

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 46 (1949)

Artikel: Schneckenzucht und Schneckenspeise
Autor: Wildhaber, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-114529>

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: 11.12.2025

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

Schneckenzucht und Schneckenspeise.

Von Robert Wildhaber, Basel.

«Ja! d'Herelüt sy arig Lüt!
 Si fressen alle Plunder.
 Es gruuset 'ne ab allem nüüt.
 Was thut doch nit der Gwunder!
 He nu! I ha Profyt dervo.
 Schnegge! Rebschnegge! Rebschneggoh!»

So lässt G. J. Kuhn in seinen Volksliedern und Gedichten¹ den Berner *Schnegge-Ma* vor sich hinreden und seine Ware anpreisen. Würde man diesem Schneckenmann ganz Vertrauen schenken bei seinen philosophierenden Betrachtungen, so schiene es, als ob die Schnecken nur aus *Gwunder* von den *Herrenleuten* verspiesen worden wären. Wir werden aber noch sehen, dass der gute Verkäufer nur beschränkt Recht hatte mit seiner Behauptung².

¹ 1. Auflage, Bern (1806), 129 f. In der 2. Aufl. von 1819, 18 f, leicht geändert. —

² Für wertvolle und freundliche Mitteilungen und Hinweise schulde ich meinen Dank den Herren Alex H. Albrecht-Sarasin, Basel (für Überlassung von Kochbüchern); Dr. W. Bierhenke, Hamburg; H. Brüngger, Fehraltorf; Dr. E. Burckhardt-Vischer, Basel; Pfarrer Joh. Cadieli, Sevgein (GR); Dr. P. Laurentius Casutt, Kapuzinerkloster Dornach; Barel. Coray, Laax (GR); W. Hugh Curtis, Alton (England); Jos. Demont, Sevgein (GR); R. Derrer-Hess, Rüti (Zch.); Dr. H. Dölker, Stuttgart; A. Egli-Küng, Gibswil (Zch.); Dr. J. Fehr, Basel; H. Feurer, Hinwil (Zch.); Dr. L. Forcart, Basel (für die Benützung der reichhaltigen naturwiss. Bibliothek); B. Frei, Mels (der die Freundlichkeit hatte, seine Schüler Aufsätze über «Das Schneggnen in Mels» schreiben zu lassen); K. W. Glaettli, Hinwil (Zch.); Prof. Dr. Béla Gunda, Debrecen (Ungarn); Dr. P. Rudolf Henggeler, Einsiedeln; Dr. P. Ignaz Hess, Engelberg; K. Kilchsperger, Bauma (Zch.); H. Krebsler, Wald (Zch.); Prof. Dr. F. Krüger, Mendoza (Argentinien); O. Leuenberger, Pfäffikon (Zch.); René Martin, Ettingen (BL); Colin Matheson, Cardiff; Dr. P. Iso Müller, Disentis; Frau Dr. M. Pfister-Burkhalter, Basel; Dr. T. Reinhard, Basel; Louis Schély, Strasbourg; Univ. Dozent Dr. Leopold Schmidt, Wien; Dr. Dr. A. Weitnauer, Kempten (Allgäu); dem Museum für Völkerkunde und Schweiz. Museum für Volkskunde, Basel; dem Schweizerdeutschen Wörterbuch, Zürich; den Kapuzinerklöstern von Altdorf, Appenzell (Dr. P. Adalbert Wagner), Arth am See (P. Cuno Amstutz), Bulle (P. Benjamin), Delémont, Landeron, Mels, Näfels (P. Robert), Olten (P. Otbert), Rapperswil (P. Isidor Frei), Romont (P. Marc), St. Maurice (P. Rémy), Sarnen (P. Leonhard), Schöpfheim, Stans und Zug. Von den Kapuzinerklöstern in Schwyz, Solothurn, Sursee und Wil waren leider keine Angaben erhältlich. Den Hw. P. Guardian des Kapuzinerklosters Fribourg scheine ich, gänzlich unbewusst und unbeabsichtigt, mit meiner Anfrage vor den Kopf gestossen zu haben, da er mich kurz und bündig wissen liess: «il est des questions auxquelles on ne répond pas»; es tut mir leid, wenn ich ungewollt eine empfindliche Stelle getroffen haben sollte. Meine Entschuldigung gilt auch dem Hw. P. Guardian des Kapuzinerklosters Schöpfheim, der mir schrieb: «Ihre diesbezüglichen Anfragen gehen allzu sehr in Einzelheiten hinein und ich hoffe, dass kein P. Guardian Ihnen auf all diese Fragen Antwort gibt. Es gibt klösterliche Bräuche, an denen durchaus nichts auszusetzen ist, die aber doch nicht an die grosse Glocke der Öffentlichkeit gehören.» Ein Verzeichnis der weniger bekannten, benützten Literatur befindet sich auf S. 179 ff.

Wir müssen vorerst unterscheiden zwischen Wasser- und Landschnecken, Nackt- und *Häuschenschnecken* (*Deckelschnecken*). Diese Unterschiede werden in der Mundart allerdings nicht immer gemacht und durchgeführt, selbst dort nicht, wo verschiedene Mundartbezeichnungen für die Nacktschnecke und die Deckelschnecke vorhanden sind. Gelegentlich wird sogar das gleiche Wort für die Schnecke und das Schneckenhaus angewendet. Auch Schnecke und Muschel werden oft mit dem gleichen Ausdruck bezeichnet. In der Valsugana (Italien) herrscht der Glaube, dass die Deckelschnecke aus der Nacktschnecke entstanden sei¹. Über die Herkunft und Lebensweise der Schnecken herrschten früher überhaupt eigenartige Auffassungen; teilweise mag die Abneigung vieler Leute gegen die Schneckenspeise unbewusst noch damit zusammenhängen. Conrad Gesner behauptet z. B.²: «Die Schnecken wachsen auss dem faulen schleim der Erden vnd Kreuter / dann solcher schleim erhartet in ein schalen in welcher sie wohnen». Und Franklin³ bringt aus mittelalterlichen französischen Schriftstellern folgende Darstellung: «Le limaçon (helix) est engendré du limon de la terre, et c'est de là qu'il a tiré son nom».

Als essbar gelten im allgemeinen nur die Helix-Arten, die Häuschenschnecken, und zwar vor allem *Helix pomatia* (die Weinbergschnecke), *aspersa*, *nemoralis*, *pisana*, *vermiculata* und weitere Helix-Arten⁴. Rossmässler hat 1857 auf den Märkten Spaniens «14 verschiedene Arten von der Gattung der Schnirkelschnecken (*Helix*) in ungeheuren Mengen als Esswaaren feilbieten und essen sehen»⁵. Neben diesen Arten werden dann natürlich auch Meeresschnecken als Speise verwendet, vor allem von den Küstenbevölkerungen⁶. In aussereuropäischen Ländern werden eine ganze Menge von Mollusken gegessen, die in Europa häufig als ungeniessbar gelten⁷. Nacktschnecken werden in Europa nicht verzehrt, dafür werden sie reichlich in der Volksmedizin verwendet (Schnecken-sirup!).

In unseren Gegenden hält man die Weinbergschnecke (*Helix pomatia*) für die eigentliche Speiseschnecke. Das bezeugt schon

¹ Arch. glottol. ital. XVII 426. — ² Fischbuch, 194b. — ³ Vie privée: Les animaux, I 197. — ⁴ Aufzählungen bei: Rust, 492; Masfield, 158 f; Martens, Weich- und Schalthiere, 287 f; Martens, Reise nach Venedig, II 440; Olivi, 175; Porro, 29 u. 45; Keller, II 522; Jordan, 137 f; Gérard, 38; Figuier, 382 u. 384; Moquin-Tandon, I 326; Brehms Thierleben, 797; Bronn, 1345; Johnston-Bronn, 39; Puton, 9; Swanton, 18; Buffon et Bosc, IV 15; Dupuy, 101. 107. 110. 116. 137; Garbini, II 71. 131 f. 159. 164. — ⁵ Reise-Erinnerungen, I 166, Anm. — ⁶ Vgl. z. B.: Die österreich.-ungar. Monarchie; Bd. Küstenland, 345. — ⁷ Bronn, 1345; Taylor, I 426.

Pantaleon im Jahre 1559¹: «Man vermeinet es seyend die gehörnete schnäcken besser, vnd zwar es beduncket mich auch / dieweil sie treffenlich feücht seind. Man hatt in vnseren landen wenig auss diser arth / so man isset / weder eben dise». Geradezu rührend schreibt J. W. v. Alten, der 1812 eine Abhandlung über die Augsburger Conchilien verfasste, von ihr²: «Vielleicht, dass die Grösse dieser vaterländischen Schnecke die Ursache ist, gewürdigt zu werden, dem Menschen besonders zur Fastenzeit zur Speise zu dienen». Sie findet sich mehr oder weniger in ganz Europa³; als eigentliches Verbreitungszentrum gelten hauptsächlich die Kalkberge des südöstlichen Europas⁴; hingegen fehlt sie im nördlichen Teile der britischen Inseln, in Norwegen, im grösseren Teil von Schweden und in Russland⁵. In Norddeutschland tritt sie nur gelegentlich auf; wir werden weiter unten noch einmal auf diesen Punkt zurückkommen müssen. Für die Schweiz und Süddeutschland hingegen kann sie bereits im Quartär nachgewiesen werden⁶. Sie wird vor allem geschätzt in Süddeutschland, Österreich, Norditalien, Nordfrankreich und der Schweiz⁷; im Süden von England wird sie nur ganz gelegentlich als Speise verwendet⁸.

Die hauptsächlichliche essbare Schnecke für das Mittelmeergebiet und Westeuropa (Spanien, Südfrankreich, Italien) ist *Helix aspersa*⁹; sie gilt als sehr zart und feinschmeckend. Auch in Belgien¹⁰ und in vielen Teilen von England wird sie sehr geschätzt¹¹. Ich möchte hier nicht auf alle verwendbaren Schneckensorten eingehen; die einschlägige Literatur, vor allem die zoologische, bringt — sehr zerstreut — eine Menge von Hinweisen. Natürlich wird jedes Land

¹ Offenbarung der Natur, S. ccij u. ccijj. — ² S. 48. — ³ Buffon et Bosc, IV 27 — ⁴ Floericke, 30. — ⁵ Martens, Ist *Helix pomatia*, 170. — ⁶ Mötteli, 17. — ⁷ Rossmässler, Iconographie, I 55; Garbini, I 78; Olivi, 175; Porro, 45; Buffon et Bosc, IV 27; Martens, Reise nach Venedig, II 440; Léger, 151; Dupuy, 107; Puton, 9; Moquin-Tandon, I 326; Masefield, 159; für Nordböhmen: Ankert, Mollusken als Speise und Schmuck, 121, und Ankert, Mollusken als Speise, 79; für die Niederlande: Benthem Jutting, 345: «De verspreiding in Nederland en evenzoo in de bij Zuid-Limburg aansluitende gebieden van de Middenrijnsche laagvlakte en België wordt echter niet autochthoon geacht. In deze streken is de soort gebonden aan de cultuur ter wille van lekkernij of vastenspijs». — ⁸ Swanton, 18; Masefield, 159. — ⁹ Forcart, 36 (wo darauf hingewiesen wird, dass sie an zahlreichen Orten ausserhalb ihres geschlossenen Verbreitungsgebietes auftritt, «wahrscheinlich mit Gemüse eingeschleppt und lokale Kolonien bildend»); Figuier, 382; Mermoud (seit 1896 ist sie in Genf nachzuweisen); Brehms Thierleben, 797; Moquin-Tandon, I 326; Puton, 9; Martens, Reise nach Venedig, II 440; Figuier, 384; Jordan, 138; Martens, Wech- und Schalthiere, 287. — ¹⁰ Taylor, III 249. — ¹¹ Swanton, 18; Masefield, 159; Taylor, I 426 u. III 249.

im wesentlichen die Schnecken benützen, die in ihm vorkommen. Doch spielen dann auch künstliche Anpflanzungen und der Handel — schon in älterer Zeit, sogar schon bei den Römern — eine Rolle, sodass heute ein wirklicher Feinschmecker die Möglichkeit hat, seine persönlichen Gelüste weitgehend zu befriedigen.

Es macht durchaus den Eindruck, dass die Schnecken in manchen Ländern Europas zur alten Sammelwirtschaft gehören. Für ihre frühere Wichtigkeit in der Provence tritt auch Benoit¹ ein: «Les baies des arbres, du micocoulier (les bellicoques), du hêtre, du chêne, du pin-pignon, les champignons et *les escargots*, les oiseaux et les poissons, que produisait en abondance la Provence, concouraient à une alimentation, qui s'est considérablement appauvrie depuis que la nourriture a été sélectionnée et ,standardisée' par les citadins».

Gesammelt wird von Kindern, Hüterbuben, armen Leuten und eigentlichen Schneckensammlern, zum Eigenbedarf, zum Verkauf an Schneckenhändler, Schneckenzüchter, an Klöster, auf Märkten, und zum Versand an weitere Abnehmer. Auf die besonderen Arten von Deckelschnecken, die gesammelt werden, werden wir im folgenden im allgemeinen nicht mehr näher eingehen.

Man darf mit dem Einsammeln nicht zu früh beginnen; die Tiere sollen die Möglichkeit haben, ihre Eier abzulegen; können sie das erst im sog. *Schneckengarten* tun, so gehen die Eier meist zugrunde. Es wird überall betont, dass das Sammeln nicht vor Mitte Juli, lieber erst von Anfang August an einsetzen sollte; als landwirtschaftlicher Termin wird etwa angeführt: beim Emden² oder vom Jakobitag (25. Juli) an³. Wo aber nicht auf rationellen Betrieb und Schonung der Tiere geachtet wird, fängt man schon nach Johanni (24. Juni) an⁴. Als die günstigste Zeit gelten Regentage, etwa nach einem Gewitter, wo die Schnecken aus ihren Schlupfwinkeln hervorkriechen und gierig fressen. An Waldrändern, auf Wiesen, besonders frischgemähten, noch tauigen, auf Kartoffeläckern, in Weinbergen, den Mauern und Hecken entlang werden am meisten gefunden. Als besonders gut werden die Schnecken der höheren Gegenden und Alpengebiete (soweit sie da noch vorkommen) angesehen⁵; es wird nämlich behauptet, dass

¹ La Provence, 106. — ² Mels (SG); Aufsätze B. Frei. — ³ Helvet. Calender für 1786, 63, und identisch: Bemerkungen von dem Wildkirchlein, 6; Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1045 (8 Tage vor Jakobi). — ⁴ Geyer, Schneckengärten, 139; Beschreibg. Münsingen, 476 (Juni u. Juli). — ⁵ Moquin-Tandon, I 328; Senn-Barbieux, 66; Der Neue Sammler VII (1812) 40, für Flims: man «gräbt die besten im Herbst auf den Bergen hervor; je höher desto besser».

die Tiere den Geschmack und Duft der gefressenen Pflanzen einigermaßen behalten¹, und dass ein richtiger Kenner das sofort merke. Daher komme es, dass die Schnecken bestimmter Gegenden ihre Wertschätzung unter Feinschmeckern genössen. Manchmal setzt der Schneckenfang auch erst am Ende des Winters ein, bevor sie anfangen zu fressen, da sie dann besonders gut sein sollen². Es muss darauf geachtet werden, dass man nur grosse, ausgewachsene Tiere nimmt, deren Schalen fest und nicht beschädigt sind; die jungen Tiere mit dünnen Schalen sind leicht verderblich und werden im allgemeinen vom Händler gar nicht abgenommen.

Als Rarität findet sich unter vielen Tausenden von Schnecken gelegentlich eine linksgewundene; sie wird als *Schneckenkönig* bezeichnet; die Schneckenhändler und Verkäufer legen solche Exemplare, wenn sie sie finden, auf die Seite und verkaufen sie an Sammler und Conchylienkabinette. Nach dem Volksglauben (Ostschweiz) sollen die Fresswerkzeuge solcher «linken» Schnecken in ein Säcklein genäht und dann zahnenden Kindern um den Hals gehängt werden, da sie das beste Mittel gegen schweres Zahnen seien³. — Das Wort *Schneckenkönig* ist sicher nicht volkstümlich, sondern eine gelehrte Bildung⁴.

Die Tätigkeit heisst: *Schnecken auflesen, sammeln, suchen, graben, klauben*⁵, schweizerdeutsch häufig einfach *schneeggen*⁶; auch das Piemont kennt den gleichen Ausdruck⁷; Reiser⁸ führt für das Allgäu an *schneagge* (wo offenbar das iterative *n* fehlt); im Kt. Schaffhausen sucht man *deckleti Schnägge*⁹. Im Prätigau wird von der *Schnäggi(n)g*¹⁰ geredet, im Solothurnischen von der *Schnäggen-Uf-*

¹ Rösler, I. Heft, 202: «Dem Wermuth . . . schreibet man die ausserordentliche Bitterkeit der Schnecken zu, welche da . . . gesammelt werden». — ² Moquin-Tandon, I 328; Rust, 496; Tarenne, 50; Taylor, I 425; Gyr, 108; Geoffroy, 21 u. 27; Buffon et Bosc, II 96: «C'est dans cet état que l'on cherche les grosses espèces pour la nourriture de l'homme, parce qu'ainsi que la marmotte, le loir et autres animaux hibernans, elles ont fait provision de grasse, et qu'elles sont plus délicates»; Rösler, I. Heft, 202: «zur Fastenzeit». — ³ Senn-Barbieux, 73. — ⁴ Chemnitz, Bd. 9, Teil 1 (1786) 78; Pfeffer, Was ist ein «Schneckenkönig»; Nachrichtenblatt der dt. Malakozoolog. Ges. 35 (1903) 26; Nemnich, Polyglotten-Lexicon, II (1795) 123 (danach: Grimm, Dt. Wb. 9, Sp. 1219); Krünitz, Encyklopädie, Bd. 147, S. 299. — Weigand, Schmeller und das Schweiz. Id. führen das Wort nicht an. — ⁵ Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1045. — ⁶ Schweiz. Id. 9, 1198 (Belege aus: Kt. Freiburg [Jauntal; cf. Stucki, Mundart von Jaun, 236], Kt. Schwyz, Kt. Uri, Engelberg, Nidwalden, Kt. Graubünden [Castiel, Fideris, Herrschaft; cf. Meinherz, Mundart der Bündner Herrschaft, 44 u. 196; Jenaz, Igis, Klosters, Trimmis]). Ich kenne den Ausdruck auch aus meiner Heimat, dem Sarganserland. — ⁷ Schweiz. Id., a. a. O., cf. Giordani, 167. — ⁸ Reiser, II 553. — ⁹ Kummer, 55. — ¹⁰ Schweiz. Id. 9, 1198 (Fideris, Jenaz, Schiers).

*läsete*¹. Den Sammler bezeichnet man als *Schneckengraber*², *Schnecken-sammler*³, *Schnëggler*⁴; er scheint beim Bauern nicht immer den besten Ruf gehabt zu haben, so wird im Tirolischen *schnegk'nsucher* zur Bezeichnung für einen langsamen Arbeiter⁵ und Johann Fischart gibt in *Aller Praktik Grossmutter*⁶ die folgende hübsche Schilderung: «DER Wetterlünig Mon zeigt an, das sein kalte lunsichtige vnderthanen nicht viel richtiges grosses handels treiben werden: als da seind . . . *Schneckengraber* . . . vnd alles Melancholisch schwerköpffig Nass geschlecht, vnd langweiliges gemächt».

Da die zu früh einsetzende oder ohne Schonung durchgeführte Sammeltätigkeit allmählich die Schnecken mit der Ausrottung bedrohte, mussten häufig die Behörden einschreiten und einen *Lese-termin* und weitere Sammelbestimmungen festsetzen. In Baden und in Württemberg geschah das an einzelnen Orten⁷, z. B. bestimmt eine Ordnung der Gemeinde Indelhausen (Württemberg) im Jahre 1726⁸: «dass jedes Jahr das Schneckenklauben von der Herrschaft in dem Frühling, da sie in der Brut sein, bis 8 Tag vor Jakobi solche zu klauben verboten, von solcher Zeit an aber jedermänniglich solche zu klauben erlaubt sein, von der Straf aber dem Anzeiger ein Drittel nebst den Schnecken zukommen solle». Auch im Bündnerland sind solche Gemeinde-Ordnungen erlassen worden; Decurtins führt in seiner *Chrestomathie* eine solche (ohne Zeitangabe) aus der Cadi an⁹: «Il far Schnacerra ei scumendau de tuts temps en niess Cumin'tgi che conterfa a quei regulativ, croda en strof positivf dil regulativf alg Art. 15» und eine weitere aus Trins von 1789¹⁰: «Ilg anqurir a cavar schneks. Er ha ün ludeivel cumin gieu cattau par bien da scumondar ner ordinar, ca nagin deig anqurir schneks avont s. Margretta [15. Juli?], a nagin cavar avont festa s. Crusch [14. Sept.], sut fallonza da Δ [Krone] 1». Auch das Unterengadin kannte ähnliche Bestimmungen, so in: «Tschantamaint da Ledschas civilas. 1785. da nos trais honorats Comüns Sent, Scuol, Ftan»¹¹. Es wird darin festgesetzt: «Lidornas non dessan gnir masüradas mo passa & ongi noda dess vallair 3 \times [Kreuzer] et $\frac{1}{2}$ chi quai non fa dess esar in perdita da quai chel venda Item la scomonda ilg cleraint & il chiavar ant 20 dits in sottember suott pena 1 Δ alla votta a chi surpassa.

¹ Schild, 8. — ² Grimm, Dt. Wb. 9, 1218 (zit. Fischart). — ³ Grimm, Dt. Wb. 9, 1220 (zit. Nemnich); Fischer, Schwäb. Wb. VI/2 (Nachtrag), 3019. — ⁴ Schweiz. Id. 9, 1199; Senn-Barbieux, 67. — ⁵ Schöpf, Tirolisches Idiotikon, 639. — ⁶ S. 15. — ⁷ Beschreibg. Münsingen, 135. — ⁸ a. a. O., 705. — ⁹ I 559, Art. 17. — ¹⁰ IV 55, Art. 14. — ¹¹ XI 341.

A° 1774. Ais la surscritta Letscha affirmada mo a chi chi chiava Lidornas per als rovans ais absolüta scumandà, & chi chiata ün tal sia obliga da purtar al Mag^t & non dont aint saiel sot fala a Land^a et chiatond da ogni sort Mag^t siana sot pena ogni vota R 1: per Persuna, & chiatont ün sun seis Bain, et ch'El proceda mal cun El non haja un tal auters rechergs». Ebenso wird im Oberhalbstein nur gegraben «wenn die Obrigkeiten es gestatten»¹. In Schwyz erkannte der Landrat am 2. Sept. 1641: «es soll niemand Schnecken suchen oder sammeln vor Martinstag, bei 5 Gl [Gulden] Busse, und der es nicht zu bezahlen hätte, soll es im Turm abbüßen»². Die älteste Strafbestimmung, die mir bis jetzt bekannt geworden ist, findet sich in der Gerichtsordnung von Altenburg (Tirol); sie stammt aus dem Jahre 1570 und lautet³: «das kainer dem andern kaine schnecken zu schaden grab, bei der peen fünf phund perner». Es scheint, dass das Schneckensammeln, vor allem in Waldungen, zur Jagdnebenutzung gezählt habe und infolgedessen Herrschaftsrecht war; es war z. B. im Oberamt Urach (Württemberg) früher nur gegen eine Gebühr und auf Grund eines Erlaubnisscheines gestattet⁴, seit Einführung des bürgerlichen Gesetzbuches steht es jedoch jedermann frei. Als in Württemberg die Waldnutzungen im 18. Jahrhundert erweitert wurden und 1735 eine Forstordnungs-Revision durchgeführt werden sollte, wurde empfohlen, darin auch Bestimmungen über das Sammeln von Schnecken und Ameiseneiern aufzunehmen; diese Revision kam allerdings nicht zustande, hingegen wurde 1753 ein allgemeines Verbot des Sammelns von Ameiseneiern erlassen; für die Schnecken konnten die einzelnen Forstämter je nach Bedarf Verbotbestimmungen herausgeben⁵. In diese Zeit — 1748 — fällt auch ein Streitfall, der sich in Balingen (Württemberg) zugetragen hat⁶, nämlich «dass sich schon geraume Jahre her immer Leute gefunden haben, die Schnecken auf dem Felde zusammengelesen, solche in einem sogen. Schneckengarten zusammengetragen und sie sodann tausendweis verführt oder sonst verkauft haben. Damit dieser Schnecken-Handel um desto beträchtlicher sein möchte, haben die Leute sich alljährlich im Frühling bei dem Fürstl. Württ.

¹ Der Neue Sammler II (1806) 439; Decurtins, X, 1. Hälfte, S. 537, führt den Art. 50 der Gemeindestatuten von Salouf (von 1910) an: «Igl tgavar e culeir se glimaias sen bagns det oters è adegna proebia. Surpassamaints vignan punias cun 50 cts anfignan 2 frs». — ² Dettling, (1906) 46; ähnlich (1909) 71 (aber unter dem 8. Nov.) u. (1910) 59. — ³ Österreich. Weistümer: Tirol, IV. Teil, 1. Hälfte, 289. — ⁴ Beschreibg. Urach, 392. — ⁵ Wagner, 44. — ⁶ Marquart, 112 f.

Vogt und Keller in Balingen gemeldet und darauf angetragen, dass ihnen das Schneckensammeln auf einzelnen Markungen des Amtsbezirks Balingen gestattet werden möchte. Hiernach sei alljährlich das Schneckenlesen auf einen bestimmten Termin zur Versteigerung ausgeschrieben und die Erlaubnis hierzu an den Meistbietenden verliehen worden. Im Frühjahr 1746 habe Joh. Georg Mayer von Oberdogisheim das Schneckenlesen auf der Markung Oberdogisheim, Tieringen, Messstetten und Hossingen in Pacht genommen und dafür 4 Gulden zu bezahlen versprochen. Es seien nun aber die Österreichischen Jäger bereits zum zweiten Mal nach Oberdogisheim gekommen und hätten von dem Württ. Pächter Mayer einen Geldbetrag verlangt unter dem Vorwand, weil dem Erzhaus Österreich das Jagdrecht auf den Markungen genannter vier Balingen'schen Amtsflecken zustehe». Wie der Handel ausging, erfahren wir nicht.

1908 musste auch an der Côte d'Or in Frankreich ein eigentliches «Jagdgesetz» mit einer Schonzeit für die Schnecken vom 15. April bis 15. Juli erlassen werden¹, da die Behörden Besorgnis vor einer Ausrottung dieses bedeutenden Handelsartikels hatten.

Aber noch aus anderen Gründen konnten Verbote herausgegeben werden. Im Jahre 1722 liess der Schultheiss von Mutzig im Elsass nicht zu, dass die Franziskanermönche mit jungen Schneckensammlern in den Rebbergen nach Schnecken suchten, da die Gefahr bestand, dass im Herbst zur Zeit der Traubenreife von den jungen Sammlern nicht nur Schnecken gefunden werden möchten². Es beschwerten sich nämlich der Pater Guardian und der Konvent Hermolsheim bei der bischöflichen Regierung in Zabern, dass der Mutziger Schultheiss «letztabgewichenenes sowohl als dieses Jahr die von dem Gotteshaus mit etlichen Buben ausgeschickten fratres, um in den Mutzig Reben Schnecken zu sammeln und darmit zu ihrer Fastenzeit einigen Vorrat zu machen, mit Bedrohung der Thurmstraf gegen denen Buben abgeschreckt, ja sogar dieselben nebst denen zur bessern Obsorg und Verhütung allen Schadens dazu bestellt gewesenen Brüdern erst letzten Freitag durch die Bannwarten mit vielen Insolenzworten verjagen lassen. Schultheiss erlaubt denen Kapuzinern zu Molsheim, auch den Lutheranern zu Dorlisheim, in den Mutziger Reben Schnecken zu suchen. Bitten, das Verbot aufgehoben werden soll». Der Bescheid an den Schultheiss lautete darauf «den Patres Franziskaner zu

¹ Taylor, III 219. — ² Die Mutziger Schnecken, 296.

Hermolsheim nicht hinderlich zu sein im Schneckensuchen. Patres sollen Brüder mitschicken, dass die Knaben keinen Schaden anrichten».

Auch die Rebbergmauern konnten von allzu eifrigen Grabern mit der Zeit beschädigt werden. «De nos jours encore, il faut défendre les terres contre les ramasseurs d'escargots, qui démolissent, en vue de cette chasse, les murs en pierre sèche qui enclosent les propriétés (Les Baux). Les vignerons de Piolenc, dans le Comtat, avaient dû faire prendre, au XVIII^e siècle, un arrêté du corps de ville interdisant le ramassage dans les vignes, pendant la période de floraison»¹.

Wenn man der Sache etwas nachgeht, ist es erstaunlich zu sehen, an wie vielen Orten der Schweiz früher Schnecken mehr oder minder eifrig gesammelt wurden. Als Gebiete kommen hauptsächlich in Betracht der Kt. Graubünden², das Sarganserland, Werdenberg und Rheintal³, die Kantone Appenzell-Innerrhoden⁴, Thurgau⁵, Zürich⁶, die Innerschweiz⁷, der Kt. Bern⁸, das Lötschental⁹ und der Kt. Tessin¹⁰. Für Süddeutschland, das Tirol, Italien, Frankreich und Spanien lassen sich in der Literatur eine ebenso reichliche Zahl von Ortschaften ausfindig machen.

Die Schneckensucher waren und sind hauptsächlich Kinder und ärmere Leute¹¹, gelegentlich auch Hirtenbuben¹², oder dann die Sammler selbst und deren Angehörige¹³. Es ist einigermassen erstaunlich, wenn sogar Klosterbrüder selbst sammeln gehen,

¹ Benoit, La Provence, 191. — ² Röder u. Tschärner, I 373; Der Neue Sammler II (1806) 295 (Celerina: «Schnecken giebt's sehr wenige, aber gute»), 439 (Oberhalbstein), III (1807) 126 (Fetan), 215 (von Silvaplana heisst es ausdrücklich: «Schnecken und Bienen giebt es keine»), IV (1808) 63 (Schams: «delikatere, aus den Bergen, zum eignen Consum»), V (1809), 224 (Jenaz: «Schnecken sammelt man fleissig im Frühling und Sommer»), VI (1811) 242 (Trins: «Schnecken gräbt man viele»), VII (1812) 40 (Flims); Pallioppi, 425 (*chaver lindornas*); AmStein, 40 («Fläsch bis Chur, im Prätigau und Schanfigg»); mir sind überdies bekannt die Foppa und das Lugnez. — ³ Helvetischer Almanach für 1808, 62. — ⁴ Ebel, I 124. — ⁵ Mötteli, 18 (Zucht in: Schlatt, Scherzingen, Üsslingen, Schweikhof, Weinfeld, Mettlen, Frauenfeld, Bichelsee). — ⁶ SAVk 25, 210 (Unterland); Andrae, 67 (Stadt Zürich), Meyer von Knonau, 287 (Oberland). — ⁷ Pfyffer, I 124 (die Weinbergschnecke wird «hie und da gesammelt und als Nahrungsmittel benutzt»); Brandstetter, 27 («Von den gemeinen hielendischen Schnegken, so man zur Spyss brucht»); Gyr, 108. — ⁸ Hartmann, 107 (hauptsächlich im Berner Oberland). — ⁹ Stebler, 61. — ¹⁰ Francini, 99. — ¹¹ Stebler, 61 (Kinder); Beschreibg. Urach, 392 (Kinder oder ältere, ärmere Leute); Beschreibg. Reutlingen, 387 (Kinder); Floericke, 31 (Kinder oder alte Leute); Geyer, Schneckengärten, 139 (Kinder und Erwachsene); Mitteilg. Kapuzinerkloster Schüpfheim (Kinder und gelegentlich der eine oder andere Mann aus dem Altersasyl). — ¹² Schneckengärten im Allgäu, 99; in Wallenstadt nahm der Geissenhirt früher immer ein Kesselein zum Sammeln mit, wenn er mit den Geissen ausging. — ¹³ Beschreibg. Riedlingen (1923) 760; Mitteilg. R. Derrer (für Rüti, Zch.); Mitteilg. K. Kilchsperger (für Bauma, Zch.).

wie wir es oben bei der Mutziger Schneckengeschichte vernommen haben. Immerhin erzählt uns F. J. Schild in seiner reizvollen Idylle *D'Schnägge-n-Ufläsete*¹ auch, wie der *Pater Amede* nach einer Regen- nacht ins Pfarrers Haus geht;

«Dä schickt d'ruf 's Sigersts Peterli,
Um Lärme z'mache-n-us.
D'r Peter geit vo Hus zu Hus
Fasch alle Buebe no
Und seit: ‚M'r list hüt Schnägge-n-uf,
D'rum chömet nangerno!‘».

