Zeitschrift: Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte

Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Thurgau

Band: 45 (1905)

Heft: 45

Artikel: Das Landleben im mittlern Thurgau während der ersten Hälfte des 19.

Jahrhunderts

Autor: Thalmann, J.H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-585605

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

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

Download PDF: 22.11.2025

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

Das Landleben im mittlern Thurgan während der ersten Sälfte des 19. Jahrhunderts.*)

Rulturgeschichtliche Erinnerungen von J. f. Chalmann.

Im Jahresheft des Thurgauischen historischen Bereins erschien voriges Jahr ein von mir geschriebener Aufsatz unter dem Titel: "Die Bauernwohnung im mittlern Thurgau." Auf Wunsch der Schriftleitung folgt nachstehend eine Ergänzung jenes Aufsates, welche über die Lebensweise des damaligen Landvolkes, seine Sitten, Gebräuche und Feldarbeiten berichten soll. Es ist mir freilich nicht möglich, den reichhaltigen Stoff, der durch die Überschrift angedeutet ist, erschöpfend zur Darstellung zu bringen, und diese meine Arbeit kann daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit und unbedingte Richtigkeit machen; sie soll auch nur ein Bild sein von dem Volksleben, wie es sich vor fünfzig und mehr Jahren darstellte, und wie mir dasselbe noch in der Erinnerung geblieben ist.

1. Kleidung und Hahrung.

Was zunächst die Kleidung anbetrifft, so muß voraussgeschickt werden, daß dieselbe viel einfacher und wohlfeiler und doch dauerhafter war als die jetzige. Sie bestand weitaus zum größten Teil aus Geweben von Hanf und Flachs, die von den Landleuten selber angebaut und selber verarbeitet und gesponnen wurden. Nur an hohen Festtagen und bei besondern seierlichen Anlässen wurden Kleider aus Wollentuch angezogen. An gewöhnlichen Sonntagen hingegen und an Werktagen ohnehin wurden aus Leinwand versertigte Kleider

^{*)} Mit Anmerkungen von der Redaktion.

getragen und zwar sowohl von Weibs- als Mannsleuten. Das Gewand der Männer, Rock, Weste und Hosen, wurde zumeist aus der gröbern Sorte, der Zwilch, angesertigt. Hablichere Bauern gönnten sich indessen wohl auch Röcke aus dem seinern Gewebe des Hanstuchs. Alles Gewandtuch der einen oder andern Art wurde vor der Verarbeitung in den Färbereien meistenteils schwarz gefärbt; indessen zogen manche auch andre Farben vor, z. B. grau-grün oder braun; seltener bemerkte man bei den Männerkleidern die blaue Farbe, die man den Weibsleuten überließ. So ein Zwilchgewand hielt Iahrzehnte lang, wosern es nicht gar zu stark strapaziert wurde. Gewöhnlich wurden die neuen Kleider zuerst am Sonntag getragen und nachher am Werktag.

Das eigentliche Festgewand, der Schwalbenschwanz, wegen des Schnittes seiner Flügel oder Schöße so genannt, war ein Frak aus schwarzem Wollentuch; die Schöße des= selben liefen nämlich spit zu, daher der Name. Zum Frack gehörte natürlich ein Inlinderhut. Ein solcher war damals niedrig, fast von der gleichen Form wie der Tschakko des Soldaten jener Zeit, nämlich oben bedeutend breiter als unten. An gewöhnlichen Sonntagen trugen die meisten Männer, wenn sie zur Kirche oder über Feld giengen, Mützen mit Schild (tächlichappe) und an Werktagen bei der Arbeit weiße oder schwarze Zipfelmüten (zipfolchappo) mit Quasten (zottle); bei Fuhrleuten hiengen diese Quasten der Müke bis auf die Achsel. Das weiße Hemd aus feinerm Linnen hatte einen hohen steifen Rragen, der sehr oft bis zur Mitte der Ohrmuschel reichte, und den ein Halstuch umwand, welches vorn zusammengebunden war. Geglättet wurden die hemden selten: der steife Stoff machte das fast überflüssig. Das Schuhwerk war grob und stark genagelt. Manchmal wurden die Absätze der Stiefel mit kleinen Sufeisen versehen, damit sie länger hielten. Holzschuhe sah man fast nicht mehr; dagegen wurden im Winter meistens Filzschuhe mit dicen

Hosen und Mäntel für den Winter waren den Landleuten noch unbekannt; zumal die Jugend trug Sommer und Winter hindurch das gleiche Gewand. Regnete es oder war es kalt, so warf man einen tüchtigen Maltersack über die Schultern, und nur der Pfarrer oder ein Herrendauer hüllte sich bei Frostwetter in einen Mantel. Zuweilen sah man noch ganz alte Männer, welche die vormals allgemein gebräuchlichen Kniehosen, weiße Strümpse und Schnallenschuhe trugen. Für den Sonntag bestanden die Kniehosen meistens aus Hirscheleder, für den Werktag aus Zwilch. Wenn sie sauber gehalten wurden, kleideten sie gut. Dazu gehörte dann fast notwendig die weiße Zipfelmüße.

Die Rleider der Weiber und Mädchen waren sast ausschließlich aus Hanftuch, und nur die Festtagsröcke aus schwarzem Wollenstoff bereitet. Die Farbe der hänsenen Röcke war gewöhnlich ein dunkleres Blau mit weißen Sternchen, Blümchen und Kreisen bedruckt. Für den Werktag bestand auch die Schürze aus Hanftuch; Sonntags dagegen wurden Schürzen von Taffet oder Wollenstoff getragen. Nach und nach kamen auch Kleider aus Baumwollzeug auf. Einmal in Mode gekommen, verdrängten aber die Baumwollgewebe das solidere Linnen und infolge dessen wurden Hanf und Flachs nachher immer weniger angebaut. Die Röcke der Weibsleute hatten entweder Ürmel, die oben weit und faltig, unten dagegen eng waren; oder sie waren ohne Ürmel, und in diesem Falle wurde eine "Schlutte") angezogen.

Das Eigentümlichste an der Frauenkleidung war der Ropfputz. Dieser bestand in der Hauptsache aus der Bandshaube (bandchapps). Es war das eine Haube, die nicht horizontal, sondern vertikal auf dem Ropfe ruhte, und die aus zwei Hauptbestandteilen, dem Einschlupf aus breitem Band

¹⁾ Im Englischen bedeutet slut jetzt ein schlampiges Weib, altengl. slutte.

und der Scheibe bestand. Das breite steise Band des Einschlupfs schloß sich eng an den Kopf, soweit das Haar und die aufgebundenen Flechten es zuließen, und wurde mit ebenfalls breiten Bändern unter dem Kinn festgebunden; daran angenäht erhob sich am Hinterkopf in einem senkrechten Kreisbogen von etwa einem Fuß Durchmesser eine auf der Borderseite eng gefältelte, auf der Hinterseite glatte Scheibe, von der unten zwei lange fliegende Bänder dem Rücken entlang hiengen; bei katholischen Frauen war diese "Scheibe" noch erheblich größer und bestand aus einem tüllartigen schwarzen Stoff, dem etwas unter der Mitte der Scheibe ein aus Goldfäden gestickter Einsatz, der "Boden", beigegeben war. Ohne Zweisel stammten diese Bandkappen von den frühern Trachtkappen her, die damals schon in Abgang gekommen waren.

An hohen Festtagen oder bei gewissen seierlichen Anlässen wurden von vielen Frauen auch Hauben aus Tüll mit Spizen getragen, bei denen aber die "Scheibe" sehlte. Bei der Arbeit bedienten sie sich eines weißen oder bunten Taschentuches, welches sie derart um den Kopf schlangen, daß oft bloß noch ein Teil des Gesichtes frei war.

Die Haare wurden von den Frauen insgemein gescheitelt und glatt an den Ropf gekämmt und hinten in einen oder zwei Jöpfe geflochten, welche am Hinterkopf aufgebunden wurden.²) Junge Mädchen ließen die Jöpfe hängen; dieselben trugen ohnehin selten eine Ropfbedeckung, ausgenommen beim Heuen oder in der Ernte, wo sie sich weißer Strohhüte als Schatten-hüte bedienten.³)

²⁾ Diese Sitte ist uralt. Wie der freie Mann langes Haar trug, so auch das unverheiratete Mädchen. Sobald sie sich versehelichte, ließ sie das Haar nicht mehr fliegen, sondern band es unter die Haube. Gefallenen wurde der Kopf geschoren. Grimm, RA. 443. 702.

