstauden zu. Erst wenn es einen Wagen voll gibt, führt man die Säcke heim.

60. (unten links) *Merishausen 1961*. Ausfahren der Kartoffeln mit dem Pflüglein. Früher fuhr man mit dem Pflüglein durch jede zweite Reihe und warf die Kartoffeln von Hand an eine «Zatte». Mit Kräuel oder Karst ebneten die Erwachsenen die Furchen wieder ein, noch nach verborgenen Knollen suchend. Am Nachmittag lasen die Erwachsenen die grossen, die Kinder die kleinen Kartoffeln auf.

61. (oben rechts) *Opfertshofen 1962*. Herausschleudern der Kartoffeln mit dem Graber, einer Kartoffelerntemaschine, die schon seit Jahrzehnten in Gebrauch ist.

62. (unten rechts) *Bei Lohn 1962*. Eine Freude und ein Stolz ist es, die gut geratenen Knollen aufzulesen und eine dichte Reihe Säcke aufzustellen. Grussform: «Giits wol uus?»

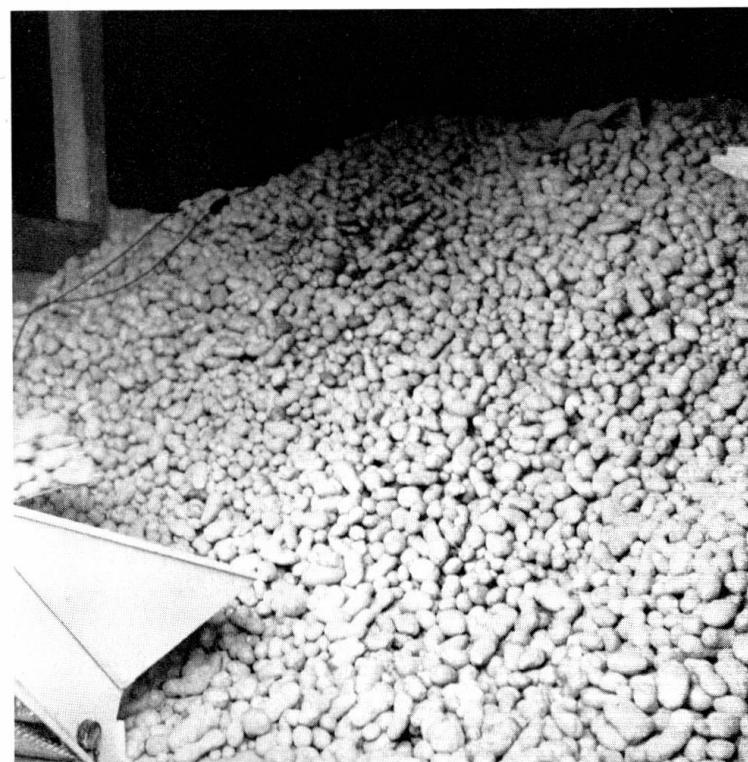






63. Bei Löhningen 1962. Der «Wisent» gräbt die Knollen aus und füllt sie in Säcke ab, die vorn auf einer Bühne aufgestellt werden. Frauenhände lesen Steine und Erdschollen heraus. Nach einer Zeile fährt der Bauer zum Brückenwagen, wechselt die Säcke auf gleicher Ebene hinüber und nimmt wieder eine neue in Angriff.

64./65. Buchthalen 1962. Die Kartoffeln türmen sich zur Lagerung zu gewaltigen Haufen in den Scheunen. Nach einigen Wochen werden sie sortiert – dafür gibt es jetzt auch Maschinen – und zum Versand in Säcke abgefüllt.





66. Gemarkung Neunkirch 1962. Der Bauer gabelte die Kartoffelstauden zu grossen Haufen zusammen und zündete sie an. Dicke, weisse Rauchwolken qualmen empor. Ein leichter Wind drückt sie auf die Seite. Für die Kinder ist es jeweils etwas Herrliches, Kartoffeln in die feurige Glut zu werfen. Sind die Haufen niedergebrannt, fischen sie die Knollen aus der Asche heraus, entfernen die verkohlte Kruste und essen die wohlgeschmeckenden, mehligen Feldfrüchte. Weniger erfreulich für sie ist das «Noosüechle» von Kartoffeln, die soeben herausgeeggt wurden. Von Zeit zu Zeit reinigt der Bauer mit den Händen die Zinken der Egge, welche zum Anhängen an Wagen mit versehen ist.



## Das Pflügen

Redensarten :

Mir gönd z'Acker.

Mir gönd go zackerfaare.

Es giit bem frische Ombruch  
nüüt als Schlenzfurene.



67. Bei Merishausen 1961.

Der Bauer pflügt mit dem Sackpflug (Name des Konstrukteurs). Die Riestern sind kurz, damit die Erde an den Tallehnen nicht weit abwärts fällt. Zum «Obsifaare» kann an den Riestern eine Verlängerung angebracht werden.



68. Merishausen 1961.

Pflügen des Kartoffelfeldes mit dem Selbsthalterpflug. Ein Knabe liest hinter dem Pflug her Kartoffeln auf, die durch das Umbrechen zum Vorschein kommen.

69. Beringen 1962. So wird die Traktorenkraft richtig ausgenützt !



70. Gächlingen 1962. Ansäen frischen Umbruchs. Wie die Pflugeinrichtung, kann auch die ganze Sämaschine mit einem Hebelgriff gehoben werden.

71. Bei Dörflingen 1962. Vieh auf der Herbstweide. Für die älteren Schüler ist das immer eine Freude, mit dem Vieh auf die Weide zu ziehen. An kühlen Tagen entfachen sie ein Feuer, um sich daran zu wärmen und Aepfel zu braten.





72. Stein am Rhein 1963. Diese Inschrift an einem Haus weist auf den ehemaligen Handel mit Schaub hin.

73. Siblingen 1963. Um Schaub für das Anbinden der Rebenschosse zu gewinnen, pflanzen einige Rebbauern noch Roggen und flegeln ihn. Zwei Lagen, Aehren gegeneinander, liegen auf dem Scheunenboden. Die Drescher stellen sich einander gegenüber auf und schwingen mit scheinbarer Leichtigkeit schön im Takt die Flegel, dass das Klopfen weithin hörbar ist. In Siblingen wurde bis 1963, in Dörflingen, Rüdlingen und Bibern bis 1958 Roggen gedroschen.





74. *Siblingen 1963.* Ist die «Trascht» zu Ende, fährt der Bauer mit den Händen energisch in das Stroh und nimmt es auf, dass die Körner zu Boden fallen. Heute werden sie in Säcke abgefüllt und nachher zum Putzen in die Dreschmaschine geleert. Früher schied man die Körner von der Spreu mit der Wanne.

76. *Hallau 1961.* An den Herbstsonntagen stellten die Hallauer diese prächtig gezeichneten Säcke sowie alte Ernte- und Dreschergeräte zur Schau. Am Boden befinden sich Holzrechen, Flegel, Wanne, Sieb = «Riitere» und Sester, der 15 l fasst. Redensart: Damit man alles im Gedächtnis behalten kann, «mo me jo en Chopf ha wienen Seschder».



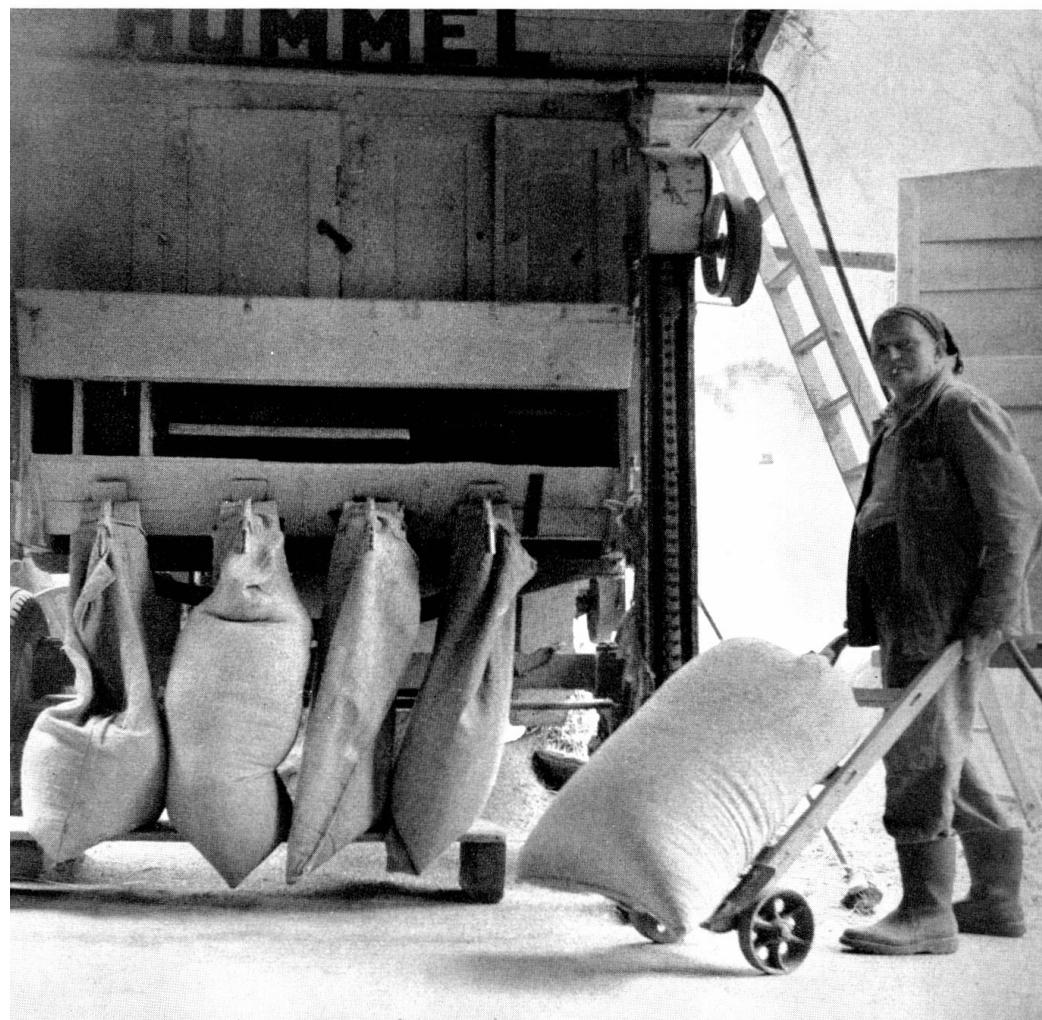
75. *Siblingen 1963.* Die Bäuerin fasst eine Handvoll Roggenhalme an den leeren Ähren und zieht sie durch einen besonderen Holzrechen. Geknickte Halme, Blätter und Ackerunkräuter fallen zu Boden. Die sauberen Halme bindet der Mann zu «Boossen» zusammen und trägt sie zur Aufbewahrung auf den Estrich. «Nochhär tuet me denn schäuble».