Nachher sammeln der Pater und die *Schnäggebuebe* einträchtig- lich eine ganze *Bütti* Schnecken und als Dank erhalten sie voller Freude ihre *Helgli*, *Bättli*, *Tschäppelier* und *es Stückli Schnäggebrod*,

«Und d'Buebe säge: ‚Läbet wohl,
Thüet's nächst Johr wieder cho!‘».

Es ist sicher eine Ausnahme, wenn erwähnt wird, dass im Zürcher Unterland Knaben einfach zum Zeitvertreib Schnecken suchten². Sonst wird immer betont, dass es ein ganz netter, kleiner Nebenverdienst sei, besonders für Buben auf dem Land. In Hütt- wilen (Kt. Thurgau) hat 1930 ein Lehrer «mit seinen Schulkindern Schnecken gesammelt, dieselben gepflegt und eingedeckelt verkauft. Die Schule hat sich so das Geld zu einer zweitägigen Schulreise nach dem Tessin verdient»³. In Württemberg waren es besonders die Zizenhausener, die von jeher als fleissige Schneckensammler bekannt waren. Dort sei kein Spaziergang ungenützt vorüber gelassen worden⁴. So ist es denn nicht verwunderlich, wenn ge- legentlich auf die Möglichkeit dieses Erwerbszweiges hingewiesen wird, «namentlich für Kinder, für welche man keine besondere Verwendung hat [sic!], wäre das eine nicht unrentable Beschäfti- gung. Auch Erwachsene können beim Heimgang von der Arbeit nebenzu Schnecken sammeln»⁵. Die gleiche Ansicht äussert E. Friedli⁶, wenn er ausdrücklich von der Wünschbarkeit der Schne- kenzucht durch Kinderhände spricht. Es braucht ja nicht gerade so weit zu gehen, wie eine Sage aus dem Allgäu berichtet, die das Motiv von der zu Gold verwandelten Kohle (oder dem Laub) um- formt⁷: «Am Steineberg, seithalb zwischen Reutte und Pflach,

¹ Leberberg, 8 ff. — ² SAVk 25, 210. — ³ Mötteli, 18. — ⁴ Artikel in der Schwarzwälder Sonntagspost (Oberndorf am Neckar), Nr. 28, vom 5. August 1949. Mitteilg. Dr. Dölker. — ⁵ Schneckengärten im Allgäu. Nachtrag, 210. — ⁶ Ins, 336. — ⁷ Reiser, I 259, Nr. 305.

hatten einmal einige arme Kinder von der Umgegend Schnecken gesammelt. Als sie heimkamen, hatten sie anstatt der Schnecken im Sacke lauter blanke Goldstücke».

Ich möchte aber doch auch eine Notiz aus dem Conteur vaudois¹ hier anführen, die zeigt, mit welcher Entrüstung die Stadt Lausanne es ablehnte, ein paar armen Männlein die Möglichkeit zu geben, sich mit Schneckensammeln einige Franken zu verdienen.

«M. van Muyden, syndic de Lausanne, a reçu l'autre jour la lettre suivante, datée de Montpellier:

Monsieur le maire de Lausanne,

Apprenant que les escargots sont très abondants autour de votre village, je prends la liberté de vous demander — ne connaissant personne à Lausanne — si vous me trouveriez quelqu'un pour m'en faire des envois réguliers. Il faudrait qu'ils soient bien emballés dans une corbeille . . .

N'est-elle pas bien naïve la demande de ce brave marchand d'escargots, qui se figure qu'en dehors de Montpellier il n'y a que des villages dont les maires ont le temps de faire la chasse aux 'cornes-bibornes' ?».

In den romanischen Ländern, in denen die Schnecken meist reichlicher vorkommen, geht das Sammeln ziemlich einfacher vor sich, da die Schnecken gewöhnlich nach dem Einsammeln gleich auf den Markt gebracht oder gekocht und verspiesen werden. Eine eigentliche Mästung oder Züchtung ist hier nicht nötig und wird nur sehr selten betrieben. Für Italien belegt Ulysses Aldrovandus im Jahre 1642 die Sammeltätigkeit²: «Nostro vero tempore in Italia quouis fere anni tempore eduntur. Suntque qui colligant in autumnio tempore pluuiio . . .». Dass die Schnecken das ganze Jahr über gesucht werden, ist auch sonst bezeugt, so für Sardinien³ und die Campagna Romana, in der sie eine ziemliche Bedeutung zu haben scheinen⁴. Nur gelegentlich vernehmen wir etwas über die Sammler selbst; in Norditalien und der Toskana sind es wiederum öfters Kinder, die Schnecken graben: «*rasparla fòra*, dicono essi»⁵. Der Schneckensucher wird im Toskanischen mit dem schriftsprachlich anmutenden Namen *chiocciolajo* bezeichnet⁶, im Gebiet der Abruzzen nennt man ihn *ciammaicare*⁷. In Spanien heisst er

¹ Nr. 13, v. 28. III. 1903 (41. Jahrgang). — ² S. 380 (Cochlea: Vsvs in cibis). — ³ Krause, 158. — ⁴ Metalli, 300: «Molti perciò si dedicano . . . alla raccolta di questo mollusco». — ⁵ Garbini, I 78, u. II 132. — ⁶ Fanfani, 263: «Che va a cercar chiocciolate, per mangiarle cotte. Tuttora [sc. 1863] è viva la parola e la cosa; perchè ad alcuni le chiocciolate sono cosa gustosa. A me no, ve'!» — ⁷ Bielli, 88.

*caracolero*¹, *cargoler*, *caragoler*, *cargolaire*, *caragolaire*². Seine Arbeit ist nicht immer leicht. Rossmässler³ hat sich bei ihnen nach ihrer Tätigkeit erkundigt und erfahren, «dass sie noch vor dem Morgengrauen darnach ausgehen müssten und meist nur bis zu Sonnenaufgang hoffen dürften, einen einigermaßen lohnenden Fang zu halten; wobei sie immer grosse Gebirgsflächen zu begehen haben. Das ist mithin für Trägere kein Broderwerb. Ich glaube aber, dass die Zahl der von diesem Erwerb Lebenden keine ganz geringe ist». Dafür sollen aber, besonders in der Provinz Murcia, die Schnecken ausserordentlich häufig vorkommen⁴. Als Besonderheit werden Zigeunerinnen angeführt, die Schnecken sammeln, zubereiten und verkaufen⁵.

Für viele Gebiete in Frankreich bildet das Schneckensammeln eine ganz beträchtliche Einnahmequelle. Von den Bewohnern des Weilers Le Broussan (in der Vallée d'Ollioules, nahe bei Evenos) wird erwähnt, dass sie beinahe ausschliesslich vom Verkauf von Schnecken und Champignons leben⁶. Der französische Arzt J. Taxil schrieb 1602 in seiner *Traité de l'Epilepsie*, dass die armen Leute in der Camargue Schnecken in einer solchen Menge sammeln und verkaufen konnten, dass sie nach seiner Schätzung jährlich ungefähr 3000 Taler einnahmen⁷. Als Sammler kommen auch Kinder und Frauen⁸ in Betracht, vor allem sind die Frauen von Arles dafür bekannt⁹. Als Bezeichnungen mögen aus Südfrankreich angeführt sein: *cacalausié*, *cacaraulié*, *cagarauliè*, *cerco-limaço*, *escaragoulaire*, *escagaroulaire*, *escaragoutaire*, *limacejaire*, *limaciaire*, *limacaire*, *limacié*, *limaciè*, *limaquè*, *limaucaire*¹⁰. Das Sammeln selbst heisst: *grata de cacalaus*¹¹, *égaricher* (*gariche* ist der Name für *Helix nemoralis*)¹²; der Nouveau Larousse universel erklärt *escargotage* als: «Destruction, chasse des escargots dans les vignes. (Peu usé)»¹³. Für die Languedoc findet sich ein Ausdruck, der an die Aufforderungen unserer

¹ Dicc. histórico de la lengua española II 699 (Zit. v. 1773). — ² Alcover, II 910. — ³ Reise-Erinnerungen, I 168. — ⁴ Zacarías Salazar, La Agricultura en la Provincia de Murcia, Madrid (1911), 89 («Son muy abundantes»). Mitteilg. Dr. W. Bierhenke. — Martens, Weich- und Schalthiere, 288. — ⁵ R. Olbrich, Zum bildlichen Ausdruck der Geringswertigkeit und Geringschätzung in den romanischen Sprachen und Mundarten. Boletim de Filologia, Lisboa, X (1949) 99 (zitiert die Skizze von A. Guichot y Sierra, La caracolera, in der selten gewordenen Zeitschrift El Folklore Andaluz, 1882/83, 460—463). Mitteilg. Prof. Dr. F. Krüger. (Mir waren beide Werke nicht zugänglich.) — ⁶ Benoit, La Provence, 190 f. — ⁷ Benoit, Histoire, 18, u. La Provence, 109 u. 191. — ⁸ Lasteyrie, II 44. — ⁹ Mistral, I 407. — ¹⁰ id., I 407. 408. 517. 983; II 217. — ¹¹ id., I 407. — ¹² Rolland, XII 50. — ¹³ I (Paris 1948) 665. —

Schiessbudenfräulein auf der Messe gemahnt: «Aiço és la casso dé las cagaraoulos, tant dé vis, tant dé pris = c'est la chasse des escargots, autant de vus, autant de pris; à tout coup l'on gagne»¹.

In England ist das Sammeln von Landschnecken weniger häufig, und die Angaben fließen spärlicher. Immerhin kommt es auch hier nicht nur als gelegentliche Tätigkeit, sondern als Erwerbszweig vor, denn z. B. für die Umgebung von Bristol und Swindon wird angeführt: «There are men who make their livelihood during winter by collecting these snails» (sc. *Helix aspersa*)². Für die Märkte Londons wird die Weinbergschnecke in einigen Teilen der Grafschaft Kent gesammelt³. Auch in den Dörfern von East Somerset gibt es Schneckensammler⁴. Früher wurden in Yorkshire grosse Mengen von *Helix aspersa* zusammengesucht, allerdings nicht zu Speisezwecken, sondern es wurde daraus eine grünliche Hühneraugensalbe hergestellt, die in Verkaufsbuden der Ortschaft Shudehill (Manchester) zu haben war und sehr wirksam gewesen sein soll⁵. Daneben kommen auch Einzelfälle vor, die immerhin so auffallen, dass z. B. ein Einsender im *Journal of Conchology*⁶ in einer kurzen Notiz «British Snails as Human Food» erzählt, wie er bei einem Morgenspaziergang am Meer, im südlichen Teil von Devon, voller Erstaunen einen Mann getroffen habe, der Schnecken aufflas, und zwar nicht um die Schalen zu sammeln, sondern zu Esszwecken (for edible purposes). Auf Befragen habe ihm dieser Mann erklärt, dass er häufig als Morgenessen Schnecken genösse, und dass sie sehr bekömmlich seien. (Es wird nur der Ausdruck *snails* verwendet, doch handelt es sich hier wohl eher um Meerschnecken.)

Als Sammelgeräte müssen natürlich irgendwelche Behälter «auf die Jagd» mitgenommen werden. Es kann einfach ein Kessel⁷ oder ein *Kratten*⁸ sein oder dann ein Sack, der *Schnegge-Sack*⁹. Im Spanischen ist allgemein ein Schneckenkorb, eine Tasche aus Espartogras geflochten, üblich (vor allem in der Provinz Murcia): der *cachulero*¹⁰ (s. Abb. 1).

¹ Rolland, XII 32 (zit. D'Hombres). — ² Swanton, 18; Taylor, III 249 («it furnishes a regular occupation to a number of persons to search out and collect this species» [sc. *Helix aspersa*]). — ³ Swanton, 18. — ⁴ Mitteilg. W. Hugh Curtis, Alton. — ⁵ Taylor, III 249. — ⁶ IX (1898—1900) 16. — ⁷ Mels (SG). — ⁸ Senn-Barbieux, 66; Schild, 9 («Vergesst d'Chrätte nid»); Haberlandt, 83 (Korb). — ⁹ Schweiz. Id. 7, 640 (Prätigau); Manz, 12 (Mels); Reiser, I 259. — ¹⁰ «Das Wort *cachulero* bedeutet eigentlich Vogelkäfig, und die weibliche Form *cachulera* bezeichnet eine Höhle oder einen Platz, an dem sich jemand verbirgt (Justo García Soriano, Vocabulario del Dialecto Murciano, Madrid, 1932)». Mitteilg. Dr. W. Bierhenke. — Rossmässler, Reise-Erinnerungen, I 193.

Meist werden die Schnecken von Hand gesammelt; mit einem Stecken werden oft Sträucher, hohes Gras und Brennesseln auf die Seite geschoben, um die Tiere besser sehen und greifen zu können (Mels, SG). Um aber die Schnecken richtig zwischen Gesteinen, aus Mauern und in der Erde auszugraben, verwendet man einen sehr altertümlich anmutenden Kräuel (besonders im Kt. Graubünden und im Tirol). Die Abb. 2 und 3 zeigen sehr gut seine Form; meist ist es einfach eine zweizinkige kleine Hacke; gelegentlich sind die Zinken durch ein löffelförmiges Blatt ersetzt. Solche Kräuel werden gelegentlich erwähnt¹; eine Form, die mir sonst nicht bekannt ist, das *Schneckenhäuml*, eine kleine Doppelhaue mit einem Eisenblatt und zwei Zacken, wird für das Steirische belegt². Im Vorderheintal (in der Foppa) heisst das Kräuelgerät *cavaschneggs*³; es wird nur ausnahmsweise noch gebraucht und liegt schon als bereits veraltetes Instrument in den Winkeln von Estrichen und Scheunen. Für das Oberhalbstein (Salouf) kenne ich den Ausdruck *šgratta-glimaias*⁴; im Engadinischen sagt man dafür *zappa da lindornas*⁵; für Fetan ist *zarclin* belegt⁶. Auch in der Toskana ist das Gerät bekannt; es heisst dort *rampìn da bogóni*⁷. Dass dieser Kräuel wirklich alt ist; zeigt der folgende Beleg, auf den ich zufällig gestossen bin. 1565 erschienen in Venedig *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis* des Sieneser Arztes Petrus Andrea Matthiolus; er spricht hier vom Schneckengraben als einer üblichen Gewohnheit für das Trientiner Gebiet und das Tirol⁸: «... in montibus Tridentinis, uicinisque alijs locis... Eruuntur enim è terra hyeme in sepibus, & frutetis, uncis quibusdam ferreis prope fruticum radices terra circumfossa».

Was geschieht nun mit den gesammelten Schnecken, und wer sind die Abnehmer? Dort wo die Tiere für den laufenden Bedarf

¹ Schweiz. Id. 3, 921 (Kt. Zug «zum Hervorkratzen von Schnecken aus dem Boden»); Senn-Barbieux, 69; Tschumpert, Bündn. Idiotikon, 252 (*chbräunvel*, allerdings ohne spezielle Verwendungsangabe!); Haberlandt, 83 (von Palermo, ohne Namen). — ² Unger, Steirischer Wortschatz, 550. — ³ Carisch, Taschen-Wörterbuch der Rhaetoromanischen Sprache (1848) 145 (*cavaschnegs*: Schneckenhacke mit 2 Zinken); Decurtins, Chrestomathie, II 193 f. führt aus dem Vorderheintal ein Kinderspiel auf: *Pitg, petg, cava schnecs* (es handelt sich um das Messerwerfen der Hüterbuben), vgl. dazu: Masüger, Leibesübungen in Graubünden, 147 ff. u. 346 (*schnetg*). — ⁴ Zu *glimaias* cf. Grisch, Surmeir, 243, Anm. 7 («Heute ist *limäja* im Surselvischen allerdings beinahe ganz durch das deutsche *šneč* verdrängt») u. Vieli, S. X (*glimaias* ist nur sutselvisch, kommt surselvisch nicht vor). — ⁵ Pallioppi, 425 (Schneckenhacke mit 2 Zinken); Carisch, Taschen-Wörterbuch der Rhaetoroman. Sprache, 145. — ⁶ Der Neue Sammler III (1807) 126: «Ein geschickter Schneckengräber bekommt, mit Hilfe seines Zarclin (eine kleine Jäthaue) ...». — ⁷ Garbini, I 78 (un gancetto di ferro a manico lungo), II 132 (un bastone uncinato). — ⁸ S. 306, Z. 24 f.

gesucht oder direkt auf den Markt zum Verkauf gebracht werden, bedürfen sie natürlich keiner weiteren Vorrichtungen zur Aufbewahrung, Pflege und Mästung. Am einfachsten ist es, wenn etwa Hüterbuben ein paar Schnecken im Feuer braten, zusammen mit Äpfeln und Kartoffeln, sie nachher an ein Stecklein spiessen und mit Hochgenuss verspeisen. So wurde es noch um die Jahrhundertwende in Laax (GR) gemacht¹; auch aus der Ostschweiz haben wir eine ähnliche Schilderung, wie Schnecken mit Kartoffeln und milchigen Maiskolben im Feuer von den Hüterbuben geröstet werden²; «fängt die Schneckenschale an zu verkohlen, so ist die Speise gar; der Vorderleib des Tieres wird herausgerissen, an der nahen Quelle gereinigt, mit Salz bestreut und zu den duftenden Kartoffeln und Maiskörnern verspeist». Es tönt fast wie eine Beschwörungsformel, wenn im Badischen die Kinder, «ehe sie die Schnecke zum Braten und Verspeisen ins Feuer werfen», den folgenden Schneckenhörnervers aufsagen³:

«Schnecka, Schnecka, Hörnle,
Streck mer dine Hörnle,
Streck mer alle viere us
Oder i wirf d'r en fürige Stai is Hus».

Nach einer Notiz von 1934 haben in Transdanubien die Schweinehirte Schnecken auf der heissen Glut gebraten⁴. Auch auf Cypern, wo die Schnecken eines der wichtigsten Volksnahrungsmittel bilden, wird eine grosse, fette Art auf dem Spiess geröstet⁵. Und sogar schon in der Antike: «In einer „äsoischen Fabel“ späteren Datums fängt sich ein Bauernbube Schnecken, und wie er sie brät, beginnen sie zu zischen; da ruft er ihnen zu: „Erbärmliche Wichte, wie könnt ihr singen, wenn euer Haus brennt!“»⁶.

Dass häufig auch zum direkten, eigenen Verbrauch gesammelt wird, dürfen wir wohl ohne weiteres annehmen, vor allem für die romanischen Länder, aber auch in unseren Gegenden und in Süddeutschland. In der Literatur wird zwar öfters von den Schnecken als einem «Volksnahrungsmittel» gesprochen, aber eigentliche Belege sind nur selten zu finden⁷, so etwa, wenn es vom Schams

¹ Mitteilg. B. Coray. — ² Senn-Barbieux, 73. — ³ Schläger, 13. — ⁴ In der Gegend von Ormánság im Komitat Baranya. Mitteilg. Prof. Béla Gunda. — ⁵ Ohnefalsch-Richter, 168. — ⁶ Keller, II 519; wenn er weiterfährt: «Natürlich sind ursprünglich eingedeckelte Weinbergschnecken gemeint, die von dem Knaben gesotten, nicht gebraten werden», so dürfen wir nach den angeführten Hüterbuben-Beispielen ruhig behaupten, dass der Knabe sie wirklich gebraten hat. — ⁷ Schneckengärten im Allgäu. Nachtrag, 210. — Für Scewis i. O.: meist im eigenen Haushalt gebraucht; Mitteilg. Pfarrer Cadieli. — Ebenso früher in Ettingen (BL); Mitteilg. R. Martin.

ausdrücklich heisst, dass sie «zum eignen Consum» gegraben werden¹, oder wenn von Zizenhausen berichtet wird, dass Schnecken «regelmässig als billiges und geschätztes Gericht auf den Familientisch gekommen» seien². Der schon erwähnte französische Arzt J. Taxil³ schrieb bereits 1602 von den Schnecken in der Camargue: «Nourriture saine, qui constitue le principal aliment, pendant les moissons, des paysannes et de leurs petits qui en reviennent 'gras et popinez'». Bei Italienern ist es selbstverständlich, dass sie auch als Arbeiter irgendwo im Ausland auf die ihnen gewohnte Schneckenjagd ausgehen⁴; einen hübschen Beleg dafür haben wir aus Leitzmeritz (Nordböhmen), wo Italiener beim Bahngeleisebau beschäftigt waren (1919) und auf einem Elbekahn ihre Wohnung hatten⁵: «Diesen Italienern sind unsere Mollusken wahre Leckerbissen. Sie sammeln mit Eifer alle herumkriechenden Schnecken, durchsuchen die seichten Stellen des Elbstromes nach Muscheln, kochen dieselben mit der Suppe in ihren Kesseln und verzehren alles mit bestem Appetit. Doch auch in rohem Zustande (!) verschmähen sie nicht dieses Getier».

Hin und wieder wird auch erwähnt, dass die einheimische Bevölkerung zwar Schnecken zum Verkaufe sammle, sie selbst aber nicht als Speise verwende, weil sie Widerwillen davor empfinde, weil die umständliche Zubereitung manche Hausfrau davon abhalte, sie im eigenen Haushalt zu verwenden⁶, oder einfach weil das Gericht als Bauernkost gar nicht bekannt ist.

Auf vielen Märkten Frankreichs, Italiens und Spaniens sind Schnecken zu finden. Rossmässler berichtet in seinen *Reise-Erinnerungen aus Spanien* (1857)⁷, dass er Schnecken in grossen Mengen gesehen habe auf den Märkten von Cartagena, Almeria, Valencia, Almazarron, Granada («Jedoch scheinen die Caracoles bei den Granadinos kein so beliebtes Gericht zu sein, wie anderwärts, denn ich fand fast überall mehr Schnecken zu Markte gebracht, als hier») und Malaga (es sind im wesentlichen die Provinzen Valencia und Murcia). Ein Korb voll lebender Schnecken ist für den Spanier ein so gewohnter Anblick, dass nach Beinhauer⁸ «das einzelne Exemplar zu einem der im spanischen besonders zahlreichen Exponenten des Wertlosen werden konnte: *no vale un*

¹ Der Neue Sammler IV (1808) 63. — ² Vgl. Anm. 4 auf S. 128. — ³ Vgl. Anm. 6 auf S. 130, S. 109. — ⁴ In meiner Heimat Wallenstadt waren sie z. B. auch die ersten, und lange Zeit die einzigen, die Pilze suchten. — ⁵ Ankert, Mollusken als Speise, 80. — ⁶ Gyr, 108; diese Grundangabe wirkt allerdings nicht überzeugend und gilt höchstens für moderne Zeiten! — ⁷ I 166. 167. 208; II 44. 58. 92. 147. — ⁸ S. 50; Beispiele auch bei Caro Baroja, 97 f.

carcal, ... ist keinen Pfifferling wert'; *me importa un carcal* (auch *me importa menos que un carcal* und \sim *dos caracoles*), es ist mir völlig gleichgültig¹»; und als weitere bildhafte Redensart: «In einem Korb mit Schnecken sind hin und wieder leere Gehäuse dabei; die machen, wenn sie zu Boden fallen, grösseren Lärm als die gefüllten, daher: *los caracoles vacíos hacen más ruido que los llenos*, womit die wichtigtuerische Geschwätzigkeit eines Hohlkopfes getadelt wird»². Auch im Kochtopf sind eine Menge Schnecken bei- einander, daher die Redensart: «*esser una olla de caragols: esser una cosa plena de desorde i confusió*»³. Diese Verkäufer und Verkäuferinnen *caracolos* und *caracolas*⁴, haben genug zu tun mit dem Ausrufen ihrer Ware («*serrans, señor, muy gordos*»: Bergschnecken, Herr, sehr fette!⁵) und dem Zusammenhalten der davonkriechenden Schnecken⁶; gelegentlich knacken sie eine Schale mit ihren Zähnen, um die Käufer von der guten Qualität zu überzeugen⁷. Sie scheinen nicht immer den besten Ruf gehabt zu haben; wir haben schon gesehen, dass es gelegentlich Zigeunerinnen waren; in einem älteren Text werden sie als Vagabunden, die sich als Schneckenverkäufer ausgeben, bezeichnet⁸.

Ebenso sind Schnecken auf den Märkten Italiens zu finden, wobei vor allem Venedig, Neapel und Sizilien erwähnt werden. Brehm gibt eine recht drastische Schilderung⁹: «In den offenen Garküchen der grösseren Städte [sc. Italiens] wird sie [*Helix aspersa*] in Kesseln gesotten, und ich habe in Neapel oft mein Geschick gepriesen, dass ich nicht die Brühe zu trinken brauchte, welche der Lazzarone zu seiner reichlichen, um eine kleine Kupfermünze gekauften Portion zubekam und die er als ein köstliches Nass aufzog». Eine ähnliche Beschreibung finden wir bei Figuier¹⁰: «A Naples ... nous avons vu vendre une soupe faite avec des Hélices némorales. La chose se débite dans ces cuisines en plein vent qui encombrement les petites rues des environs du port, et où

¹ Vgl. damit die in schweiz. u. süddt. Wb. angeführte Abweisungsformel *Ja, Schnecken!* — ² Als weiteren Ausdruck führt Beinhauer (S. 50) an, wie der Sprachhumor die Vielheit der Hörner in einem Schneckenkorb mit der seltsamen Zierde eines gehörnten Ehemannes vergleicht, «wobei sich eine in der spanischen Umgangssprache häufig anzutreffende Vergleichswendung ergibt, in der ein übersteigerter Ausdruck der grossen Menge den hohen Grad eines Merkmals verdeutlicht: *tiene más cuernos que una cesta de caracoles*». — ³ Alcover, II 908. — ⁴ Dicc. hist. de la lengua española, II 699. — ⁵ Rossmässler, Reise-Erinnerungen, II 147. — ⁶ Martens, Weich- u. Schalthiere, 288. — ⁷ Taylor, I 426; III 249. — ⁸ Dicc. hist. de la lengua española, II 699: «*Sale un tropel de enemigos ordinarios; escuela del vicio, ocio y latrocinio, que son los vagamundos con exercicio de caracolos*» (Zitat aus: Ardid, Agric., 1773, 28). — ⁹ S. 797. — ¹⁰ S. 382.

grouille la plus étrange population . . . ». Diese neapolitanischen Händler scheinen ziemlich spezialisiert zu sein, wenigstens kennen wir die folgenden Typen mit ihren Ausrufen¹:

«Venditore di chioccioline grandi:

— Monaca, mo'!

— 'O carro cu tutte e vuole teravano cheste!

Venditore di chioccioline piccole:

— Munacè, fattenne n'ata zuppa.

Venditore di lumache:

— Cunfiette riccie so' cumme 'e palle 'e Salimone! Magnateve cheste! E siente addore, siè!

Grido del venditore romano di lumache:

— Ce ll'ho de vigna le lumachece!

Grido del venditore veneto di lumache cotte:

— Bovoli, bovoli caldi!

(Lumache, lumache cotte!)

Bereits im alten Rom gab es (nach Varro, *rerum rusticarum liber III* 14, 3) den Schneckenhändler, *propola*, und im Rom des Jahres 1875 verkauften Schneckenweiber von Haus zu Haus ihre frisch gesammelte Ware²; sie heissen *lumacare*, und ihr Ruf lautet: *A ccento le lumache*, weil sie ihre Ware hundertweise anbieten, oder: *De vigna le lumache*, weil die Weinbergschnecken als die besten gelten. Sie verkauften gekochte Schnecken auch vor den Türen der Weinwirtschaften³. In Palermo gab es auch offene Strassenküchen, wo in grossen Eisentöpfen Schnecken mit Kräutern und Tomaten gesotten und im Detailhandel verkauft wurden⁴; die Sauce, in der sie gekocht werden, heisst *picchi-pacchiu*, deshalb ruft der Händler auch aus⁵: *Haju lu picchi-pacchiu, e chi su' gruossi!* » (Ho il picchi-pacchiu, e che son grossi!) oder dann: «*Comu crastuna 'i babbaluci!* » (Come chioccioloni le chioccioline!), «*Haju crastuna, cu' li fa a l'agghiuotta!* » (Ho martinacci, chi li fa [= cuoce] a tocchetto! [Ragout]), «*A 'ggghiuotta, â 'ggghiuotta! Megghiu di pisci, cu' li fa a la 'ggghiuotta!* » (Al tocchetto, al tocchetto! Migliori dei pesci, chi li fa al tocchetto!).

Auf seiner *Reise nach Venedig* fiel es bereits 1824 G. v. Martens auf⁶, wie Schnecken «in grosser Menge nach Venedig gebracht, dort abgesotten, mit sammt der Schaafe mit gehacktem Knoblauch und Oel in grossen Schüsseln angemacht und den ganzen Sommer

¹ Caravaglios, 58. 76. 7. — ² Chambers's Journal, 46. — ³ Chiappini, 180. —

⁴ Chambers's Journal, 46. — ⁵ Pitre, I 390, Nr. 93 u. 94. — ⁶ I 320.

durch auf allen Plätzen verkauft» werden. Nach einer anderen Darstellung sind es herumziehende Händler in Venedig, welche die Schnecken in mächtigen grünen Tonbecken mit sich tragen und sie auf grossen Rebenblättern verkaufen; es sei eine Speise, die zwar nicht besonders nähre, aber helfe «la grossa fetta di polenta» zu essen¹. Schon mehr ins Gebiet des Brauchtums fällt ein grosser Schneckenmarkt in Badia Calavena (Oberitalien), der jedes Jahr am 30. November durchgeführt wurde (noch heute?) und auf dem Schnecken in Körben und Säcken, in Grüsche eingebettet, feilgeboten wurden². Ebenso werden im Veronesischen Schnecken auf den Märkten verkauft³.