³⁾ Hebel, die Wiese Vs. 99-119.

Das Barsußgehen war damals noch stark in der Übung. Kinder giengen ohne Ausnahme von früh im Frühling bis spät in den Herbst, Sonntags wie Werktags, barsuß;⁴) höchstens daß etwa schon größere Mädchen hablicher Bauern am Sonntag Schuhe und Strümpfe anzogen. Zuweilen giengen auch Erwachsene barsuß; doch war das lange nicht so allgemein wie in Gebirgsgegenden.

In der Kleidung überhaupt wurde wenig Luxus getrieben. Damit will ich jedoch nicht sagen, daß nicht auch damals schon Frauen und Mädchen, denen Freude an Schmuck so natürlich ist, sich mit allerhand Zierraten, wenn sie solche sich zu verschaffen vermochten, schmückten und herausputzten. Besonders beliebt waren silberne Brochen und goldene Ohrringe. Auf Fingerringe waren sie weniger erpicht; diese wurden fast nur von verheirateten Frauen und verlobten Mädchen am Sonntag getragen.

Wie in der Kleidung, so war man früher auch im Essen viel genügsamer und in den Speisen viel einfacher. In meiner Jugendzeit kam im bäuerlichen Haushalt noch jeden Morgen das Habermus⁵) auf den Tisch; höchstens am Sonn=

⁴⁾ Bei den alten Germanen giengen die Dorffinder überhaupt nackt (Tacit. Germ. c. 20.), wie noch lange Zeit im Sommer auch bei uns die ganz kleinen.

hafer und hafermûs in die hochdeutsche Sprache eingedrängt und die richtige hochdeutsche Form Haber und Habermûs in die hochdeutsche Sprache eingedrängt und die richtige hochdeutsche Form Haber und Habermüß auf die Seite gedrückt, ähnlich wie Hube (daher Huber) durch hufe, Schwebel durch schwefel beiseitigt worden ist. Haber klingt uns, wie wenn man sagen wollte: gaf f. gab, Rafe f. Nabe, Staf. f. Stab; Leif f. Leib, Weif f. Weib, Scheife f. Scheibe; grof f. grob, Stufe f. Stube, Taufe f. Taube, Traufe f. Traube; Dief f. Dieb, efen f. eben, hefen f. heben; Lof f. Lob, Nauf f. Raub, Stauf f. Staub; Erfe f. Erbe, Garfe f. Garbe, half f. halb, indem die entsprechenden plattdeutschen Wörter lauten: gaf, raf, staf, lef, wif, schif, grof, stuf, duf, druf, def, efen, hefen, lof, rof, stof, arfe, garf, half. Wir Oberdeutsche, von denen die hochdeutsche Sprache

tag gab es Kaffee. Zuweilen wurde eine geröstete Mehlsuppe anstatt des Habermuses gebracht. Beide wurden in einem Napf aufgetragen, und nach einem kurzen Tischgebet löffelte ein jedes seinen Bedarf unmittelbar heraus: Teller wurden selten gebraucht. Oft ward das Habermus so dick eingekocht, daß, wie man dann sagte, "die Katze hätte darauf schlafen können." In diesem Falle wurde es mit zugeschütteter Milch verdünnt; oft ward es auch mit Milch aufgekocht, besonders sür Kinder. Die Köchin durfte aber nicht vergessen, heiße Butter darauf zu gießen, sonst war man mit ihr nicht zufrieden. Mitunter wurden auch in Butter geschmorte kleine Brotbrocken (mit dem Brotmesser zugeschnittene Brotwürfel) auf das Mus getan. Das Habermus kam jedoch nicht bloß zum Frühstück, sondern sehr oft auch zum Nachtessen auf den Tisch.

Indessen wurden damals schon diese sehr gesunden und nahrhaften Speisen durch den Kaffee nach und nach verdrängt, und mit dem Kaffee gewannen auch die Kartoffeln, die gesotten oder geröstet als Beigabe aufgetischt wurden, den Vorrang vor jenen beiden Müsern, dem Mehlmus und dem Habermus.

ausgegangen ist (die Schweizer betrachteten sich ja eine lange Zeit noch als die mahren Hochdeutschen, f. Heft, 44. S. 116) find gegen= über diesen niederdeutschen Eindringlingen aus Vorliebe für Neues viel zu nachgibig; wir sollten sie zurüdweisen und wieder Saber sagen wie das deutsche Wörterbuch Bd. IV. 2. Spalte 78 nach Grimm Gram. 3,370 mit Recht angesetzt hat (mährend es Sp. 1867 das plattdeutsche Hufe festhält). Das Habermus erwähnt übrigens ichon Plinius, natur. hist. 18,44 als die Hauptspeise der alten Deutschen: Primum omnium frumenti vitium avena est, et hordeum in eam degenerat sic, ut ipsa frumenti sit instar, quippe cum Germaniae populi serant eam neque alia pulte vivant. Die neuere Forschung hat das Habermus wegen seiner chemischen Bestandteile und besonders wegen seiner knochenbildenden Kraft als eins der besten Nahrungsmittel erwiesen. Uebrigens heißt es im Allemannischen, mag es noch so dick auf den Tisch kommen, boch nur habermues, niemals haberbappe.

Bald kamen die Kartoffeln nicht mehr blok morgens und abends auf den Tisch, sondern häufig schon mittags, sei es abgekocht oder bloß gesotten. Sie wurden neben dem Brot die Hauptnahrung der ärmern Leute. Als daher im Jahre 1845 die Kartoffelkrankheit zum erstenmal auftrat, entstand unter dem Landvolke ein panischer Schrecken. Man befürchtete nämlich allgemein eine Hungersnot; denn es hatte den Anschein, als ob die Kartoffeln ganz zu grunde gehen müßten. Viele Leute konnten in der Tat nicht einmal die Saatkartoffeln für das folgende Frühjahr retten. Eine Hungersnot entstand nun zwar nicht, wenigstens im mittlern Thurgau nicht; hingegen wurden alle Lebensmittel teurer. So kostete im Sommer 1846 das Pfund Brot bis auf $13^{1/2}$ Kreuzer (45 Rappen). Mehl und Habermus stiegen ebenfalls im Preise sehr start; Kartoffeln konnte man fast gar nicht kaufen. Am wohlfeilsten wäre das Fleisch gewesen. Für 2 Bagen (28 Rappen) bekam man in der Metg ein Pfund schönes Rindfleisch; Kalbfleisch und Schweinefleisch waren noch wohlfeiler, und für 5 Kreuzer konnte man sogar gutes Ruhfleisch bekommen, warum man aber tropdem so wenig Fleisch aß, ist uns jetzt rein unbegreiflich.6)

Die Kartoffeln fanden auch beim Brotbacken Verwendung. Zu diesem Zwecke drückte man die gesottenen und geschälten durch die sog. Kartoffelmühle (eigentlich war das eher eine Presse mit einem Stößel); dadurch kamen etwa sederkieldicke Stengelchen unten heraus, die dem Brotmehl beigemischt und mit diesem zusammen geknetet wurden. Sie machten das Brot weich und verhinderten das Sprödewerden desselben. Es war das insofern angenehm, weil damals noch fast jede Hausfrau auf dem Lande den Bedarf an Brot für die Haushaltung selber buk und zwar in der Regel auf einmal für 10 bis 14 Tage, ja oft sogar sür 3 Wochen, weshalb dieses dann, besonders im Sommer, zuletzt sehr hart und sehr altbacken

⁶⁾ Dasselbe berichtet Pupikofer schon aus dem Hungerjahre 1817, in diesen Beiträgen, Heft, 35, S. 78. 79.

ward. Immerhin aß man altbackenes Bauernbrot doch noch lieber als altbackenes Bäckerbrot.

Im weitern wurden sehr viele Kartoffeln zum Schnapsbrennen verwendet. Der daraus gewonnene Branntwein war jedoch bei den Schnapstrinkern nicht beliebt, und sie bezeichneten ihn mit demselben Worte "Fusel", womit man vormals den geringen Kornbranntwein benannt hatte.