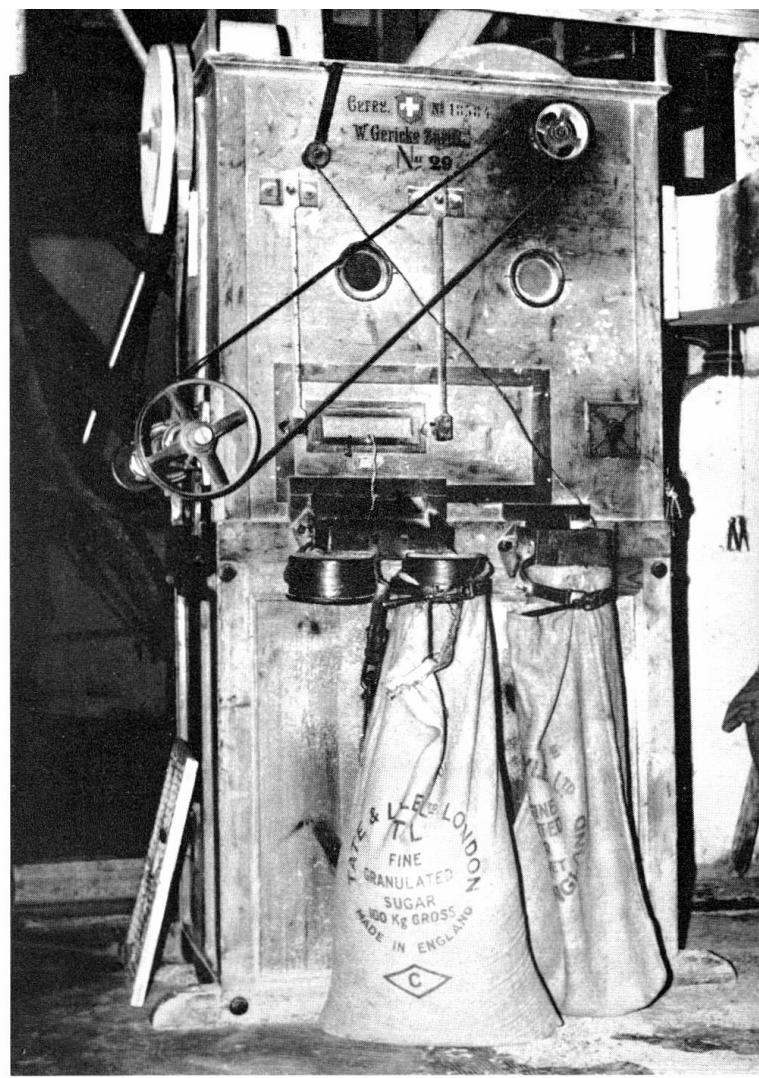
77./78. Siblingen 1962.

Von weitem hört man das Summen und Brummen der Dreschmaschine. Heute noch ist das Dreschen ein langer, strenger Tag für die Familie. Auf der Maschine werfen zwei Personen das Dreschgut in den Tambour, der die Körner herausschlägt. Vorn presst eine Vorrichtung das Stroh zu Ballen. Ein Wind bläst die Hüllblätter («Güsel») auf einen Haufen. Hinten fallen die Körner in Säcke, nachdem sie den Trieur, der sie in verschiedene Korngrößen sortiert, passiert haben.



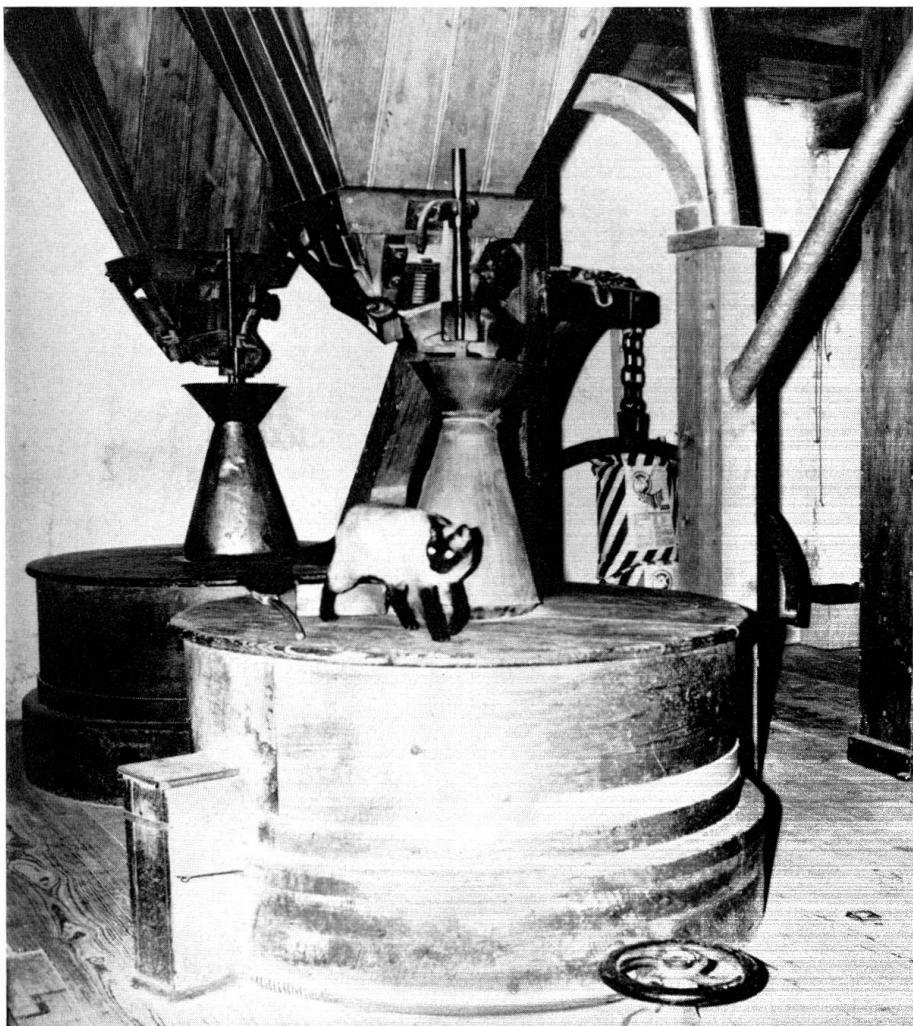


79. (oben links) Beggingen 1963. Bis zum Jahre 1958 trieb das 6 m hohe oberschlächtige Wasserrad die Mühle.



80. (oben rechts) Schleitheim 1963. Rendle in der Kundenmühle Dünner. 1957 erfolgte die letzte Dinkelabgabe an die Eidg. Getreideverwaltung. Bis heute rendlet der Müller noch für einen Selbstversorger Fäsen. Redensart : «Er hät e Schnöre wien e Rendle» (= ein geschliffenes Mundwerk).

81. Schleitheim 1963. In der gleichen Mühle befinden sich noch zwei Mahlgänge in Betrieb, vorn ein Schrotgang für Futtergetreide, hinten ein Mahlgang für Brotgetreide. Bis dasselbe voll ausgemahlen ist, muss es 18–20 Mahlgänge durchlaufen.



## E Bachete

82.—84. Löhningen 1962. Us  
eme Chaschte holt e Püürin  
Schrauchörbli, die uussend  
wie Imebiicherli, laat suu-  
beri, wiissi Tüechli drii und  
fangt aa uuswürke. Mit der  
Mueltscheere langet si in  
Taag ie, holt zome Broot  
usse, formet en uf em um-  
keerte Mueltteckel im uus-  
gschtreute Määl und laat en  
denn in e Chörbli ie. Do  
goot de Taag ersch rächt uf.  
Die Puurefrau chunnt ka  
schbäckig oder tantschig  
Broot über. S Wälleholz isch  
im Ofe verbrennt. Mit  
der Ofechrucke schoret si  
d'Gluete usse und schöpft's  
mit der Wüscheschuufle in  
Häärd dure. D'Äsche wüscht  
si i d'Äschetole abe. Iez würft  
si en füechte Lumpe über  
Gchrucke und butzt de Ofe-  
bode. Püürin laat de Schüs-

sel uf d'Äschetole, streut e bitzili Määl druf, läärt e Chörbli druhäre, macht mit em Mässer e par Schnitt  
in Broottaag und schüssst en ii. — Noch ere guete Schtund nimmt si s Broot uus, butzet mit eme Määlwüschi s Määl ab und schriicht Prööter mit eme bsundere Büürsctili mit haassem Salzwasser aa, da si en schööne Glanz überhömed.