Es ist nur selbstverständlich, wenn wir auch von Schnecken auf den Märkten Frankreichs hören, so vor allem in Paris⁴, wo der Handel ausserordentlich gross ist, sollen doch während einer Saison mehr als 200 Millionen Schnecken gegessen werden oder täglich — wenn die Nachfrage gross ist — ungefähr 50 Tonnen⁵. Im Jahre 1875 soll sogar die Einführung eines besonderen Schneckenmarktes in Paris erwogen worden sein⁶. Dazu ist es aber nicht gekommen, hingegen haben um das Jahr 1900 500 Schneckenhändler dem Pariser Stadtrat ein Gesuch eingereicht, in dem sie um Vergrösserung ihres Verkaufsplatzes in den *Halles* nachsuchten, da sie damals jährlich etwa 800,000 Kilo Schnecken verkauften⁷. In der Umgebung der *Halles* zieren Schnecken als *enseigne parlante* die Türen von kleinen Weinkneipen und Restaurants⁸. Als Aushängeschild tritt die Schnecke (*La Limace*) schon vor dem 17. Jahrhundert in Paris auf⁹, und als neuere Aushängeschilder erwähnt Rolland¹⁰: *A la Limace* (Paris), *A l'Escargot d'Or* (Weinhändler, Paris), *A la Renommée des Escargots* (Reims); er fügt ein Zitat bei: «Manger des escargots fait boire; ce qui fait que beaucoup de marchands de vins en vendent tout préparés. Chez un grand nombre d'entre eux, à Paris, il y a en montre des chapelets de coquilles d'escargots». Wenn wir den Angaben von Franklin¹¹ Glauben schenken dürfen, gab es in Paris bereits im 13. Jahrhundert Ausruferinnen, die Schnecken anpriesen. Auf jeden Fall findet sich in einer Sammlung von Ausrufen aus dem Jahr 1545 der folgende¹²:

¹ Nardo-Cibele, 133. — ² Garbini, II 131. — ³ Mortillet, 488. — ⁴ Taylor, III 249; Moquin-Tandon, I 329 («Limaçons. On les vend tantôt pour la nourriture, tantôt pour des remèdes»). — ⁵ Rust, 498; Masefield, 162 («In Paris, Harting states, the daily consumption of *H. pomatia* to be 100 000»); Taylor, I 426. — ⁶ Chambers's Journal, 46. — ⁷ Larbalétrier, 228. — ⁸ Figuier, 384. — ⁹ Berty, 7. — ¹⁰ XII 30. — ¹¹ Vie privée. L'annonce. Les cris de Paris, 77. — ¹² id., 207.

«Escargotz, les escargotz!
C'est une grand viande au beurre
Avec un feu de fagotz.
C'est pour gens qui fort labeurre».

Als Anmerkung fügt Franklin bei: «On les mangeait frits ou bouillis, et on les servait parfois enfilés dans une petite broche d'argent, comme les rognons».

Im Jahre 1572 erschien ein *Chanson nouvelle de tous les cris de Paris*, dessen letzte Strophe lautet¹:

«Figues de Marseille, figues.
Beaux merlus, cherviș de Trois [Troyes].
Carpes vives, carpes vives.
Beaux espinards, lard à pois.
Escargots, tripes de moruë.
Beaux raisins, bon pruneau de Tours.
Ainsi vont crians par les rues
Leurs estats, chascun tous les jours».

In Poitiers rufen die Schneckenverkäuferinnen: «Aux moules de vigne!»²; aus Südfrankreich bringt Mistral die folgenden Rufe (Languedoc)³: «*Ai de cagarauletos, soun caudetos!*» und «*à l'aigo-sau li limaçon!*» (Marseille).

Sogar in England konnten Landschnecken auf den Märkten erstanden werden, besonders auf dem Covent Garden in London⁴, wo sie unter dem Namen *wall-fish* gehen⁵. Nach einer neueren Angabe (ca. 1925) schätzte ein Restaurateur in Soho (dem Quartier im Westend, in dem sich die vielen ausländischen Restaurants befinden), dass in der Saison, d. h. vom Oktober bis Ostern, jährlich etwa 100,000 Schnecken gebraucht würden und dass die «Mode» aufkomme und sich auch auf die Provinzen ausdehne⁶. Ebenso werden Schnecken feilgehalten in Bath und Bristol, auch hier als *wall-fish*⁷; sie werden ausgerufen: «Wall-fish! Wall-fish! Kidney-bean climbers»⁸.

Es kommen auch in Athen und Südgriechenland Schnecken auf den Markt⁹, ferner in Dalmatien und der Steiermark¹⁰. Es mussten in der Steiermark und in Kärnten wohl manchmal die

¹ Vie privée. L'annonce. Les cris de Paris, 221. — ² Rolland, XII 49. — ³ I 408 u. II 217. — ⁴ Turton, 130 (offenbar weniger als Speise, sondern «as a cure for diseases of the chest, boiled in milk»; es handelt sich um *Helix aspersa*). — ⁵ Masefield, 159 («regularly sold in Covent Garden and other London markets»). — ⁶ Swanton, 18; Taylor, III 220. — ⁷ Taylor, III 249. — ⁸ Swanton, 18. — ⁹ Martens, Weich- u. Schalthiere, 288. — ¹⁰ Die Österreich.-Ungar. Monarchie. Übersichtsbd.: Naturgesch. Teil, 305.

herumziehenden Händler den ansässigen Bauern allzusehr ins Handwerk pfuschen, wenigstens bestimmt ein Banntaiding zu Weiz im 17. Jahrhundert¹: «Da sich pauern, herberger oder ander so kaine burger sein unterstunden (wardurch den armen burgersman sein stickl brott vor dem munt abgeschnitten wierdt) allerlei sachen, es sei wein unter den raifen, trait, salz, eisen, hönig, kälber, lempen, vögl, air, schmalz, *schneppen* oder andere sachen . . . einzukaufen und wider zu verkaufen, denen soll durch den jederzeit anwesenden marktrichter mit vleiss und ernst nachgestölt . . . werden».

Die Schneckenweiber auf den Märkten von Wien waren noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts stadtbekannt², wenigstens wurden sie von Georg Emanuel Opitz (1775—1841) in seinen Darstellungen des Wiener Strassenlebens verewigt (s. Abb. 4). Etwas früher, 1775, erschien (Brands) *Der Kaufruf in Wien*, der auch ein solches *Schneckenweib* brachte (s. Abb. 5). Noch einige Jahre vorher, 1751, gab David Herrliberger seine *Zürcher Ausrufbilder* heraus; Fig. 116 stellt einen Bauern dar, der einen Schneckenkorb in seiner linken Hand trägt; an einem Stecken über der rechten Achsel hängt ein Deckelkorb, vermutlich für Froschschenkel. Er ruft: «Wotte der Schnäggä oder Fröschäbey». Darunter befindet sich der Spruch: «Was werden unsre Storgen essen, Wañ wir die Froschen aufgefressen» (s. Abb. 6). Den Ausruf des Berner *Schnegge-Ma*, wie ihn G. J. Kuhn in seinen Volksliedern so hübsch schildert, haben wir bereits am Anfang erwähnt³. Unter *Schnegge-Ma* und *Schnegge-Frau* versteht man übrigens nicht nur den Verkäufer und Händler, sondern auch den Sammler und Züchter⁴; er mag nach seinem Vornamen auch etwa *Schneckenmichel* oder *Schneckenhans* heissen⁵.

Wir sind damit bereits zum Schneckenhändler gekommen, der bei der Züchtung in der Schweiz und in Süddeutschland die Hauptrolle spielt. Wenn in diesen Gegenden die Kinder und armen Leute ihre Schnecken gesammelt haben, so bringen sie diese dem Schneckenzüchter. Dieser kauft sie nach dem Gewicht oder nach der Stückzahl, wobei gelegentlich noch einige ältere Zählssysteme auftauchen. So wird in Sevgein (GR) das Quantum mit je 4 Stück angegeben, die ein *caschlet* darstellen, es sind also z. B. 20 Stück =

¹ Österreich. Weisthümer, Bd. VI: Steirische und kärnthische Taidinge, 196. —

² Haberlandt, 82 f. — ³ Das Schweiz. Id. 1, 23 u. 9, 1187 bringt den Kuhn'schen Ruf. — ⁴ Schweiz. Id. 1, 1252 u. 4, 278; Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1049; Friedli, Aarwangen, 264. — Grimm, Dt. Wb. 9, 1218 bringt als Zitat aus Raimund: *Schneckenbändler*. — ⁵ Senn-Barbieux, 67.

5 *caschlets*¹. Weitere Masse sind das Dutzend², das Hundert³, hundert Paar⁴, das Tausend⁵, oder dann wurden sie einfach stückweise bezahlt⁶. Als Gewichte kommen in Betracht das Pfund⁷, das Kilo⁸ und als ältere Angaben, für Graubünden, die *Krinne*⁹, die etwa 6 bis 8 *Bluzger* oder 2 *Batzen* galt¹⁰, und für Frankreich (1602) *l'écuelle* (offenbar muss es sich hier wirklich um ein festes Mass handeln, da auch der feste Preis von *un liard* [ein Heller] dafür bezahlt wird)¹¹.

Die nachfolgenden Preisangaben haben natürlich nur relativen Wert, doch vermögen sie immerhin einen Anhaltspunkt zu bieten. Das einzelne Stück galt etwa 1 Rappen¹², auch 2, 3, ja sogar 4 Rappen¹³, in Italien bis 2 Kreuzer¹⁴; für 100 Stück erhielten die Sammler 20 bis 25 Pfennig (1909)¹⁵, von 5 bis 25 französische Centimes, ja sogar 1 fr. 50 cts. (für *Helix pomatia*)¹⁶, 60 Rappen (ca. 1895)¹⁷, aber auch nur fünfzehn bis dreissig Rappen¹⁸; für das Tausend löste man etwa 4 bis 7 Mark (1912)¹⁹. Ein fleissiger Sammler vermag im Tag etwa 1000 bis höchstens 1500 Schnecken zu suchen²⁰. Die Gewichtspreise pro Pfund schwanken zwischen 5²¹ bis 10 Rappen²² oder 4 bis 6 Kreuzer²³; für das Kilo erhielt man noch vor ca. 20 bis 30 Jahren 30 Rappen²⁴, vor dem Kriege etwa 40 bis 50 Rappen²⁵, heute gelten sie etwas mehr, und zwar wird häufig verschieden bezahlt im Sommer (noch kriechende Schnecken; 20 bis 30 Rappen) und im Herbst (gedeckelte; 1 Franken)²⁶.

¹ Mitteilg. J. Demont. — ² Conteur vaudois, Nr. 13, vom 28. III. 1903. — ³ Beschreibg. Urach, 392; Schneider, 26; Moquin-Tandon, I 329; Jordan, 138; Masefield, 162; Mitteilg. H. Krebsler; auch in Wallenstadt. — ⁴ Senn-Barbieux, 66 («man verkauft sie . . . nicht per Stück oder beim Gewicht, sondern nach uralter Übung per 100 Paar»). — ⁵ Floericke, 31; Beschreibg. Münsingen, 476; Rust, 496; Marquart, 113. — ⁶ Mitteilg. R. Derrer, J. Demont, K. Kilchsperger, H. Feuerer. — ⁷ Manz, 12; Amrein, 882; für Mels: Aufsätze B. Frei. — ⁸ Mitteilg. Klöster Mels, Schöpfheim, Appenzell; P. Dr. Laurentius Casutt. — ⁹ Entspricht ungefähr $\frac{3}{4}$ kg, cf. Placidus a Spescha, 194. — ¹⁰ Der Neue Sammler I (1805) 293 («die Krinne von 48 Loth zu 6—8 kr.», Seewis im Prätigau), I 544 f («Schnecken verkauft man die Krinne im Frühling 1 Bluzger, im Herbst 6», St. Antönien im Prätigau), IV (1808) 63 («Die Krinne gilt 7—8 Bluzger», Schams); V (1809) 224 («die kleine Krinne [36 Loth] um 6—7 Bluzger», Jenaz), VII (1812) 40 («Etwa 30 der grössten weissen Bergschnecken wiegen 1 Krinne und gelten in Chur ungefähr 2 Batzen», Flims). — ¹¹ Benoit, Histoire, 18. — ¹² Mitteilg. K. Kilchsperger (für Bauma, Zch.), R. Derrer (für Rüti, Zch.), H. Feuerer (für Hinwil, Zch.). — ¹³ Mitteilg. J. Demont (für Sevgein, GR). — ¹⁴ Röder u. Tschärner, I 374. — ¹⁵ Beschreibg. Urach, 392. — ¹⁶ Jordan, 138 (Marseille); Masefield, 162; Moquin-Tandon, I 329. — ¹⁷ Mitteilg. H. Krebsler. — ¹⁸ Senn-Barbieux, 67; Schneider, 26 (30—40 Rp.); auch in Wallenstadt. — ¹⁹ Beschreibg. Münsingen, 476; Floericke, 31; Marquart, 113. — ²⁰ Rust, 496. — ²¹ Manz, 12; für Mels: Aufsätze B. Frei. — ²² Amrein, 882; für Mels: Aufsätze: B. Frei. — ²³ Röder u. Tschärner, I 374. — ²⁴ Mitteilg. Kloster Appenzell. — ²⁵ Mitteilg. P. Dr. Laurentius Casutt u. Kloster Schöpfheim. — ²⁶ Mitteilg. Kloster Mels u. Aufsätze: B. Frei.

Es kommt auch vor, dass die Sammler die Schnecken nicht dem *Schnecker* abliefern, sondern direkt in die Städte, an Hotels und Restaurants verkaufen¹; in Schüpfheim können die gesammelten Schnecken jeweilen am Samstag beim Bahnhof für einen auswärtigen Händler abgegeben werden². Auf jeden Fall hatte und hat diese Art von Sammelwirtschaft doch eine gewisse volkswirtschaftliche Bedeutung³, sodass ein Züchter in einer kurzen Anleitung nicht mit Unrecht schrieb⁴: «So ganz unrentabel . . . ist dieses Geschäftchen nicht. Das ist so etwas für kleine Leute, denen die Geldeinnahmen karg zugemessen sind».

Vielfach behielten die Kinder oder Sammler die Schnecken zuerst noch bei sich, bis sie sich deckelten, weil dafür höhere Preise bezahlt wurden, oder bis sie eine genügende Anzahl beisammen hatten, oder auch bis sie gerade für eine Mahlzeit gebraucht wurden. Man musste sie in diesem Fall irgendwie unterbringen oder aufbewahren. Knaben errichteten gelegentlich kleine, behelfsmässige Schneckenhäge⁵, oder der Bub versorgte sie «vorläufig unter einem umgestürzten Kübel auf einer ebenen Stelle des Baumgartens. Ein grosser Stein, den er auf dies Gefäss legt, muss den allgemeinen Ausbruch der Insassen verhüten»⁶. Etwas Ähnliches, in der Form einer primitiven Grube, gibt es in Nordfrankreich, in der Barrois, wo die *escargotières* recht zahlreich sind; «en ce pays, une escargotière consiste ordinairement en un tonneau défoncé, recouvert d'un filet ou bien en une fosse carrée dont les côtés sont boisés, et qui est fermée en dessus par un treillis de fer, ou encore par une simple claie en baguettes d'osier. Les cultivateurs y entreposent les limaçons à mesure qu'ils les trouvent jusqu'à ce qu'ils soient assez nombreux pour suffire à un repas ou pour être vendus»⁷. An anderen Orten werden sie nach dem Einsammeln in Töpfe, Krüge und Fässchen eingesperrt, wo man sie einige Tage hungern lässt, damit der Verdauungskanal vollkommen entleert ist, bevor man sie verspeist⁸. Manchmal wird etwas Kleie und Essig hinzugefügt, um den Schleim herauszuziehen⁹. Diese Art ist hauptsächlich in Italien, Südfrankreich und Spanien üblich. Ein solches

¹ Röder u. Tschärner, I 373; Gyr, 108; Mitteilg. Kloster Arth; Mitteilg. R. Derrer; ebenso in Laax (GR), Sevgein (GR) und Mels. — ² Mitteilg. Kloster Schüpfheim. — ³ Für Steiermark und Oberösterreich: Die Österreich.-Ungar. Monarchie. Übersichtsband. Naturgeschichtl. Teil, 305. — ⁴ Amrein, 882. — ⁵ Mitteilg. J. Demont u. Kloster Bulle (für die dortige Umgebung); Geyer, Schnecken-gärten, 139. — ⁶ Senn-Barbieux, 67. — ⁷ Larbalétrier, 484 f. — ⁸ Figuier, 382; Moquin-Tandon, I 328. — ⁹ Taylor, III 220; Hörz, 38; Frisoni, 162 u. 192: «*mette a pai e lúmasse*: mettere le chioccioline in gabbia o nella crusca affinché diano tutta la bava».

provenzalisches Tongefäß heisst *cacalausiero* oder *limacièro*; es hat ringsherum zur Luftzufuhr runde Löcher¹ (s. Abb. 7). Man mäset sie darin auch noch etwa, mit Fenchel «ou de vieilles cartes à jouer» (!)². Da ist die Schilderung, die Pantaleon (1559) von einem solchen Topf gibt, doch etwas erfreulicher³: «Die fresserey hatt auch erfunden dass man soll die schnecken mesten / damit sie besser vnnd wol geschmackter werden. Man machet in ein hafn vyl löcher / damit der lufft wol möge dar durch ghen / dann bestreicht man in allethalben mit gesottenen wein vnnd korn / vnd zettlet man allethalben lorbletter zwischen die schnecken. also werden sie ettliche tag erneeret / weiss nit ob es lieplicher oder nutzlicher erfunden». — Die spanische Benennung dieses Gefäßes ist *caragolera* oder *cargolera*⁴. — Ob auch die für Steiermark angeführte *Schneckenrein* (= Schüssel) als einem «Behältnis für Schnecken, die als Speise dienen» hierher zu zählen ist, ist aus dem mir zur Verfügung stehenden Beleg⁵ nicht deutlich genug zu ersehen.

Sind die Schnecken bereits eingedeckelt, lassen sie sich natürlich den Winter über leichter aufbewahren. Sie werden einfach an einem kühlen, schattigen Ort, am liebsten im Keller, in eine Kiste oder auf den Boden gelegt⁶; wenn man sie sorgfältiger behandeln will, legt man noch Stroh oder Kleie dazwischen⁷, eine Konservierungsart, die Aldrovandus schon 1642 erwähnt⁸: «... seruent-que in caella aliqua vbi strati sint furfures (Kleie), vel arena, vt purgentur». Brehm schreibt noch hübsch von diesem Hafer⁹: «Natürlich trocknet derselbe während des Winters etwas zusammen, was die Leute damit erklären, die Schnecken verzehrten denselben. Wie das durch den Deckel hindurch geschehen könne, wusste man mir freilich nicht anzugeben». Und der alte Holländer Swammerdamm (ca. 1680) versucht die Anwendung von Kleie folgendermassen zu erklären¹⁰: «will man [die Schnecken] essen, so thut man sie in einen Sack mit Heckerling. Man hält nemlich davor, die Stacheln verursachen, dass die Schnecken aus Furcht für ihnen in ihren Häusen blieben».

¹ Krüger, Hochpyrenäen, C I, 60, Anm. 4; Krüger, Volkskundliches, 343; eine ganz ähnliche Abb. eines *pot à escargots* bei Benoit, La Provence, 101 (Nr. 9); schon bei Varro III 14, 5. — ² Mistral, II 217. — ³ Offenbarung der Natur, S. dlxxxij (582); schon bei Varro III 14, 3 u. 5. — ⁴ Griera, III 224; Alcover, II 910 (mit einem Beleg von 1500); wahrscheinlich gehört hierher auch der bei Krüger, Hochpyrenäen, C I, 60 erwähnte Schneckenkorb *karagoléra* (mit Abb. 38 auf S. 58). — ⁵ Unger, Steirischer Wortschatz, 550. — ⁶ Schneckengärten im Allgäu, 100; Mitteilg. R. Martin (Ettingen, BL), Kloster Arth; gilt auch für Mels und Laax. — ⁷ Mitteilg. J. Demont; Die Österreich.-Ungar. Monarchie. Übersichtsband. Naturgeschichtl. Teil, 305. — ⁸ S. 380. — ⁹ S. 796. — ¹⁰ S. 52.

In Süddeutschland und in der Schweiz hat der «Züchter» nun besondere Einrichtungen, um die Schnecken zu nähren, mästen, pflegen und aufzubewahren. Das sind die sogenannten *Schnecken-gärten*¹, *Schneckenstände*², *Schneckenbäge*³, *Schneckenweiden*⁴, *Schnecken-berge*⁵, *Schneckengruben*⁶ oder *Schneckenhäuser*⁷; rätoromanisch: *schneccéras*⁸; ob die italienische (valsuganische) Benennung *bupéra* (= luogo, ove si allevan le chioccioline)⁹ allgemeiner gebraucht wird, kann ich nicht entscheiden, ebensowenig ob der Ausdruck *vivai*¹⁰ volkstümlich ist. Diese *vivai* werden folgendermassen beschrieben: «costrutti negli orti con un cesto conico di vimini mezzo sotterrato, aperto alla base e chiuso con una pietra, o coperchio superiormente. La base poggia su un fondo di pietra ricoperto di terra». Der im Milanesischen belegte Name *chiocciolaja* ist ebenfalls bestimmt kein Dialektwort¹¹. Auch auf französischem Sprachgebiet tritt die Bezeichnung für die Sache auf: *escargotière*¹², *limaçonnière*¹³ und für die Camargue *garennés*¹⁴; sonst auch einfach nur

¹ Schweiz. Id. 2, 439; Tschumpert, Bündn. Idiotikon, 531; Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1048; Grimm, Dt. Wb. 9, 1218; Hohberg (1695), 93. — Der Name ist der übliche in Süddeutschland und der Schweiz. — ² Schweiz. Id. 11, 1027; Tschumpert, Bündn. Idiotikon, 531 (nur Verweis, da das Bündn. Id. nicht soweit geht); Manz, 11. — ³ Schweiz. Id. 2, 1072; Senn-Barbieux, 64. Schweizerisch. — Krünitz, Encyklopädie, Bd. 147, 293 hat *Schneckengebäge*. — ⁴ Seiler, 3; Mitteilg. H. Feurer (Hinwil, Zch.), A. Egli (Kleinbäretswil, Zch.) u. H. Krebsler (Wald, Zch.). Jean Paul lässt seinen «Quintus Fixlein» (ed. Hendel, Salle, S. 20) meditieren über den «Gemeindeanger, auf den er sonst seine Schnecken zur Weide getrieben». — ⁵ Adelung, Wb. 4, 206; Krünitz, Encyklopädie, Bd. 147, 293; Grimm, Dt. Wb. 9, 1216. Der Name ist nicht üblich; doch kommt er auch 1479 in einem Spruchbrief des Landvogts zu Uznach vor, in dem der *Schneckenberg* des Klosters Grynau in einem Streit zwischen Schwyz und den Bewohnern von Schmerikon den letzteren zugesprochen wird; Schwyz erhält dafür das Fischereirecht vom See aufwärts bis zum Schloss (Spiess, 16 u. ebenfalls bei Dettling [1910], 76 [16. Nov.]). — ⁶ Krünitz, Encyklopädie, Bd. 147, 294; Adelung, Wb. 4, 206; daraus: Grimm, Dt. Wb. 9, 1218. Der Name kommt sonst nicht vor. — ⁷ Reiser, II 92 (= «Schnecken-zwinger»); Schnecken-gärten im Allgäu, 99; Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1048. Der Name ist süddeutsch. — ⁸ Carigiet, Raetoromanisches Wb., 293. Ich kenne die Bezeichnung aus Laax und Sevgein (beide in der Foppa). — ⁹ Arch. glottol. ital. 17 (1910—13) 428. — ¹⁰ Porro, 45; im veronesischen Gebiet wurde Schneckenzucht betrieben (cf. Mortillet, 488). — ¹¹ Banfi, 421 (*luogo dove le si custodiscono*). — ¹² Puton 9; Nouveau Larousse universel, I (1948) 665; Hatzfeld-Darmestetter, I 955; Rolland, XII 28 (Zitat aus: Du Pinet, 1625, I 282; mir nicht zugänglich: in der Ausgabe von 1655 fand ich den Ausdruck nicht. Du Pinet ist die Übersetzung von Matthiolis Kommentar zu Diodorides); dazu Moquin-Tandon, I 327: «Dans le midi de la France . . . je n'ai jamais vu élever ni même engraisser ces animaux»; und Tarenne, 51: «On m'a assuré que, dans les environs de la Rochelle, on les fait parquer, en les mettant les uns au-dessus des autres, par couches, entre chacune desquelles on étend de la mousse et d'autres plantes». — ¹³ Hatzfeld-Darmestetter, II 1406; Lasteyrie, II 44. — ¹⁴ Benoit, La Provence, 109.

*parcs (d'élevage)*¹. Der englische Name *snailery*, für den der früheste Beleg von 1725 datiert², scheint keine volkstümliche Bildung zu sein, da offenbar auch die Sache nicht vorkam; das gleiche gilt für die Ausdrücke *snail farm*³, *snail-garden* (wörtliche Übersetzung aus dem Deutschen)⁴, *pen* und *park*⁵.

Für die Anlage dieser Schneckengärten und für die Schnecken-zucht überhaupt kamen verschiedene Anleitungsbüchlein heraus, geschrieben von schweizerischen und süddeutschen Züchtern, vornehmlich in den Jahren 1895—1915⁶. Der Besitzer eines Schneckengartens ist der Schneckenhändler, Schneckenzüchter, Schneckenmann oder auch Schneckenmäster⁷ oder Schneckenbauer⁸.

Ein Schneckengarten wird auf mehr oder weniger einfache oder kostspielige, sehr schmale oder recht grossflächige Art errichtet. Im grossen und ganzen mögen die folgenden Angaben einen ungefähren Begriff geben (vgl. dazu die Abb. 8 und 9)⁹. Man wählt am besten einen trockenen, sonnigen (auch: mit etwas Abendsonne) Rasenplatz, in der Form eines schmalen Rechteckes, womöglich in der Nähe des Hauses. Für ca. 150—200 Schnecken benötigt man etwa 1 m² Platz, sodass für eine richtige Zucht von ca. 12 000 Stück ein Rechteck von 12 × 5 m gebraucht wird. Der Garten soll offen sein, doch wird irgendein Sonnenschutz angebracht vermitteltst kleiner Bäume, Buschwerk, grosser Krautpflanzen, Reisdächer, künstlicher Bänklein und Bretterdächer. Die Umzäunung geschieht durch Bretterwände (ca. 30—50 cm hoch), durch weitmaschige Drahtgeflechte, durch Wassergräben oder manchmal nur durch Wälle von Sägespänen, die dann natürlich nach Regenwetter immer wieder erneuert werden müssen¹⁰.

¹ Benoit, La Provence, 109; Baudrillart, III 471. — ² Murray, New Engl. Dict. 9¹, 299. — ³ Encyclop. Brit. ¹⁴ 10, 69 (b). — ⁴ Murray, New Engl. Dict. 9¹, 298; Chambers's Journal, 46 (für Tirol). — ⁵ Rust, 495. — ⁶ Broschüren: Grandpierre, L'Escargot comestible (Bern 1896); Schneider, Die Weinbergschnecke (Bern 1895); Seiler, Anleitung zur Schnecken-zucht (6. Aufl., Aarburg 1913; 12 Seiten. Die 5. Auflage soll ziemlich umfangreicher sein); vermutlich gehört auch dazu das mir nicht zugängliche: Streich, Die Schnecken-zucht, Heilbronn 1903. — In der Schweiz. Landwirtsch. Zs. 34 (1906) erschienen noch kurze Artikel von Züllig, Das Halten von Schnecken (S. 795 f) und Amrein, Über Schnecken-zucht (S. 882—884). Eine Anleitung auch bei Larbaletrier, 228 f u. 483—485. — ⁷ Nur belegt bei Fischer, Schwäb. Wb. VI/2 (Nachtrag) 3018 (Zitat aus: Bruno Stehle, Hohenzollern, Sigmaringen [1925], 105. Mir nicht zugänglich). — ⁸ Johnston-Bronn, 41; Amrein, 882. — ⁹ Eine hübsche Abb., nach einer Zeichnung von E. Rittmeyer, bei Senn-Barbieux, 72/73. — ¹⁰ So schildert Andreae, 67 f eine Anlage in der Stadt Zürich: «Da ich diesen Nachmittag in einem gewissen an der Limmat gelegenen Garten gewesen bin, so habe ich eine Art, die essbaren Schnecken aufzubewahren u. gefunden, die Ihnen,

Anstelle von Sägespänen wird auch Kienruss verwendet. Damit die Schnecken nicht über die Bretterwand hinauskriechen, werden innen entweder Latten angenagelt, auf die man etwas Salz streut¹, oder sie wird mit einer Flüssigkeit bestrichen, die oft Züchtergeheimnis ist und nicht mitgeteilt wird². Sie besteht etwa aus einer Masse von Lehm, Salzwasser und Essig³, aus Teer⁴, aus Kupfervitriol, doch werden auch Karbolium, Knodalin, Hirschhornöl⁵, Schmierseife, Fett mit Russ, ja selbst Urin verwendet⁶.

In grösseren Anlagen errichten die Züchter auch etwa schmale Bretterstege, die es ihnen ermöglichen, den Raum zu durchschreiten und tote Schnecken und verfaultes Futter zu entfernen, ohne auf die Tiere zu treten⁷. Bei anhaltender Trockenheit muss der Boden regelmässig mit etwas Wasser besprengt werden.

Aus Châtel-St.-Denis (Kt. Freiburg) schildert uns Darbishire⁸ (1894) noch eine etwas andere Art einer solchen Anlage. Dort wurden die eingebrachten Schnecken zuerst, bis etwa im Juli, nur auf einer Hälfte des Gartens gelassen, und erst nachher auf die andere Hälfte gebracht. Die beiden Teile waren wiederum in kleinere Vierecke unterteilt, sodass das Ganze wie ein riesiges Schachbrett aussah. Die Farm umfasste etwa 60—80,000 Tiere⁹.

mein Herr, wol noch nicht bekant ist. Um einen starken Birnbaum war, nach Maassgabe des Umfangs seiner Krone, aber noch unter derselben, ein etwa 1½ Fus breiter und 1 Fus tiefer Graben gestochen. Wie man nun, nach und nach, in Wiesen und Feldern und im Garten Schnecken zusammen findet, wirft man sie unter diesem Baum ins Gras, und dan und wan etwas Salat, Kohl, Wurzeln, oder auch faul Obst ihnen zu, davon sie sich nähren. Dan werden sie fett, und sind, wan sie dekkel bekommen, essbar. Damit sie aber nicht durch den Graben davon kriechen können, bestreuet man beide Seiten in demselben mit Sägespänen, und dies muss, wegen des abspülenden Regens, alle Woche wiederholet werden. Diese Sägespäne machen ihnen den Durchgang sehr schwer und fast unmöglich». Ähnlich bei: Röder u. Tschärner, I, 374. — Im Jahre 1877 hat auch ein Basler auf einem Grundstück in der Stadt (an der Klybeckstrasse) einen Versuch zur Schneckenzucht unternommen, doch ist sein Schneckenhag, mit etwa 6000 Schnecken, offenbar recht schlecht angelegt gewesen, wenigstens reklamierten die Nachbarn, und es folgte ein längeres Studium der Angelegenheit durch die Behörden, da es keinen «Paragraphen» gab, der ein direktes Einschreiten erlaubte; man wusste nicht, ob «sanitätspolizeilich oder pure polizeilich oder als Zivilklage» vorzugehen sei; am liebsten hätte man die «gänzliche Verlegung dieser Industrie» gesehen. Da später nichts mehr in den Akten zu finden ist, scheint die Zucht aufgegeben worden zu sein. (Staatsarchiv Basel: Fasz. Handel u. Gewerbe Z 12, 1869—78, III h/VIII 27. Dr. P. Koelner machte mich auf diesen Faszikel aufmerksam).