Soviel von den Kartoffeln; aus all dem erklärt sich, warum die plötzlich auftretende Kartoffelkrankheit einen solchen Schrecken verursachte.

Zum Mittagstisch erschienen außer den Kartoffeln nach wie vor Mehlspeisen: Klöße (chnöpfli), Brei (bappe) u. a. Die erstern wurden, nachdem man sie aus dem Teig "aus= gebrochen" (d. h. mit einem starken Löffel herausgestochen) 7) hatte, in Schmalz gebacken und wenn man sie ganz gut zubereiten wollte, mischte man beim Kneten dem Teige einige Eier bei. An Sonntagen tischte die Mutter hie und da auch Omeletten (amolotto) und Ruchen (chüochli) auf. Die Gemüse waren ungefähr die nämlichen wie jett noch, nur daß vormals im Sommer sehr viel "Kraut" (d. h. Mangold, beta vulgaris), auf den Tisch kam. In jedem "Krautgarten" — der Name saat es ja schon — waren einige Beete zum Anpflanzen des= selben bestimmt. Im Herbst und bis gegen Ende Novembers aß man öfter weiße Rüben, Stoppelrüben (ræbə) als Gemüse, in hablichern Häusern als Beigabe zu frischem (grünnem) Schweinefleisch. Ein Teil der weißen Rüben wurde vom ræbəhoblər (der ein eigentliches Gewerbe daraus machte) zu Sauerkraut verarbeitet. Manche legten beim Einmachen des Sauerkrauts Üpfel mit in das Stellfaß oder Krautfaß (sûrchrûtständeli), und die so eingelegten Üpfel (gumpisch-

⁷⁾ Wie der Bienenvater Wachs und Honig ausbricht, d. h. ausnimmt aus den Stöcken.

öpfəl) 8) galten als Leckerbissen. Von Kindern, mitunter auch von Erwächsenen, wurde im Herbst und Winter viel "Rollensbrot" und "Nußbrot" (die festen Rückstände der zur Ölbereitung benutzten Mohnsamen und Nußkerne) gegessen.

Sodann hatte damals das Dürrobst (schnitz) im länd= lichen Haushalt eine noch weit größere Bedeutung als jett. Es war auch selten eine Hausfrau zu finden, die nicht ihren schnitztrog hatte und darauf bedacht war, daß er, wenn immer möglich, im Herbste von neuem gefüllt ward. Üpfel, Birnen und Zwetschgen wurden sehr viel gedörrt, oft auch Rirschen; denn aus Mangel an wohlfeilen Beförderungs= mitteln wurde fast kein frisches Obst auswärts geführt. In einigermaßen guten Obstjahren war daher Obst (ops) genug vorhanden. Oft wurde den Kindern dürres Obst anstatt Brot gegeben; es wurde aber auch von Erwachsenen roh gegessen; besonders aß man gerne gedörrte Birnen (Langstîler, Chriesibird). Es gab Männer, die, wenn sie auf den Viehmarkt oder irgendwohin in die Ferne giengen, die Taschen mit dürren Birnen füllten und diese aßen, anstatt im Wirtshaus einzukehren.9) Dürre gekochte Kirschen galten als Arznei.

Es wurden aber noch andre Erzeugnisse gedörrt, z. B. die selbst gepflanzten Wegwarten (wegluogdro), gelben Rüben und die Eicheln, die man statt der Cichorien als Surrogate den Kaffeebohnen beimischte. Bei den damals noch sehr niedrigen Holzpreisen verlohnte sich das Dörren solcher Dinge schon.

Da es infolge des geringen Fleischverbrauches nicht viele Metzgereien gab und vermöglichere Leute doch am Sonntag (beim Heuen und Ernten auch am Werktag) und bei besondern Familienanlässen Fleisch essen wollten, so wurde zu Anfang des Winters in vielen Häusern eingeschlachtet (îgmetzgət),

⁸⁾ Von dem altfranz. composte, jest compote, eig. eingemacht. Vgl. Heft 35, S. 79.

⁹⁾ Bgl. Heft 35, S. 79. Zum ganzen Abschnitt über die Nahrung vgl. Pupikofer, der Kt. Thurgau. St. Gallen 1837. S. 59.

d. h. es wurden ein bis zwei Schweine, etwa auch ein Rind oder eine Ruh, geschlachtet und das Fleisch derselben eingesalzt und nachher im Ramin gedörrt. Die damaligen weiten Etterkamine, die ich im Aufsatz des vorigen Jahres besprochen habe (s. Heft 44, S. 136), eigneten sich dazu ganz gut. Bon armen Leuten wurde hie und da auch Pferdesleisch geräuchert, das sehr wohlseil zu bekommen war, weil es seit unvordenkslichen Zeiten von den meisten Leuten verabscheut wurde. Größere Bauern setzen einen Stolz darein, recht hohen Spekins Ramin hängen zu können; auch verstanden sie es, ihn so zu räuchern, daß er durchscheinend gelb wurde wie gelbes Glas. Der schmeckte dann beim Heuen und in der Ernte mit der Jugabe von grünem Gartensalat besonders gut.

Daß auch im mittlern Thurgau bei der Arbeit und im Hause viel getrunken wurde, ist begreiflich, konnte man doch das Obst, welches nicht roh gegessen oder gedörrt wurde, nicht anders als zu "Saft" und Most verwenden. Wein wurde im ganzen nicht viel genossen, da die meisten Leute aus dem Weinerlös ihre Zinsen bestreiten mußten. Schnaps ward nur im Winter getrunken; eigentliche Schnapser gab es kaum. Das Wirtshausleben war damals noch unbedeutend. unbekannt auf dem Lande war das Bier; wohl gab es gegen die Mitte des Jahrhunderts da und dort, z. B. im Holzhof bei Leutmerken, Bierbrauereien; aber sie machten meistens schlechte Geschäfte und giengen daher wieder ein. Das Bier war seines bittern Geschmackes wegen bei den Landleuten nicht beliebt und kostete im Bergleich zum Most zu viel; erhielt man doch nach guten Obstjahren die halbe Maß guten Most für 3 Kreuzer (10 Rappen).

2. Sitten und Gebraudje.

Da die Ehe bei allen gesitteten Völkern die Grundlage des geregelten Familienlebens ist, so wurde auch bei uns die Hochzeit von Alters her als eines der bedeutsamsten Ereignisse im Leben angesehen und geseiert. Früher war das noch weit mehr der Fall als jetzt, wo die Verehelichung von so vielen mehr für ein Geschäft als für einen tiesernsten Akt des Lebens angesehen wird. Schon der Umstand, daß infolge des Zivilstandsgesetzes eine kirchliche Trauung nicht mehr absolut erforderlich ist, hat der Ehe in den Augen vieler den religiösen Nimbus genommen. Ich will jedoch zur Ehre des heutigen Geschlechtes gerne beisügen, daß weitaus die Mehrzahl der Brautleute auch jetzt noch die kirchliche Trauung beibehält.

Wenn in meiner Jugend eine Hochzeit stattsand, so war das gewissermaßen ein festliches Ereignis nicht etwa bloß für die Brautleute und deren Familie und Verwandte, sondern für die ganze Kirchgemeinde, in der dieselbe geseiert wurde; denn insgemein läutete man damals zu einer Hochzeit mit allen Glocken, gerade wie am Sonntag zum Gottesdienst oder zu irgend einer andern kirchlichen Handlung. Der Pfarrer hielt vor der Trauung eine Predigt; wo eine Orgel war, wurde diese gespielt. Das evangelische Gesangbuch enthält heute noch eine Anzahl Lieder, die für die kirchliche Trauung bestimmt sind. Da man zu jener Zeit die Zivilehe noch nicht kannte, so war die kirchliche Trauung derjenige Akt, welcher der Ehe der Brautleute auch Rechtskraft verlieh.

Schon die Verkündung des eingegangenen Verlöbnisses sand einzig in der Kirche statt und zwar immer gleich am Schlusse des Gottesdienstes am Sonntag. Bevor aber die Ehe von der Kanzel verkündigt werden durste, mußten die erforderlichen Schriften der Brautleute in Ordnung sein, mußten die vorgeschriebenen Gebühren ("Prästanden") bezahlt werden. Es war das eine Art Einkaufssteuer, die, wenn ich mich recht erinnere, dem Armengut der Heimatgemeinde des Bräutigams zusiel und um die 40 Franken betrug; so viel hatte ich wenigstens s. Z. zu bezahlen. In einzelnen Gemeinden mußte außerdem für die Braut, insofern sie aus einer andern Kirchsgemeinde kam, auch noch eine Einzugssteuer bezahlt werden.