85. Eisenhalde Siblingen 1962. Zapfenschnitt bei der Sorte Riesling × Silvaner.



86. Hallau 1962. Blauburgundertrauben reifen am «Omebindboge».

87. Hallau 1962. In letzter Zeit werden immer mehr Rebberge auf Drahtkultur umgestellt.





88. Eisenhalde Siblingen 1955. Der Traubenhüter lädt den alten Vorderlader. Von Zeit zu Zeit gibt er Schüsse ab, um die Vögel, vor allem Starenschwärme, zu verscheuchen. Der Volksmund sagt von langsamem, unbeholfenen Leuten: «Hai mach emol, du Trubenhüter!»

89. Eisenhalde Siblingen 1961. Garne halten die Vögel von den Trauben fern.



90. Bei Osterfingen 1962.  
Der Bückiträger trägt die  
schwere Last zu den Zu-  
bern hinunter.

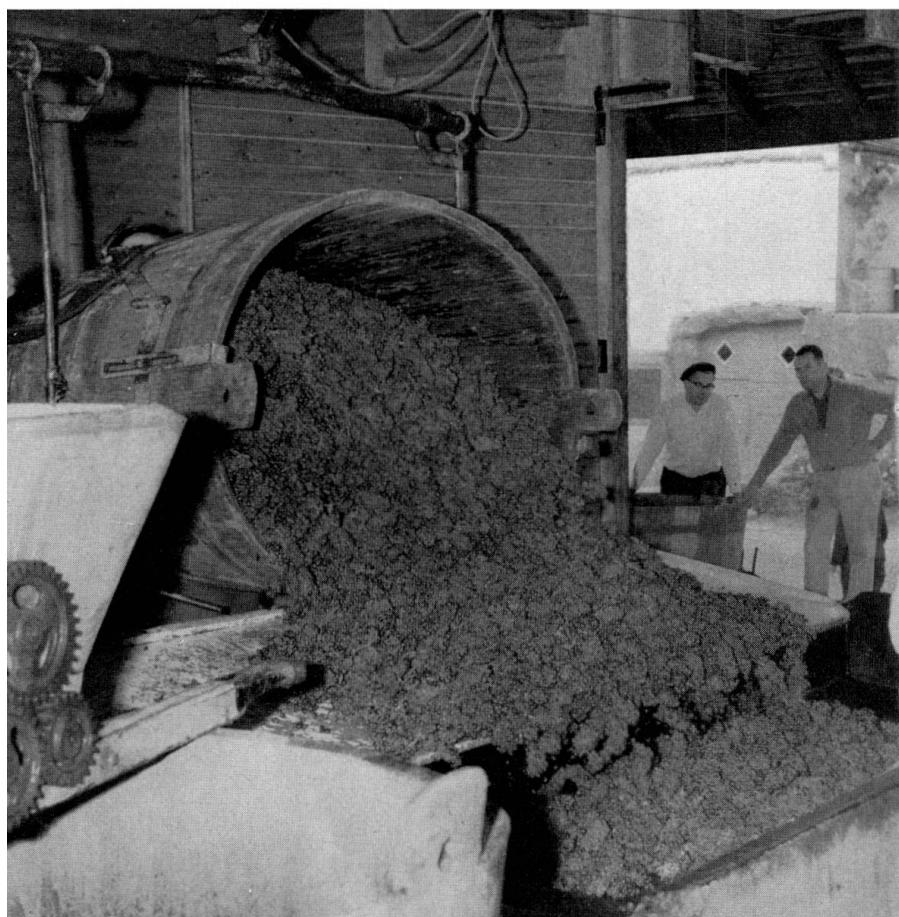


91. Bei Osterfingen 1959.  
Der Bückiträger leert die  
Trauben in den Zuber.

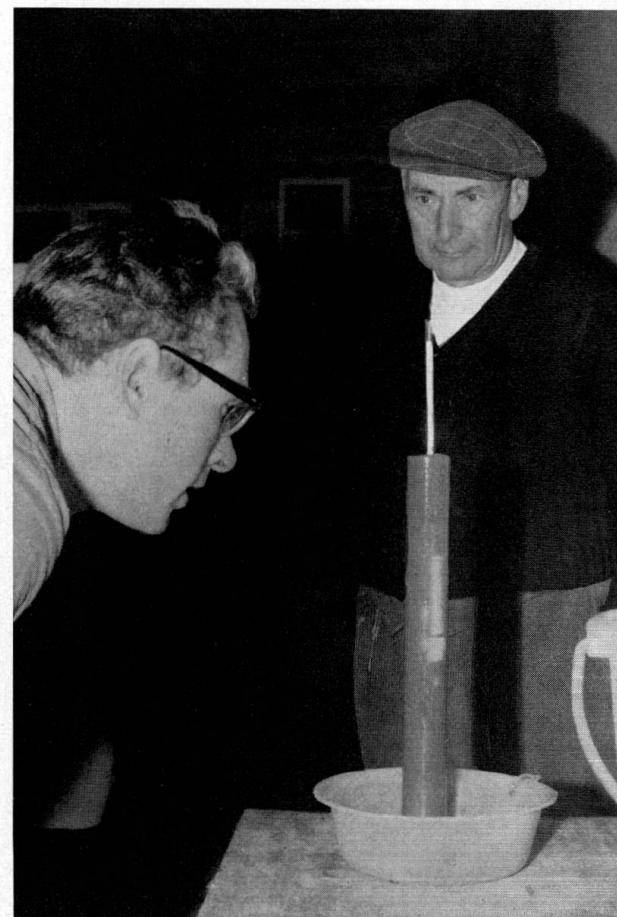


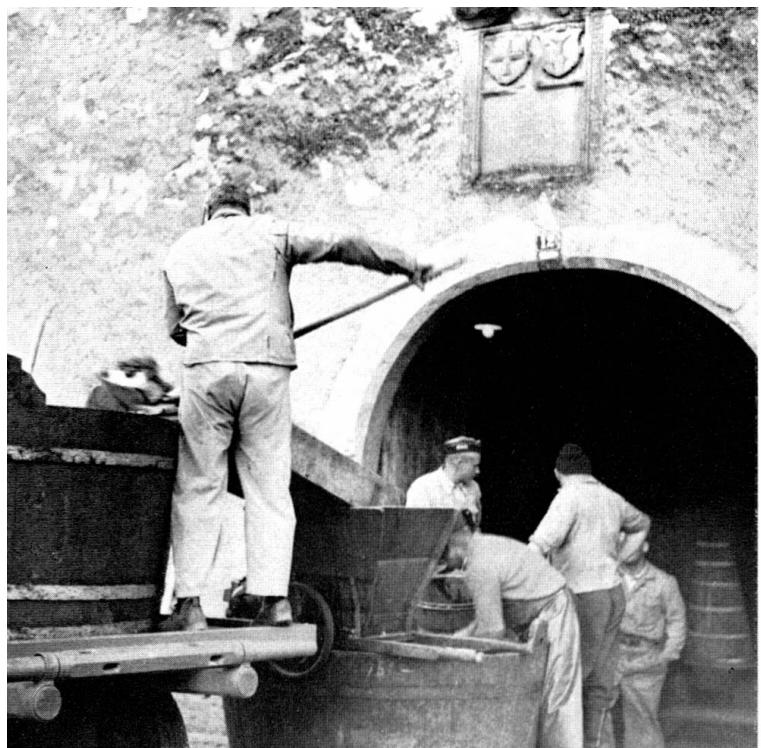


92. *Hallau 1959.* Vor der Weinkelterei bildet sich eine lange Wagenschlange. Das Abladen erfolgt sehr rasch. Ein Kran hebt und zieht einen vollen Zuber in die Kelteree.



93./94. *Hallau 1962.* Kippen des Zuckers über der Traubenmühle, welche die Trauben entbeert und zerquetscht. Die anstehende Maische wird direkt in die Gärtanks gepumpt. Der Kontrolleur stellt mit der Oechslewaage den Zukergehalt fest.



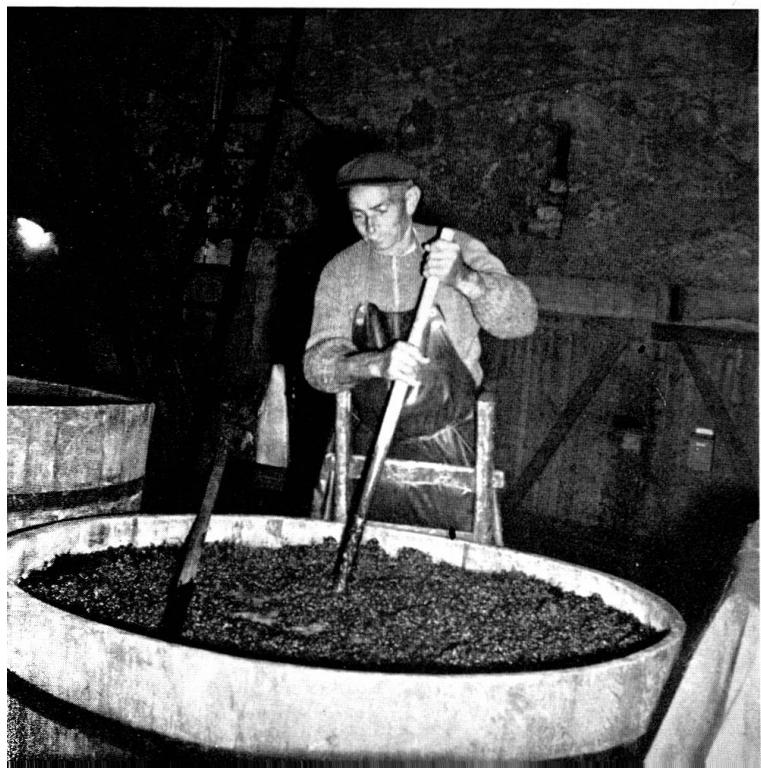


95. Löhningen 1959. Ein Mann schaufelt die Trauben in die Mühle, die von einem fahrbaren Elektromotor getrieben wird. Andere Leute sind daran, die Maische in ein Bücki zu schöpfen und in die Trottenstände zu leeren.