¹ Schneckengärten im Allgäu, 99. — ² Schneckengärten im Allgäu. Nachtrag, 210. — ³ Schneckengärten im Allgäu, 99. — ⁴ Geyer, Schneckengärten, 140; Floericke, 31. — ⁵ Grandpierre, 13. — ⁶ Seiler, 6. — ⁷ Geyer, Schneckengärten, 140; Amstein, 40. — ⁸ S. 374. — ⁹ Schon Plinius IX, c. 82 erwähnt, dass Fulvius Lippinus seine Schnecken in verschiedenen Abteilen gehalten habe.

So wie die Schnecken von den Kindern gesammelt und gebracht werden, kommen sie nun in diese Gärten, und zwar werden sie sorgfältig hineingelegt, um Beschädigungen zu vermeiden. Die Öffnung darf nicht nach oben gerichtet sein. Als Futter wird allerrhand angegeben, und jeder Züchter wird seine bestimmten, erprobten Kräuter verwenden. Man gibt etwa Kohl- und Kabisblätter¹, Gemüseabfälle², Huflattich³, Klettenkraut⁴, Lattich- und Endiviensalat («der für diesen Zweck eigens im grossen angebaut wird», Süddeutschland)⁵, zerschnittene Kohlraben⁶, Löwenzahn⁷, Blakten⁸, *Geissleitere*⁹, Brennesseln¹⁰, Klee¹¹, Disteln¹², in Streifen zerschnittene Kürbisse¹³, junges Laub¹⁴ und Reblaub, das dem Schneckenfleisch einen guten Geschmack verleihe¹⁵. Einen besonders guten Geschmack sollen die Schnecken der Camargue haben, die sich von aromatischen Kräutern nähren: Minze, Kalaminthe, Salbei, Fenchel, Ysop und Rosmarin¹⁶. Diese Art der Mästung, um den Geschmack der Tiere zu verbessern, ist übrigens sehr alt, schon die Römer haben sie gekannt. Plinius¹⁷ berichtet, dass Fulvius Lippinus kurz vor dem Bürgerkrieg zwischen Caesar und Pompejus anfang, Schnecken mit eingekochtem Most und grobgeschrotenem Mehl zu mästen¹⁸. Apicius Caelius gibt ein Rezept an (das allerdings etwas unklar ist), wie man sie mit Milch füttern könne¹⁹.

Auch heute noch fängt der Züchter etwa Ende September mit der Mästung der Schnecken an, indem er ihnen Grüşch (Kleie)²⁰

¹ Senn-Barbieux, 69; Geyer, Schneckengärten, 141; Schweiz. Landw. Zs. 34, 795; Amrein, 884; Seiler, 6; Floericke, 32; Mitteilg. Klöster Schüpfheim, Bulle, Mels, Appenzell, Arth. — ² Manz, 13; Floericke, 32; auch in Laax; Porro, 45 (für die Gegend von Como: *erbaggi di scarto*). — ³ Manz, 13; Senn-Barbieux, 68; auch in Laax. — ⁴ Senn-Barbieux, 68. — ⁵ Geyer, Schneckengärten, 141; Amrein, 884; Mitteilg. Kloster Bulle. — ⁶ Geyer, Schneckengärten, 141. — ⁷ Geyer, Schneckengärten, 142; Seiler, 6; Floericke, 32; Mitteilg. Kloster Schüpfheim. Mitteilg. A. Egli. — ⁸ Mitteilg. Aufsätze: B. Frei (Mels). — ⁹ Mitteilg. H. Krebs. Cf. Schweiz. Id. 3, 1498. — ¹⁰ Geyer, Schneckengärten, 142; Seiler, 6. — ¹¹ Geyer, Schneckengärten, 142; Schneckengärten im Allgäu, 99; Mitteilg. A. Egli. — ¹² Schweiz. Landwirtschaftl. Zs. 34, 795; Seiler, 6. — ¹³ Schneider, 17; Seiler, 6. — ¹⁴ Röder u. Tschärner, I 374. — ¹⁵ Schneider, 17; Grandpierre, 15. — ¹⁶ Benoit, La Provence, 109. — ¹⁷ IX, c. 82: quin et saginam earum commentus est sapa et farre aliisque generibus. — ¹⁸ Keller, II 520. — ¹⁹ De arte coquinaria, lib. VII, c. XVI: Cochleas lacte pastas. Accipies cochleas, spongizabis: membranam tolles, ut possint prodire: adjicies in vas lac et salem uno die: caeteris diebus in lac per se, et omni hora mundabis stercus. Und Übersetzung von Dänneil, 82: «Schnecken mit Milch gemästet. Nimm Schnecken, reinige sie mit einem Schwamme, ziehe sie aus ihrem Häuschen (so dass man sie herausbringt). Tege sie einen Tag in ein Gefäss mit Milch und Salz; die folgenden Tage erneuere die Milch und säubere die Schnecken stündlich von ihrem Schmutz (Schleim)». — Bilabel, 40, führt als weitere Mästungsart Trauben an (?). — ²⁰ Schweiz. Landwirtschaftl. Zs. 34, 795; Schneider, 17; Grandpierre, 16; Amrein, 884; Geyer, Schneckengärten, 142; früher auch in Pratteln (BL); Mitteilg. Klöster Schüpfheim, Mels, Appenzell, Arth; Mitteilg. A. Egli.

oder *Türkenbruch* (Maismehl; Mels) gibt; in einer Zuchtanleitung wird aber erklärt¹: «Krüsch soll zwar nur als Notbehelf dienen, denn Kenner sagen, so gemästete Schnecken munden weniger gut, Kohl genüge». Wenn ganz schlechte Futterjahre vorkommen, so können den Schnecken als eine Art Hungernahrung im Notfall auch Gras² und Kartoffeln³ vorgeworfen werden.

Es handelt sich also im Grunde mehr um eine Schneckenmästung als um eine eigentliche «Zucht». «Eine Fütterung mit künstlich hergestellten Nährstoffen und damit ein Anfang zur Domestikation der Schnecken ist bis jetzt nur in einem Grossbetrieb in Gutenstein [Süddeutschland], hervorgerufen durch Mangel an natürlichem Futter, versucht worden»⁴.

Der Züchter achtet darauf, dass das Futter immer aufgezehrt ist; er entfernt verfaulende Futterreste und säubert den Garten fleissig und gründlich. Aus der Mitte des Standes nimmt man den Mist sorgfältig mit einer Mistgabel heraus; dem Rande nach holt man ihn mit den Händen⁵. Nach einer Angabe⁶ brauche es für 20,000 Schnecken ungefähr so viel Futter wie für eine Kuh, nach einer andern⁷ einen vollen Karren Gras täglich für 30,000 Tiere. Der Kleinzüchter wirft am Abend etwa eine *Zeine*, ein *Räschi* (Wallenstadt) hinein. Es soll auch Kalk vorhanden sein, den man in Form von Mauerschutt herbeischafft⁸. Der St. Galler Bernhard Wartmann schildert hübsch, wie er einige Schneckengärten, in denen die jungen Schnecken gesammelt und «erzogen» werden, auf dem Weg von Appenzell bis Weissbad (1786) beobachtete⁹: «Wann ihnen ihr Futter vorgeworfen wird und sie sich darüber hermachen, so kann man in der Entfernung von einigen Schritten deutlich hören, wie sie ihre Speise verzehren».

Gegen den Herbst zu, bevor die Schnecke sich eindeckelt, wird der Garten mit einer dicken Mooslage bedeckt. Darin kann sie sich bei Kälte und Trockenheit verkriechen. Sie geht aber auch dahin für ihren Winterschlaf und erleichtert so dem Schneckenzüchter das Ausgraben. Das Kapuzinerkloster Mels benötigt alljährlich für seinen Garten drei Säcke voll Moos¹⁰. Während des Oktobers sollte man beständig nachsehen und die bereits einge-

¹ Seiler, 8. — ² Amrein, 884. — ³ Geyer, Schneckengärten, 142. — ⁴ id., 142. — ⁵ Mitteilg. Aufsätze: B. Frei (Mels). — ⁶ Schweiz. Landwirtsch. Zeitschrift 34, 795. — ⁷ Mitteilg. A. Egli. — ⁸ Mitteilg. A. Egli u. H. Krebsler. — ⁹ Bemerkungen von dem Wildkirchlein, 6, und gleich im Helvetischen Calender für 1786, 63. Der gute Ebel, I 124, hat daraus — wie auch sonst gelegentlich — ohne Quellenangabe abgeschrieben. — ¹⁰ Mitteilg. Aufsätze: B. Frei.

deckelten Tiere herauslesen; nur gut gedeckelte sind versand- und marktfähig; es deckeln allerdings nicht immer alle. Die Moosdecke wird mit einem Rechen an den Rand des Standes gezogen; dann wird das Moos sorgfältig entfernt und die darin liegenden Schnecken werden herausgelesen. Viele Züchter nehmen nun noch den bereits früher erwähnten Kräuel, scharren damit die Erde auf und suchen noch die Tiere zusammen, die sich dort eingegraben haben¹. Eine Angabe besagt, dass an Allerheiligen «Erntezeit» für den Schneckenmann sei². Sie werden dann auf einem Holzboden im Stadel oder im Estrich ausgebreitet und getrocknet, oder an einem kühlen Ort aufbewahrt. Wenn sie trocken sind, müssen sie noch mit einer Bürste gereinigt werden. Nachher werden sie nach der Grösse sortiert (zu kleine bringt man im nächsten Jahr wieder in den Stand). Zum Sortieren wird meist ein Metallring verwendet³, dessen innerer Durchmesser 28 mm beträgt⁴, es kann aber auch ein Netz genommen werden, das die vorgeschriebene Maschenweite aufweist⁵.

Die eingedeckelten Schnecken werden nun im Laufe des Winters in Holzfässchen, *Lägeli*⁶, grösseren Fässern⁷, ausnahmsweise auch in grossen Säcken⁸ und neuerdings in Kistchen⁹ verpackt und versandt. Sie werden entweder nach dem Gewicht (100 kg zu 50—100 Franken) oder nach der Stückzahl (1000 Stück zu 12—18 Franken) verkauft¹⁰. Sogar die leeren Schalen der toten Schnecken werden vom Züchter zusammengelesen, in einer besonderen drehbaren Gittertrommel tüchtig gespült; so können sie nach Paris verkauft werden¹¹, wo sie in den Restaurants mit einem Gemisch aus Schneckenfleisch, Leber, Butter und Gewürzen gefüllt und den Gästen serviert werden.

Schneckenhandel, Transport und Export von Schnecken nahmen zum Teil einen recht bedeutenden Umfang an. Es gingen in früheren Zeiten vor allem im Säumerverkehr Schnecken aus dem

¹ Senn-Barbieux, 69; Mitteilg. Aufsätze: B. Frei. — ² Geyer, Schneckengärten, 143. — ³ Mitteilg. Aufsätze: B. Frei; A. Egli. — ⁴ Seiler, 10. — ⁵ Mitteilg. H. Krebs. — ⁶ Senn-Barbieux, 69, u. Beleg daraus in: Schweiz. Id. 3, 1169; Rossmässler, Iconographie, I 55. — ⁷ Martens, Reise nach Venedig I 37 (zu 10 000 Stück); Beschreibg. Urach, 434. — ⁸ Hartmann, 107. — ⁹ Seiler, 2; Schneider, 23 (zu 2000—3000 Stück). — ¹⁰ Seiler, 10; Schneider, 23; Amrein, 884; Grandpierre, 19; Marquart, 114 (1000 St. zu 16 Mark); Reinhart (Esslingen, 1891: 12 Mark); Beschreibg. Münsingen, 476 (12—17 Mark); Schweiz. Landwirtsch. Zs. 34, 796 (Fr. 11.50); Darbshire (Kt. Freiburg: 17 Fr. für gedeckelte und 10 Fr. für ungedeckelte); Amstein, 40; Floericke, 32. — ¹¹ Das Tausend zu 1 Mark. Floericke, 32; Geyer, Schneckengärten, 144.

Bündnerland nach Italien; diesen Handel erwähnt schon Conrad Gesner¹; in den Jahren 1805—12 führt *Der Neue Sammler* verschiedene Beispiele an, so aus Seewis im Prätigau, wo es heisst²: «Ein kleines Handelsartikelchen sind die hiesigen Schnecken, die im Herbst nach Italien verkauft werden». Aus Jenaz (Prätigau) brachte man «Hanf, Latwerge, Kohl, Sauerkraut, Schnecken» als Tauschartikel ins Engadin³. Fetan verkaufte jährlich über 100 Ster Schnecken⁴. Auch die Kantone St. Gallen und Zürich⁵ fanden für ihre Schnecken Abnehmer in Italien, namentlich um die Mitte des letzten Jahrhunderts⁶; 1661 erwähnt Joh. Leopold Cysat⁷, dass «zu gantzen Seümern vnd Fässerern voll / nacher Meyland verkauft werden». Über den Brünig wurden früher ins Haslital Käse und Schnecken transportiert, wobei dann auf dem Brünig ein Zoll erhoben wurde, der gelegentlich zu Reklamationen Anlass gab (so 1728); der Zollltarif betrug nämlich «Von einem Saum Schnecken, der auf Verkauf aus dem Land geführt wird: 4 Schilling», d. h. gleichviel wie für einen Sack oder für einen «Zentner Strahlen und Kristalle, die durch das Land geführt werden»⁸. Auch Unterwalden transportierte Schnecken nach Mailand, und der *Helvetische Almanach für 1812*⁹ zeigt sich höchst entrüstet darob: «Dass die mailändischen Leckermäuler nach dem Alpengeflügel so begierig seyen, ist wohl zu verzeihen; dass sie aber bis von Unterwalden Schnecken kommen lassen, ist doch zu übertrieben!». So ganz unbedeutend war der Schneckenexport aus der Schweiz doch nicht, wenn man in einer Statistik über den Kanton Tessin liest¹⁰, dass ausgeführt wurden: 1808: 165 *Rubbi* (Malter, ca. 160 l), 1809: 318, 1810: 64. Die Zollstatistik des Jahres 1850¹¹ weist aus, dass nach Zentner verzollt wurden: aus den Kantonen St. Gallen

¹ Fischbuch, 195a («Die Italiäner haben solche [sc. Schnecken] in gemeiner Speiss: man führt sie jhnen auch zu vber die Alpen»). — ² I (1805) 293. — Ebenso: Röder u. Tschärner, I 373 («Die Liebhaberei der Italiener für die Schnecken als Fastenspeise hat diesem Erwerbszweig in Bünden einige, wiewohl niemals bedeutende Ausdehnung verschafft»); ferner: *Der Neue Sammler* VII (1812) 40 (Flims: «auch nehmen die Säumer sehr viele nach Italien mit», «ein starker Ausfuhr-Artikel»); Hartmann, 107; Bündner. Monatsblatt 1943, 299 (nach Veltlin, Chiavenna u. Bormio, ca. 1814). — ³ *Der Neue Sammler* V (1809), 224. — ⁴ *Der Neue Sammler* III (1807) 126. — ⁵ Meyer von Knonau, 287 («In Fischenthal gibt es ein paar Händler, welche im Herbst fässerweise Schnecken nach Italien versenden»). — ⁶ Schneider, 5; Senn-Barbieux, 70 (Die Sarganserländer und Bündner Exporteure sind häufig auch Weinhändler; sie bringen dann als Rückfracht Veltliner mit). — ⁷ Lucerner-See, 165; Bircher, 40, Anm. 20 sagt dann allerdings, dass dieser Handel in den Jahren 1760—90 nicht mehr erwähnt werde. — ⁸ Willi, 46; danach Bircher, 43, Anm. 14 (nur ist bei ihm die Richtung umgekehrt). — ⁹ S. 234, Anm. — ¹⁰ *Helvetischer Almanach für 1812*, 229. — ¹¹ Bündn. Monatsblatt 1851, 227.

und Graubünden 1807, aus dem Tessin 36, aus Waadt, Wallis, Genf, Neuenburg 23 (eine Ausfuhr aus den anderen Kantonen bestand nicht). Im Jahre 1884 betrug die Gesamtausfuhr der Schweiz 770 q, 1883: 605 q (wovon über die französische Grenze 292 q, über die österreichische 124 q und über die italienische 188 q; offenbar ging 1 q nach Deutschland¹; auf jeden Fall lieferte die Schweiz «in grossen Säcken» Schnecken nach Nürnberg²). Die Station Raron im Wallis hatte 1901 einen Versand von 5984 kg Schnecken zu besorgen³; Châtel St. Denis lieferte nach Troyes⁴. Auch Innerrhoden betrieb einigen Schneckenhandel⁵; es gingen früher die Eigentümer von Schneckengärten mit ihrer Ware «in die Klöster in Schwaben, Bayern, Östereich und bis auf Wien, woselbst sie dieselbe wohl anbringen und mit einem ziemlichen Vorrath an Geld wieder nach Haus kommen»; es ist also nicht zu verwundern, wenn es in Appenzell «recht bemittelte Schneckenhändler» gibt, «die ein artiges Vermögen gesammelt haben»⁶. Um 1900 führte die Schweiz Schnecken aus in die Niederlande⁷, nach Frankreich, Italien und sogar Übersee⁸.

Eine nette Geschichte, die bei einem solchen Export in früheren Zeiten sich zugetragen haben soll, berichtet uns Osenbrüggen⁹; er behauptet, dass die Benediktiner in Einsiedeln eine beträchtliche Schneckenzucht besessen und sogar nach auswärts verschickt hätten¹⁰. Dies führte «zu einer höchst ärgerlichen Verwechslung. Ein Advocat in Zürich, der für die Abtei als Anwalt . . . thätig ist, sollte zur Anfeuerung seiner Thätigkeit in dem Rechtshandel, der, zwar nicht durch seine Schuld, den Schneckengang einhielt, das sinnige Geschenk eines Kästchens mit Schnecken erhalten. Aber das neidische Schicksal oder ein humoristischer Klosterbruder hatte es anders beschlossen. Es wurde mit dem nach Zürich bestimmten Kästchen zugleich eine bedeutende Sendung von kleinen Heiligenbildern, wie sie in Einsiedeln . . . verfertigt werden und unter dem Namen ‚Herrgöttli‘ in alle Welt gehen, nach Amerika spedirt; beim Signiren der Kasten fand eine Verwechslung statt, so dass der Advokat in Zürich die ‚Hergöttli‘ bekam und die Schnecken

¹ Furrer, I 104. — ² Hartmann, 107. — ³ Stebler, 61. — ⁴ Darbshire, 374. —

⁵ Helvetischer Almanach für 1808, 19. — ⁶ Bemerkungen von dem Wildkirchlein, 7; daraus abgeschrieben bei: Ebel, I 124. — ⁷ Schneider, 8. — ⁸ Grandpierre, 5. —

⁹ Culturhistorische Bilder (2. Aufl.), 11 f; die Geschichte findet sich auch im Conteur vaudois, I, Nr. 51 vom 14. Nov. 1863. — ¹⁰ P. Dr. R. Henggeler schreibt, dass sich in Einsiedeln niemand an eine Schneckenzucht erinnern könne, und es sei ebensowenig bekannt, dass man nach auswärts Schnecken versandte.



Abb. 1.

Tasche aus Spartgras zum Einsammeln von Schnecken (*cachulero*), 10 × 22 × 10 cm.
Totana, Provinz Murcia, Spanien.
Museum für Völkerkunde, Basel, VI 11765.

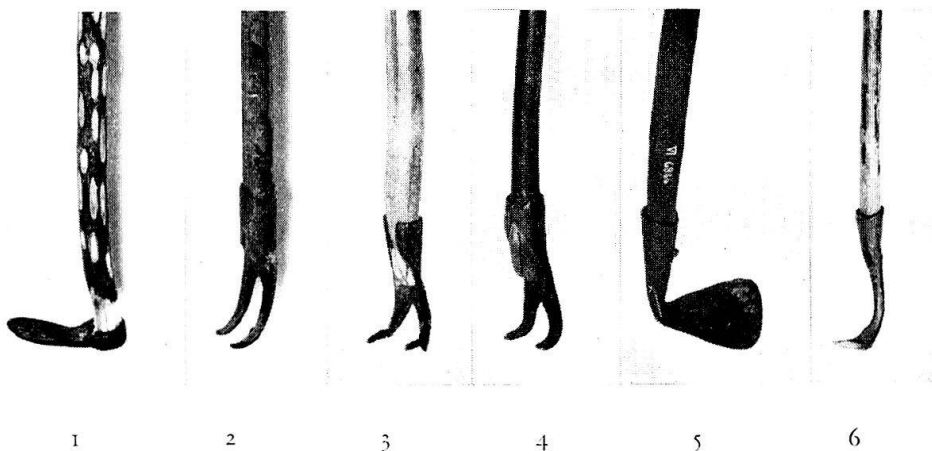


Abb. 2.

Schneckenkräuel.

Aus dem Museum für Völkerkunde, Basel.

- 1: *cava-schneeggs*. Laax (GR). Löffelform, gebogen, 8 cm lang; Stiel (neu) 50 cm. VI 18839.
- 2: *cava-schneeggs*. Cumbels (Lugnez, GR). Zweizinkiger, schwach gebogener Kräuel, 11 cm; ganze Länge 59 cm. VI 18840.
- 3: *ſgratta-glimaias*. Salouf (Oberhalbstein, GR). Zweizinkiger, rechtwinklig gebogener Kräuel, 8 cm; ganze Länge 49 cm. VI 18838.
- 4: Schneckengraber. Peist (Schanfigg, GR). Zweizinkig. 46 cm. VI 18294.
- 5: Haken zum Hervorholen der Schnecken unter Felsen. Blatten (Lötschental). Blatt mit annähernd dreieckiger Form, ca. 7 × 7 cm; ganze Länge 54 cm. VI 6866.
- 6: ebenso. Blatten (Lötschental). Eisenblatt ca. 3,5 × 3,5 cm; ganze Länge 57 cm. VI 10343.



Abb. 3.
 Schneckenkräuel (*cava-schneggs*). Laax (GR).
 Löffelform. Länge 10,5 cm, Breite 4,5 cm; Stiel fehlt.
 Museum für Völkerkunde, Basel, VI 18894.

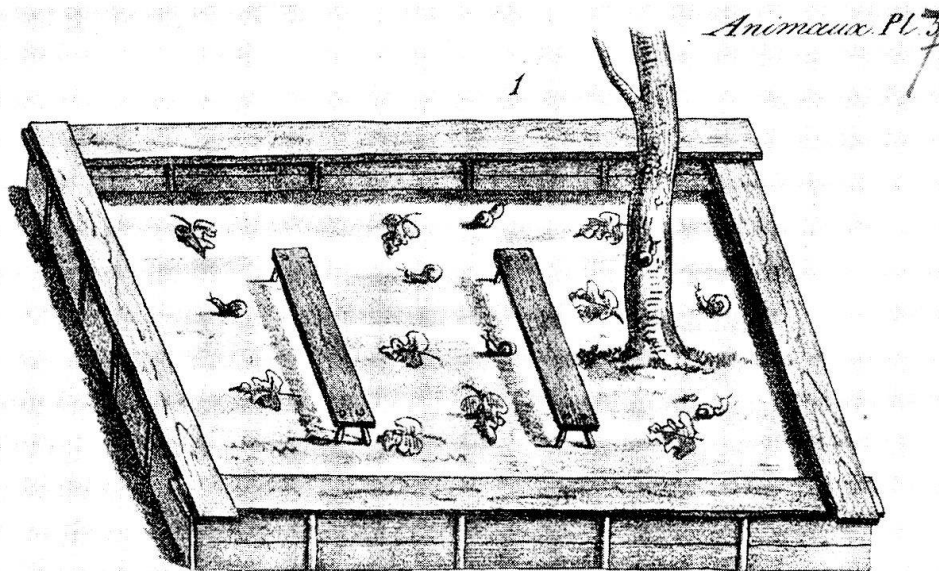


Abb. 8.
 Schneckenhag. Aus: Lasteyrie, Collection de machines II,
 Taf. 7, Abb. 1. (Limaçonnière, canton de Lucerne, 5 à 6 mètres).



Photo: Frankenstein, Wien.

Abb. 4.

Wiener Schneckenweib.

Stich von Ponheimer nach einer Zeichnung von G. Opitz.

Im Besitz der Albertina, Wien.



Abb. 5.

«Schneckenweib», Wien.

Aus: Der Kaufruf in Wien (1775). Neudruck, Wien (o. J.), Tafel 30.



Abb. 6.

Schneckenverkäufer, Zürich.

Aus: David Herrliberger, Zürcher Ausrufbilder, Figur 116.

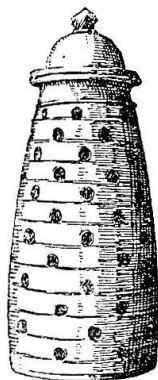


Abb. 7.

Schneckenkäfig aus Ton. Provence (Mistral-Museum).
 (Fritz Krüger, in: Festschrift Voretzsch, Fig. 16.)

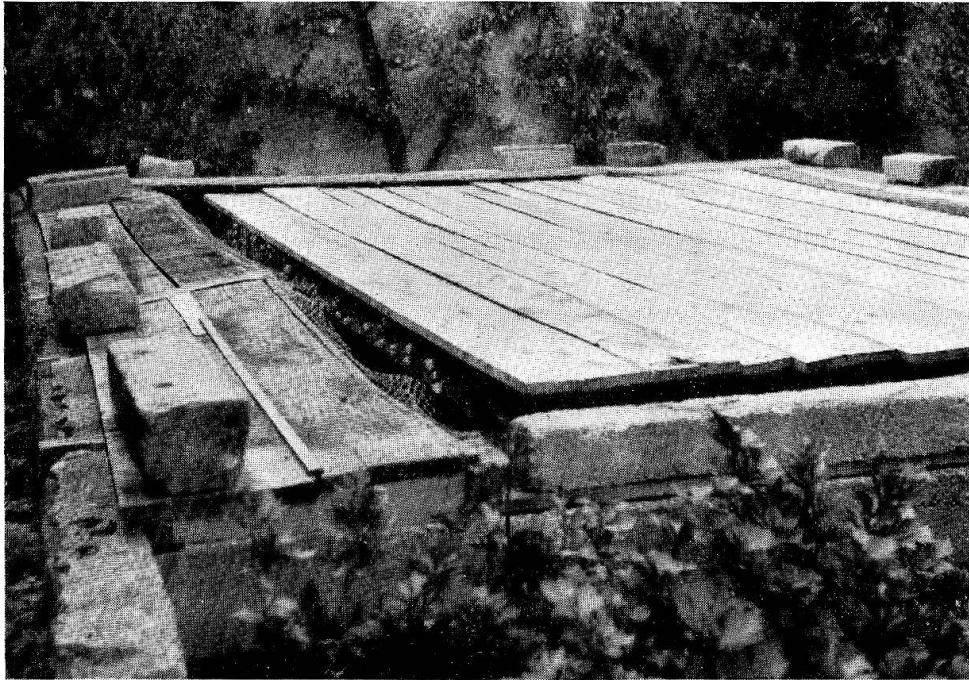


Photo: Wildhaber, August 1950.

Abb. 9.
Der Schneckenstand im Kloster Mels: August 1950.

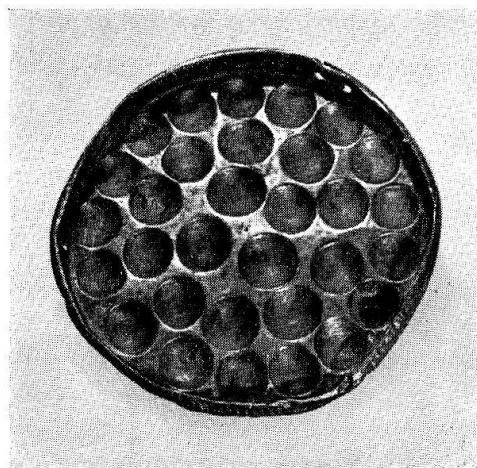


Photo: van Hauen, Meersburg.

Abb. 13.
Schneckenpfanne für 31 Schnecken.
Schloss Meersburg (Süddeutschland).

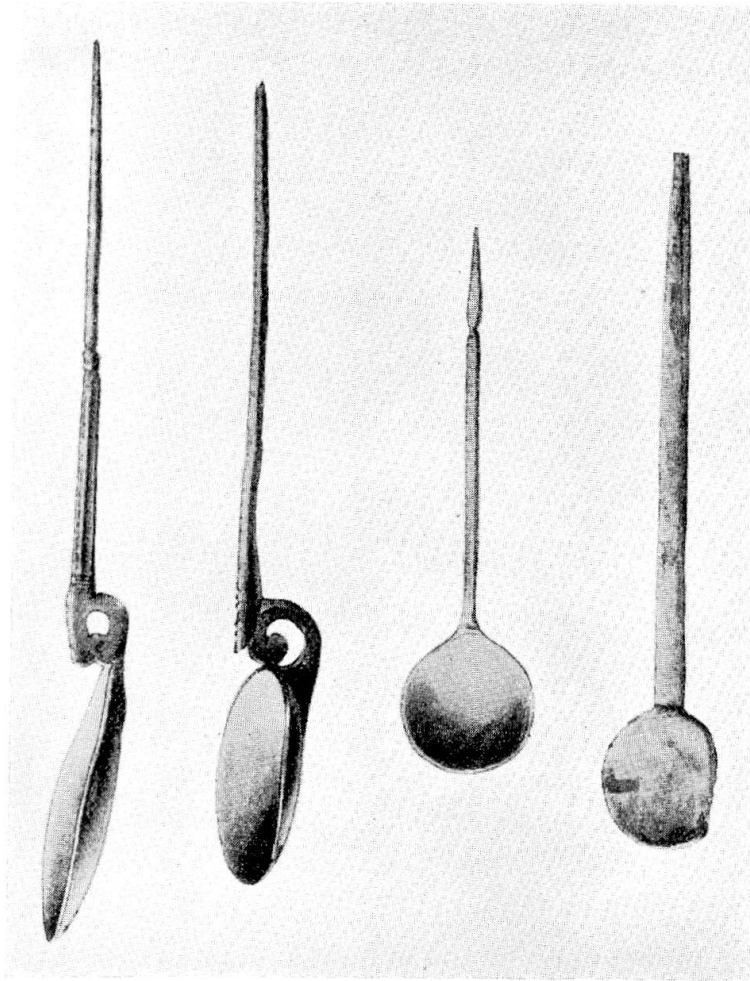


Abb. 10.

Römische Schneckenlöffel, aus England und Italien.

Aus: J. W. Taylor, Monograph of the Land & Freshwater Mollusca of the British Isles, vol. III. Leeds 1914; S. 219, Fig. 295-298.