Ratholische Brautpaare hatten sich überdies noch bestimmten religiösen Vorschriften (Sponsalien) zu unterziehen.

Allgemein gebräuchliche Hochzeitstage waren im Thurgau für die Reformierten der Dienstag und der Donnerstag, für die Ratholiken der Montag und der Donnerstag.10) Fast nie fand eine Ropulation an einem andern Tage statt, und von den modernen Samstags-Hochzeiten wußte man noch nichts. Selten fand auch eine Hochzeit außerhalb der Rirchgemeinde des Bräutigams oder der Braut statt, und nur wenn ganz besondere Gründe dafür vorhanden waren. Von den jett allgemein gebräuchlichen "Hochzeitskutschen", die sich von der Stadt aufs Land verbreitet haben, machte man auch noch keinen Gebrauch; man gieng zu Fuß nach der Kirche in oft gang stattlichem, zu Paaren geordnetem Zuge, die Rinder voran, die Erwachsenen nachfolgend. Auch die, welche eigene Pferde und Rutschen besaßen, giengen, dem allgemeinen Brauche sich fügend, zu Fuß. Nicht gar selten gieng dem Zug eine Musik, und warens auch nur einige Geiger und Klarinettenspieler, voran. Hochzeitsreisen fanden sehr selten statt: denn das Reisen war für Landleute zu teuer. Desto mehr Aufwand wurde am Hochzeitsfeste selbst gemacht, und da gieng es oft über Gebühr hoch her. Gewöhnlich wurde acht Tage vorher durch einen jungen Mann die ganze Verwandtschaft von Braut und Bräutigam dazu eingeladen; oft bat man auch Freunde und Bekannte, daran teilzunehmen. War Plak genug vor-

¹⁰⁾ Die deutsche Mythologie, die aus vielen mühsam zussammen gesuchten Feldsteinen anfgebaut worden ist, nimmt an, der Donnerstag als der Tag Thors, Donars, Thunars, sei der ursprünglich übliche Hochzeitstag gewesen, und in der Tat finden sich für diese Annahme auch Zeugnisse: J. W. Wolf, beiträge zur deutschen mythologie, Bd. I. Göttingen 1852, S. 80 fg. E. L. Rochholz, deutscher Glaube und Brauch Bd. 2. Berl. 1867, S. 40 fg. Allein es sind auch andere Wochentage als Hochzeitstage bezeugt, der Montag und Dienstag, vom hl. Pirmin sogar der Freitag, s. Caspari, Anecdota 1883, S. 205.

handen, so fand die Morgensuppe und nach dem Kirchgange das eigentliche Hochzeitsmahl im Hause der Braut oder des Bräutigams statt, andernfalls in einem passenden Wirtshause. Am Abend stellten sich dann die Überbringer von Hochzeitsgaben ein; meistens waren das Kinder, oft aber auch Erwachsene. Alle Geschenke mußte die Braut in Empfang nehmen und dieselben den Gästen vorzeigen. Dabei gab es dann freilich oft ein großes Halloh, wenn irgend ein anzüglicher Gegenstand zum Vorschein kam. Gewöhnlich wurden auch manche von den Gästen beschenkt; während aber die Geschenke sür die Braut "Hochzeitsgeschenke" genannt wurden, hießen diesenigen für die Gäste bloß "Kram". Die Überbringer der Geschenke wurden, wenn Platz dazu vorhanden war, mit Speise und Trank bewirtet, wenn nicht, mit einem Trinkgeld abgesertigt

Manchmal dauerte so eine Hochzeit nicht bloß den ganzen Tag und die ganze Nacht hindurch, sondern auch noch den nächsten Tag; ja, es gab unter den Wohlhabenden solche, die auch noch den dritten Tag dazu verwendeten. In diesem Falle machte gewöhnlich die ganze Gesellschaft einen Ausflug in irgend ein benachbartes Dorf, wobei es an übermütiger Fröhlichkeit selten fehlte. Als eine schwere Kränkung am sittlichen Wert der Braut galt es, wenn in der Nacht vor der Hochzeit vor dem Hause derselben Spreu gestreut worden war, oder wenn sie vorzeitig ein Kind zur Welt brachte.

Als ein weiteres bedeutungsvolles Ereignis im Leben muß ein Leichenbegängnis betrachtet werden, und da besonders zeigte sich der tiefere religiöse Sinn der frühern Zeit

¹¹) Anderwärts war es üblich, daß am ersten Abend den Hochzeitsgästen Geschenke, darunter manche anzügliche und komische, durch Kinder oder Erwachsene dargebracht wurden (dies hieß und heißt noch: i t'ürtə ge, in die Zeche geben); daß aber am letten Abend die Gäste selbst das Hochzeitspaar mit allerhand brauchbaren und nütlichen Gegenständen beschenkten (dies hieß: gob, eine Gabe geben).

deutlich. Ein Haus, worin ein Toter lag, betrachtete man mit einer Art religiöser Scheu, und selten war jemand so roh, die Stille desselben zu stören. Die Begleitung der Leiche war damals zahlreicher als jett, und der Verstorbene brauchte nicht erst eine angesehene Versönlichkeit zu sein, um die ganze Dorfschaft auf die Beine zu bringen. Auch giengen regelmäßig alle mit bis in die Kirche. 12) Unbekannt war also, wie es seither in den Städten aufkam, bloß zu kondolieren und nach wenigen Schritten vom Leichenzug wegzulaufen. Rondolenz= farten gab es auch noch nicht, sondern man bezeugte seine Teilnahme persönlich durch Handreichung: ein Gebrauch, der freilich für die Leidtragenden oft zu einer wahren Tortur wurde. Die Bekanntmachung eines Begräbnisses besorgte die umsägeri, meistens eine ältere arme Verson. Sie mußte in der ganzen Gemeinde von Haus zu Haus gehen und Tag und Stunde des Begräbnisses bekannt machen. Dafür bestand eine allgemein gebrauchte Formel, welche so lautete: "N. N. in N. lassen bitten, Ihr möchtet mit ihrem verstorbenen Vater (Mutter, Bruder, Sohn 2c.) fünftigen (irgend ein Wochentag mit Ausnahme des Sonntags) zur Kirche kommen." Dafür bekam die Frau ein Geschenk, entweder an Geld oder an Brot, und sie machte dabei oft einen guten Taglohn. Auswärts wurden besondere Boten geschickt; denn die Postverbindungen waren noch nicht so zahlreich verzweigt und wurden noch nicht so rasch bedient, daß eine schriftliche Anzeige früh genug an die Adresse gekommen wäre; gab es doch Ortschaften, wohin wöchentlich nur ein= oder zweimal ein Postbote kam.

Das regere religiöse Gefühl im Volke erwies sich ferner dadurch, daß es selten eine Familie gab, bei der vor dem

¹²⁾ Seit alter Zeit scheint es Pflicht der Dorfmarkgenossen gewesen zu sein, jede Leiche im Dorfe bis zum Friedhose zu besgleiten. v. Maurer, Dorfverf. 1, 340: "Welcher auch mit der nachsparschaft nicht zu begräbnis geht, der wird umb 5 Schilling, das ist ½ gulden an gelt gestraft." Ein Beleg vom J. 1496 aus dem Dorfe Stansstad in Unterwalden. Geschichtsfr. 1, 318.

Essen, besonders dem Mittagessen, nicht gebetet worden wäre. Man hatte dasür ganz allgemein gebräuchliche, meist kurze Gebete, die gewöhnlich von der Hausfrau oder, wenn diese verhindert oder abwesend war, von einem größern Kinde, vornehmlich einem Mädchen, laut gesprochen wurden. Auch vor dem Schlasengehen ward in vielen evangelischen Häusern noch der sogen. Abendsegen gelesen; außerdem hielt jede gutdenkende Mutter strenge darauf, daß ihre Kinder noch ihr Abendgebet vor dem Einschlasen beteten.