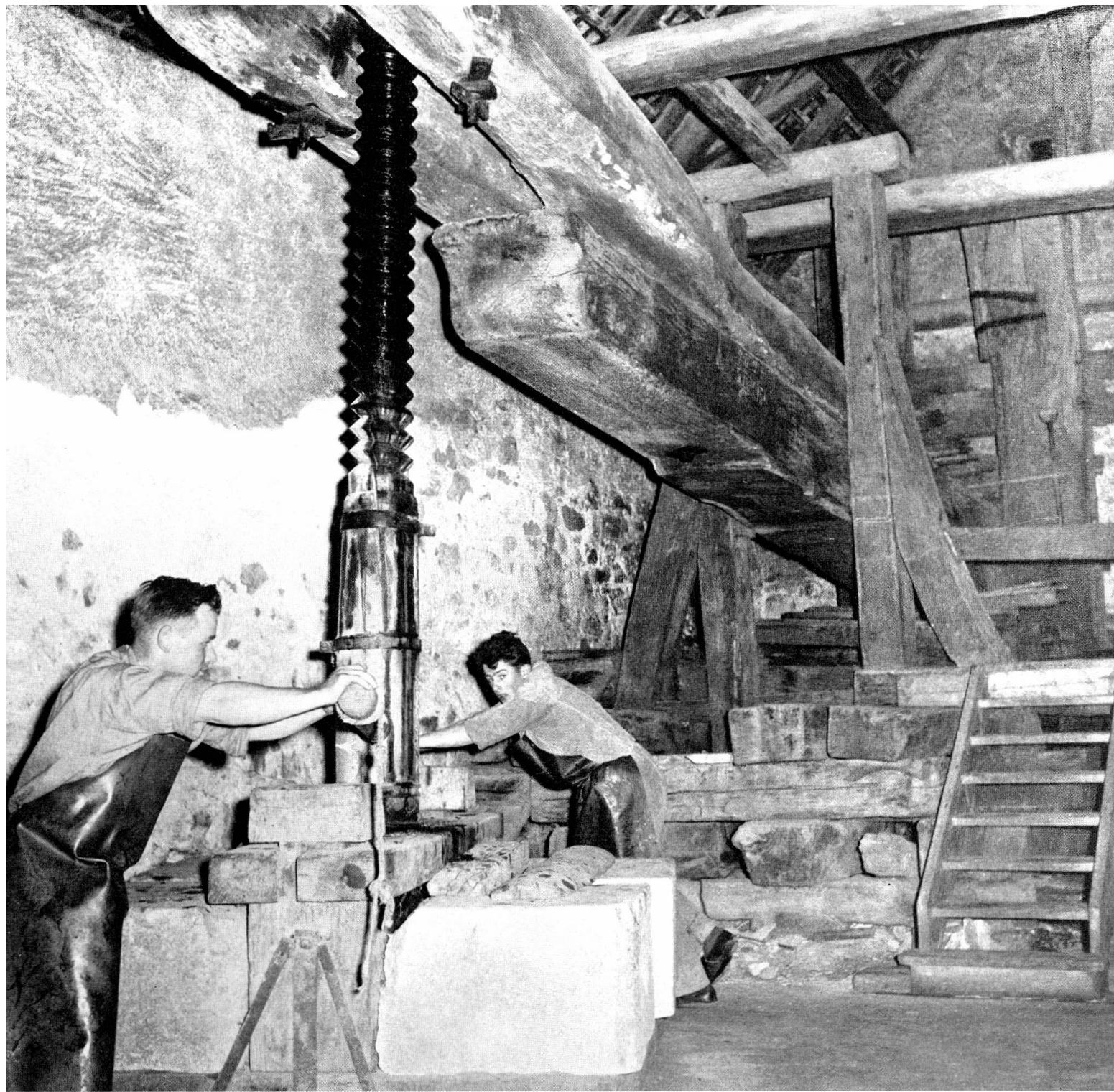
96. Löhningen 1963. Wappentafel mit den Schilden des Schaffhauser Spitals und des Spitalmeisters Abegg über dem Tor der mächtigen Spitaltrotte, die 1962 renoviert wurde.

97. Löhningen 1959. Volle Trottenstanden, die bis zu 10 hl fassen. Der Weinbauer «stöösselt» jeden Tag dreimal mit dem «Stöössel» das «Trascht» hinunter, damit beim Gären der Wein eine schöne rote Farbe bekommt.



98. Löhningen 1959. Füllen des Gatters auf dem Trottbett. Der Saft fliesst in Rinnen ab und ergiesst sich in den bereitgestellten Zuber.