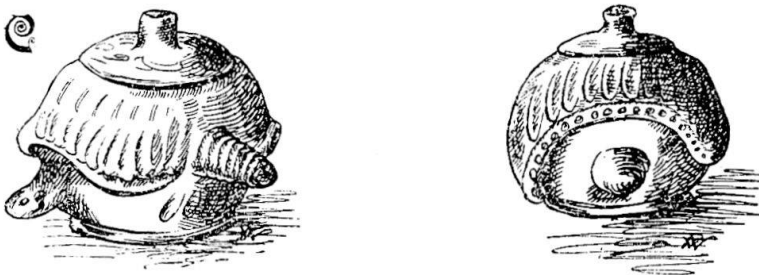


Abb. 14.

Schneckenbräter? Deutschland.

Abb. aus: Deutsche Gauc XI (1910), S. 48.

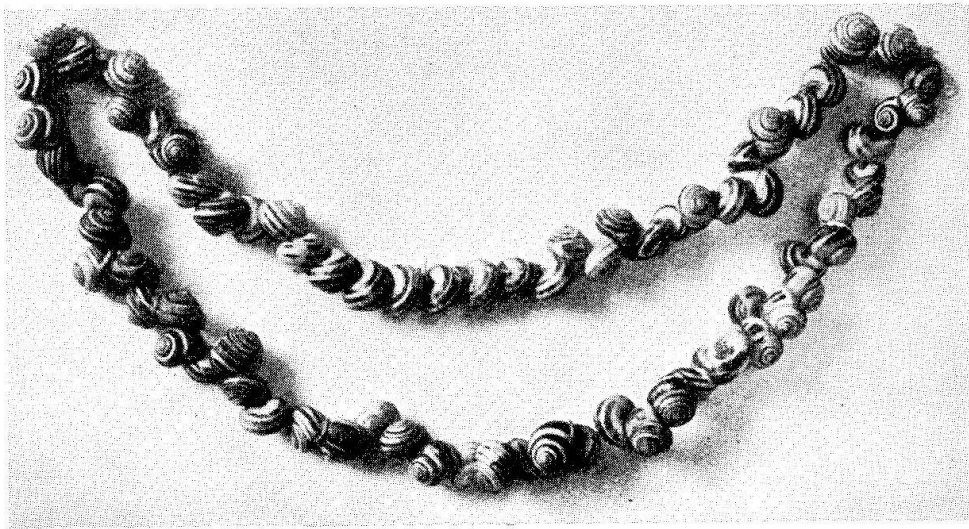


Abb. 11.

Halskette aus Schneckenschalen, Irland.

Aus: J.W.Taylor, Monograph of the Land & Freshwater Mollusca of the British Isles, vol. III. Leeds 1914; S. 279, Fig. 338.

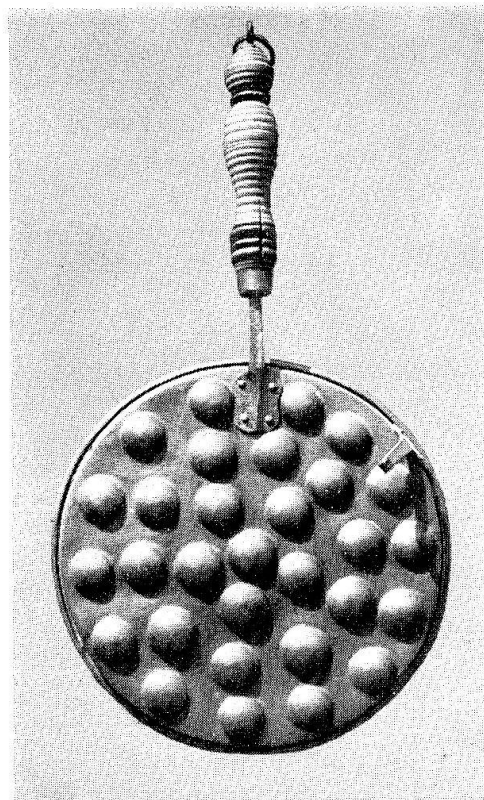


Photo: Dr. Alfred Weitnauer, Kempten.

Abb. 12.

Schneckenbrater: Kupferpfanne für 30 Schnecken.
Aus dem Museum Schwabmünchen (Süddeutschland).

übers Meer gingen». Auf solchen Transporten konnte auch sonst noch allerhand geschehen; denn es soll manchmal vorgekommen sein, dass bei der winterlich-kalten Reise über die Alpen plötzliche Föhnwärme und Tauwetter einsetzten; dann erwachten die Tiere in ihren Fässern aus ihrem Winterschlaf, und es war unvermeidlich, dass sie mit ihrer Kraft das Lägeli sprengten, und der Fuhrmann das Nachsehen hatte¹.

Derartige Fuhrleute, *Schneckenführer*, werden im Württembergischen bereits 1657 in einer Zollordnung erwähnt². Der Schneckenhandel hat in Süddeutschland auch ein ehrwürdiges Alter. Wenn man der (nicht dokumentierten) Angabe von Höfler³ Glauben schenken darf, bildeten sie «schon 1312 einen Handelsartikel der Isarflösser»; er fährt weiter: «die Tegernseer Mönche legten eine Art Tribut auf den Schneckenhandel; 1677 wurde ein Klosterhöriger . . . vom Kloster Tegernsee bestraft, weil er einige Hundert Schnecken nicht dem Kloster angeboten, sondern sie nach München verkauft hatte; noch im 18. Jahrhundert gingen die Schneckenfässer über Tölz auf dem Isarflosse nach München . . .». Ein bedeutender Handel vollzog sich jedenfalls früher von Ulm die Donau hinunter bis jenseits Wien, denn da wurden jährlich (ca. 1820) über vier Millionen Schnecken in Fässern zu 10,000 Stück im Winter befördert⁴; der Handel litt dann allerdings hauptsächlich durch die Aufhebung der Klöster; doch gab es später andere Abnehmer, welche die Schnecken als Delikatesse, als *Ulmer Auster*, zu Salaten verarbeiteten⁵. Die Verfrachtung dieser Schnecken geschah auf den sogenannten *Ulmer Schachteln* (eigens für den Verkehr auf der Donau gebauten Schiffen)⁶. Ulm, in dessen Umgebung, auf den Hängen der Alb, die Schneckenbauern wohnen, ist der Haupthandelsplatz für Schnecken in Süddeutschland⁷. Von der Ulmer Alb hat sich das Sammelgebiet für Schnecken über den ganzen schwäbischen Jura, über grosse Gebiete von

¹ Senn-Barbieux, 69 f. — Übrigens müssten die Schneckenforscher auf vereinzelte Schneckenkolonien längs der Alpenpässe achten! — ² Reyscher, 17. Bd., 1. Teil, 223 (und danach bei Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1048). — ³ Die Schnecke, 392. — ⁴ Martens, Reise nach Venedig, I 37; Correspondenzblatt Württemberg. Landw. Verein 17 (1830) 166 (die Angabe wird häufig erwähnt; Rust, 491, macht aus den 4 Millionen schlicht deren 10!); Beschreibg. Ulm, II 142; die Angabe, ohne Zahlen, schon bei Chemnitz (1786), Bd. 9, Teil 1, 78, und Teil 2, 114. — ⁵ Beschreibg. Ulm, II 203. — ⁶ Beschreibg. Münsingen, 135; Geyer, Schneckengärten, 139; Floericke, 31. — ⁷ Beschreibg. Münsingen, 135; Floericke, 31; bekannte Schnecken-Marktorte waren auch Rottweil und Riedlingen an der Donau (vgl. Anm. 4 auf S. 128).

Württemberg und des südlichen Badens ausgedehnt; in dem kleinen Dorfe Gutenstein bei Sigmaringen ist eine bedeutende Zucht entstanden (1909), wobei der Bürgermeister durch Inserate in französischen Zeitungen das Absatzgebiet für seine Gemeinde beträchtlich vergrössern konnte¹. Frankreich ist ein guter Abnehmer geworden, in Eisenbahnwagen werden sie nach Paris und Nancy transportiert². Im Jahre 1909 war die Nachfrage sogar so gross, dass ein süddeutscher Händler mehrere Eisenbahnwagen aus Österreich (den Karpathen) zum Weiterverkauf bezog³. Für das gleiche Jahr werden als Export für Württemberg rund 5 Millionen Schnecken angegeben (= 10 Eisenbahnwagenladungen) und für Baden 15 Millionen⁴; oder, nach einer anderen Notiz⁵, kamen aus Schwaben jährlich Mengen von über 10,000 kg zur Ausfuhr. Die deutsche Bodenseegegend war früher ein eigentliches Schneckenland, und in Kehl hatten die Grosshändler, die den Versand nach Frankreich und in die Schweiz besorgten, besondere Anlagen⁶.

Vorarlberg exportierte Schnecken in die lombardischen Städte⁷, das Bregenzergebiet nach dem Welschland⁸.

Daneben nahm der südfranzösische Handel recht beträchtlichen Umfang an; in Marseille rechnete man früher jährlich von drei Landschnecken zusammen eine Menge von 14,800 Zentnern zu 4,800 Franken als Ertrag⁹. Der Verkauf auf der Ile de Rhé betrug als Mittelwert 25,000 Franken¹⁰. Schnecken wurden und werden auch ausgeführt nach den Vereinigten Staaten (New York, San Francisco)¹¹, nach Senegal und den Antillen (infolgedessen hat sich *Helix aspersa* auf Cuba angesiedelt)¹².

In geringem Masse muss früher auch in Ungarn Schneckenzucht betrieben worden sein, wenigstens wird sie angeführt für einen lutheranischen Pfarrer der Stadt Sopron (Westungarn) am Ende des 18. Jahrhunderts; ebenso züchtete der ungarische Dichter Dániel Berzsenyi (1776—1836) Schnecken auf seinem Gutsbesitz im Komitat Somogy. Im Komitat Győr und Sopron (Transdanubien) wurden Schnecken für den Export gesammelt; 1936 wurden

¹ Geyer, Schneckengärten, 139; 1905 exportierte Gutenstein 1,688,000 Schnecken (vgl. Anm. 4 auf S. 128). — ² Marquart, 113. — ³ id., 114. — ⁴ Beschreibg. Münsingen, 135. — ⁵ Huber, 22. — ⁶ Mitteilg. Dr. Dölker (cf. Anm. 4 auf S. 128). — ⁷ Schaaffhausen, 210. — ⁸ Senn-Barbieux, 65. — ⁹ Johnston-Bronn, 43. — ¹⁰ Moquin-Tandon, I 329 («Je crois qu'il y a beaucoup d'exagération dans cette somme»). — ¹¹ Taylor, III 220; Masfield, 159; Turton, 130; Larbalétrier, 228 (1894: für mehr als ¼ Million frz. Fr.). — ¹² Jordan, 137; Johnston-Bronn, 39.

etwa 12 Eisenbahnwagenladungen aus Ungarn nach Frankreich und anderen Ländern verschickt¹.

Wir haben gesehen, dass Schneckengärten, welche Knaben, Bauern oder kleinen Sammlern gehörten, in der Schweiz früher häufig zu finden waren. Vermutlich würden sich bei genauen Erkundigungen noch mehr Belegorte finden lassen. Schneckenhändler in kleinerem Masse gab es überall an diesen Orten, so berichtet E. Friedli² von einem *Schnäggezüchter* in Ligerz (am Bielersee), der sich humoristisch den grössten Hornviehbesitzer nannte. Meyer von Knonau gab 1844 für den Kanton Zürich noch Zuchten an in Rüti, Wald, Hinwil, Fischenthal, Illnau, Bauma, Sternenberg, Turbenthal, Rheinau, Bassersdorf und Dällikon. Die Züchtereien in Rüti sind heute verschwunden; in den Jahren 1905—1935 gab es (nacheinander) immerhin noch deren vier³; verschwunden sind sie auch in Wald, wo noch am Ende des letzten Jahrhunderts einige existierten⁴. Ebenso ist die Zucht in Hinwil (Edikon, Dürnten) etwa 1925 eingegangen⁵, hingegen existierte im Bezirk Hinwil (in Binzikon-Grünigen) 1948 noch eine Schneckenfarm⁶. Für Bauma wird die Zucht bestätigt bis 1942⁷. Es befanden sich solche Betriebe auch in Wila (Tösstal)⁸ und in Gibswil (Tösstal)⁹. Diese Kleinzüchter lieferten dann ihre Schnecken jeweils an eigentliche Händler ab, von denen bekanntere sich in Altstätten (SG), Buchs (SG), Aarburg, Wallisellen und Cossonay (VD) befanden; auch in Arth-Goldau muss ein Händler gewesen sein, der während der Kriegszeit (!) gelegentlich Inserate im Lokalblatt von Bauma erscheinen liess¹⁰. Als gute Abnehmer wurden auch die Hotels auf dem Brünig angegeben¹¹.

Im Bündnerland wird man höchstens noch zur Seltenheit einmal auf einen Schneckenstand stossen; das Schweiz. Idiotikon¹² gibt (für früher) solche an in Castiel, Churwalden, Klosters, Prätigau, Valzeina; dazu kommen als sichere Belegorte noch das Schams¹³, Trins¹⁴, Flims¹⁵, Laax¹⁶ und Sevgein im Oberland¹⁷. Die gleiche Erscheinung gilt für das Sarganserland; in einem Schüleraufsatz aus Mels¹⁸ steht sehr bildhaft: «Im Sarganserland leben sehr

¹ Mitteilungen Prof. Béla Gunda. — ² Twann, 516. — ³ Mitteilg. R. Derrer. — ⁴ Mitteilg. H. Krebsler. — ⁵ Mitteilg. E. Feurer. — ⁶ Mitteilg. O. Leuenberger. — ⁷ Mitteilg. K. Kilchsperger u. K. W. Glaetli. — ⁸ Mitteilg. K. Kilchsperger. — ⁹ Mitteilg. A. Egli. — ¹⁰ Mitteilg. K. Kilchsperger. — ¹¹ Mitteilg. H. Krebsler u. A. Egli. — ¹² II, 1027. — ¹³ Der Neue Sammler IV (1808) 63. — ¹⁴ id. VI (1811) 242. — ¹⁵ id. VII (1812) 40. — ¹⁶ Mitteilg. B. Coray. — ¹⁷ Mitteilg. J. Demont. — ¹⁸ Aufsätze: B. Frei.

viele Schnecken, aber wenige Schneckenzüchter mehr». Noch etwa 1900 gab es in Mels eine ganze Reihe von Schneckenständen, heute sollen sich in Mels und Umgebung noch etwa fünf befinden¹; in Sargans und Wallenstadt weiss ich, dass Bekannte von mir dort Schneckenstände besaßen (ca. 1910). In Ettingen (BL) bestand das Schneckensammeln bis etwa 1915².

Als Gründe für diesen Rückgang kommen vermutlich in Betracht: ein Schneckengarten erfordert sehr viel Pflege und Arbeit, und bei nicht genügender Sorgfalt in der Behandlung gehen zahlreiche Schnecken zugrunde³, das Geschäft ist also für einen Kleinzüchter unrentabel; dazu kommt etwa der Ärger, wenn Buben Schnecken aus dem Stand stehlen und sie dem Züchter nachher wieder verkaufen⁴. Sicherlich hat auch mitgespielt, dass die Fastenzeit mit ihren Speisen nicht mehr überall in der gleichen Strenge eingehalten wird; als letztes mag der psychologische Grund ins Gewicht gefallen sein, möglicherweise unbewusst, dass das Schneckensammeln mehr und mehr als verachtete und verächtliche Tätigkeit galt.

Auch in Süddeutschland sieht das Bild wechselvoll aus; im allgemeinen gewinnt man auch hier den Eindruck, dass Kleinbetriebe auf Kosten der grossen Händler verschwinden. Wenn man die Beschreibung der württembergischen Oberämter durchliest, ist man erstaunt über die grosse Zahl von Ortschaften, in denen Schneckenzüchtereien betrieben wurde⁵, doch heisst es gelegentlich, dass sie heute fast oder sogar ganz aufgehört habe⁶.

In grösseren Anlagen, in denen etwa von 50,000 bis zu 1,250,000 Schnecken gehalten werden, und denen vermehrtes Kapital zur Verfügung steht⁷, ist natürlich auch die Rendite entsprechend grösser; in der Beschreibung des Oberamtes Münsingen (1912) wird für 25 Grosszüchtereien ein Erlös von etwa 18—20,000 Mark angenommen⁸. Ungefähr für das Jahr 1900 wird bei einer Schneckenzucht in der Nähe von Dijon ein Ertrag von ca. 7,500 Franken geschätzt⁹.

¹ Aufsätze: B. Frei. — ² Mitteilg. R. Martin. — ³ Floericke, 32, rechnet schon bei sorgfältiger Pflege mit einem Verlust von etwa 25%. — ⁴ Mitteilg. K. Kilchsperger u. Kloster Olten. — ⁵ So: Balingen, 488; Ehingen, I 116; Münsingen, 134. 476. 561. 590. 596 (im 18. Jh.). 608. 676. 706. 749 f; Reutlingen, 387 (bis 1856); Riedlingen (1827), 77, (1923) 760. 876; Ulm, I 611, II 142; Urach, 392. 700. Ferner: Das Königreich Württemberg, IV 58. 141. 330. — ⁶ Beschreibg. Riedlingen (1923), 123; Ulm, I 611. — ⁷ Beschreibg. Münsingen, 135 u. 476. — ⁸ S. 476. — ⁹ Masefield, 162.

Solche grosse Parks zur Schnekenaufzucht soll es, ausser in Süddeutschland, auch im Elsass geben¹. Sieht man im Ragonenbuch der Schweiz, 1949, nach, so findet man Züchtereien in Soult (Bern), Collombey-le-Grand (Distrikt Monthey, Wallis), Charbonnières (Le Lieu, Distrikt La Vallée, Waadt) und Palézieux (Waadt); eine Fabrik für Schneckenkonserven besteht in Areuse (Neuenburg; spécialité: escargots préparé et en conserve). Schnecken in Konserven sind neuerdings sehr begehrt.

Hie und da hatten früher (in Süddeutschland) auch Wirte ihre eigenen Schneckengärten für die Bedürfnisse ihrer Gäste. «Sie mästeten die Tiere in Mooskästen mit Gemüseabfällen vermischt mit Kleie und Salz»².

Das Halten eines Schneckengartens war in Süddeutschland früher übrigens nicht überall so selbstverständlich, da offenbar die Schnecken auch zum Jagdservitut der Herrschaft gehörten. Aus der Gemeinde Indelhausen (im Oberamt Münsingen) vernehmen wir³, dass 1726 bei der Beilegung von Streitigkeiten zwischen Untertanen und Herrschaft verabredet wurde, «dass jedem Bürger zu I., insbesondere den ‚Gemeindern‘, unverwehrt sein solle, einen Schneckengarten auf seinen Gütern aufzurichten; doch solle er dafür der Herrschaft jährlich 1 fl. geben oder für 1 fl. Schnecken. Reist einer zum Verkauf der Schnecken an entlegene Orte, soll er vorher um Erlaubnis anhalten».

Aber noch heute zeugt wenigstens etwas von der einstigen Bedeutung des Kleinbetriebes in der Schweiz und in Süddeutschland, nämlich die Flurnamen. Allerdings muss hier sorgfältig vorgegangen werden, und es wird sich nicht immer eindeutig entscheiden lassen, ob diese Namen Belege bilden für eine Schneckenzucht, oder nur einfach für ein häufiges Vorkommen von Schnecken, oder ob sie sogar den Namen in anderer Bedeutung anwenden. Wenn im Badischen eine Gasse 1556 *Schneckengasse* heisst⁴, darf man dies wohl kaum in Zusammenhang mit unserer Schneckenzucht bringen. Schwieriger wird es zu erklären sein bei *Schnecken-töbeli*⁵, *Schneckebüel*⁶ (für die Gemeinde Embrach erklärt H. Meyer⁷ *Sneggenbuel*, 1406, als: Bühl mit einer Schneckenweide, die wohl dem

¹ Aus einer Strassburger Zeitung vom 11. VII. 1937. Mitteilg. L. Schély. —

² Vgl. Anm. 4 auf S. 128. — ³ Beschreibg. Münsingen, 705. — ⁴ Badische Weistümer und Dorfordinungen, 144. — ⁵ Wiget, Toggenburger Mundarten, 14; Schorta, Rät. Namenbuch, 318. — ⁶ Wiget, Toggenburger Mundarten, 16; Schorta, Rät. Namenbuch, 44 u. 353. — ⁷ Ortsnamen des Kantons Zürich, 119 (Nr. 899).

Kloster zu Embrach gehörte), *Schnäggefäld*¹, *Schnäggematte*², *Schnäggeloch*³, *Schnäggebode*⁴, *Schneckenacker*⁵, *Schneckenbuck*⁶, *Schnägge-wäldli*⁷, *Schneckenweg*⁸, *Schnäggastiggli*⁹, *Schnäggagada*¹⁰, *Schnäckenbils*¹¹, *Schneggabongert*¹², *Schnäggafat*¹³, *Schnäggaplatta*¹⁴, *Schneggenegg*¹⁵, *Schneggenberg*¹⁶, *Schneckenplätzle*¹⁷, *Prau de Schnecs*¹⁸, *Pra da las Lidornas*¹⁹, wie-wohl auch hier in den Fällen, wo im Ort Schneckenzucht belegt ist, der Name wenigstens auf einen Sammelplatz hinzuweisen scheint. Hingegen hängt der Name *Schnäggamad* (Grüsch, Prätigau)²⁰ vielleicht mit dem Brauch des «Schneckenmähens» zusammen. Eigenartig sind die Flurnamen *Schneggler*²¹ und *Schnäggehuus*²² (Hinweis auf die Form?) und der Hofname *Schneckenhofen*²³. Für Zeugen einstiger Zucht dürfen aber angesprochen werden: *Schneckengarten*²⁴, *Schnegge-waid*²⁵ und das im Bündnerland häufige *Schneggestand*²⁶, wobei noch anzuführen ist, dass in Schiers und Haldenstein der Schneckenstand heute den Platz für den Abdecker bildet. Die Bezeichnung *Schnäggeburg*²⁷ für ein Haus könnte auch nicht ohne weiteres erklärt werden, wenn wir nicht wüssten, dass ein ehemaliger Bewohner dort früher eine Schneckenzucht betrieb.

Von den elsässischen Namen *Schneckenberg*, *Schneckenbrühl*, *Schneckenbusch* (Dorfname), *Schneckenacker*, *Schneckenbrunnen*, *Schneckenfurch*, *Schneckenrain*, *Schneckenrod*, *Schneckensprung* und *Schnecken-thor*²⁸ dürfen, bei der Bedeutung der dortigen Schneckenliebhaberei, wohl auch einige in Zusammenhang mit der Zucht gebracht werden.

In Ortsneckereien spielt die Schnecke eine grosse Rolle; aber gerade hier ist der eindeutige Hinweis auf die Sammeltätigkeit oder

¹ Friedli, Aarwangen, 82. — ² Friedli, Aarwangen, 82 u. 264. — ³ Friedli, Aarwangen, 264; Schorta, Rät. Namenbuch, 98. — ⁴ Friedli, Aarwangen, 264; Schorta, Rät. Namenbuch, 291. — ⁵ Kummer, 56; Wanner, Mundart Schaffhausen, 134. — ⁶ Kummer, 56; Der Unoth, I 199; Wanner, Mundart Schaffhausen, 134. — ⁷ Kummer, 56. — ⁸ Wanner, Mundart Schaffhausen, 134. — ⁹ Schorta, Rät. Namenbuch, 44. — ¹⁰ id., 63. — ¹¹ id., 122. — ¹² id., 151. — ¹³ id., 185. — ¹⁴ id., 291. — ¹⁵ id., 298. — ¹⁶ Schweiz. Id. 4, 1562; vgl. Anm. 5 auf S. 143. — ¹⁷ Beschreibg. Ulm, II 142. — ¹⁸ Schorta, Rät. Namenbuch, 70. 82. 92. — ¹⁹ id., 375. — ²⁰ id., 284. — ²¹ Schweiz. Id. 9, 1199. — ²² Friedli, Aarwangen, 264; Beschreibg. Balingen, 35. — ²³ Beschreibg. Urach, 631 (verschwundener Name); Rottenburg, I 551 u. II 335. — ²⁴ Schweiz. Id. 2, 439; Wanner, Mundart Schaffhausen, 134; Kummer, 56; Der Unoth, I 199; Beschreibg. Ehingen I 301 u. II 134 (an dieser Stelle wurde ein römisches Gebäude ausgegraben!); Beschreibg. Reutlingen, II 444; Beschreibg. Neresheim, 295; Beschreibg. Spaichingen, 14. — ²⁵ Der Unoth, I 194; Wanner, Mundart Schaffhausen, 134; Kummer, 56; Schneider, 5 (in Albisrieden). — ²⁶ Schweiz. Id. 11, 1027; Der Neue Sammler, I 425; Schorta, Rät. Namenbuch, 281. 298. 309. 312. 322. 338. 348. 349. — ²⁷ Kummer, 56. — ²⁸ Das Reichsland Elsass-Lothringen, 3. Teil, 2. Hälfte, 1009; Stoffel, Dict. topographique, 172. — Im Rheinland *Schnickkamp*: Zs. d. Ver. f. rhein. u. westf. Vk. 12 (1915) 125 (Flurnamen auf dem Gebiete des alten Stiftes Essen).

die Liebhaberei für die Speise durchaus nicht immer klar. Den St. Galler Rheintalern wird, vielleicht unter Verspottung ihrer Aussprache, nachgerufen: «Ritaler, Schneggehäler» (Schneckenheiler: castrator)¹. Das Elsass liefert eine Reihe solcher Necknamen²: *Schneckebock*, *Schnecketriwer*, *Schneckefresser*, *Schneckefanger*, *Schneckeracher*, *Schneckeschlitzer*, die in vielen Fällen die Langsamkeit verspotten sollen. Die Bezeichnung *Schnecken* für die Einwohner von Mutzig soll aber vom Schneckensammeln herrühren³. Im Schwabenland sind die Mochenwanger *Schneckensäger*⁴. Eigentliche Übernamen für Schneckensammler gibt es dann in Frankreich: les *coucrilles* de Villars-Saint-Georges (Doubs)⁵, vor allem im Süden, wo die Bezeichnung «Schneckensammler» als Ortsneckerei für mehrere Dörfer gebraucht wird⁶. Auch im Catalanischen gilt die gleiche Benennung als Spottname für ein Dorf⁷.

Die Schneckenzucht kann auf ein ehrwürdiges Alter zurückblicken: schon die Römer kannten sie. Varro⁸ beschreibt den Schneckengarten, *cochlearium*⁹, genau so, wie wir ihn bereits getroffen haben: bei ihm ist die Anlage von Wasser umgeben; man soll aber darauf achten, dass der Tau darauf fallen kann. Wenn das nicht möglich ist, so muss für künstliche, sanfte Bewässerung gesorgt werden vermitteltst kleiner Röhren (den *mammillae*¹⁰). Nach Plinius¹¹ erfand Fulvius Lippinus (ca. 50 v. Ch.) zuerst eine Methode, Schnecken in Gärten zu mästen¹². Ob sich diese Methode in Rom lange halten konnte, ist zweifelhaft, denn sie scheint zu Zeiten von Macrobius nicht mehr bekannt gewesen zu sein¹³. Es ist also wohl denkbar, dass die *cochlearia* (wie auch die *gliraria* für die Haselmäuse) eher ausnahmsweise vorkamen, auf jeden Fall nicht in sehr häufiger Zahl¹⁴. Andererseits sind bei römischen Ausgrabungen auf gallischem (Umgebung von Auch und Agen und in der Vendée) und germanischem (im Flamersheimer Erbenwalde) Gebiet eine Menge von Schneckenhäuschen gefunden worden (auch solcher, die in

¹ Schweiz. Id. 2, 1147; Berger, Mundarten des St. Galler Rheintals, 54. — ² Vgl. Lienhart, Elsässische Ortsneckereien. — ³ Die Mutziger Schnecken. — ⁴ Birlinger, Volksthümliches, I 458. — ⁵ Beauquier, I 376. — ⁶ Mistral, I 407. 408. 517. 983; II 217. — ⁷ Alcover, II 910. — ⁸ rerum rusticarum liber III 14, 1 f. — ⁹ Cf. Daremberg et Saglio, I² 1266; Blümner, 190; Pauly-Wissowa, 2¹, Sp. 590 f. — ¹⁰ Sie dienten auch für Bäder. Bei derartigen Röhrenfunden in Bonn handelt es sich vermutlich um Schneckenzucht, da bei der Fundstelle keine Badanlagen sind. Vgl. Bonner Jahrbücher d. Ver. von Alterthumsfreunden 55 (1875) 240 f. — ¹¹ Buch IX, c. 82. — ¹² Er soll Schnecken so gemästet haben, dass sie 80 *quadrantes* fassten. Über diesen Begriff entspann sich ein grosser Streit; Férussac et Deshayes erklären ihn als kleine Münzen, was auch naturwissenschaftlich einen Sinn hätte. — ¹³ Férussac et Deshayes, 107; Aldrovandus, 380. — ¹⁴ Blümner, 588.

der Gegend nicht vorkommen), die deutlich auf die Liebhaberei, wenigstens der vornehmen Kreise, für diese Speise schliessen lassen¹. Dass die Griechen und Römer die Schnecken schätzten und eine Menge von verschiedenen Arten kannten, teilweise auch von überall her importierten, ist aus antiken Schriftstellern genügend belegt². Der Grund für ihre Beliebtheit lag allerdings nicht immer in der Schmackhaftigkeit der Speise, sondern weil man sie als Aphrodisiacum hielt³. Doch galten sie auch als magenstärkende Speise und wurden medizinisch vielfach verwendet⁴.

Zum Schneckenessen bedienten sich die Römer eines besonderen Löffels, des *cochlear* oder *cochleare* (s. Abb. 10), der auch zum Eieressen verwendet wurde⁵. Sie wurden verfertigt aus Knochen oder Silber (und wurden dann etwa als Saturnaliengeschenke gegeben)⁶.