Bibel, Kirchengesangbuch und Gebetbuch 13) waren meisten= teils die einzigen Bücher, die man in einem Saus auf dem Lande finden konnte. Zur Unterhaltung diente der Kalender des laufenden Jahres, und zwar hielt man gerne den Appenzeller Kalender; doch gab es auch Hausväter, die drei bis vier verschiedene Ralender anschafften und sorgfältig aufbewahrten. Andre Unterhaltungsbücher gab es fast nicht. Erst in den vierziger Jahren wurden die Erzählungen von Christoph Schmid bekannt und zwar hauptsächlich durch die jungen im Seminar gebildeten Schullehrer, welche diese Geschichten, 3. B. "Rosa von Tannenburg", "Die Ostereier", "Heinrich von Eichen= fels" 1c. den Schülern vorlasen. Auch der Lehrer meiner Beimat= schule las uns Kindern hie und da in einer besondern Lesestunde solche Erzählungen vor; diese Vorlesestunden waren uns die liebsten der ganzen Woche, und die Geschichten wurden mit atemloser Stille angehört. Infolgedessen fanden jene Erzählungen den Weg auch ins Elternhaus, besonders als Weihnachtsgeschenke.

Man hielt freilich in bäuerlichen Familien im allgemeinen nicht viel auf dem Lesen; da hieß es bald: "Das gibt kein Brot". Diese Abneigung vor dem Lesen hatte indessen noch einen andern Grund. Bis in die dreißiger Jahre war der Schulunterricht so mangelhaft, daß viele Leute kaum mehr

¹³⁾ Siehe Heft 44, Seite 143, Anmerkung.

Bibel und Gebetbuch lesen und die wenigsten mehr schreiben konnten, wenn sie es auch in ihrer Jugend gelernt hatten. Erst nachdem die Schulen zahlreicher und von gebildeten Lehrern geleitet wurden, kam es nach und nach besser mit der Schulung des Volkes und erwachte damit das Bedürfnis, durch das Lesen auch andrer Bücher sich zu unterhalten und zu belehren. So lange Vater und Mutter kaum lesen konnten, hatten sie auch kein Interesse dafür, daß die Kinder es lernten. Zeitungen bestanden bekanntlich die "Thurgauer Zeitung", die in Frauenseld, und der "Wächter", der in Weinselden erschien; doch wurden sie meistens nur von den Wirten gehalten, bei denen sie Sonntags gelesen wurden, da man die Woche hindurch sich dazu nicht Zeit nahm.

Es wurde schon oft behauptet, daß das Familienleben wie das gesellschaftliche Leben auf dem Lande früher viel gemütlicher gewesen sei als heutzutage. Ich kann diese Beshauptung aus eigener Erfahrung nur bestätigen. Beide waren in der Tat gemütlicher, und das hatte seinen Grund wohl haupsächlich darin, daß man damals mehr auf einander angewiesen war als jetzt, indem man einerseits selber weit weniger von Hause wegkam und anderseits weit weniger fremde Elemente in Familie und Gesellschaft sich eindrängten. Es liegt ja auf der Handluß stetig enger und inniger wird, hiedurch also die Grundlage zur Gemütlichkeit entstehen muß. Nichts eignet sich aber besser dazu, die Gemütlichkeit zu wecken und groß zu ziehen, als das Lied; heißt doch ein altes Wort 14):

Wo man singt, da laß dich ruhig nieder! Böse Menschen haben keine Lieder.

Wo man singet, laß dich ruhig nieder, Ohne Furcht, was man im Lande glaubt!

¹⁴⁾ Dieses Wort stammt eigentlich von Joh. Gottfried Seume (1763—1810), einem Dichter aus der Provinz Sachsen. Die erste Strophe seines Gedichtes "Die Gesänge" lautet:

Und gerade das Singen ward früher weit mehr geübt als jetzt. Damals bestand eben noch der wirkliche, einfache und ungefünstelte Volksgesang; es gab Lieder, die von allen, ohne langes Einstudieren, gesungen werden konnten. Man bedurfte auch, wenn man sie singen wollte, kein Buch dazu; ja, für viele wäre es schwer gewesen, das Notenbuch zu finden. Eins lernte sie eben vom andern. Auch war es nicht notwendig, daß alle vier Stimmen, Diskant, Alt, Tenor und Baß, vorhanden waren. Viele Lieder waren ohnehin nur dreistimmig komponiert, konnten aber auch bloß zweistimmig gesungen werden und hatten doch noch Wohlklang. Das erleichterte natürlich das Singen und ermöglichte, daß es allgemein wurde Man kann daher ohne Uebertreibung behaupten: es sang damals alles, alt und jung, Eltern und Kinder. Wie oft saß ich als Bube mit Vater, Mutter und Geschwistern an schönen Sommertagen nach Feierabend vor dem Hause, wo wir alle zusammen sangen wie die Bögel im Hanfsamen! Giengen am Sonntag Nachmittag einige junge Mädchen durch Feld und Au spazieren, so wurde von ihnen fröhlich gesungen; saßen die jungen Burschen im Wirtshause, so wurde nicht gejaßt, sondern gesungen. Man sang in der Ernte beim Schneiden, im Herbst beim Wimmen, im Winter beim Spinnen. Viele der gesungenen Lieder hatten nicht bloß eine ins Ohr fallende, wohlklingende Melodie, sondern auch einen zum Gemüt dringen= den Text. Wenn 3. B. das Lied gesungen wurde:

Wo man singet, wird kein Mensch beraubt; Bösewichter haben keine Lieder.

Dem Publikum leuchteten die beiden gesperrt gedruckten Verse so sehr ein, daß sie mit einiger Abänderung in Umlauf kamen und so zum geslügelten Worte wurden. Dieses Wort ist jett hundert Jahre alt; denn jenes Gedicht erschien zuerst in der "Zeitung für die elegante Welt", redig. von Karl Spazier. Lpz. 1804. 4°. Nr. 23.

An einem Fluß, der rauschend schoß, Gin armes Mädchen saß — 15)

so mußte ich als Junge jedesmal weinen, weil mich die Worte darin so sehr rührten. Wieder andre waren heitrer Art, z. B.

Der Jäger in dem grünen Wald Wuß suchen seinen Aufenthalt. Er gieng im Wald wohl hin und her, Ob auch nichts anzutreffen wär; 16)

oder es waren Vaterlandslieder, wie

Der Säntis glänzt in blauen Sphären, Vom letzen Sonnenstrahl begrüßt, Und mit ihm glänzen meine Zähren, Die Sehnsucht auf die Wange gießt. Denn ach, wo jene Firnen glühn Da zieht mein volles Herz mich hin! 17)

Man hatte eine ganze Menge Lieder im Gedächnis, so daß man stundenlang singen konnte, ohne wegen Liedersmangels verstummen zu müssen. Auch wurden gewöhnlich alle Verse durchgesungen.

¹⁵⁾ Der Dichter dieses Liedes, das 1781 zum ersten Mal bekannt und durch das Mildheimische Liederbuch in weitere Kreise verbreitet wurde, hieß Kasp. Friedr. Lossius, Diakon an der Katskirche zu Erfurt (1753—1817). Die echte Volksmelodie findet man in Erks Volksliedern. Bd. I, Heft 6, Nr. 38.

 ¹⁶) Abgedruckt in Simrocks Bolksbüchern. Bb. 8. Frankf. 1851.
 S. 198. Nr. 103.

¹⁷⁾ Von Thomas Bornhauser. Das Lied entstand offensbar, als er mit seiner Frau (die eine Appenzellerin war) Bekanntsschaft gemacht hatte. Lieder von Th. Bornhauser. Trogen 1832, S. 71. S. die Biographie Bornhausers von J. Christinger S. 56. Es wurde in Spinnstuben, oder wenn junge Mädchen Sonntags zusammen einen Spaziergang machten, sehr oft gesungen, doch nicht minder oft die beiden folgenden, ebenfalls von Bornhauser versaßten: "Ein Schweizer, das bin ich, ein fröhlicher Hirt." Lieder, S. 8. "Mi heimələt so mild und früntli v herzigs süskəs wærtli å". Lieder, S. 89. Hingegen stammt das ihm zuweilen zuerkannte Lied: "Mein Häuschen steht im Grünen, den Freunden wohl bekannt" nicht von ihm, sondern von Joh. Heinr. Boß.