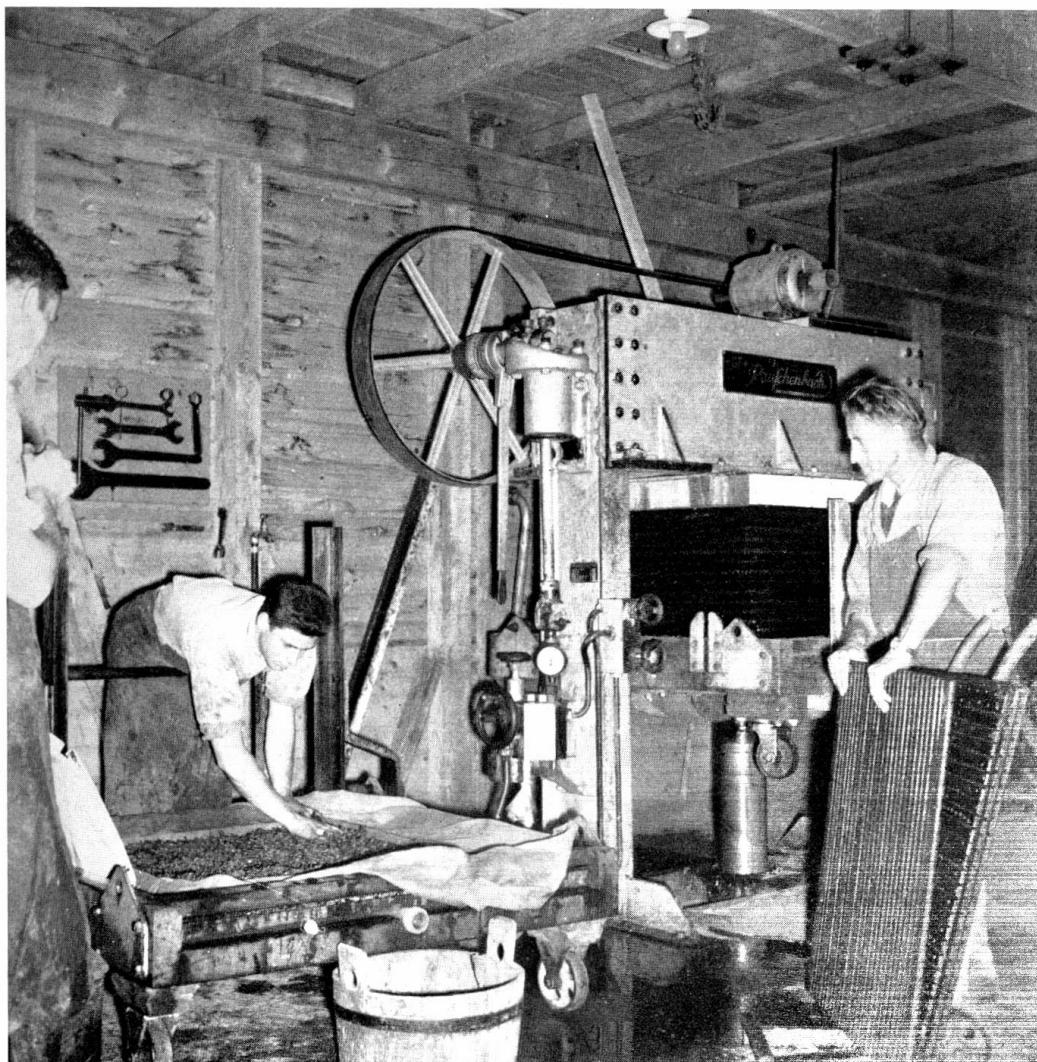


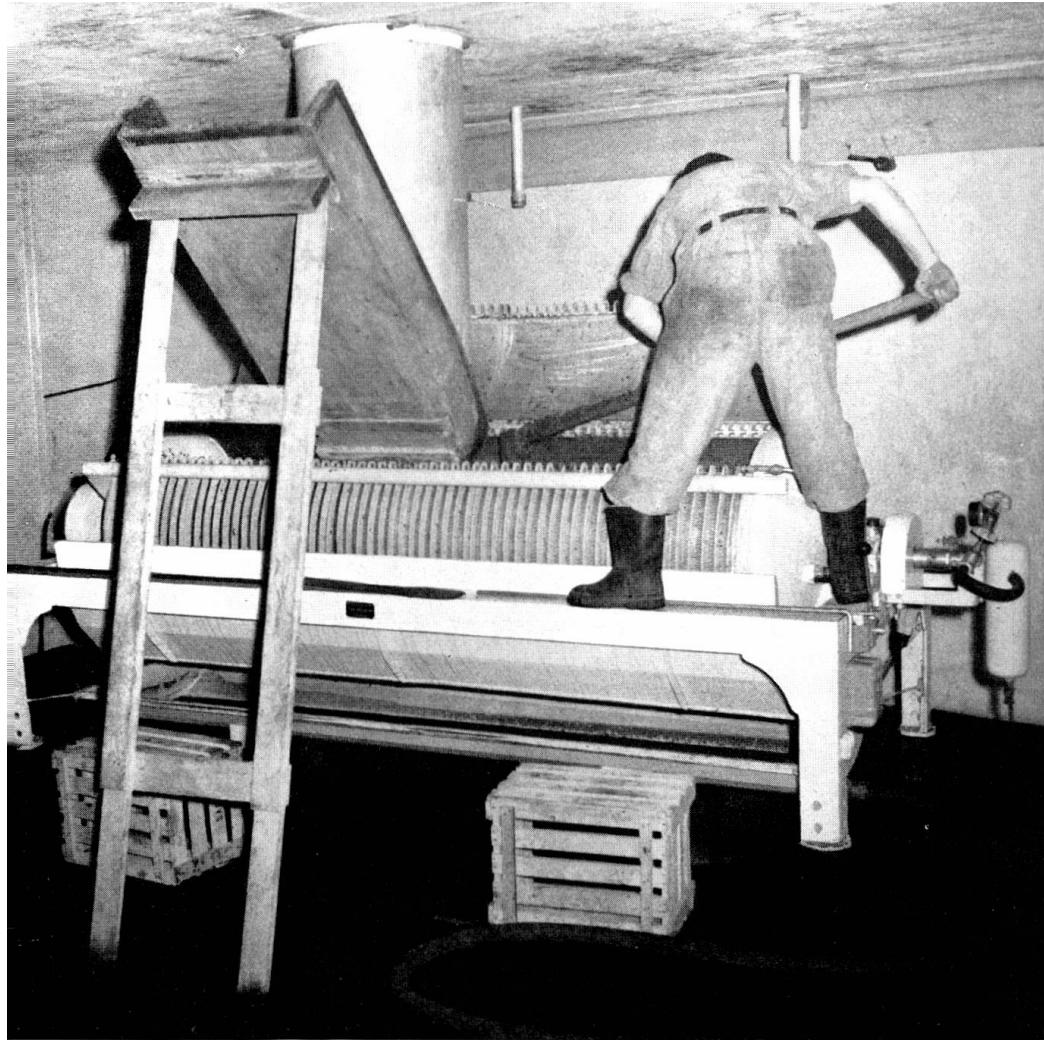
99. Löhningen 1959. Mächtige Baumpresse aus dem Jahre 1713. Die zwei senkrechten Säulen im Hintergrund bilden das im Boden verankerte Widerlager, die beiden vorn das Joch. Zwischen ihnen liegt der vorn gegabelte Trottbaum. — Der Trottmeister verebnet das «Trascht» im eichenen Gatter und legt einen Boden aus Brettern darauf. Auf diesen Boden schichtet er kreuz und quer Lagen von Vierkant-hölzern (= s' Holz). Den Raum zum Trottbaum hinauf «schiftet» er mit «Schiften» (Keilen) aus. Zwei Männer drehen die Spindel, um den Trottbaum zu heben. Der Trottmeister zieht den «Esel» im Joch heraus. Nun drehen die Männer die Spindel im umgekehrten Sinne. Der mächtige Trottbaum senkt sich langsam.

100. Löhningen 1959. Die vier Männer drehen die Spindel, bis die Steine ca. 30 cm über dem Boden sind. «Si tönd d'Schtaa henke.» So lässt man den Trottbaum ruhen, bis das «Trascht» trocken ist.



101. Hallau 1959. Die Trottänner bereiten einen neuen «Truck» vor. Im Becken liegt schon ein Sickerboden mit dem weitmaschigen Press-tuch. Der Mann links schöpft «Trascht» auf das Tuch. Der Trottmeister verteilt es gleichmässig und schlägt dann die vier Tuchzipfel darüber ein. Nach 15–20 Lagen rollt man das Becken unter die hydraulische Presse.



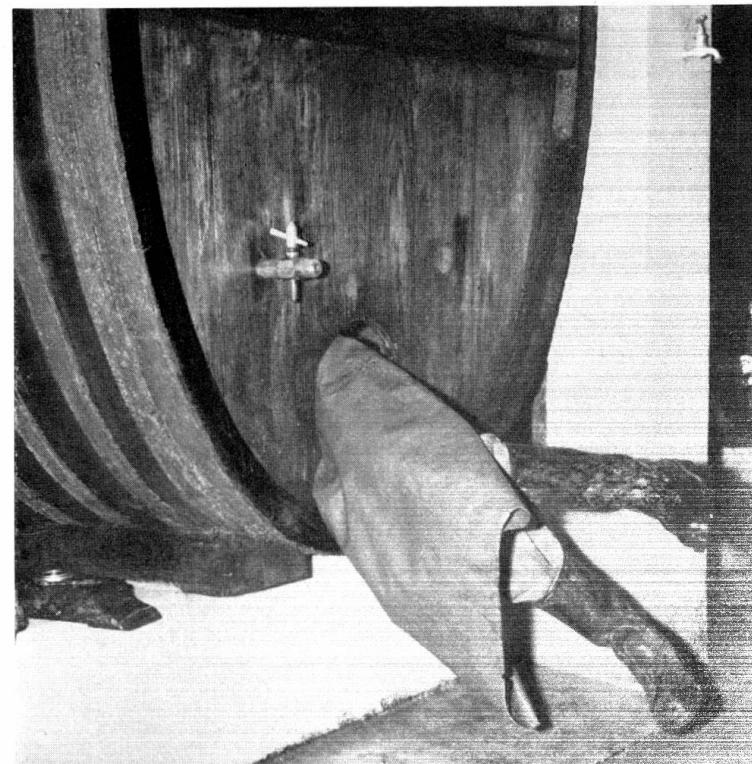


102. Schaffhausen 1959.  
Kelterei des Landw. Genossenschaftsverbandes. Ein Angestellter füllt den modernen Willmes-Presser, der in der Stunde 1000 kg Maische presst. Die geschlossene Trommel lässt man zur gleichmässigen Verteilung der Maische rotieren. Gleichzeitig jagt man Luft in den Gummischlauch in der Mitte der Trommel. Der Wein rinnt durch Löcher in den Rillen, tropft in das Auffangbecken und fliesst im Schlauch in die Fässer hinunter.

103. Hallau 1959. Geschmückter Weinwagen am Herbstumzug. Mit solchen Fuhrwerken führten die Fuhrleute den Klettgauer Wein nach Zürich.



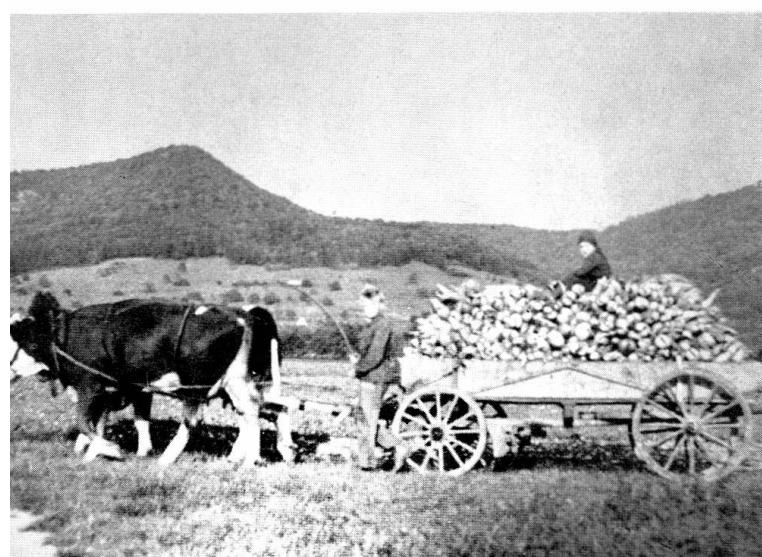
104. Hallau 1962. Ein Angestellter der Weinkelterei Schlatter schlüpft durch das Türchen ins mächtige Fass, um es mit der Bürste gründlich zu reinigen.





105. Runkelrübenernte bei Ramsen 1962. «Mir gönd it Ruebe. Mir gönd go Ruebe lüüche.» Bei ange- regtem Gespräch putzen die Frauen die ausgerissenen Runkeln, schneiden das Kraut ab und werfen sie auf Haufen.

106. Bei Siblingen 1953. Im Klettgau war es früher üblich, die ausgezogenen Runkeln nur zu putzen und auf dem Bennenwagen kunstgerecht aufzuschichten. Da konnten die Leute ihren Fleiss und ihre schönen Runkeln zur Schau stellen.