Möglicherweise als Römererbe kann man Schneckenzuchten heute noch etwa in Klöstern finden. In der Schweiz kommen dafür, soviel ich sehe, nur Kapuzinerklöster⁷ in Betracht. Einen eigenen Schneckenstand besitzen heute noch die Klöster in Mels, Schüpheim, Sion, Sursee und Wil⁸. Sie sind allerdings nicht immer in Betrieb oder in gutem Zustand. Der Schneckengarten in Mels⁹ (s. Abb. 9) misst heute 5,7 × 5,9 Meter, früher aber war er dreimal so gross. Er fasst etwa 300—350 kg Schnecken (Mels hat einen Eigenbedarf von etwa 150 kg, der Rest geht an andere Klöster, z. B. Appenzell, Näfels, Olten). Früher existierten noch Anlagen

¹ Dupuy, 107; Bonner Jahrbücher d. Ver. von Alterthumsfreunden 55 (1875) 241; Schaaffhausen, 209 f; Mortillet, 487. — ² Varro, *rerum rusticarum* liber III 14, 4 f; Pauly-Wissowa, 2¹, Sp. 591 f; Turton, 136; Athenaei *Dipnosophistarum* lib. II, c. XXIV, 105 f (mit dem Schneckenrätsel beim Symposion); Horaz, *Satiren*, lib. II, sat. IV, 58 f; Martial, *Epigramme*, IV 46, XIII 53; Keller, II 520 f; Plinius der Jüngere (lib. I, c. 1, Brief 15; nach: Mortillet, 487); Flaubert lässt darum in seinem Roman *Salammbô* (1. Kapitel: *Le Festin*) die römischen Legionäre mit Recht *des escargots au cumin* essen. — ³ Pauly-Wissowa, 2¹, Sp. 591 f; Taylor, I 424 u. III 218. Vgl. auch Stemplinger, *Antiker Volksglaube* (1948) 134: «Die Weinbergsschnecke beschleunigt die Empfängnis; der Kot zügelt den Geschlechtstrieb». — ⁴ Keller, II 521; Pelagonius, § 316. 330 f. 459; Hermeri *Mulomedicina Chironis* § 428. 472. 639. 674. 704. 891. 912. 965; Celsus, Buch II, Kap. 18 u. 20; Dioscorides, *KreutterBuch*, 2, cap. 9. — ⁵ Daremberg et Saglio, I² 1266 (mit Abb.); Blümner, 395; Marquardt, I 305 f (mit Abb.); Taylor, I 424 f (mit Abb.) u. III 219 (mit Abb.); FEW II¹ 827 ff; Martial, *Epigramme* VIII 33, 71 u. XIV 121 (*sum cocleis habilis sed nec minus utilis ovis*). — ⁶ Blümner, 395; Taylor, I 424. — ⁷ Mitteilungen der in Anm. 2 auf S. 119 erwähnten Klöster und von Dr. P. Laurentius Casutt. Das Kloster Delémont schreibt: «dans notre maison, nous n'en faisons aucune consommation». — ⁸ Die beiden letzteren nach Mitteilg. Kloster Arth. — ⁹ Eine Abb. seines früheren Zustandes in Schweiz. Volksleben¹ I, Bild 85; heute wird nur noch der hinterste Drittel benützt.

in den Klöstern von Altdorf, Luzern¹, Appenzell (bis ca. 1930), Fribourg, Bulle (bis ca. 1935), Olten (1921/22 entfernt, als der Platz für die Räumlichkeiten der Afrika-Mission gebraucht wurde)², Solothurn (1933 wurde an Stelle des Gartens der Klosterfriedhof erstellt; nachher wurde eine neue Zucht errichtet, die aber gegenwärtig nicht mehr im Gebrauch steht)³. Über das Alter dieser Anlagen liess sich nichts in Erfahrung bringen. Einzelne scheinen recht umfangreich gewesen zu sein; in Appenzell fasste der Garten (1786) bis zu 40,000 Schnecken⁴, in den Jahren 1818 und 1819 sind den dortigen Kapuzinern aber kaum 10,000 Stück gebracht worden. «Sie glauben diese Verminderung . . . rühre von dem Hungerjahre 1817 her, wo ihrer gar zu viele von den armen Leuten aufgesucht und verzehrt wurden»⁵.

Diesen Klöstern werden die Schnecken gewöhnlich von Buben und armen Leuten gebracht, die dafür Geld erhalten⁶. Schild erzählt, wie in Solothurn bei der *Ufläsete* die Kapuziner den Kindern *Schnäggebrödl* geben⁷. Als merkwürdiges Einsprengsel kommt dieses Schneckenbrot auch im Anzählreim vor⁸:

«Enta, Benta, Tupfete,
Kribas, Krabas, Domine,
Schneckenbrot
In der Noth».

In Bulle wurde früher den Kindern ein Stück gesalzenes Fleisch gegeben, wenn sie die Schnecken ablieferten.

Die Klöster müssen heute ihre Schnecken meistens vom Grosshändler beziehen und dafür für das kg. ca. Fr. 1.50 bis Franken 2.50 bezahlen; es werden bereits auch sterilisierte Schnecken in Büchsen gekauft (Sarnen).

In den Kapuzinerklöstern werden die Schnecken während der beiden kirchlichen Fastenzeiten gegessen (Allerheiligen-Weih-

¹ Mitteilg. Kloster Arth. — ² Mitteilg. Dr. P. L. Casutt. — ³ Mitteilg. Dr. P. L. Casutt. — ⁴ Bemerkungen von dem Wildkirchlein, 7. — ⁵ Hartmann, 107. —

⁶ Die Angabe von Gyr, 101, dass der alte Brauch, den Kapuzinern im Frühling Frösche und Schnecken zu bringen, heute (d. h. 1935) noch bestehe, ist für die Schnecken nach Mitteilg. des Klosters Rapperswil nicht bekannt, auch Froschschenkel erhält es seit der Errichtung des Sihlsees und dem Verschwinden der Froschentümpel nur noch selten. — ⁷ Leberberg, 9; danach: Schweiz. Id. 5, 984. — ⁸ Zingerle, 244; auch bei Züricher, Kinderlieder, Nr. 3010 (für ladinisch Graubünden, cf. Decurtins, X, 2. Hälfte, S. 327, Nr. XVI [Münstertal]; sonst heisst es: *Weggebrot* 2961, 2969 f und *hätti Brot* 2963 ff).

nachten und Aschermittwoch-Ostern)¹. Sie werden meist serviert mit Salzkartoffeln und Sauerkraut; und zwar wöchentlich einmal, aber auch drei- bis viermal. Ich kann es mir nicht entgehen lassen, das Fastenmenü hier wiederzugeben, wie es im Kloster Schwyz ca. 1885 üblich war und wie es ein dortiger (welscher) Klosterbruder in seinem Kalender aufnotierte². Man wird es dem guten Bruder sicher nicht übelnehmen, wenn seine Rechtschreibung manchmal ihre eigenen Wege ging.

«Listeux, Pour las ç et mine, En mègre. Pour l'auredi nère on d'onne tous lez lundì descargots. Le mardi dez stocficheu. Le Mercredi soupe escquar- gots. Le jeudi pour l'aurdi nère stocficheu. Le vendredi éscargots. Le Samede stocficheux. Le di Mancheu pour l'aurdi nèren on d'onne tou les deu stocficheu escargots».	(Liste pour la semaine en maigre. Pour l'ordinaire, on donne tous les lundis des escargots. Le mardi du stockfisch. Le mercredi, soupe aux escargots. Le jeudi, pour l'ordinaire, du stockfisch. Le vendredi: escargots. Le samedi: stockfisch. Le dimanche, pour l'ordinaire, on donne tous les deux: stockfisch et escargots.)
--	--

Die Schnecken wurden entweder im Häuschen mit Schneckenbutter (*Schneggen-Anken*)³⁴ oder dann — vor allem gegen das Frühjahr, wenn sie mager und klein werden, oder aus Resten — als *Schneckensuppe* (Schnecken ohne Häuschen, mit Brotbröcklein in Sauce) serviert. Zum Herausnehmen aus den Häuschen bedient man sich einer kleinen zweizinkigen Gabel. Als Zuspäise zur Schneckensuppe gibt es Röstli. Es sei nur in den Kapuzinerklöstern Sitte⁵, die Eingeweide der Schnecken herauszunehmen.

In den meisten Klöstern pflegt man einige Wohltäter, bien-faiteurs, auch etwa den Klosterarzt oder den einen und anderen

¹ Über kirchl. Fasten vgl. Buchberger, Kirchl. Handlexikon, I, s. v. Fasten (S. 1427 ff); dergl., Lexikon für Theologie und Kirche, 3, Sp. 963 ff; Wetzer u. Welte's Kirchenlexikon², Bd. 4, Sp. 1252 ff; über Fleischverbot in der Fastenzeit: Eckstein, in Hwb. Dt. Aberggl. II 1608 (mit Literatur). Wünschbare Einzelheiten über die Speisen selber fehlen meist (es zählten z. B. früher Biber und Fischotter zu den Fastenspeisen). — ² Ich verdanke es der freundlichen Vermittlung von Dr. P. L. Casutt. — ³ Schweiz. Id. 1, 344. — ⁴ Ich besitze das Klosterrezept, da es aber im allgemeinen von den Klosterköchen als Geheimnis gehütet wird, möchte ich von einer Veröffentlichung absehen. Die Butter wird mit etwa 15 verschiedenen Kräutern und Gewürzen gemischt. Sie wird für die ganze Saison auf einmal hergestellt und kühl aufbewahrt. — ⁵ Mitteilg. Dr. P. L. Casutt.

besonderen Freund aus dem Priester- oder Laienstand (etwa Mitglieder der Behörden, vor allem dort, wo der Kanton «Dach und Fach» des Klosters unterhält) zu einem Schneckenessen einzuladen (einmal im Jahr). Zu anderen Wohltätern wurden früher die Schnecken in Körben auf einem Wagen geführt (Solothurn)¹. In Romont trägt dieses Essen den Namen «dîner des bienfaiteurs ou des amis du couvent (Herrenessen)»; im Kloster Solothurn gab es den *Schneckenfrass*; es existierte in der Stadt eine besondere Gesellschaft, etwa 70 Leute, die dann ins Kloster zu diesem Essen kamen und dafür bezahlten; nachher wurde dann immer ein besonderes Tischspiel (eine Art Bocciaspiel) veranstaltet. Dieses Essen wurde im ersten Weltkrieg abgeschafft².

Schnecken werden aber auch in den Klöstern der anderen Orden gegessen, nur gab es dort — wenigstens in der Schweiz — keine Zuchtanlagen. Das Kloster St. Gallen z. B. bezog seine Schnecken hauptsächlich aus dem Rheintal; nach dem Küchenkonto kaufte es 1792 im Oktober 4000, im Dezember 1500 und 1793 im März 1200 Schnecken³. Im Kloster Disentis weisen die Rechnungen des Administrators P. Augustin Stöcklin (1631—34) einen Eintrag für Schnecken auf⁴. Ebenso zeigen die Rechnungsbücher des Klosters Engelberg (vor allem Ende des 16. und 1. Hälfte des 17. Jahrhunderts) Ausgaben für Schnecken (zwischen 100—600 Stück, einmal 1600 und ein anderes Mal 3100)⁵. Auch auf dem Konventstisch des Klosters Rheinau haben Schnecken nicht gefehlt⁶; 1807 findet sich im Tagebuch des P. Januarius Frey der Eintrag: «Die Schnecken waren dies Jahr ergiebig. Zu dem, dass man in der Fasten alle Wochen 4 bis 5 mal aufstellte, so wurden sie so gar zu Fleisch Mussen verhakt, ja musste selbe auch in den Blut u. Leberwürsten speisen. Aus Spass nannte man den Kuchen Meister den Schneken Seppli»⁷. In einer Küchenordnung⁸ werden fünf Schneckengerichte aufgeführt:

¹ Mitteilg. Kloster Olten. — ² Mitteilg. Dr. P. L. Casutt. — ³ Hartmann, 107. — ⁴ Mitteilg. Dr. P. Iso Müller. — ⁵ Mitteilg. Dr. P. Ignaz Hess. Er weist darauf hin, dass im Jahre 1650 eine unerklärlich hohe Zahl von 10412 Stück, die in 21 Posten zu 100, 1000 und 2000 Stück im Rechnungsbuch eingetragen sind, doch auf eine mögliche Zucht schliessen lassen könnte (das Kloster hatte damals etwa 20 Patres). «Es handelte sich jedenfalls um Käufe aus dem Tale selbst oder vielleicht auch aus dem benachbarten Nidwalden». — ⁶ Meyer von Knonau, 287: «Von 1837 bis und mit 1841 wurden im Kloster Rheinau 35 250 Paare Fröschenschenkel und 40 600 Stücke Schnecken verspiesen». — ⁷ Mitteilg. Dr. P. Rudolf Henggeler; auch SAVk 12, 225. — ⁸ Rheinauerarchiv R 132, Anhang. P. Karl Riser, gest. 1680; Mitteilung Dr. P. R. Henggeler.

«1. Schnäckhen in Heüslin mit frischem Butter, wenig Brüe und Pfeffer gebrathen.

2. Schnäcken mit einer Knoblauch und Pfeffer Brüe.

3. Schnäckhen in Brott Basteten oder Basteten Hefe mit einer dickhen und wolgewürtzten Brüe.

4. Schnäggen in Kabiskhöl gekocht.

5. Schnäggen eingeweidt rein gehackt, wie ein Lungen Mueslin in saurlechter Brüe».

Offenbar gab es Schnecken vor allem an den Festen in der Fastenzeit, wie St. Josef (19. März), St. Benedikt (21. März), Mariae Verkündigung (25. März)¹.

Dem Kloster Einsiedeln wurden früher von den Leuten der Umgebung gedeckelte Schnecken gebracht, die dann im Keller aufbewahrt wurden, bis man sie brauchte. Eine Bestimmung des Jahrgerichtes, 1660, verlangt, dass Schnecken von den Leuten, die solche verkaufen wollten, zuerst dem Kloster angeboten werden müssten. Heute spendieren einmal im Jahr, gewöhnlich in der Fasten, die Kapuziner von Rapperswil dem Kloster ein Schneckenmahl, wofür sie eine grosse Büchse Tonfisch erhalten². Auch in Engelberg herrschte bis zum ersten Weltkrieg ein ähnlicher Brauch; dorthin kommt seit alter Zeit als Ehrenprediger zum Fest des hl. Benedikt ein Pater Kapuziner aus Stans. Er brachte jeweils als Geschenk für den Konvent ein Quantum präparierter Schnecken mit sich³.

1723 bezahlte der Landessäckelmeister von Schwyz für das Kloster vier Gulden für 1000 Schnecken und einen Bratzieger; 1740 waren es 5 Gl. 17 Schl. für 3450 Schnecken; 1750 kamen sie den Landessäckelmeister etwas billiger zu stehen: 4 Gl. 35 Schl. 3 A. für 3730 Schnecken; 1753 kosteten 1300 Schnecken für die Kapuziner 1 Gl. 25 Schl. 3 A., doch musste der Säckelmeister nochmals 1600 Schnecken im gleichen Jahr liefern für 1 Gl. 35 Schl.⁴. 1743 erhielt das Kloster sie vorwiegend durch den Seelenvogt von Gersau; 1787 sorgte der Klostervater (ein Laie, als Verwalter des Klosteralmosen) für die Beschaffung der Schnecken. Im Jahre 1800 berichtet die Verwaltungskammer des Kantons Waldstätte an den Finanzminister, das Kloster Sarnen habe jährlich von der früheren

¹ Mitteilg. Dr. P. R. Henggeler. — ² Mitteilg. Dr. P. R. Henggeler. — ³ Mitteilg. Dr. P. Ignaz Hess (Seit 1936 gab es im Kloster Engelberg keine Schnecken mehr.) — ⁴ Dettling (1906) 64 (13. Dez.), (1908) 64 (21. Nov.), (1908) 63 (14. Nov.), (1908) 59 (23. Okt.).

Regierung 24,000 Schnecken erhalten (Bundesarchiv, Bern: Akten der Helvetik, Bd. 2520, fol. 163); nach dem Bericht des Unterstatthalters von Sarnen an die Verwaltungskammer von Waldstätten vom 21. Juli 1800 erhielt das Kloster Sarnen von der früheren Regierung aber nur 2400 Schnecken (Staatsarchiv Zug, Theke 29, Fasc. XVI, Nr. 31); die Angabe im Bundesarchiv muss also ein Verschrieb des Kopisten der Verwaltungskammer sein¹. Ausgaben für Schnecken weisen auch die Rechnungsbücher der Propstei Rohr (Kt. Solothurn) am Ende des 17. Jahrhunderts auf².

Für die Klöster ausserhalb der Schweiz stehen mir nur vereinzelte Angaben zur Verfügung. Wir haben bereits gesehen, dass die Mönche des Franziskanerklosters Hermolsheim sich beschwerten, weil der Maire von Mutzig (Elsass) ihnen das Sammeln von Schnecken in den Rebbergen nicht mehr gestatten wollte, obwohl er es den Kapuzinern von Molsheim erlaubte³. Sofern Gérard⁴ recht hat, hätten früher alle Klöster im Elsass ihre *escargotières* besessen und die Kapuziner in Weinbach und Colmar hätten sogar noch Schnecken verkaufen können. Aber bereits 1847 schreibt Puton⁵, dass der Gebrauch der Schneckengärten in den Vogesen nicht mehr existiere (dass er aber früher sehr verbreitet gewesen sei). Es finden sich (vor allem in der naturwissenschaftlichen Literatur) eine Reihe von Hinweisen, dass Schnecken (hauptsächlich *Helix pomatia* und *Helix aspersa*) in zerstreuten Kolonien in der Nähe von Klöstern oder auf dem Boden ehemaliger Klöster vorkommen. Ob es sich hier immer um eigentliche Zucht oder um künstliche Anpflanzung und Neu-Einführung oder nur um Verschleppung (und damit einfacher Bestätigung der Schnecken als klösterlicher Fastenspeise) handelt, wird kaum einwandfrei zu entscheiden sein.

Die Kartäuser von Metz haben Schnecken aus der Dauphiné kommen lassen und sind damit die Urheber der Verbreitung dieser Schneckenart im Botanischen Garten von Metz geworden⁶. In der Nähe von Remiremont (Vogesen) existiert eine Varietät, die möglicherweise auch auf Klosterimport zurückgeht⁷. In Savoyen kommt die *Helix aspersa* nur im Vallée de l'Arc, auf dem beschränkten Gebiet der ehemaligen Abtei Saint-Julien vor⁸ (auch in Lausanne ist ihr Auftreten vermutlich den Klöstern zu verdanken)⁹. Merkwürdiger ist schon, dass noch 1847 in Schottland behauptet

¹ Mitteilg. Dr. P. L. Casutt. — ² Baumann, Breitenbach (1950), 90. — ³ Die Mutziger Schnecken. — ⁴ S. 38. — ⁵ S. 9. — ⁶ id., 9. — ⁷ id., 31. — ⁸ Mortillet, 488. — ⁹ Mermod.

wurde, die Mönche hätten dort eine besonders grosse Schneckenart (wahrscheinlich unsere *Helix pomatia*) gehalten, und dass sie noch bei den Ruinen der Klöster vorkomme¹. Ähnliche Belege sind in Deutschland zu finden, wo sie hauptsächlich für Norddeutschland auffällig sind, weil dort diese Schnecken nicht auftreten. Vom alten Cisterzienserkloster Oliva in Westpreussen aus hat sich die Weinbergschnecke verbreitet², ebenso vom ehemaligen Kloster Weissensee in der Umgebung Berlins³; sie lebt häufig im alten Garten des Klosters Chorin (zwischen Eberswalde und Angermünde)⁴; um das Kieler Augustinerkloster⁵; auch in Kurland kommt sie in der Nachbarschaft früherer Klöster vor⁶. Auch in Dänemark soll sie (noch 1864) bei ehemaligen Klöstern zu finden sein⁷; ebenso ist sie in Ostjütland um Klöster herum allgemein⁸.

Von den Klöstern ging der Gebrauch der Schnecke als Fastenspeise auch auf die Bevölkerung über, vor allem natürlich in katholischen Gegenden⁹. Es ist aber genau auseinanderzuhalten, ob Schnecken das ganze Jahr gegessen werden (wie in Italien, Spanien, Frankreich), oder ob sie als reine Fastenspeisen angesehen werden¹⁰. Im wesentlichen wird dies für grosse Teile von Süddeutschland¹¹ und der Schweiz¹² gelten, aber auch für Frankreich, so 1678 für Paris: «Item Parisiis tempore quadragesimali magnâ quantitate vaeneunt»¹³. Es wird der übliche Scherz über die Schneckenspeise gemacht: auf die Frage: «Les escargots sont-ils chair ou poisson et peut-on manger en caresme?» antwortet der Priester: «Vous pouvez en manger en caresme sans scrupule, mais donnez-vous garde des cornes»¹⁴. Ähnlich schreibt der «Eipeldauer» 1809 im 3. Heft, 4. Brief: «In dem nämlichen

¹ Chambers, 202. — ² Trojan, 119. — ³ Martens, Ist *Helix pomatia*, 173. — ⁴ id., 173. — ⁵ Floericke, 30. — ⁶ Martens, Ist *Helix pomatia*, 170. — ⁷ id., 171. — ⁸ Steenberg, 131. — ⁹ H. R. Schinz, Beiträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes. I. (Zürich 1783), S. 42, sagt vom Urserental: «Zur Naturgeschichte des Thals gehört auch das, was mir ein glaubwürdiger und verständiger Mann versicherte: Die Schnecken seyen im Thal nicht ursprünglich; — es gebe Leute, die sich zu erinnern wissen, dass gar keine in dem Thal zu finden gewesen seyen, und dass man zwey Fass-voll derselben aus Deutschland habe kommen und auskriechen lassen, damit man in der Fastzeit auch eine abändernde Speise habe; nun sey das ganze Thal davon voll». — ¹⁰ Über den Einfluss der Klöster auf die Ernährung vgl. kurz bei Hintze, Geographie u. Geschichte der Ernährung, 65. 70 f. 83 ff. (Schnecken sind nicht erwähnt.) — ¹¹ Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1045; Hohberg, 305; in Strassburg gehörten 1789 der «Zunft der Möhrin» 74 «Fastenspeis- und Gesalzenwaaren-Händler» an, von denen allerdings nicht bemerkt wird, was sie verkauften (Friedrich Carl Heitz, Das Zunftwesen in Strassburg. Strassburg 1856. S. 51). — ¹² Für den Tessin: Frascini, 99. — ¹³ Lister, 112. — ¹⁴ Zitat erwähnt bei Rolland, XII 36; vgl. auch Anm. 2 auf S. 135.

Wirthshaus war ein Herr mit sein jungen Weiberl, und der hat sich schlampete Schnecken gebn lassen, da hat er aber ehnder sein Frau gfragt, ob s'glaubt, dass s'ihm schädlich seyn werden. Die hat dann ein kleins Schelmsicht gmacht und hat gsagt: ja nimm dich in acht: d'Schneckenhörndl sind ein Bissl unverdaulich»¹.

Nicht nur Klöster haben die Kultur und Verbreitung der Schnecken gefördert, sondern auch Fürstlichkeiten. Schnecken- gärten müssen, nach dem Vorkommen versprengter Schnecken- kolonien zu schliessen, auch um Schlösser herum bestanden haben². Den Streit um den *Schneckenberg*, der zum Schloss Grynau (bei Uznach) gehörte, haben wir schon angeführt³. Wir haben auch bereits gesehen, dass im Kapuzinerkloster das Schnecken- essen als *Herrenessen* bezeichnet wurde. Auch im Elsass werden die Wegschnecken gelegentlich mit dem Namen *Herrenschnecken* belegt⁴. *Helix aperta* wird in Sardinien «am Tisch der Reichen» verspiesen⁵. Auch in England finden sich entsprechende Angaben: «for his Majesty's service »wurden 1725 in Kensington ein Schneckengarten und eine Schildkrötenzucht angelegt⁶. Schnecken sollen in England eingeführt worden sein (es kann sich sichtlich nur um Zucht handeln, da in einzelnen Gebieten Englands Schnecken vom Volk seit jeher gegessen wurden) durch Charles Howard um die Mitte des 17. Jahrhunderts (in Surrey) und etwas später von Sir Kenelm Digby (in Buckinghamshire); auch Lord Hatton in Kerby machte damit einen Versuch in Northamptonshire⁷. Das Schneckenessen scheint in England einige Zeit hindurch ausgesprochen Mode gewesen zu sein; denn im Kochbuch (1660) des berühmten Robert May finden sich mehrere ausführliche Rezepte, aber die Mode ging vorbei, und Walter Scott erzählt uns noch von einem letzten Versuch, den Dr. Black und der Geologe Hutton machten, um den Landschnecken Geschmack abzugewinnen, aber ihr Ekel vor der Speise sei zu gross

¹ Josef Richter, Die Eipeldauer Briefe 1799—1813. Hrsg. E. v. Paunel. Bd. II (München, 1918), 317. Nach Mitteilg. Dr. Leopold Schmidt. — ² Gérard, 38. — ³ Vgl. Anm. 5 auf S. 143. — ⁴ Martin u. Lienhart, Wb. d. elsäss. Mundarten 2, 498. — ⁵ Garbini, II 159; ähnlich tönt es bei Moscherosch, Gesichte Philanders von Sittewald (160): «muss dan ewere weise alzeit die beste sein? thut es ein stuck rindfleisch, Speck vnd Saur-Kräut nicht mehr? muss es alles mit Feldhünern, Wachteln, Krammazz-vögeln, Austern, Schnepffen, *Schnecken* vnnnd Trecken verpfieffert sein? . . . mit solchen Trachten, da mit einer jeden Zwölff arme Mänschen hätten erhalten vnd gespeiset werden mögen». — ⁶ Murray, New Engl. Dict. 9¹, S. 299. — ⁷ Montagu, II 406; Turton, 137; Johnston-Bronn, 41; Figuier, 381 f; Martens, Ist *Helix pomatia*, 171; Chambers's Journal, 46.

gewesen¹. Ben Jonson erwähnt in seiner Komödie *Every Man in his Humour*² Schnecken noch als Delikatesse:

«Neither have J

Dressed snails, or mushrooms curiously before him».

In Schottland sollen sie (*Helix pomatia*) durch Patrick Neil eingeführt worden sein, der sie in seinen sehr interessanten Garten bei Cannon Mills setzte, aber sie scheinen nicht besonders gediehen zu haben³.

In Frankreich wird neben der Schnecke als Volksnahrung auch die Schnecke auf dem Tisch des Reichen unterschieden⁴. Der *Ménagier de Paris* (1393) erklärt, «les limassons que l'on dit escargoles, frits en huile et oignon, sont pour riches gens»⁵. Ensisheim im Elsass bekam einmal zu spüren, dass das Haus Österreich einen wirklich guten Appetit entwickelte. Gérard⁶ erzählt nämlich: «On peut le voir par l'état des fournitures que la chambre d'Ensisheim fut obligée de faire, pour la cuisine de l'archiduc Léopold, évêque de Strasbourg et landgrave d'Alsace, qui vint passer trois semaines dans cette résidence en 1620. Il consomma, avec l'aide de sa suite: 89 coqs d'Inde, 82 oies, 78 chapons, 161 poulets, 101 canards, 38 lièvres, 12 chevreuils, 480 grives, du gibier de plume de toute espèce, 256 nases, 150 brochets, 145 lottes, 504 carpes, 5 tonnelets de saumoneaux, du poisson commun (pour mémoire seulement); 550 écrevisses, 1300 escargots, 10 cochons de lait . . .».

In den nordischen Gebieten sind Zucht und Speise offenbar niemals volkstümlich geworden; in Ostjütland findet man *Helix pomatia* um Städte und Rittergüter; *Helix aspersa*, die man auf den Wällen Kopenhagens entdecken kann, wurde etwa 1890 von J. Collin eingeführt⁷; 1774 ist sie in Dänemark nur aus dem Garten des Fräuleinstifts der alten Hauptstadt Roeskilde bekannt («hieme colligitur, culinisque nobiliorum civium infertur»)⁸. In Schweden soll sie von König Friederich I. aus Deutschland nach Stockholm verpflanzt worden sein⁹. In Norwegen findet sie sich im Botanischen Garten¹⁰. Nach Riga verpflanzte sie Herzog Peter (1769—95)¹¹.

¹ Chambers's Journal, 46; Johnston-Bronn, 41. — ² Ed. The Mermaid Series, vol. I, 40. — ³ Turton, 35. — ⁴ Eine reichlich phantastische Geschichte über die Einführung der Schnecken in Frankreich bringt Rust, 491 f. — ⁵ Léger, 150. — ⁶ S. 111. — ⁷ Steenberg, 131. — ⁸ Martens, Ist *Helix pomatia*, 171; Dupuy, 107; Taylor, I 425. — ⁹ Martens, Ist *Helix pomatia*, 170 f; Westerlund, 38. — ¹⁰ Westerlund, 38. — ¹¹ Martens, Ist *Helix pomatia*, 170.

Aus Mecklenburg ist bekannt, dass sie in Ludwigslust erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts im herzoglichen Küchengarten ausgesetzt wurde¹. Künstliche Verbreitung hat sie auch in den Niederlanden gefunden².

Wir haben schon vernommen, dass in Westungarn ein lutheranischer Pfarrer und im Komitat Somogy der ungarische Dichter Dániel Berzsenyi Schnecken züchteten. Von dem Dichter Sándor Petőfi weiss man, dass er besonders gerne in Öl gekochte Schnecken ass. Es finden sich in Ungarn ferner Angaben, dass in früheren Zeiten der Leibeigene den Grundbesitzern Schnecken und Krebse abzuliefern verpflichtet war³. Entsprechend findet sich im Steirischen der Ausdruck *Schneckendienst*, d. h. «Bezahlung für eine Grundleistung, die in abzuliefernden Schnecken bestand»⁴.

Es möchte nun nach diesen Angaben scheinen, als ob der zu Beginn unserer Arbeit erwähnte Schneckenmann Recht hätte, wenn er die Schnecken als Essen für *gwundrige Herrelüt* bezeichnet. In seinem Buch über *Das deutsche Nahrungswesen* hielt Heyne⁵ dafür: «der Genuss von Schneckenarten, namentlich Weinbergschnecken, wird, soviel zu ersehen ist, erst im 16. Jahrhundert erwähnt; er mag in Gegenden, die an romanisches Gebiet stossen, alt sein, allgemein ist er nie gewesen». Wir zweifeln an dieser Feststellung. Die erwähnten Gemeinde-Ordnungen, die den Schneckenfang regeln, der Schneckenkräuel zum Sammeln weisen doch bereits auf ein recht respektables Alter hin. Und nicht genug damit! Es finden sich — überall verstreut auf europäischem Gebiet — eine Reihe von höchst merkwürdigen Angaben, die einzeln zwar zusammenhanglos scheinen und nicht viel besagen mögen, die zusammen aber doch die ganze Feststellung sehr fraglich erscheinen lassen. Ja, noch mehr! Die Schneckenzucht wird öfters als römisches Erbe gehalten⁶. Es mag zutreffen, aber es sprechen meiner Meinung nach ebensoviele Gründe dafür, dass die Schnecken als Sammelnahrung älter sind, und dass die Römer einfach die Zucht, vor allem die Mästung, verfeinert (ev. importiert) haben und so die Schnecke «herrenfähig» gemacht haben. Müsste nicht sonst die Zucht überall auf altrömischem Boden anzutreffen sein, müsste nicht der mit Löchern versehene Aufbewahrungstopf (der in Süd-

¹ Martens, Ist *Helix pomatia*, 172. — ² Benthem Jutting, 345. — ³ Mitteilg. Prof. Béla Gunda. — ⁴ Unger, *Steirischer Wortschatz*, 550 (die dort zitierte Quelle ist mir nicht zugänglich). — ⁵ S. 302; die von ihm zitierte Quelle aus Gesner/Forers *Fischbuch* bezieht sich im übrigen nicht auf die Weinbergschnecke, sondern auf Wasserschnecken. — ⁶ Lamer, *Wb. der Antike*, 599; in reichlich grosszügiger Weise bei Rust, 491.

frankreich noch heute gebraucht wird) ebenso überall vorkommen; müssten nicht die Schnecken überall in der Nähe von bedeutenderen römischen Niederlassungen vorkommen (dabei fehlen sie in England z. B. gänzlich bei Wroxeter und York¹)?

Man könnte natürlich auch von einem «Absinken» aus der höheren Schicht in die sozial niedrigere sprechen, aber es scheinen mir auch hier triftige Gründe dagegen vorzuliegen. Doch überblicken wir nun einmal diese Gründe. Es gibt bereits einigermassen zu denken, dass Schnecken als Hüterbubenspeise vorkommen, dass die Sammler meist Kinder und arme Leute sind, dass die Sammel-tätigkeit (und auch das Essen selbst) verachtet zu sein scheint und häufigen Anlass zu Ortsneckereien gibt.