Der Grund zu dieser Sangeslust und Sangesfreude lag teils in dem von den Vorsahren überkommenen echten Volks-liede, teils wurde er in der Schule gelegt durch das Einüben einsacher, leicht ins Gehör fallender volksmäßiger Lieder; denn auch in der Schule wurde viel mehr gesungen als jeht, wo man schon den Kleinen den konzertmäßigen Singsang aufzwingen will. Viele von den zweistimmigen Schulliedern sang man in spätern Iahren noch gerne. In der Schule meines Geburtsortes wurde der Unterricht am Nachmittage fast regelmäßig mit dem Absingen eines Liedes geschlossen. Ferner wurde während des Winters außer den im Unterrichtsplan vorgesehenen Singstunden noch ein oder zwei Mal wöchentlich Singnachtschule gehalten, an der auch Erwachsene teilzunehmen pflegten.

Es bestand dort in Engwang, wie noch in einigen Schulen der Umgebung, der altherkömmliche Brauch, daß der Lehrer mit den singschulpflichtigen Schülern in der letzten Nacht des Jahres auf durch die Gewohnheit bestimmten Plätzen im Dorf und der Umgebung mehrere auf den Jahres= wechsel bezügliche Lieder singen ließ. Auch hieran beteiligten sich Erwachsene, oft in größerer Zahl. Man ließ sich dabei von keiner widrigen Witterung stören; bei strengster Winter= fälte, bei Schnee und Eis wurde gesungen. War es finster, so behalf man sich mit Laternen und richtete es stets so ein, daß man mit dem Singen kurz vor 12 Uhr zu Ende kam. Es war etwas eigenartig Feierliches, so in stiller Winternacht gegen die Mitternachtsstunde hin eine junge Rinderschaar, sekundiert von Erwachsenen, im Freien singen zu hören; das bewirkte eine bessere Seelenstimmung als das ohrzerreißende Gebrüll auf den Gassen, wie es heutzutage als Ausdruck höchster Zivilisation und gebildetsten Fortschritts sich geltend macht. Dem Singen folgte dann im Schulhaus ein fröhliches Beisammensein, zu dem jeder Teilnehmer sein Essen und Trinken mitbrachte, und das bei allerlei Spielen oft bis zum Neujahrsmorgen dauerte. Mit der Zeit artete dieses Beisamsmensein freilich aus, so daß es aufgehoben wurde; damit verschwand denn auch das Singen in der Sylvesternacht.

Eine aute Gelegenheit, das Singen zu üben, boten die Spinnstuben (liechtstubete). Sobald nämlich die Herbst= arbeiten der Frauen und Mädchen und das Dreschen vorüber waren, wurden Runkel und Spinnrad hervorgeholt und begann das Spinnen. Das geschah in allen häusern, im hause des reichen Bauers wie in der Stube des Handwerkers oder Taalöhners. Wer keinen eignen Sanf oder Flachs hatte, spann für andre um den Lohn. In aller Frühe schon fieng am Morgen das Spinnen an und dauerte bis spät in die Nacht. Sehr fleißige Spinnerinnen nahmen sich kaum Zeit zum Rochen oder Essen. War die Spule am Spinnrad oder die Spindel beim Handspinnen voll, so wurde das gesponnene Garn aufgehaspelt, wozu man ein eigens dazu bestimmtes Gerät (den Haspel) benutzte. Hundert Haspelumgänge nannte man einen Schneller. Eine kleine Uhrentafel mit Zeiger an der Innenseite der einen Haspelstütze sowie das Abschnellen einer Feder zeigten die Zahl 100 an.

Nun geschah es oft, daß ihrer acht, zehn und mehr Spinnerinnen bald in diesem, bald in jenem Hause sich zussammenfanden, oft schon am Nachmittag, häusig erst auch am Abend. Zuerst wurde fleißig gesponnen und dazu ebenso emsig geschwatzt. Dann hieß es: "Wir wollen ein Lied singen!" Einmal begonnen, währte das Singen oft stundenlang. Ungefähr nach 10 Uhr erschienen dann gewöhnlich einige ledige Burschen; die Spinnräder wurden jetzt beiseits gestellt; man setzte sich um den Tisch herum, und bei Most, Brot, Nüssen und anderm Naschwerk, unter Pfänderspielen und Gesang war man lustig und heiter, häusig bis nach Mitternacht. Auch wurde getanzt, wenn es der Raum in der Stube gestattete. Nachher ließen die Mädchen gewöhnlich von den Burschen sich nach Hause begleiten. Manches zarte Verhältnis

nahm seinen Anfang in der Spinnstube. Doch läßt sich nicht in Abrede stellen, daß auch etwelche sittliche Gesahr in diesen Jusammenkünften liegen, und daß es auf dem Heimweg in dunkler schweigender Mitternacht nicht immer sittsam zugehen mochte. Im ganzen aber waren die jungen Leute auf dem Lande, Burschen wie Mädchen, im Verkehr mit einander rechtschaffener als heutzutage. Uneheliche Kinder waren die größte Seltenheit im Dorfe; denn ein uneheliches Kind war für das gefallene Mädchen nicht bloß eine unauslöschliche Schande, sondern meistens auch ein Hindernis für späteres Eheglück; ja, auf wiederholter unehelicher Niederkunft stand als Strafe das Arbeitshaus.

Die erste festfröhliche Zeit im Jahre war die Fastnacht. Zwar hatte diese im Thurgau, bei seiner überwiegend refor= mierten Bevölkerung, nie eine große Bedeutung. Der besonders für die Rinder wichtigste Tag derselben war die Bauernfast= nacht, auch Funkensonntag genannt, von den "Fastnacht= funken" (Fastnachtfeuern). 18) Damals waren die Fastnachts= funken viel zahlreicher. Fast jede Ortschaft machte ihren eignen großen Funken; denn man mußte das Holz noch nicht so sehr sparen wie jest; die zahlreichen Seden lieferten Material genug, und die Bauern waren nicht so karg wegen einer Reiswelle oder eines Gebunds Stroh. Die Hauptfreude an diesem Tage verursachten aber die Fastnachtskuchen (chüechli). Es gab wenige Häuser, in denen am Funkensonntag nicht Ruchen gebaden (gehüschlot) wurden. Man konnte sich da= zumal diesen Luxus wohl noch eher erlauben; denn Butter und Eier kosteten kaum halb soviel als jett; auch hatte man fast in jedem Hause Mohnöl oder Nußöl, die beide zum Ruchenbacken gut verwendet werden konnten. Die Fastnachts= kuchen waren an diesem Tage so gäng und gäbe, daß sie

¹⁸⁾ Über die Frühlings= und Fastnachtfeuer s. J. Grimm, Mythologie, S. 581, 593 fg. J. M. Wolfs beiträge zur deutschen mythologie, bd. 2, 381 fgg.

in allen Wirtschaften auf den Tisch gelegt wurden und jeder Gast davon nehmen konnte, so viel ihm beliebte. Dieser an sich gar nicht üble Brauch ist erst in den fünfziger Jahren eingegangen, ohne Zweifel aus dem Grunde, weil es immer mehr unverschämte junge Leute gab, die von Wirtshaus zu Wirtshaus giengen und jedesmal eine Portion Ruchen affen, auch da, wo sie sonst das ganze Jahr nie einkehrten. Ühnlich ging es an Ostern mit den Ostereiern. Diese wurden viel zahlreicher ausgeteilt als jett. Nicht bloß die Kinder bekamen solche, sondern auch jedes größere Mädchen behielt sich einen hübschen Vorrat davon, um diesen an seine bekannten Burschen auszuteilen, die sich bei ihm deswegen einstellten. Für Konfirmandinnen war es sozusagen eine Ehrensache, an der ersten Oftern jedem Burschen, der mit ihnen konfirmiert worden war, ein Osterei oder deren zwei zu schenken. Auch war das sogenannte Spiden mit Giern, selbst bei Erwachsenen, noch start im Gebrauch.