107. Siblingen 1948. Vor der Scheune wird das Kraut abgeschnitten. Die Runkeln wirft man in eine Garette und leert sie in den «Ruebechärr». Das Kraut kommt an die Futterwand in der Scheune und wird dem Vieh verfüttert.





108. Bei Löningen 1962. In diesem Herbst gab es einen reichen Obstsegen. Stützen verhindern ein Brechen der schwerbehangenen Aeste.

109. Bei Siblingen 1962. Der Bauer pflückt die Äpfel noch in einen Zwilchsack, den er auf einer Seite an beiden Enden zusammengebunden und über die Achsel gehängt hat. Zum Offenhalten des Sackes steckte er ein an beiden Seiten zugespitztes Stecklein in das Sacktuch.



110. Schaffhausen 1962. Vater und Sohn preisen einem Bauern Schweine an. Martini ist Zinstag. Früher kamen die Juden aus Randegg und Gailingen, um von den Bauern Guthaben oder Zins einzuziehen. Von diesen Juden haben unsere Viehhändler das Jiddische übernommen. Wenn sie die Absicht haben, von einem Bauern «soll kaser zu lakächen», können sie untereinander abmachen, für das Paar nicht mehr als «bes meie nun gsorum», zu bezahlen.

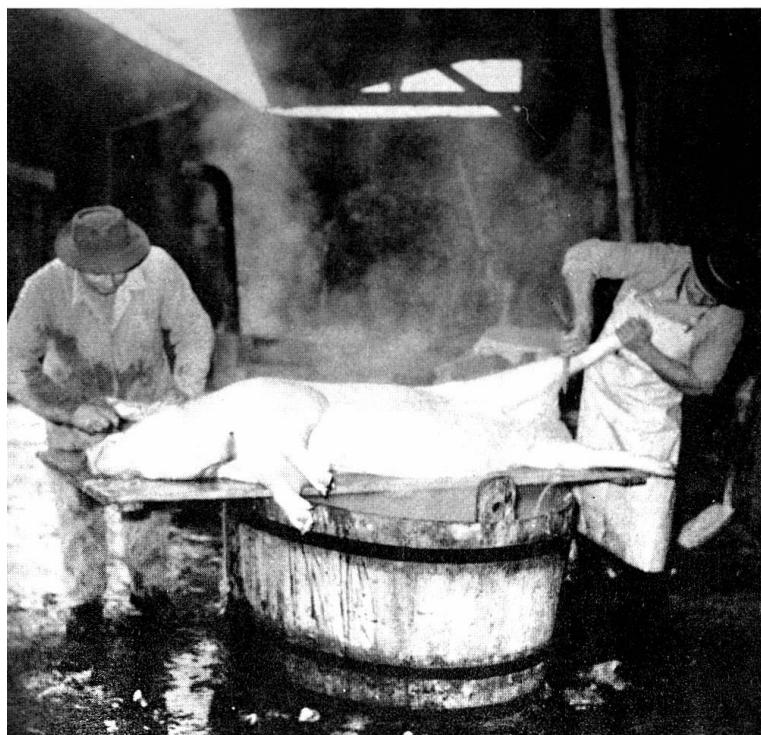




111. *Hausmetzgete* in Thayngen 1963. In einem scharfen Strahl schießt das Blut in ein Gefäß. Der Bauer steht mit einem Kessel bereit, es zu übernehmen und sofort zu schlagen.

112. Nach dem Brühen und Abreissen der Haare im Zuber erfolgt das Sauberschaben mit dem Messer auf dem Brett.

113. Zuerst schneidet der Metzger Kopf und Beine ab, dann arbeitet er die Wirbelsäule heraus. Die Seiten legen sich auf das Brett, die Innereien können leicht abgetrennt werden.

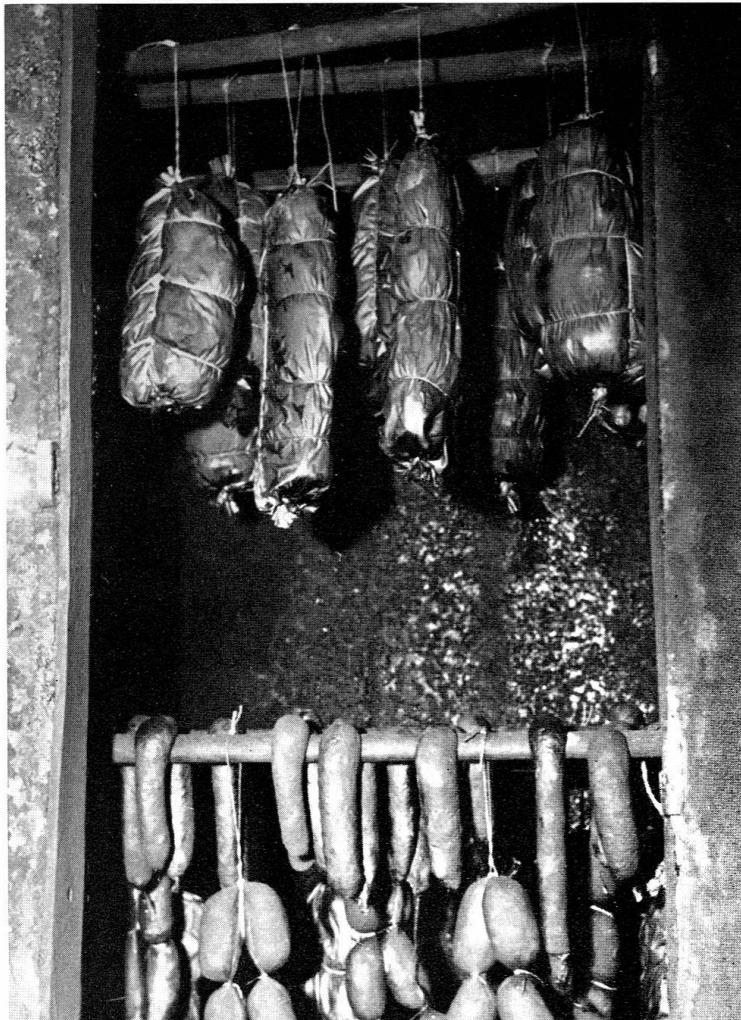
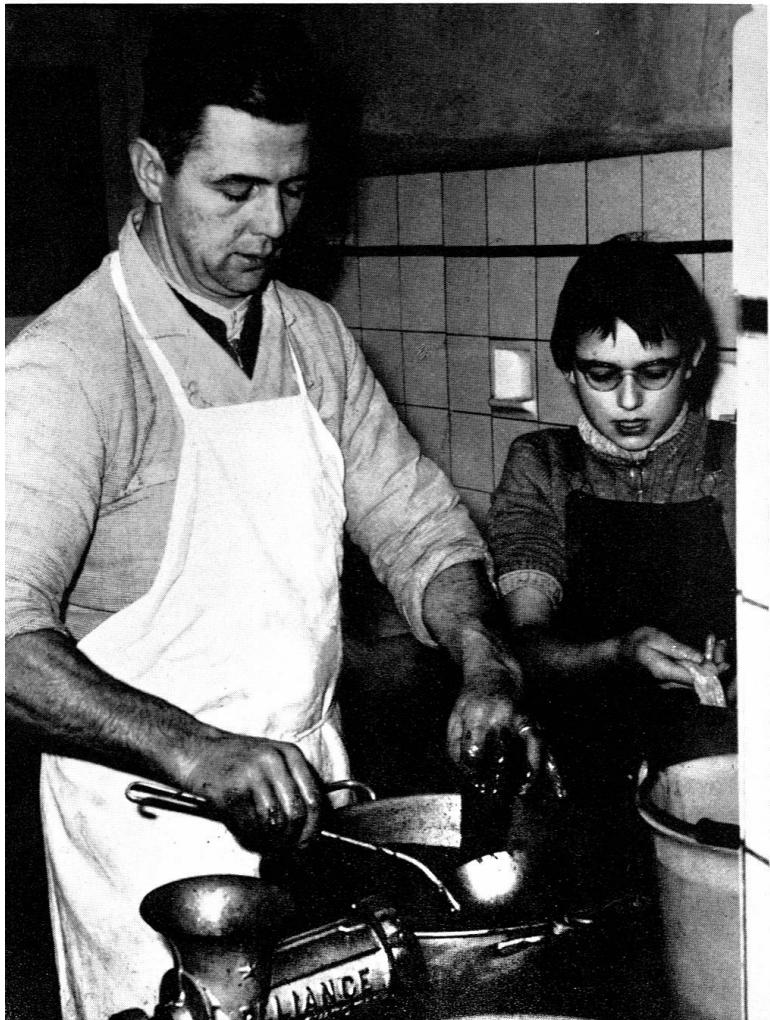




114./115. *Thayngen 1962*. In vielen Gemeinden isst man die gesottenen Innereien, in andern verarbeitet man sie mit Schwarten, Kopffleisch und einer «Bölleschweissi» zu Leberwürsten. Der Metzger stellt aus feingemahlenem Abgangfleisch Bratwürste, aus Abgang- und Rindfleisch Bauernschüblinge her.

116. *Thayngen 1962*. Die herrlichen Blutwürste entstehen aus Blut, Milch, der «Bölleschweissi» und verschiedenen Gewürzen. Das Wasser, in dem sie gesotten werden, gibt die «Mülchlisuppe» (Hallau).

117. *Rauchkammer in Siblingen 1960*. Vor dem Räuchern liess man früher das Fleisch zur Durchsalzung drei Wochen im «Fleischständli» im Salz. Ein «Lagg» aus Knoblauch und Wacholderbeeren verlieh dem Fleisch einen besonderen Geschmack.