Wir haben aber ziemlich unzweideutige Beweise, dass Schnecken bereits in prähistorischer Zeit verwendet wurden. In einer steinzeitlichen Ansiedelung in der Nähe von Leitmeritz (Böhmen) fanden sich ganze Lager von Schneckenhäuschen der *Helix pomatia*, die zum Teil angeröstet waren; ebenso fanden sich Überreste von solchen Schalen in grossen Mengen in einer neolithischen Siedlung von Leitmeritz². In den *Kökkenmöddinger* Dänemarks kommt *Helix nemoralis* vor, in denjenigen von England *Helix aspersa*³. Ebenso weisen die Schneckenreste in den prähistorischen Siedlungen in Nordafrika (Tunis und Marokko) deutlich auf eine Verwendung als Speise⁴.

Als ausgesprochene Volksnahrung gilt die Schnecke in den romanischen Ländern; es wird zwar öfters dabei bemerkt, sie sei eine Speise für die Armen, doch gilt dies durchaus nicht immer⁵; Schnecken sind gut und dem Magen sehr zuträglich⁶. Ein spanisches Sprichwort besagt sogar⁷: «*no és carn ni peix, com el cargol*» (es gibt kein Fleisch und keinen Fisch so gut wie die Schnecke). Dass die Kinder der Camargue (1602) vom Genuss der Schnecken *gras et popinez* wurden, haben wir bereits gesehen. Andererseits heisst es,

¹ Martens, Ist *Helix pomatia*, 172. — ² Ankert, Mollusken als Speise und Schmuck, 121. — ³ Taylor, I 424. — ⁴ Léger, 149. — ⁵ Rossmässler, Reise-Erinnerungen, I 167; Taylor, I 426 (für Unionidae) u. III 375; Jordan, 137; R. Olbrich, 99 (cf. Anm. 5 auf S. 130); Figuier, 382; Gérard, 39 (für *unio elongata*); Johnston-Bronn, Anm. S. 41; Lister, 112 (in Gallia Narbonensi admodum vulgo eduntur); Benoit, La Provence, 109; Baudrillart, II 94 u. III 471; Tarenne, 51. — ⁶ Dicc. histórico de la lengua española, II 697 f (1733: los caracoles terrestres son útiles al estómago y con dificultad se corrompen); schon früher (1555) genau gleich bei Rondeletius, Universae aquatiliū Historiae pars altera, S. 94 f. (Cochleæ terrestres stomacho viles sunt, & non faciliè corrumpuntur); vgl. Gesner, Fischbuch, 195 a. — ⁷ Griera, III 221.

in Frankreich hätten die Schnecken nur eine grillenhafte Berühmtheit¹; oder sie seien «une véritable ressource» nur für den Midi, kämen aber für die anderen Teile von Frankreich als normale und reguläre Nahrung nicht in Betracht², vor allem nicht für die Vendée³. In Belgien und Holland ist der Schneckengenuss schon nicht mehr selbstverständlich⁴; Swammerdamm⁵ betont ausdrücklich, dass die Holländer nur Seesnecken (*Aliekruyken*) ässen, und zwar nur in der Zeit von Ostern bis Pfingsten. «Zu der Zeit führt man sie zu ganzen Tonnen in die Städte, kocht sie mit Wasser und Salz, und verkauft sie nach dem Maass. Das Schifsvolk, und diejenigen, die gewohnt sind, ihren Durst mit salziger Kost aufzuwecken, pflegen diese Schnecke mit einer Nadel aus der Schale heraus zu langen, und einen herzhaften Trunk darauf zu setzen. Ich für meinen Theil finde an ihnen nichts annehmliches. Sie schmecken süßig und garstig, wie verdorben Fett».

In Norddeutschland ist der Schneckengenuss nie allgemein geworden. «Ja, kann man denn Schnecken essen?» fragte einmal erstaunt ein Norddeutscher, als er zur Fastnachtszeit [in Süddeutschland] die vielen Ankündigungen von Schneckenessen in der Zeitung las⁶. Moscherosch⁷ will sie seinen Lesern augenscheinlich auch verleiden, wenn er die folgende Geschichte erzählt: «Wie auch jener Bauer newlich im Würthaus hiebey sich der Schnecken gelusten vnnd dieselben also rauhe mit Pfeffer vnnd Saltz zerschlingen [verschlingen] vberreden lassen; deren auch eine grosse menge geschlungen vnnd ein guten süßen Newen Wein darauff getruncken; hernach bei dem Offen auff der Banck nach der länge sich zum Schlaß nidergelegt vnd den Mund offen behalten; allda die Schnecken eine nach der Andern wider auss dem Maul vnnd nach dem Offengeländer hienauff vnd herumb hauffen weiss krochen, das die beywesenden alle lustig sehen mögen». Wegen ähnlicher Renommiersucht mussten Possenreisser (ca. 1600) vor dem Chorgericht in Ins (Kt. Bern) erscheinen, denen unter anderem vorgeworfen wurde: «ein Schnäggen ässe mit sammt de Hüüsli»⁸.

In Bayern heisst die Schnecke manchmal geradezu *Choch-*

¹ Johnston-Bronn, 41, Anm. — ² Figuier, 382. — ³ Moquin-Tandon, I 329. — ⁴ Aldrovandus, 380: «Belgae, vt audio, ab earum esu prorsus abstinent, ac potissimum Hollandi, apud quos neminem aiunt ne manibus attingere, tantam abest, vt edant». — ⁵ S. 78. — ⁶ Vgl. Anm. 4 auf S. 128. — ⁷ Gesichte Philanders von Sittewald, 162. — ⁸ Friedli, Twann, 482.

*snäkke*¹; in der Steiermark soll der Verbrauch noch recht nennenswert sein², nach dem Osten aber nimmt er ab; immerhin ist die Schneckenspeise noch bekannt bei den Ungarn in Siebenbürgen, und auch bei den Rumänen; aus einigen Daten sei sogar zu schliessen, dass sie bei den Ungarn früher auch verbreitet war³. In Cypern ist sie richtige Volksnahrung⁴, auch in der Türkei und der Levante werden viele Schnecken gegessen⁵.

In England schwanken die Meinungen. Masefield⁶ erklärt, er habe nur einmal, in Gloucestershire, *Helix pomatia* essen gesehen; hingegen ist *Helix aspersa* als Kost der Armen geschätzt in Bristol, Swindon und anderen Städten⁷; eine andere Art (*Anodonta cygnea*) wird von den Bauern in Leitrim (Nordirland) gegessen⁸. In Wales scheint die Schneckenspeise nicht bekannt zu sein⁹.

Swammerdamm hat uns schon berichtet [s. S. 169], dass Schiffsleute gerne Schnecken ässen. Als Schiffsproviant sollen sie auch auf französischen (und spanischen) Handelsschiffen mitgegeben worden sein¹⁰.

In dem bereits mitgeteilten Anzählreim *Schneckenbrot in der Not* können wir einen Hinweis sehen, dass die Schnecken auch als Hungernahrung¹¹ in Betracht kommen. Auch die Kapuziner von Appenzell glaubten, wie wir gesehen haben¹², dass im Hungerjahr 1817 viele Schnecken gegessen wurden. 1628 war ebenfalls ein Hungerjahr. «Man lese im Fröling und im Meien Schnäggen in Räben und Wisen zuesammen, kochte dieselbigen und assends ohne geschmalzen und ohne gesalzen»¹³. Die Volksmeinung in Niederösterreich soll die Speise auf eine Hungersnot in der Türkenzeit zurückführen¹⁴. In Schottland existierte eine Geschichte, die ich im Originaltext wiedergeben möchte¹⁵: «In a time of long-enduring famine in a past age, when all people looked attenuated and pale from low diet, it was observed with surprise of two poor [!] old women that they continued to be fat and fair. They were suspected of witchcraft, as the only conceivable means of their keeping up the system at such a time — were seized, and

¹ Schmeller, Bayer. Wb. 2, 566. — Ferner noch etwa hieher gehörig: Clauss, Mundart von Uri, 92 (*ä Schnäg ässä*); AIS, III, Karte 459 (hat nur einige zufällige Angaben über Essbarkeit der Schnecke). — ² Meisenheimer, 122. — ³ Mitteilg. Prof. Béla Gunda. — ⁴ Ohnefalsch-Richter, 25 u. 168. — ⁵ Johnston-Bronn, 39. — ⁶ S. 159. — ⁷ Swanton, 18. — ⁸ id., 18; Taylor, I 427. — ⁹ Mitteilg. Colin Matheson. — ¹⁰ Taylor, III 249; Masefield, 159; Martens, Weich- und Schalthiere, 288. — ¹¹ So in Sevgein (GR); Mitteilg. J. Demont. — ¹² s. S. 159 u. Anm. 5. — ¹³ Schweiz. Id. 9, 1187. — ¹⁴ Haberlandt, 83. — ¹⁵ Chambers, 202 f.

subjected to examination. With much reluctance, and only to escape a threatened death of torment, they confessed that, in the previous autumn, when the state of the harvest gave token of coming dearth, they had busied themselves in collecting snails, which they salted as provisions, and by dieting on these creatures, which furnished a wholesome, if not an agreeable food, they had lived in comparative comfort all winter. The discovery in their house of two barrels still containing a large amount of this molluscous provision, confirmed the tale; and they were set at liberty, not without some approbation of their foresight, and the pious wisdom they had shewn in not rejecting any healthful fare which Providence had placed at their command». Eine noch schier rührendere Geschichte berichtet Martens¹ aus Algerien, wo ein französisches Armeekorps bei seinem Rückzug von Mascara im Dezember 1835 sich mehrere Tage lang fast ausschliesslich von einer dort häufig vorkommenden Landschnecke genährt habe und so vor dem Hungertod gerettet worden sei. Sogar noch während des letzten Krieges haben französische Kriegsgefangene in der Gegend von Ratzeburg (Schleswig-Holstein) *Helix pomatia* gesammelt, um ihre Kost aufzubessern (die einheimische Bevölkerung verwendet sie nicht als Nahrungsmittel)².

Schnecken wurden auch als Tierfutter verwendet, so als Schweinemastmittel (Kt. Solothurn und Kt. Zürich³, auch in Wallenstadt), was möglicherweise auf eine alte menschliche Nahrung hinweisen kann⁴. In Südfrankreich werden kleine und junge Schnecken dem Geflügel als Futter verabreicht⁵; in England gibt man sie den Enten⁶. Als Köder beim Aalfang werden sie in den Vogesen benützt⁷.

Zu diesen Angaben treten nun aber noch solche hinzu, in denen das Verspeisen von Schnecken eine festliche Angelegenheit ist, die nur zu genau bestimmten Zeiten vorkommt (häufig allerdings auf christliche Tage verlegt ist), bei der eigenartige Gebräuche auftreten, und die gelegentlich mit einem bestimmten Glauben verbunden ist. Vielfach lassen uns die Literaturhinweise zwar in Einzelheiten, von denen wir gerne Näheres wüssten, im Stich, aber sie zeigen doch wenigstens, dass in verschiedenen Gegenden in Europa die Schnecke eine merkwürdige Rolle gespielt haben muss.

¹ Weich- und Schalthiere, 288. — ² Mitteilg. Dr. W. Bierhenke. — ³ Neue Alpina, II 372; Schinz, 389. — ⁴ Vgl. Verf., Blaktenernte, SVk 38, 50 ff. — ⁵ Moquin-Tandon, I 326; Figuier, 384. — ⁶ Taylor, I 426. — ⁷ id., III 220.

Da ist zunächst einmal der *Schneckenball* zu erwähnen. In Wallenstadt findet er immer am schmutzigen Donnerstag vor Fastnacht statt. Er wird nur in einer Wirtschaft abgehalten (1934 zum letztenmal in der «Krone», 1948 nahm der «Churfürsten»-Wirt die Tradition wieder auf). Die Einladung erfolgt durch den Wirt (man wünscht nicht, dass jedermann komme), hingegen müssen die Gäste natürlich bezahlen. Zuerst gibt es ein Schneckengericht, dem dann eine Reihe anderer Platten folgen. Am Essen selbst sind nur die Herren; etwa um 11 Uhr abends erscheinen dann ihre Frauen und Töchter, maskiert, und etwa sonstige *Butzi*. Den Abschluss bildet ein Tanz. Zu Schneckenbällen wird auch sonst im Sarganserland in den Zeitungen eingeladen; nach der Angabe von Manz wurde dabei früher nicht getanzt¹. Auch im Süddeutschen ist der Schneckenball üblich. «Am Aschermittwoch halten in Kisslegg [Baden] die Verheirateten den Schneckenball. Sogar Geistliche werden eingeladen»². In Weingarten war um drei Uhr nachmittags, ebenfalls am Aschermittwoch, früher Miserere; nach der Kirche begaben sich die Verheirateten in den «Schwanen», wo sie Fastenspeisen verschiedenster Art verzehrten; am Abend war im «Löwen» Schneckenball (zu dem tags zuvor eingeladen wurde)³. Auch in Konstanz ging am Nachmittag des Aschermittwochs alles in die Landgasthöfe zu einem *Schneckeball* «und liess sich's bei Schnecken, Küchlein und Strübetlen brav schmecken»⁴. In Meckenbeuren hatten die Verheirateten am Aschermittwoch ihren Schneckenball in einer Wirtschaft (bis ca. 1875)⁵. Weitere solcher Bälle (an denen gelegentlich, trotz des Namens, Stockfische gegessen wurden) gab es in Villingen, um Bonndorf und Lenzkirch⁶, in Lauingen a. D. (wo es als leckerstes Gericht die *Rotzer* gab)⁷, ferner im Allgäu (im Krumbachischen und Roggenburgischen⁸; im oberen Allgäu: in Sonthofen, Immenstadt, Obergünzburg⁹). Aus dem Bezirk Wiener-Neustadt führt Haberlandt¹⁰ den *Schneckenkirchtag* (der an einem andern Ort *Schneckenziehen* oder *Schneckenkirta* heisst; am 5. Fastensonntag) an.

Einen *Schnäggäsumntig* gibt es auch im Kt. Uri (Flüelen, Isental, Seelisberg), und zwar am Mittfasten-Sonntag; dass dabei (ge-

¹ Schweiz. Volksleben ¹I (1929) 32. — Das Schweiz. Id. und Grimm, Dt. Wb. haben das Wort nicht. — ² Birlinger, Volksthümliches, II 54 (Nr. 70). — ³ id., II 55 (Nr. 72). — ⁴ id., II 55 (Nr. 73); E. H. Meyer, Bad. Volksleben, 209. — ⁵ Beschreibung. Tettngang, 438. — ⁶ E. H. Meyer, Bad. Volksleben, 209. — ⁷ Bronner, 81; verwendet bei Höfler, Gebildbrote d. Faschingszeit, 96. — Erwähnt: Fischer, Schwäb. Wb. 5, 1048; Schneewis, in Hwb. Dt. Aberggl. 7, 1270. — ⁸ Birlinger, Aus Schwaben, II 33. — ⁹ Reiser, II 91. — ¹⁰ S. 81 ff.

bratene) Schnecken gegessen wurden, wussten allerdings nur noch alte Leute. (In Isental wird an diesem Tage auch getanzt)¹.

In Lenz im Bündnerland findet am Passionssonntag (Sonntag vor Palmarum) eine *Knöpflikilbi* (*domengia da bizocals*) statt, an der neben Knöpfli auch Schneckengerichte aufgetischt werden². Eine eigentliche *pardanonza de schnecs* hingegen gibt es in Sevgein im Oberland³. Ich verdanke der Freundlichkeit von Herrn J. Demont eine ausführliche Beschreibung davon. Der Name ist heute noch üblich, trotzdem die Schnecken schon seit längerer Zeit nicht mehr das Haupt-Festgericht darstellen. Jedermann im Bündner-Oberland weiss, dass es nur eine einzige *pardanonza de schnecs* gibt, eben diejenige von Sevgein, die am Passionssonntag (dem zweitletzten Sonntag vor Ostern) stattfindet. An diesem Tag wurde eine feierliche Prozession zur Kapelle der Schmerzhafte Muttergottes abgehalten, zu der viele Pilger von überallher erschienen. Man lud auch Gäste und Freunde aus den Orten der Umgebung dazu ein (besonders etwa aus Laax⁴), und es war nun eine Ehrensache für die Hausfrauen, eine möglichst reichhaltige Tafel aufzutragen. Das Hauptgericht bildeten die Schnecken (*à la Bourgogne*, im Häuschen; diese Art der Zubereitung ist möglicherweise durch Offiziere in fremden Kriegsdiensten eingeführt worden), die auf einer grossen, verzierten, irdenen Schüssel (*cuppa*) aufgetischt wurden. Wochenlang vorher schon wurde gewaschen und geputzt und das Zinngeschirr blitzblank gesäubert. «Wenn die Gäste nach dem Festgottesdienst anrückten, sich gegenseitig begrüsst hatten und nach Ortsgebrauch placiert waren, wurde die Festtafel mit einer währschaften *suppa de giutta e fava* (Gersten- und Bohnensuppe) eröffnet. Dann folgten die verschiedenen Gerichte des Festmenus, unter welchen ein Rahmgericht in der Regel nicht fehlte. Es wurden aber nur Produkte der eigenen Küche geboten. Näherte sich die Festtafel ihrem Höhepunkt, legte die Köchin die Schüssel mit den Schnecken auf die heisse Herdplatte, damit die Butter gut in die Füllung dringe. Dann wurde der hochgetürmte Schneckenberg mit feierlicher Miene hereingetragen und niedergestellt. Das war nun ein Moment allgemeiner, reger Beschäftigung und humorigewürzter Unterhaltung. 10—15 Stück durften ungeniert und ohne Nötigung auf jeden Teller wandern, wo der delikate Inhalt der

¹ J. Müller, in: SVk 18, 8. — ² SAVk 2, 124. — ³ Soweit ich sehe, ist sie in der Literatur nicht bekannt. Vieli, Vocab. scursaniu hat nur *perdanonza*; in der Foppa hörte ich überall *pardanonza*. — ⁴ Mitteilg. B. Coray.

Gehäuse mit einer kleinen Gabel herausgeholt wurde. Die leeren Gehäuse wurden artig geschichtet. Wer die grösste Pyramide zustande brachte, war *Schneckenkönig*, eine Ehre, die aber nicht sehr begehrt war, denn man riskierte eine spöttische Anspielung auf die Schneckenhörner. Die Schnecken hiessen scherzweise *schnecken en bara* (im Sarg). Zur Verdauung folgten weitere Gänge mit Gebäck, *suppa dultscha* und ähnlichen Köstlichkeiten. Fleissig sprach man dem Veltliner zu. Wenn es dann zur Vesper ging, erklangen die Stimmen der sangesfrohen Gäste in mächtigem Choral. Für erwachsene Söhne und Töchter bot die *pardanonza* willkommene und günstige Gelegenheit zu näherer Bekanntschaft». Die Art der jetzigen *pardanonza* datiert aus dem Ende des 17. oder Anfang des 18. Jahrhunderts; früher wurde sie im Oktober gefeiert. Die Kapuziner, welche während drei Jahrhunderten die Pastoration in Sevegin innehatten, vergrösserten 1736 die Heiliggrabkapelle und dedizierten sie der Schmerzhaften Muttergottes; sie verlegten zugleich das Hauptfest auf den Passionssonntag unter dem Titel *pardanonza*. Mit diesem Zeitpunkt scheinen dann die Schnecken als Festgericht aufgekommen zu sein. Die Schneckenhäuschen wurden nicht fortgeworfen; sie fanden Verwendung beim Fastnachtsspiel der *dertgira nauscha* (Sommer- und Winterstreit). Man bildete aus diesen Schalen *carlognas*, Schmuckketten, welche man beim Umzug um den Hals trug.

Eine solche *Schneckenrassel*, wie sie in der Gand bezeichnet¹, wurde auch in Dardin (GR) im Fastnachtsbrauchtum verwendet; sie hiess dort *la corda paternos della cureisma* (Vaterunerschnur der Fasten; Schneckenhaus-Rosenkranz); die «Frau Fasten» (*cureisma*) rasselte wild mit dieser Kette (ebenfalls in Brigels)².

Schneckengehänge³ als Halsketten, allerdings ohne Bezug auf die Fastnachtszeit, sind auch bekannt in Irland (s. Abb. 11), wo die Bauern und Kinder von Donegal sie tragen; sie werden an den Badeplätzen auch den Gästen zum Verkauf angeboten (heute ebenfalls in Italien)⁴. Das Tragen von Schneckenhalsketten, *luma à rubans*, kommt auch vor in Frankreich (Dép. de la Vienne)⁵;

¹ SAVk 36, 74 ff (mit Abb. auf S. 75). Verwendet bei: Weiss, Vk. der Schweiz, 225. — ² Ebenfalls in der Gegend um Meran; cf. Decurtins, 1. Ergänzungsband, S. 158f. — ³ Über Schneckenhäuser als Schmuck bei den Ägyptern s. Ranke, in Eberts Reallexikon der Vorgeschichte 11, 303; über Conchilien als Schmuck u. Speise: Ed. Hahn, ebendort, 2, 322 (nur allgemeine Angaben). — ⁴ Taylor, I 431 f (auch auf der Insel Iowa, Schottland) u. III 279. — ⁵ Mauduyt, 49 «la némorale [sc. *Helix nemoralis*] a reçu le nom de *luma à ruban* de nos villageois, dont les enfants font avec cette coquille de fort jolis colliers». Verwendet bei: Rolland, XII 50.

in der Franche-Comté werden Schneckenketten am 1. Mai an Haustüren von allzu schwatzhaften Dorfbewohnern aufgehängt (le bavardage, parce que l'escargot bave)¹. Dass solche Ketten auch in den Auslagen von Pariser Weinverkäufern liegen können, haben wir bereits gesehen (S. 137). Schon in prähistorischen irischen Gräbern ist die Schneckenkette Beigabe².

Rasselnde Schneckenschalen und -Ketten gehören auch zur Ausstattung des Wildenmannes³ und des *Pfingstfliteri* (bei Gebweiler, im Elsass)⁴. Die Figur des *Schnegebüsler* an der Fastnacht soll wenigstens erwähnt sein; ob die Schalen nur zur Erzeugung des «Geisterlärmes» dienten, oder ob nicht mit der Schnecke verbunden wirkliche Glaubenselemente vorhanden waren, möge dahingestellt sein; das letztere scheint mir allerdings sehr wohl möglich⁵. Ebenso muss ein kurzer Hinweis genügen auf die Verwendung von Schneckenhäuschen als Spielzeug (für Hühner mit Kücken; aus dem Berner Oberland)⁶ und auf die (in Bayern) manchmal in Hauswänden eingemauerten versteinerten Schnecken, die man dort *Sonnensteine* nennt⁷. In Venezien braucht man bei nächtlichen Prozessionen (hauptsächlich am Karfreitag) Schneckenhäuschen mit Öl gefüllt zur Beleuchtung⁸. Die gleiche Sitte kennt Van Genep⁹ in der Dauphiné, wo sie am Fronleichnamfest (in Vizille) und bei Verlobungs- und Hochzeitszügen zur Anwendung kommt.

Kehren wir nach diesem kurzen Exkurs zu unseren Schneckenfesten zurück! In Rosselange (Metzer Gegend) gibt es eine *fête des escargots*, die jeweils am Sonntag nach dem Georgstag (23. April) gefeiert wird; die traditionelle Schneckenplatte kommt auf den Tisch jeder Familie¹⁰. Beliebte ist die Speise wiederum an Weihnachten, denn man wird reich, wenn man Schnecken am Weihnachtsabend isst (in Frankreich)¹¹. In Arles waren Schnecken Bestandteil des üblichen Weihnachtssessens; man nahm sie mit einem Dorn (*épine*) aus ihrem Gehäuse¹². Auch die Venezianer betrachten sie am heiligen Abend als «piatto quasi d'obbligo, benchè indigesto, in una tavola che rispetti le tradizioni»¹³. Es mag ein Zufall sein, dass in einem ehemaligen Schneckengarten (in Süddeutschland) um Weihnachten sich ein Geist als Licht sehen lassen soll¹⁴.

¹ Rolland, XII 48. — ² Taylor, III 279. — ³ Dörrer, Tiroler Fasnacht, 361. — ⁴ Hwb. Dt. Aberggl. 7, 1270. — ⁵ Vgl. Meuli, in: SVk, 28, 1 ff. — ⁶ Rüttemeyer, Ur-Ethnographie, 173. — ⁷ Wolfram, in: SAVk 44, 275. — ⁸ Nardo-Cibele, 132. — ⁹ Le Folklore du Dauphiné, I (Paris, 1932), 311. 107. 151. 153. — ¹⁰ Mitteilg. L. Schély (Zitat aus: R. de Westphalen, Petit Dict. des Trad. Pop. Messines, 242. Mir nicht zugänglich). — ¹¹ Rolland, XII 35; Hörz, 6. — ¹² Benoit, La Provence, 113. — ¹³ Nardo-Cibele, 132. — ¹⁴ Beschreibg. Neresheim, 295.

Wenn man nach katalanischem Glauben am Johannistag Schnecken verzehrt, «*no li mancaran diners en tot l'any*»¹; am Vorabend des Johannisfestes werden auch in Rom und in der Campagna besonders viele Schnecken gegessen². Ein solches Essen, eine *lumacata*, heisst geradezu ein «*banchetto conciliatorio*»; «*la vivanda di prammatica su cui non è permesso transigere, avvegnachè pare che su di essa basi la futura amistà comparesca, sono le lumache. I popolani romani dicono che le corna di quelle bestiuole sono simboliche di quelle della discordia: quindi essi le seppelliscono profondamente nello stomaco come simbolo della sepolta ruggine che rendeva l'uno avverso all'altro*»³, also: ein Johannisversöhnungsfest, bei dem für die römischen Bauern die im Magen begrabenen Schneckenhörner das Symbol für die begrabenen «Hörner» der Zwietracht und des Grolles darstellen.

Nur ganz vereinzelte und dürftige Angaben geben Mitteilung von Schneckenessen im Handwerker- und Zünftebrauchtum. Die interessanteste ist wohl diejenige der Glasmacher von Newcastle (England), die ein jährliches Schneckenfest abhielten; sie sammelten dafür die Schnecken selbst, am Sonntag vor dem Fest (die Sitte bestand noch 1880)⁴. Ebenso sollen die Arbeiter von Lancashire ein ähnliches Fest veranstaltet haben; und die Glasbläser in Yorkshire essen Schnecken als Nahrungsmittel und als Heilmittel gegen Auszehrung⁵. Aus der Schweiz kann ich nur beibringen, dass 1830 in der Rechnung der Churer Schützengesellschaft unter anderen Küchenausgaben auch Schnecken aufgezählt werden⁶, und dass die Churer Zünfte (1840 aufgehoben) am 25. Oktober ein *Crispini-* oder *Schneggen-Essen* abhielten; am Tage darauf folgte dann das *Brusca-Essen* (von churw. *bruscas* = Überbleibsel einer Mahlzeit)⁷.

Eine eigentliche rituelle Schneckenmahlzeit soll in Nordafrika bestehen: Schnecken werden gesammelt, mit heilkräftigen Kräutern gekocht und in gemeinsamer Mahlzeit, an der nur Männer teilnehmen, gegessen, um gesund zu bleiben⁸. Das Eigenartige ist

¹ Alcover, II 909; Hörz, 6. — ² Metalli, 300. — ³ Chiappini, 180. — ⁴ Chambers's Journal, 46; Masefield, 159; Turton, 130; Taylor, I 426; Mitteilg. von W. Hugh Curtis: «Verbal accounts show that snail-feasts were held in some parts of England as late as the 1920's». — ⁵ Taylor, I 426. — ⁶ Schweiz. Id. 9, 1187. — ⁷ id., 1, 528. — ⁸ Haberlandt, 85; das Zitat ist ungenau: es handelt sich um Hespérus I (Paris, 1921), S. 22 f: Bei einem «Festfeuer» werden einem «Sündenbock» Schnecken angeworfen; es folgt die Reinigungszeremonie am Feuer. Bei den Berbern in ganz Nordafrika ist die Sitte bekannt, Schnecken ins Feuer zu werfen. — Am Abend des Festes tragen die Kinder bei ihren Heischeumzügen Schneckenketten

nun, dass wir auch bei den Römern solche gemeinsamen Schneckenmahlzeiten kennen, die Leichenmahlzeiten, *silicernia*; die bei den Gräbern in Pompeji gefundenen Schneckenhäuser legen Zeugnis davon ab¹. Ebenfalls sind Schalen der *Helix pomatia* gefunden worden in den *puits funéraires* der Vendée, die aus dem Ende des 2. und dem Anfang des 3. Jahrhunderts stammen². Wieweit hier die Schnecken zur Speisung der Toten und zum Trauerfasten³ gehören, vermag ich aus den kärglichen Notizen nicht zu entscheiden, doch weisen auch die fastnächtlichen Brauchtumszüge in diese Richtung.

Den Schluss mögen noch ein paar kurze Angaben über die Zubereitung bilden, über die jedes Kochbuch Auskunft geben kann⁴. Bei der Besprechung der Klöster hatten wir schon Gelegenheit, auf einige Kocharten hinzuweisen. Die ältesten Rezepte finden sich vermutlich bei Apicius Caelius, *De arte coquinaria libri*⁵. Max Rumpolts Kochbuch von 1604⁶ gibt neunerlei Arten, wie von Schnecken «Speiss vnd Trachten zu machen» seien. Es mögen hier noch einige, mehr volkstümliche Speisen erwähnt werden. Dahin gehören die *Schneckensuppe*⁷, *Schneckenknöpflein*⁸, die *Schneckenbrühe*⁹, das *Schneckenmus*¹⁰ und der *Schneckensalat*¹¹. Romanisch sind gehackte Schnecken, *treppa de snecs*, als Bauernspeise üblich; ein Originalrezept (aus der Foppa) dafür lautet:¹² «*lls snecs cun uvierchel vegnan sbuglientai e cotgs en la cazzetta ca. 1 ura, silsuenten pri ord la carlogna, schubergiai e manizzai fin cun la maschina, u a maun. Metta tier la treppa tschaguola manizzata, peterschin, tschughigliuns, sal, peiver e nusch-miscat. Lai vegnir cauld il piaun, brassa lev, springia giu cun in tec frina e metta surengiu, cur la treppa ei barsada, in caz suppa e sch'ei plai in tec vin alv u ischiu. Aulza giu e survescha fetg cauld*». Südfranzö-

in den Händen. Schneckenketten werden auch an Birnbäumen aufgehängt und Schafen um den Hals gelegt.