Eine eigentümliche Sitte herrschte an verschiedenen Orten beim Hanfbrechen (dolpe). Dieselbe bestand darin, daß jüngere Männer, wenn sie zwischen die "Dolperinnen" ge= rieten, von einer derselben mit einer Handvoll Sanf fest= gehalten und nur gegen ein Lösegeld wieder freigelassen Gewöhnlich besorate diese Gefangennahme die ent= schlossenste und handfesteste; die andern kamen ihr zu Sülfe, falls sich der Gefangene zur Wehre setzen wollte. Selten aber wehrte sich einer dagegen; die meisten ließen sich viel= mehr gern genug fangen. Zu der Zeit nämlich als noch fast alle Leute Rleider aus selbstgesponnenem Garn, sogenannte Zwilchkleider (vorhin Seite 53), trugen, war das Hanf= brechen eine ganz allgemeine Beschäftigung der Frauen und erwachsenen Mädchen nach der Ernte. Oft konnte man fünfzehn, zwanzig oder mehr Brechen (dolpo) der Gasse entlang aufgestellt und im Betrieb stehen sehn. Die Breche (de dolpe) war ein zweiteiliges Geräte, dessen unterer schwererer Teil mit vier Füßen versehen war, der obere leichtere sich auf und ab bewegen ließ, vergleichbar der Klinge eines Taschen= messers. Beide Teile waren mit drei in einander greifenden ziemlich scharfen Blattrippen ausgerüstet. Brachte man auf den untern Teil querüber eine Handvoll Hanf und schlug den obern beweglichen rasch einige Mal auf und ab, so wurden die Hanfstengel (der holzige, feste Teil der Hanfpflanze) gebrochen und fielen in kleinen Stücken (agla) zu Boden; der Bast (das Hanswerg) aber blieb in der Hand der Diese Arbeit wurde so lange fortgesett, bis Brecherin. alle harten Teile (agle), vom Bast absielen. Es war das eine recht mühsame, anstrengende und, da sie immer nur bei sonnigem Wetter vorgenommen wurde, schweißtreibende Gleichwohl waren die jungen Mädchen dabei ver= gnügt; benn sie sahen im Geiste schon die hübsche Zahl neuer Zeugstücke für das Brautsuder (brûtvuodor, Aussteuerwagen) voraus. Daß sie daher auch zu Schabernack aufgelegt waren, ist begreiflich.

Fast ein Ereignis im bäuerlichen Leben war im Winter das Schlachten, das indessen nur bei bessergestellten Leuten vorzukommen pflegte. Schon Wochen vorher mußte der Metger, weil er aus dieser Ursache von vielen Seiten in Anspruch genommen war, bestellt werden, und man besorgte Fichtenharz, das beim Abbrühen des Schlachttieres zur Verwendung fam. Um bestimmten Tage fam der Metger früh morgens mit dem lidehratte am Rücken, worin die zum Schlachten und Wurstmachen erforderlichen Werkzeuge lagen. Das zum Schlachten bestimmte Schwein oder die Schweine (bisweilen war es auch ein Rind oder eine Ruh) wurde aus dem Stall geholt, und es wurden mit ihm alle die Manipulationen vorgenommen, die man heute noch in den Schlachthäusern beobachten kann: schlagen, stechen, brühen, rupfen, zerlegen. Gewissermaßen der festliche Teil des Schlach= tens war das am Abend bis in die Nacht hinein dauernde

Wurstmahl, bei dem es oft recht fröhlich hergieng. Andern Tages wurden die Schlachtgeschenke (metzgətə)¹⁹) an Verwandte, gute Bekannte 1c. verschickt. Sie bestanden aus einigen Blutwürsten, Rippenstücken oder andern Stücken Fleisch und Speck. In "guten" Gemeinden erhielten auch Pfarrer und Lehrer das Schlachtgeschenk und zuweilen so reichlich von allen Schlachtenden zusammen, daß sie Monate lang kein Feisch zu kausen brauchten und oft solches noch räuchern konnten. Der Pfarrer erhielt gewöhnlich noch einen Schinken (v. hamme) dazu.

Einmal paffierte bei folcher "Berehrung" eine heitere Beschichte. die ich hier einfügen will. Kam da der Herr Pfarrer v. W. gegen das Frühjahr hin eines Tages in das Gasthaus zur Krone in F. wo er, wenn er ins Dorf trat, einzukehren pflegte. Da klagte ihm die Wirtin ihre Verlegenheit, weil sie für eine die nächsten Tage bei ihr stattfindende große Hochzeit Schinken auftischen sollte und von den Meggern im Dorf, die selbst keinen hätten, keinen bekommen könnte. "Da kann geholfen werden, Frau Kronen= wirtin!" troftete fie der Pfarrer. "Schickt nur morgen Guren Anecht zu mir, und ihr follt Schinken haben, soviel Ihr bedürft!" "Ach Gott, Herr Defan, wie mich das freut!" versetzte die Wirtin. "Sie erweisen mir einen großen Gefallen. Ich werde Ihnen die Schinken ja gerne fehr gut bezahlen." "Schon recht, liebe Frau Kronenwirtin!" entgegegnete der Pfarrer lächelnd; das wird sich nachher finden. Schickt nur den Knecht, aber erst morgen; denn heute muß ich Geschäfte halber hier im Dorfe verweilen!"

Dieses Gespräch hörte ein Brotträger, welcher unbeachtet in einer Ecke der Wirtsstube sein Gläschen Schnaps trank. Der stand auf, nahm im Hausgang seinen Tragkorb (chræzə) auf den Rücken, gieng stracks nach W. und dort ins Pfarrhaus. Da sagte er zu der Frau Pfarrer, die von der Magd herbeigerusen worden war: "Einen schönen Gruß vom Herrn Dekan, und Ihr möchtet mir für

¹⁹⁾ Daß manche Gebräuche, die jett noch beim Einschlachten auf dem Lande beobachtet werden, namentlich das Austeilen von Fleisch an Bekannte, auf altgermanische Opferbräuche zurückgehen, ist längst erkannt.

die Kronenwirtin in F. zu einem Hochzeitsmahl zwölf Schinken übergeben!" Der Mann erhielt die Schinken und gieng damit fort. Die Kronenwirtin aber bekam keinen davon zu sehen.

Als der Pfarrer am Abend nach Hause kam, meldete er seiner Frau: "Des Kronenwirts Knecht in F. wird morgen bei uns eine Anzahl Schinken holen für ein Hochzeitsmahl, das in der Krone gehalten werden soll. Gib ihm dann von den alten! Die sind gut genug." "Aber, lieber Mann", versetzte die Frau Pfarrer, "der Knecht hat ja die Schinken schon geholt; ich habe ihm zwölse von den schönen, großen gegeben." "Ei, ei! das scheint sehr pressant gewesen zu sein!" meinte der Pfarrer überrascht und etwas ärgerlich. "Und gerade von den schönsten hat er bekommen? Sapperlott!"

Aber wie erstaunten Herr und Frau Pfarrer, als am nächssten Tage der wirkliche Knecht aus der Krone kam und die Schinken abholen wollte! Da giengen ihnen plözlich die Augen auf, und sie sache gerne tot geschwiegen. Der Pfarrer hätte darum die Sache gerne tot geschwiegen. Er gab dem Knecht ein Trinkgeld, damit er darüber schweige, und auch der Magd wurde strenge verboten, etwas davon zu sagen. Allein bekannt wurde die Begebenheit in W. dessenungeachtet, und von da ab sollen nicht mehr viele Schinken ins Pfarrhaus "zur Verehrung" geschickt worden sein.