118. *Buchthalen 1961*. Die Jugend tummelt sich auf dem zugefrorenen Nägelsee.



119. *Auf dem Siblinger Randen 1961.* Das Siblinger Randenhaus ist die höchstgelegene Siedlung im Kanton Schaffhausen. Der Blick schweift über das Nebelmeer, dessen Obergrenze bei 800 m ü. M. liegt, zu den Zentralalpen.



120./121. *Siblingen* 1963. Beim Besenmachen. Der Bauer holt sich im Herbst sein «Beseriis» (*Lonicera Xylosteum*) im Wald. Im Winter, wenn die Reiser trocken sind, bindet er die Besen. Mit einem Strick zieht er sie fest zusammen und bindet sie mit Draht oder gespaltenen Hulftern (Wolliger Schneeball).

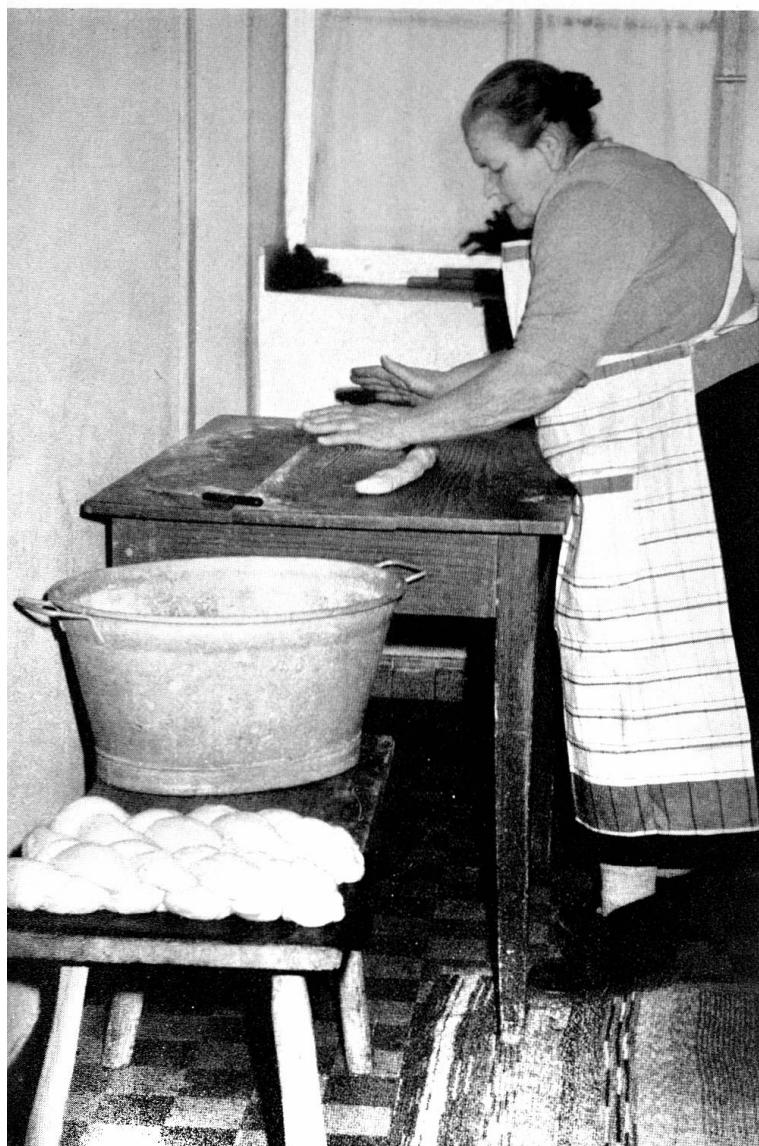
122. *Buchthalen* 1959. Der vierspännige Pfadschlitten fährt zum letzten Mal durchs Dorf.





123. *Neujahrsbräuche*. Was bringt das neue Jahr? Das Wetter entscheidet über Ernte oder Missernte. Bäuerinnen in Siblingen und Löhningen schnitten am Silvesterabend Zwiebeln entzwei und legten die Schalen in eine oder vier Reihen. In jede Schale streuten sie eine Prise Salz. Dort, wo das Salz trocken blieb, waren trockene, dort wo es Saft zog, nasse Monate zu erwarten. In Siblingen traten Bauersleute beim Ausläuten des alten Jahres vors Haus, netzten den rechten Zeigefinger und stellten die Windrichtung fest. Der Wind, der beim Jahreswechsel weht, soll das ganze Jahr vorherrschen. Mein Vater sagte: «Wenn de Oberluft goot, giits ka Heu und ka Chriesi.» An keine Jahreszeit ist folgende Regel gebunden: Wenn alle Kühe im Stall sich auf die gleiche Seite legen, gibt es Regen. Wie das Wetter an den Losungstagen vom Stephanstag bis 6. Januar ist, so soll es in den entsprechenden Monaten des Jahres sein.

124./125. *Siblingen 1961*. Die schmackhaften Neujahrszöpfe entstehen aus Mehlteig mit Milch, Rahm und Butter.





126. *Siblingen* 1962. Ein 84 jähriger Bauer beim Wellenmachen. Er verwendet noch einen alten Wellenbock, den er selbst auf dem Nacken in den Wald getragen hat. Zur Einrichtung gehören ferner das «Wöllebockchettemli» und «en Chnüttel uss Masholder».



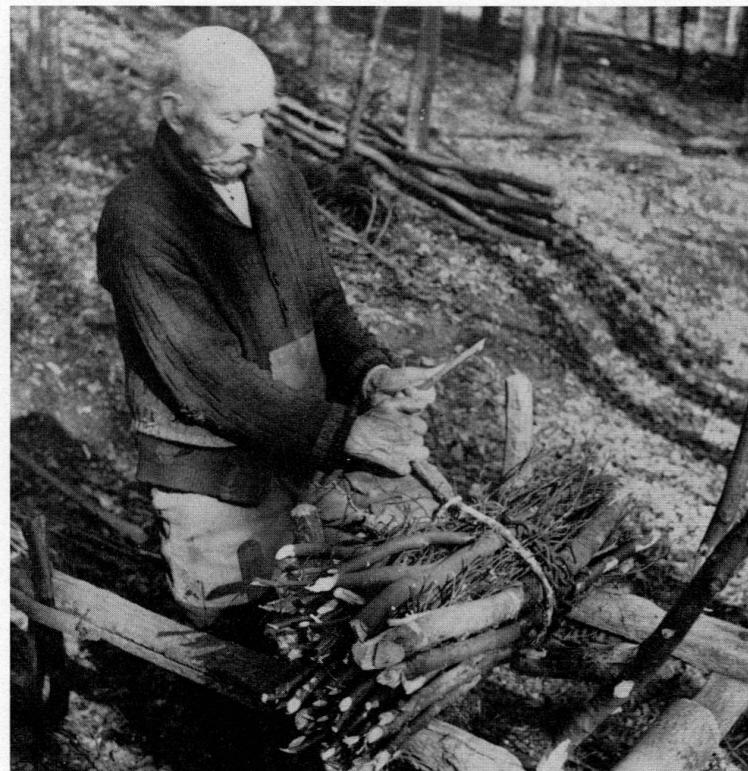
127. Eine Stange, an einem Ende auf den Wellenbock gelegt, dient als Haubock. Auf diesem hackt er mit dem Gertel die Aeste entzwei.

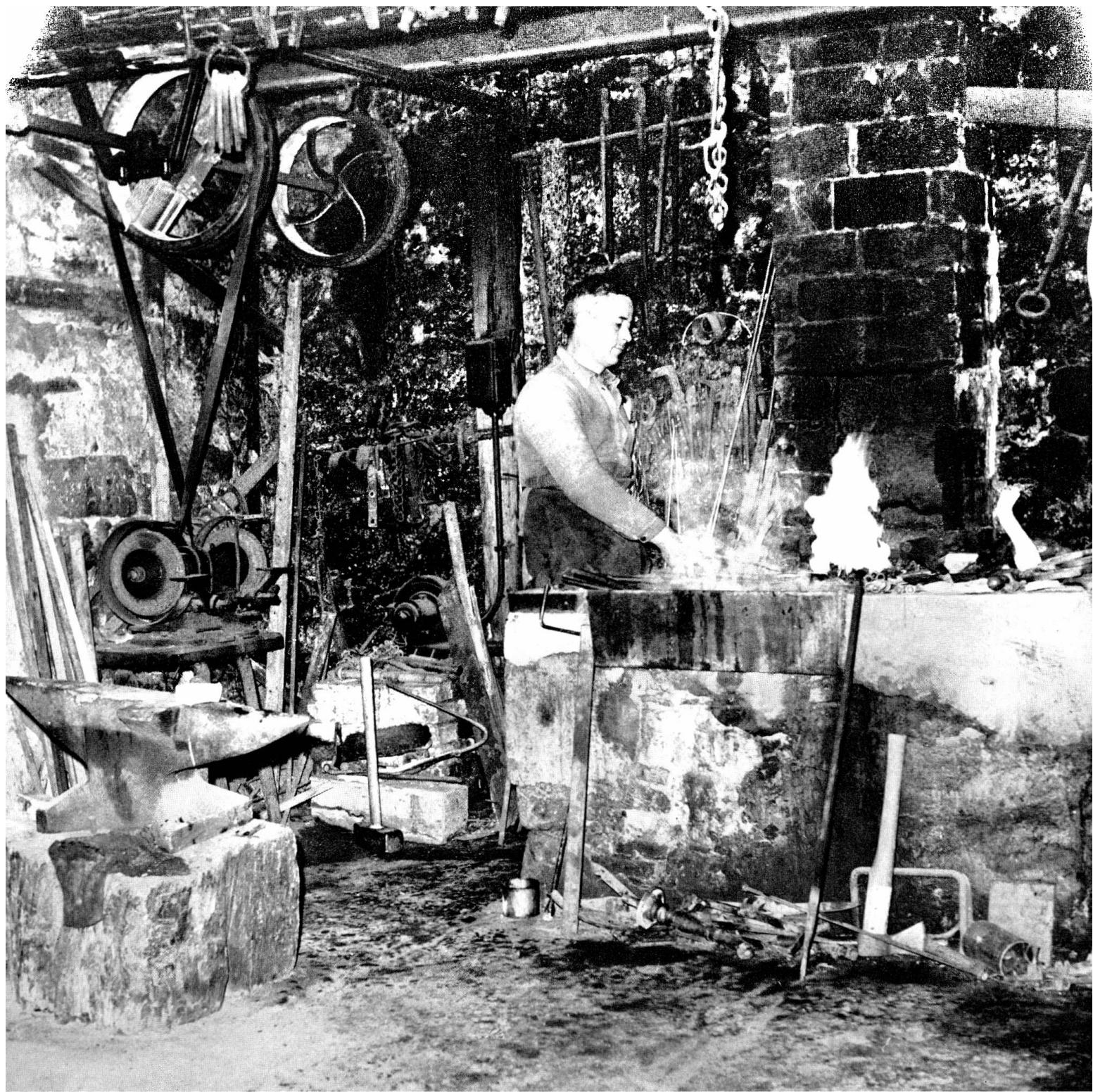
129. Drehen einer «Wid» aus Hasel oder Wolligem Schneeball.