¹ Keller, II 522; Figuier, 381; Taylor, I 432 (mit Deutungsversuch). — ² Mortillet, 487. — ³ Dazu: Sartori, Speisung der Toten, 55 ff; Hastings, *Encyclop. of Religion and Ethics* 5, 801 ff (insbes. 803 f); Thurnwald, in: Eberts *Reallexikon der Vorgeschichte* 3, 191 f (Schnecken werden bei keiner dieser Stellen erwähnt). — ⁴ Vgl. vor allem Krause. Angaben bieten auch: Bronn, 1345 f; Dupuy, 101; Figuier, 383; Franklin, *Vie privée. La cuisine*, 93 (Anm. zur Speisliste aus Rabelais' *Gargantua*); Meisenheimer, 122; Ohnefalsch-Richter, 168; Rossmässler, *Reise-Erinnerungen*, I 168; Taylor, III 220; Lister, 112. — ⁵ lib. VII, cap. XVI; Übersetzg. 82 f. — ⁶ S. 135. — ⁷ Fischer, *Schwäb. Wb.* VI/2 (Nachtrag), 3019; Krünitz, *Encyklopädie*, Bd. 147, 305 f. — ⁸ Fischer, *Schwäb. Wb.* VI/2 (Nachtrag), 3018. — ⁹ Grimm, *Dt. Wb.* 9, 1216; englisch *snail broth*: Murray, *New Engl. Dict.* 9¹, 298. — ¹⁰ Krünitz, *Encyklopädie*, Bd. 147, 300 f. — ¹¹ id., 312. — ¹² Mitteilg. B. Coray.

sich führt Mistral¹ an: *cacalausado, cacaraulado, arlatenco, limafado*. Eine typische Speise der Provence ist «*la bourrido, poisson accompagné d'escargots et de morne, assaisonné d'un aïet ou aïoli, sauce mayonnaise à l'ail*»²; in Arles sind berühmt «*les ,cacalaus à la suçarello*», ainsi nommés parce que, pour les manger, au lieu de les tirer avec une épine comme les gros escargots de Bourgogne, on les aspire, après avoir incisé les coquilles à la partie opposée à l'orifice»³. In Italien ist eine typische Speise der Fischer *agghiotta* (*gghiotta, aggiotta*), die mit Fischen und Schnecken zubereitet wird (im Toskanischen *tocchetto*; vgl. S. 136)⁴.

Die schweizerische Redensart *Schnege süde*⁵ (= ohne Ursache in einem fort mit langweilig singendem Tone weinen) geht auf das Geräusch zurück, das sich beim Sieden von Deckelschnecken hören lässt.

Für eine Person werden gewöhnlich als Portion etwa 10 bis höchstens 15 Schnecken genommen⁶; aus Ettingen (BL) habe ich die Mitteilung⁷, dass deren gar 40 bis 50 gerechnet wurden, was schon auf einen «Rossmagen» schliessen lässt. «Hat Jemand einen grossen Schneckenappetit, dann neckt man diese Person: *wenn dia schnäka nu z.nächt it kreiset* (auskriechen), eine obscene Anspielung auf deren Wirkung»⁸.

Als Geräte zur eigentlichen Speise bleiben noch zu erwähnen: um die Schnecken aus dem Häuschen zu holen, gebraucht man meist eine kleine zweizinkige Gabel, auch etwa einen Dorn (Südfrankreich) oder dann schnitzt man sich einfach ein Hölzchen (Sardinien⁹). Zur Zubereitung wird die *Schneckenpfanne*¹⁰ oder der *Schneckenbrater*¹¹ (s. Abb. 12 bis 14) verwendet. Daneben werden noch erwähnt die *Schneckenfässchen*¹²: «kleine gefässe, in denen die zum essen zubereiteten schnecken aufgetragen werden». Der in Abb. 12 und 13 gezeigte Schneckenbrater wird modern-französisch als *escargotière* bezeichnet¹³.

¹ I 131. 407 f; II 217. — ² Benoit, La Provence, 110. — ³ id., 109. — ⁴ Pitre, IV, 354 f. — ⁵ Schweiz. Id. 7, 312. — ⁶ Etwa 1850 gab man in den Wiener Gasthöfen 7 Stück statt einer Portion Fleisch. Johnston-Bronn, 41. — ⁷ Mitteilg. R. Martin. — ⁸ Buck, 53. — ⁹ Krausse, 158. — ¹⁰ Fischer, Schwäb. Wb. VI/2 (Nachtrag), 3019. — Eine solche Schneckenpfanne besitzt auch das Historische Museum in Basel (Küche im Kirschgartenhaus). — ¹¹ Deutsche Gaue XI 48 (Museum Mindelheim; ein solcher in Form einer Schnecke im Nationalmuseum zu München; weitere Angaben über diese nicht ganz eindeutigen Geräte waren leider nicht erhältlich). — ¹² Grimm, Dt. Wb. 9, 1217. — ¹³ Nouveau Larousse universel, I (1948) 665.

Nachdem wir nun gezeigt haben, dass der zu Beginn unserer Ausführungen erwähnte Berner Ausrufer doch nicht so ganz Recht hatte, dürfen wir vielleicht mit einer anderen Strophe des Kuhn'schen Schneckenliedes schliessen¹:

«He nu! 's isch guet dass öpper ma,
So isch de nüüt vergebe,
Un alles cha sy Nutze ha,
U git de Lüte z' lebe.
Drum bin i über d'Schnegge froh!
Schnegge! Rebschnegge! Rebschneggoh!»

¹ s. Anm. 1 auf S. 119.

Benützte Literatur.

(Bekanntere Wörterbücher, Zeitschriften und Werke sind nicht angeführt.)

- Adelung, Joh. Chr., Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart. Bd. IV. Leipzig, 1780.
- Alciphron, Letters. Translated by F. A. Wright (Broadway Translations). London, o. J.
- Alcover, Diccionari Català-Valencià-Balear. t. II. Palma de Mallorca, 1931.
- Aldrovandus, Ulysses, De Reliquis Animalibus ex anguibus libri quatuor. Bonn, 1642.
- Ali-Bab, Gastronomie pratique. Etudes culinaires. IIe éd. Paris, 1912.
- Alten, Johann Wilhelm v., Systematische Abhandlung über die Erd- und Flussconchilien welche um Augsburg und der umliegenden Gegend gefunden werden. Augsburg, 1812.
- Amrein, Chrys., Über Schneckenzucht. In: Schweiz. Landwirtschaftl. Zeitschrift 34 (1906), S. 882—884.
- Amstein, J. G., Die Mollusken Graubündens. Beilage zu den Jahrgängen XXVII u. XXVIII des Jahresberichtes der Naturforsch. Ges. Graubündens, 1883—84. Chur, 1885.
- Andreae, Briefe aus der Schweiz nach Hannover geschrieben, in dem Jare 1763. (2. Abdruck, Zürich und Winterthur, 1776).
- Ankert, Heinrich, Einheimische Mollusken als Speise und Schmuck. In: Nachrichtenblatt der Deutschen Malakozoologischen Gesellschaft 50 (1918), S. 121 f.
- Ankert, Heinrich, Einheimische Mollusken als Speise. In: Nachrichtenblatt der Deutschen Malakozoologischen Gesellschaft 51 (1919), S. 79 f.
- Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein, 45. Heft, S. 92. Köln, 1886.
- Athenaei Dipnosophistarum. Basileae, 1556. p. 105 f.
- Athenaeus, The Deipnosophists. With an English Translation by Ch. B. Gulick. vol. I. London, 1927.
- Badische Weistümer und Dorfordinungen. 1. Abtlg.: Pfälzische Weistümer und Dorfordinungen. 1. Heft: Reichartshauser und Meckesheimer Zent. Bearbeitet von Carl Brinkmann. Heidelberg, 1917.
- Banfi, Giuseppe, Vocabolario milanese-italiano. 3. Aufl., Milano, 1870.
- Baudrillart, H., Histoire du Luxe. Paris, 1881.
- Beauquier, Ch., Faune et Flore populaires de La Franche-Comté. t. I.: Faune. Paris, 1910. (= Collection de Traditions populaires, t. XXXII).
- Beinhauer, Werner, Das Tier in der spanischen Bildsprache. Hamburg, 1949.
- Bemerkungen von dem Wildkirchlein. St. Gallen, 1786.
- Benoit, Fernand, Histoire de l'outillage rural et artisanal. Paris, 1947.
- Benoit, Fernand, La Provence et le Comtat Venaissin. Paris, 1949.

- Benthem Jutting, Tera van, Fauna van Nederland. Mollusca (I). A. Gastropoda prosobranchia et pulmonata. Leiden, 1933.
- Berty, Adolphe, Les enseignes de Paris avant le XVIIe siècle. In: *Revue archéologique* XII (1855). Paris.
- Beschreibung des Oberamts Balingen. Stuttgart, 1880.
- Beschreibung des Oberamts Ehingen. Stuttgart, 1893.
- Beschreibung des Oberamts Münsingen. 2. Bearbeitung. Stuttgart, 1912.
- Beschreibung des Oberamts Neresheim, Stuttgart, 1872.
- Beschreibung des Oberamts Reutlingen. Stuttgart, 1893.
- Beschreibung des Oberamts Riedlingen. Stuttgart und Tübingen, 1827. — 2. Bearbeitung. Stuttgart, 1923.
- Beschreibung des Oberamts Rottenburg. Stuttgart, 1899.
- Beschreibung des Oberamts Spaichingen. Stuttgart, 1876.
- Beschreibung des Oberamts Tettnang. 2. Bearbeitung. Stuttgart, 1915.
- Beschreibung des Oberamts Ulm. Bd. I u. II. Stuttgart, 1897.
- Beschreibung des Oberamts Urach. 2. Bearbeitung. Stuttgart, 1909.
- Bielli, Domenico, Vocabolario abruzzese. Casalbordino, 1930.
- Bilabel, Friedrich, Antike Küche. München, 1927. (=Tusculum-Schriften, Heft 11).
- Bircher, Ralph, Wirtschaft und Lebenshaltung im schweizerischen «Hirtenland» am Ende des 18. Jahrhunderts. Diss. iur., Zürich, 1938.
- Birlinger, Anton, Aus Schwaben. II. Wiesbaden, 1874.
- Birlinger, Anton, Volksthümliches aus Schwaben. Bd. I, Freiburg i. Br., 1861. Bd. II, Freiburg i. Br., 1862.
- Blümner, Hugo, Die römischen Privataltertümer. (= Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft, 4. Bd., 2. Abteilg., 2. Teil). München, 1911.
- Brandstetter, Renward, Renward Cysat. Luzern, 1909.
- Brehm, A. E., Illustriertes Thierleben. 6. Bd. Wirbellose Thiere. Hildburghausen, 1869.
- Bronn, H. G., Klassen und Ordnungen des Tier-Reichs. III. Bd.: Mollusca (Weichtiere). Neu bearbeitet von H. Simroth. Leipzig, 1908.
- Bronner, F. J., Von deutscher Sitt' und Art. München, 1908.
- Buchberger, Michael, Kirchl. Handlexikon. Freiburg i. Br., 1907—12. — 2. Aufl. unter dem Titel: Lexikon für Theologie und Kirche. Freiburg i. Br., 1931.
- Buck, M. R., Medicinischer Volksglauben und Volksaberglauben aus Schwaben. Ravensburg, 1865.
- Buffon et Bosc, Histoire naturelle des coquilles; t. II et IV. Paris, an X.
- Caelius, Apicius, Altrömische Kochkunst in zehn Bänden. Deutsch von Ed. Danneil.
- Caravaglios, Cesare, Voci e gridi di venditori in Napoli. Catania, 1931.
- Carigiet, Raetoromanisches Wörterbuch. Surselvisch-deutsch. Bonn u. Chur, 1882.
- Carisch, Taschen-Wörterbuch der Rhaetoromanischen Sprache. Chur, 1848.
- Carl, J., Décapodes (Ecrevisses). Catalogue des invertébrés de la Suisse. Fascicule 12. Genève, 1920.
- Caro Baroja, Julio, La vida rural en Vera de Bidasoa. Madrid, 1944.
- Celsus, Aulus Cornelius, Über die Arzneiwissenschaft in acht Büchern. Übersetzt u. erklärt von Eduard Scheller. 2. Aufl. Braunschweig, 1906.
- Chambers, Robert, Popular Rhymes of Scotland. New edition. Edinburgh¹ (1847?).
- Chambers's Journal of Popular Literature, Science and Arts. No. 577, vom 16. Januar 1875; p. 45—47 «Snails and snail-eating».
- Chemnitz, Johann Hieronymus, Neues systematisches Conchylien-Cabinet. Bd. 9, Teil 1 u. 2. Nürnberg, 1786.
- Chiappini, Filippo, Vocabolario romanesco. 2. Aufl. Roma, 1945.
- Coellii, Apicii, De arte coquinaria libri decem.
- Conteur vaudois. Lausanne, Nr. 13. vom 28. III. 1903 (41. Jahrgang). «Les escargots et M. le syndic».
- Cysat, Johann Leopold, Lucerner-See. Lucern, 1661.
- Darbishire, R. D., A visit to a snail farm. In: *Journal of Conchology* VIII (1895—97). London.

- Darembert et Saglio, Dictionnaire des antiquités grecques et romaines. I².
 Das Königreich Württemberg. IV: Donaukreis, Stuttgart, 1907.
 Das Reichsland Elsass-Lothringen. 3. Teil, 2. Hälfte. Strassburg, 1901—03.
 Dettling, A., Schwyzerischer Geschichtskalender (1906; 1908; 1909; 1910).
 Schwyz.
 Diccionario histórico de la lengua española. t. II. Academia española.
 Madrid, 1936.
 Diderot et d'Alembert, Encyclopédie. vol. XX. Berne et Lausanne, 1780.
 Die Mutziger «Schnecken». (Von: Z.). In: Elsassland XVII (1937), S. 296.
 Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild (sog. Kron-
 prinzenwerk). Bände: Küstenland; Übersichtsband, 1. Abtlg.: Naturgeschicht-
 licher Teil.
 Dioscorides, KreutterBuch. Das ander Buch des Pedanij Dioscoridis Anazarbei/
 von der beschreibung der Kreutter. Frankfurt a. Main, 1546.
 Dupuy, D., Histoire naturelle des mollusques terrestres et d'eau douce qui vivent
 en France. Paris, 1847—52.
 Dureau de la Malle, Economie politique des Romains. t. II. Paris, 1840.
 Ebel, Schilderung der Gebirgsvölker der Schweiz. I. Appenzell. Leipzig, 1798.
 Fanfani, Pietro, Vocabolario dell'uso toscano. Parte prima. Firenze, 1863.
 «Fauna», Verein Luxemburger Naturfreunde, 7. Jahrgang, 1897. Luxembourg.
 Férussac, D. de, et Deshayes, G.-P., Histoire naturelle générale et parti-
 culière des Mollusques. t. II. Paris, 1820—51.
 Figuier, Louis, La vie et les moeurs des animaux. Zoophytes et Mollusques.
 Paris, 1866.
 Fischart, Johann, Aller Praktik Grossmutter. (=Neudrucke deutscher Litteratur-
 werke des XVI. u. XVII. Jahrhunderts, No. 2. Halle, 1891. 2. Abdruck).
 Floericke, Kurt, Schnecken und Muscheln. Kosmos, Stuttgart, 1920.
 Forcart, L., Schnecken und Muscheln. Bern, 1947.
 Franklin, Alfred, La vie privée d'autrefois. Les animaux. I. Paris, 1897. —
 L'annonce et la réclame. Les cris de Paris. Paris, 1887. — La cuisine. Paris, 1888.
 Franscini, Stefano, Der Canton Tessin. (= Gemälde der Schweiz, Bd. XVIII).
 St. Gallen u. Bern, 1835.
 Friedli, Emanuel, Aarwangen. (= Bärndütsch, Bd. 6). Bern, 1925. — Ins (= Bärn-
 dütsch, Bd. 4). Bern, 1914. — Twann (= Bärndütsch, Bd. 5). Bern, 1922.
 Frisoni, Gaetano, Dizionario Moderno Genovese-Italiano. Genova, 1910.
 Furrer, A., Volkswirtschafts-Lexikon der Schweiz. Bd. I. Bern, 1887.
 Garbini, Adriano, Antroponimie ed Omonimie nel campo della zoologia popo-
 lare. I. In: Atti e memorie dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere
 di Verona, Serie IV, vol. XXI, p. 3—115. Verona, 1920. — II. Omonimie.
 Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere (Volume fuori serie). Verona, 1925.
 Geoffroy, M., Traité sommaire des coquilles, tant fluviatiles que terrestres, qui
 se trouvent aux environs de Paris. Paris, 1767.
 Gérard, Charles, L'ancienne Alsace à Table. II^e éd. Paris, 1877.
 Gesner, Conrad, Fischbuch. Deutsch von Conrad Forer. Franckfurt, 1598.
 Geyer, D., Schneckenärten. In: Kosmos, 6. Jahrgang, 1909, Stuttgart, S. 139—144.
 Geyer, D., Unsere Länd- und Süsswasser-Mollusken. Einführung in die Mollusken-
 fauna Deutschlands. 2. Aufl. Stuttgart, o. J. (1909).
 Giordani, Giovanni, La colonia tedesco di Alagna-Valsesia e il suo dialetto.
 Torino, 1891.
 Grandpierre, Ch., L'Escargot comestible. Son élevage et son emploi. Berne,
 1896. (Broschüre von 23 Seiten).
 Griera, A., Tresor de la Llengua, de les Tradicions i de la Cultura popular de
 Catalunya. vol. III. Barcelona, 1936.
 Gyr, Martin, Einsiedler Volksbräuche. Einsiedeln, 1935.
 Haberlandt, Arthur, Ein «Schneckenkirchtag» im Bezirk Wiener-Neustadt und
 seine Beziehungen. In: WZfV 33 (1928), S. 81—86.
 Hartmann, J. D. W., Erd und Süsswasser-Gasteropoden der Schweiz. St. Gallen,
 1844.
 Hermeri, Claudii, Mulomedicina Chironis. Leipzig, 1901.
 Heyne, Moriz, Das deutsche Nahrungswesen. Leipzig, 1901.

- Hintze, K., *Geographie und Geschichte der Ernährung*. Leipzig, 1934.
- Höfler, Max, *Die Schnecke*. In: *Die Propyläen* (München), 7. Jahrgang, Nr. 25, vom 23. III. 1910; S. 392—394.
- Höfler, Max, *Gebildbrote der Faschings-, Fastnachts- und Fastenzeit*. Wien, 1908.
- Hörz, Walter, *Die Schnecke in Sprache und Volkstum der Romanen*. Diss. phil. I. Tübingen, 1938.
- Hohberg, Wolff Helmhard von, *Georgica curiosa, Das ist: Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben*. Nürnberg, 1695.
- Huber, J. A., *Landschaft, Tiere und Pflanzen*. (Schwäbisches Donautal). Kempten, 1949.
- Jahrbücher des Vereins von Alterthumsfreunden im Rheinlande*. Bonn. Jahrgang 55 (1875).
- In der Gand, Hanns, *Volkstümliche Musikinstrumente der Schweiz*. In: SAVK 36, 74 ff.
- Johnston, George, *Einleitung in die Konchyliologie*. Übersetzt u. hrsg. v. H. G. Bronn. Stuttgart, 1853.
- Jordan, Herm., *Essbare Schnecken und Muscheln*. In: *Humboldt. Monatsschrift für die gesamten Naturwissenschaften*. 1. Jahrgang, 1882, S. 137—143. Stuttgart.
- Journal of Conchology* IX (1898—1900). London.
- Keller, Otto, *Die antike Tierwelt*. II. Leipzig, 1913.
- Krausse, Anton, *Schneckenrezepte*. In: *Wochenschrift für Aquarien und Terrarienkunde*, 14. Jahrgang, 1917, Braunschweig, S. 126—128. 145 f. 157—159.
- Krüger, Fritz, *Die Hochpyrenäen*. Teil C, I: *Transport und Transportgeräte*. Barcelona, 1936.
- Krüger, Fritz, *Volkskundliches aus der Provence: das Museum Frederi Mistral's*. In: *Festschrift Karl Voretzsch*. Halle, 1927.
- Kudriaffsky, E. v., *Die Historische Küche*. Wien, 1880.
- Kuhn, G. J., *Volkslieder und Gedichte*. 1. Auflage: Bern, 1806 (S. 129 f). 2. Auflage: Bern, 1819 (S. 18 f).
- Kummer, Bernhard, *Schaffhauser Volks-Tierkunde*. II. *Tiere im Feld, Wald und Wasser*. *Neujahrsblatt der Naturforschenden Ges. Schaffhausen auf das Jahr 1950*.
- Larbalétrier, Albert, *Escargots et Escargotières*. p. 227—229; *A propos de l'élevage des escargots*. p. 483—485. In: *Le Cosmos. Revue des Sciences*. NS, t. 44 (1901). Paris.
- Lasteyrie, M. de, *Collection de machines . . .* Nouv. éd., t. II. Paris (o. J.).
- Léger, L., *La valeur alimentaire et gastronomique de l'escargot de Bourgogne (Helix Pomatia)*. In: *Annales de l'Université de Grenoble, nouv. série; section Sciences-Médecine*. t. I. Grenoble, 1924. p. 149—157. (Ebenso in: *Travaux du Laboratoire de Pisciculture de l'Université de Grenoble*, vol. 15/16 [1923/24], p. 73—81. [Grenoble, 1925]).
- Lienhart, Hans, *Elsässische Ortsneckereien*. Heidelberg, 1927.
- Lister, Martin, *Historiae animalium Angliae*. London, 1678.
- Loofft, *Nieder-Sächsisches Koch-Buch*. 5. Ausgabe. 1763 (o. O.).
- Manz, Werner, *Das Kapuziner-Kloster Mels*. Auszug aus der «Sarganserländ. Volkszeitung» vom Jahre 1925 (ohne nähere Angaben).
- Marquardt, Joachim, *Das Privatleben der Römer*. I. Leipzig, 1879.
- Marquart, *Schnecken*. In: *Zoologischer Beobachter* 50 (1909), S. 112—114 (Heft 4). Frankfurt a. M.
- Martens, Ed. v., *Die Weich- und Schalthiere*. Leipzig u. Prag, 1883.
- Martens, Ed. v., *Ist Helix pomatia in Norddeutschland einheimisch?* In: *Nachrichtsblatt der Deutschen Malakozoolog. Ges.* 20 (1888), S. 169—176.
- Martens, Georg v., *Reise nach Venedig*. Ulm, 1824.
- Masefield, J. R. B., *The economic use of some British mollusca*. In: *Journal of Conchology* IX (1898—1900), p. 153—164. London.
- Matthioli, Petri Andreae, *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis*. Venedig, 1565.
- Mauduyt, L., *Tableau des mollusques . . . du département de la Vienne*. Poitiers, 1839.

- Meisenheimer, Johannes, Die Weinbergsschnecke. *Helix pomatia* L. (= Monographien einheimischer Tiere, Bd. IV). Leipzig, 1912.
- Mermod, Gaston, Les escargots, hôtes envahissants! In: *Les Musées de Genève. Bulletin mensuel*; 7. Jahrgang, No. 5, Mai 1950. Genève.
- Metalli, Ercole, *Usi e costumi della Campagna Romana*. II^a ed. Roma, 1924.
- Meyer, Elard Hugo, *Badisches Volksleben im 19. Jahrhundert*. Strassburg, 1900.
- Meyer, H., *Die Ortsnamen des Kantons Zürich*. Zürich, 1849.
- Meyer von Knonau, Gerold, *Der Canton Zürich*. (= *Gemälde der Schweiz*, I, 1). 2. Auflage; 1. Bd. St. Gallen u. Bern, 1844.
- Mistral, Frédéric, *Lou Tresor dóu Felibrige ou Dictionnaire provençal-français*. t. I et II. Aix-en-Provence (1878?).
- Mötteli, Olga, *Schnecken und Muscheln des Kantons Thurgau*. SA aus Heft XXX der Mitteilungen der Thurgauischen Naturforsch. Ges. Frauenfeld, 1935.
- Montagu, George, *Testacea Britannica or Natural History of British Shells*. London (1803).
- Moquin-Tandon, A., *Histoire naturelle des mollusques terrestres et fluviatiles de France*. t. I et II. Paris, 1855.
- Mortillet, Gabriel de, *Origines de la chasse, de la pêche et de l'agriculture*. I. Chasse, pêche, domestication. (= *Bibliothèque anthropologique* XII). Paris, 1890.
- Moscherosch, *Gesichte Philanders von Sittewald*. (Kürschners National-Litteratur 32; hrsg. v. F. Bobertag).
- Nachrichtsblatt der Deutschen Malakozoolog. Ges.* 35 (1903), S. 26.
- Nardo-Cibele, Angela, *Zoologia popolare veneta*. Palermo, 1887.
- Österreichische Weisthümer. Tirol, IV. Teil, I. Hälfte: *Burggrafenamt und Etschland*. Wien, 1888. — Bd. VI: *Steirische und kärnthische Taidinge*. Wien, 1881.
- Ohnefalsch-Richter, Magda, *Griechische Sitten und Gebräuche auf Cypern*. Berlin, 1913.
- Olivi, Giuseppe, *Zoologia adriatica*. Bassano, 1792.
- Osenbrüggen, *Culturhistorische Bilder aus der Schweiz*. 2. Auflage. Leipzig, 1867.
- Pallioppi, *Dizionario dels idioms romauntschs*. Samedan, 1895.
- Pantaleon, Heinrich (Cardanus), *Offenbarung der Natur*. Basel, 1559.
- Pelagonii artis veterinariae quae extant*. Leipzig, 1892.
- Pfeffer, J., Was ist ein «Schneckenkönig». In: *Archiv für Molluskenkunde* 60 (1928), S. 66.
- Pfyffer, Kasimir, *Der Kanton Luzern*. I. (= *Gemälde der Schweiz* III, 1). Sankt Gallen u. Bern, 1858.
- Pitrè, Giuseppe, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*. Palermo, 1889.
- Plinius, *Natural History*. Translated by H. Rackham. London, 1940.
- Porro, Carlo, *Malacologia terrestre e fluviale della Provincia Comasca*. Milano, 1838.
- Puton, Ernest, *Essai sur les mollusques terrestres et fluviatiles des Vosges. Extrait de la Statistique du département des Vosges*. Epinal, 1847.
- Reinhart, H., *Einiges von der Weinbergsschnecke*. In: *Wochenschrift für Aquarien- und Terrarienkunde* XI (1914), S. 305 f. Braunschweig.
- Reiser, Karl, *Sagen, Gebräuche und Sprichwörter des Allgäu's*. Bd. I: Kempten, 1897; Bd. II: Kempten, 1902.
- Reyscher, A. L., *Sammlung der württembergischen Geseze*. 17. Bd., 1. Teil, S. 223. Tübingen, 1839.
- Röder u. Tschärner, *Der Kanton Graubünden*. I. (= *Gemälde der Schweiz* XV). 1838.
- Rösler, Gottlieb Fridr., *Beyträge zur Naturgeschichte des Herzogthums Wirtemberg*. 1. Heft: Tübingen, 1788; 3. Heft: Tübingen, 1791.
- Rolland, Eugène, *Faune populaire de la France*. III. Paris, 1881. — *Faune populaire de France*. t. XII. *Les mollusques, les crustacés, les arachnides et les annélides*. Paris (ca. 1910).
- Rondeletii, G., *Libri de Piscibus Marinis*. Lugduni, 1554.

- Rossmässler, E. A., *Iconographie der Land- und Süsswasser-Mollusken*. I. Bd. Dresden u. Leipzig, 1837.
- Rossmässler, E. A., *Reise-Erinnerungen aus Spanien*. 2. Auflage. Bd. 1 u. 2. Leipzig, 1857.
- Rumpolt, Marx, *Ein new Kochbuch*. Frankfurt a. M., 1604.
- Rust, E. W., *Edible Snails*. In: *Yearbook of the United States Department of Agriculture* 1914 (Washington, 1915), p. 491—503.
- Schaaflhausen, Die Schneckenzeit der Römer. In: *Jahrbücher des Vereins von Alterthumsfreunden im Rheinlande* 90 (1891), S. 208—211.
- Schild, Franz Josef, *Aus dem Leberberg. Gedichte und Sagen in Solothurner-Mundart*. Solothurn, 1860.
- Schinz, H., *Der Kanton Zürich in naturgeschichtlicher und landwirtschaftlicher Beziehung dargestellt*. Zürich, 1842.
- Schläger, G., *Badisches Kinderleben in Spiel und Reim*. (= Vom Bodensee zum Main, Nr. 15. 1921).
- Schneckenärten im Allgäu. (Von T. H.). In: *Allgemeine Fischerei-Zeitung*, 29. Jahrgang, NF Bd. 19 (1904), München, S. 99 f. Und S. 209 f: Nachtrag eines «Sachverständigen vom Bodensee».
- Schneider, Jakob, *Die Weinbergschnecke. Ihre Behandlung und Verwertung*. 1. Auflage. Bern, 1895. (Broschüre von 27 S.).
- Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift, 25 (1897), S. 607, und 34 (1906), S. 1161 f.
- Seiler, Roman, *Anleitung zur lohnenden Schneckenzeit*. 6. Auflage. Aarburg, 1913. (Broschüre von 12 S.) Andere Aufl. waren mir nicht zugänglich.
- Senn-Barbieux, Am Schneckenzeit. In: *Charakterbilder Schweiz. Landes und Lebens aus Gegenwart und Vergangenheit, Serie I*. St. Gallen, 1883. (Inhaltlich identisch mit Senn, *Charakterbilder II*, 1871, S. 65 ff und *Alpenpost VI*, S. 162 ff. 226 f.).
- Spiess, Aug., *Das Schloss Grynau. Vortrag*. Schwyz, 1905.
- Stebler, F. G., *Am Lötschberg*. Zürich, 1907.
- Steenberg, C. M., *Verzeichnis der Landschnecken Dänemarks*. In: *Nachrichtsblatt der Deutschen Malakozoologischen Ges.* 45 (1913).
- Stoffel, Georges, *Dictionnaire topographique du département du Haut-Rhin comprenant les noms de lieu anciens et modernes*. Paris, 1868.
- Swammerdam, Johann, *Bibel der Natur*. Aus dem Holländischen übersetzt. Leipzig, 1752.
- Swanton, E. W., *The Edible Molluscs of the British Isles*. In: *Journal of Conchology* 17 (1923—25), London, p. 9—18.
- Tarenne, George, *La cochliopérie, recueil d'expériences très-curieuses sur les Hélices terrestres, vulgairement nommés escargots*. Paris, 1808.
- Taylor, John W., *Monograph of the Land & Freshwater Mollusca of the British Isles*. I. Leeds, 1894—1900. — III. Zonitidae. Endodontidae. Helicidae. Leeds, 1914.
- Trojan, «Essen Sie gerne Schnecken?». In: *Allgemeine Fischerei-Zeitung*, 29. Jahrgang, NF Bd. 19 (1904), München, S. 119 f.
- Turton, William, *A Manual of the Land and Fresh-Water Shells of the British Islands*. New ed. London, 1840.
- Varro, Terentius, *Rerum rusticarum libri*. — *Von der Landwirtschaft*. (Übersetzt v. J. F. Mayer).
- Wagner, Freiherr von, *Das Jagdwesen in Württemberg unter den Herzogen*. Tübingen, 1876.
- Westerlund, Carl Agardh, *Exposé critique des mollusques de terre et d'eau douce de la Suède et de la Norvège*. Upsal, 1871.
- Willi, Andreas, *Handel und Wandel im Haslethal*. In: *Alpenrosen*, 15. Jahrgang, 1885. Bern.
- Zingerle, Ignaz von, *Sitten, Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes*. 2. Auflage. Innsbruck, 1871.
- Züllig, *Das Halten von Schnecken*. In: *Schweiz. Landwirtschaftl. Zeitschrift* 34 (1906), S. 795 f.