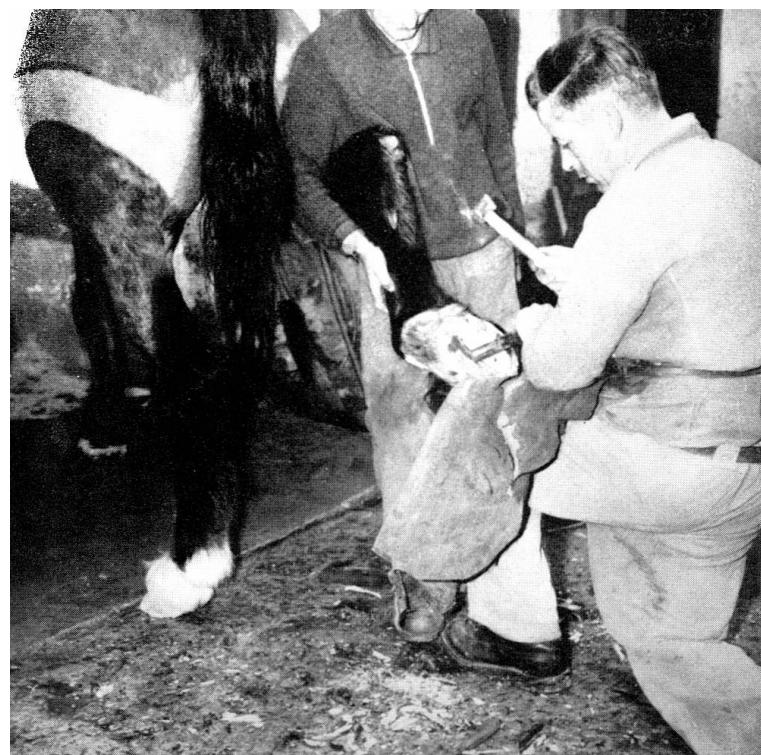
128. «Uffschnaarze» der vorstehenden Zweige mit dem Gertel.

130. Durch oftmaliges Drehen der Rute ist es möglich, sie um den «Lätsch» zu biegen und so die Holzwelle festzubinden.

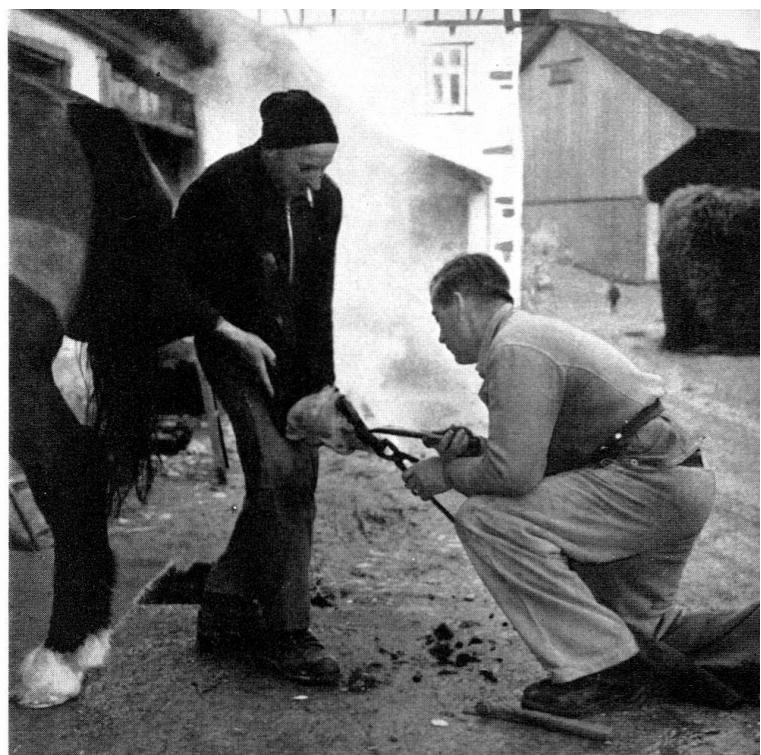




131. Hofen 1963. In der alten, malerischen Dorfschmiede steht der Hufschmied an der Esse, um das Eisen glühend zu machen. Nachher hämmert er es auf dem Amboss zurecht.



132. Hofen 1963. Ausschneiden des Hufes.

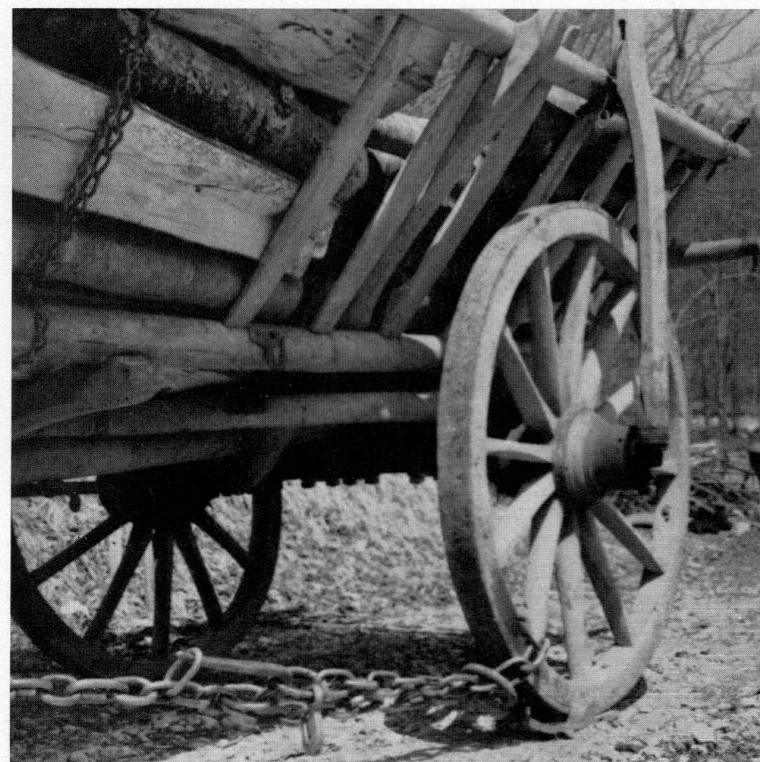


133. Hofen 1963. Der Schmied beim Aufrüsten des Eisens.

134. Siblingen 1963. Der Schmierbock unter dem hintern Achsenstock hält den Wagen auf einer Seite hoch. Der Fuhrmann kann das Rad herausziehen und die Achse schmieren.



135. Siblingen 1963. Die schwere Spannkette befestigt man hinter dem vordern Achsenstock am Langbaum. Das gespannte Rad sitzt auf einem Radschuh fest. Er verhindert eine Abnützung des Radreifens an dieser Stelle.





136. Bei Siblingen 1963. Der Fuhrhalter führt ein Klafter Holz zu Tal. Damit der schwere Wagen nicht die alte, steile Randenstrasse hinabschiesst, spannt er ein hinteres Rad. Fachausdruck: «Ich mo aas aahenke.»

137. *Siblingen 1963.* Ein Rebbauer spitzt mit dem Zugmesser («Ziemässer») auf einem «Abziebock» Rebstecken. Früher zog man die aus Fichten oder Föhren gespaltenen Rebstecken ab.



138. *Bei Stein a. Rhein 1963.* In die Rebberge, welche nach oben keine Zufahrt besitzen, müssen angeschwemmte Erde oder Mist hinaufgetragen werden. Der Weinbauer stellt die Butte zum Füllen auf den «Buutestuel». Ist sie voll, dreht er sie und schlüpft in die Tragriemen (= «Raase»). In Oberhallau nennt man dieses Gerät «Mistbock», in Siblingen «Huttebock». Von einer magern Kuh sagt man: «Du häsch en schööne Hüttebock im Stall.»