Eine besonders fröhliche Festzeit brachten schon damals Weihnachten und Neujahr. Freilich wurden die Kinder im mittlern Thurgau, wie übrigens anderwärts in unsrer Gezgegend, weit mehr am Klaustag 20) (oder vielmehr in der Nacht nach dem Frauenfelder Klausmarkt) als an Weihznachten beschenkt. Am Abend dieses Tages stürmten in allen Ortschaften größere Knaben als "Kläuse" herum. Viele ders

Der Name Sanctus Nicolaus gieng ins Allemannische über in die Form Samichlaus, mittelhochd. Sante Claus. Warum dieser Heilige, dessen Gedächtnistag auf den 6. Dez. fällt, unterm Volke in der Schweiz die Kolle des Knechtes Kuprecht spielt, ist noch nicht untersucht. Die kath. Kirche in Frauenseld hat diesen Heiligen zum Patron. Montag nach S. Nicolaitag ward in Frauenseld von alter Zeit her ein von ausgedehnter Umgebung stark besuchter Jahrmarkt abgehalten. Pupikoser, Gesch. d. Stadt Frauenseld, 1871, S. 28.

selben waren vermummt und zwar möglichst häßlich und schreckhaft, und alle trugen dumpftonende (Ruh-)Schellen. womit sie einen heillosen Lärm verursachten. Das Lärmen geschah, um die Rinder zu erschrecken; benn diese hatten eine gewaltige Scheu vor dem Samichlaus; wurde er ihnen doch als Bopanz und Schreckmittel lange vorher schon bekannt gegeben. Bisweilen giengen auch Erwachsene als "Rläuse" ver= fleidet mit langem aus Abwerg oder Hede (chûder) ge= machtem Bart, in der Hand Rute oder Sack, herum, wie sie in Bilderbüchern stehen. Sie traten alsdann in die Häuser, ließen sich die Kinder vorführen und drohten ihnen mit Rute und Sack oder versprachen ihnen Naschwerk (chræmli), je nach dem schlimmen oder günstigen Zeugnisberichte der Mutter. Selten teilten sie freilich das Naschwerk gleichzeitig aus, sondern die Rinder fanden dasselbe gewöhnlich erst am folgenden Morgen auf dem Tisch in der Wohnstube. Da stand dann für jedes eine mit Upfeln, Birnen, Ruffen, getrochnetem Obst, auch Trauben und Konfekt (guətəli) gefüllte Platte, die mit Jubel in Empfang genommen wurde. Ein Elggermâ 21) durfte dabei auch nicht fehlen. Einzelne machten "die Be=

^{21) &}quot;Mann von Elgg", ein aus Teig geformtes, mit Butter oder Oel bestrichenes oder verzuckertes Männchen, beliebtes Backwerf der Kinder in der Ostschweiz; der Rame ist in Bedeutung und Gebrauch synonym mit dem hochd. Ölgöße. Wegen des plumpen Aussehens sagt man: Er stôt do wie en Elggormâ, wie ein Ölzgöße. Die Bezeichnung stammt nicht erst, wie manche glauben, aus der Resormation, wo die Seiligenbilder der Altgläubigen von den Protestanten als "Gößen" geschmäht wurden, sondern geht auf die Sitten der Heiden zurück, welche zu Ehren ihrer Götter an den Festen allerlei gesormtes Backwert (Ölgößen, Mondshörner gipfol, Huseisen roßiseli 2c.) zubereiteten und aßen. Grimms Mythol. S. 13. 56 u. s. w. Elggermanne hießen die in der Ostsschweiz beliebten Ölgößen, vermutlich weil man sie in Elgg, einem Städtchen im zürch. Bez. Winterthur, am besten zu backen verstand und massenhaft auf die Märkte brachte.

scheerung" allerdings damals erst zu Weihnachten; doch waren Christbäume noch etwas sehr Seltenes. Die Sitte mit den Weihnachtsbäumchen drang von Norden her durch Deutsch= land zuerst nach den Städten in der Schweiz, von wo sie in der neuesten Zeit auch aufs Land sich verbreitete. Weihnachtsfest war überhaupt lange nicht die allgebräuchliche Bescheerungszeit wie heutzutage. Erwachsene beschenkten ein= ander weit mehr auf Neujahr, wie ja auch die Kinder von den Paten (götti und gotte) auf Neujahr beschenkt werden. 22) Eine ganz allgemeine Sitte war es damals, daß der Schullehrer, der in jenen Zeiten noch eine sehr kärgliche Besoldung bezog, von seinen Schülern beschenkt wurde, und aus "guten" Häusern fielen diese Geschenke an Geld oft recht reichlich aus. Seither aber hat man mit Recht diese Neujahrs= geschenke an die Lehrer fast überall abgeschafft; denn sie bildeten doch für manche Lehrer schwachen Charakters ein gefährliches Reizmittel zur Parteilichkeit.

An manchen Orten wurden am Neujahrstag auch die Armen in der Gemeinde beschenkt. So standen in Wigoltingen am Neujahrstag auf dem Taufstein in der Kirche mehrere Körbe (zain-) voll Brotlaibe, die nach dem Morgengottesdienste an die Armen des Dorfes verteilt wurden. Das

Die Neujahrsgeschenke stammen vermutlich von den romanischen Bölkern; schon die Kömer beschenkten einander beim Jahreswechsel. Das lat. Wort strena (Reujahrsgeschenk) gieng ins franz.
etrenne (altfranz. estrene, estraine) über; auch die in der deutschen Schweiz seit dem 18. Jahrhundert üblich gewordenen Neujahrsblätter, die ursprünglich für die Jugend ausgearbeitet wurden,
jetzt aber mehr und mehr in akademische Abhandlungen ausarten,
sind wohl den welschen Etrennes nachgemacht. — Der germanische Priester hieß gothisch gudja, altnord. godhi, ahd. coti, die Priesterin
cota. Die ersten Christen nahmen gerne den Pfarrer und die Frau
Pfarrer zu Pathen und übertrugen den heidnischen Priestertitel
coti und cota, götti und gotto auf diese; (denn die Priesterehe
war ansangs nicht verboten).

Neujahr war ferner die Zeit, wo man im Thurgau Birnenbrot (biroweggo) bereitete, und es war selten ein Haus, in welchem am Splvester nicht Birnenbrot gebacken wurde, das dann zum neujærle (1. Januar) und bêrtele (2. Januar, Berchtoldstag) diente. Allgemein war es damals noch Brauch, daß auf der Straße sich Begegnende einander einen förm= lichen Glückwunsch auszudrücken sich die Zeit nahmen und nicht bloß mit einem "gratuliere!" vorbeieilten; 23) wer es unterließ, wurde für roh oder hochmütig angesehen. Auch das Jahr durch gieng man und geht man heute noch auf dem Lande nicht an einander vorüber, ohne zu grüßen, und zwar gilt es für traulicher, wenn man nicht bloß sagt: 'tag! 'n ôbod! guoto! sondern etwa mit einer freundlichen Frage (sinder flißig? pressierts esô? hautses? gegen einen Mäh= der, musses hüt no obsi sî? gegen einen bergan Steigen= den, händer guet rôt? gegen Plaudernde ic.) sich nach dem Tun und Lassen des andern erkundigt. In größern Flecken, in Städten ist das begreiflich nicht mehr Sitte, wenig= stens nicht unter Unbekannten; doch dürften auch Frauens= personen, denen man bekannt ist, gar wohl der Roheit des Nichtgrüßens sich entschlagen und anständiger Freundlich= keit, wie die auf dem Lande, sich befleißigen.

Ein nicht sehr angenehmes Herkommen war das Neus jahrssingen (nicht zu verwechseln mit dem, welches vorhin S. 70 erwähnt ist). In den letzten Tagen des Jahres kamen oft fremde, halberwachsene Kinder, meistens Mädchen,

Dieses hölzerne "gratuliere!" ist vergleichbar dem wohl aus dem mittlern Preußen (nicht aus den Rheinlanden) nach Süden vorgedrungenen häßlichen "Mahlzeit!", das man jett in Deutschland fast allgemein vor und nach dem Essen einander entgegenschnalzt, während man früher einander noch ein menschenswürdiges: "Wünsche wohl zu speisen!" oder "Wünsche wohl gespeist zu haben!" zurief. Es sei kürzer, sagt man; allein wenn es nur darauf ankäme, so könnte man ja vor dem Essen "Mahle" und nach dem Essen "Zeit" schnalzen; das wäre noch kürzer.

und sangen vor den Häusern angeblich Neusahrslieder, die meistens keine solchen waren und oft schlecht gesungen wurden. Natürlich wurde dafür eine Gabe erwartet; denn die Gabe war ja der Zweck dieses Singens. Oft leistete man sie deswegen gerne, damit der Singsang aufhörte. Noch widerlicher aber waren die Beiber, die ebenfalls in den letzten Tagen des Iahres in die Häuser kamen, um den Leuten "das Neusahr anzuwünschen." In ganz stehender Form lautete der Spruch: I wünschi glück zum neud jor, daßer vili mögid erlöbe i guster gsondheit und Gottes sege! Und gendmer öppis zum gustjor! Die Spitze des Spruches bildete natürslich der letzte Satz mit seiner Aufforderung; denn das ganze Gebahren war nur eine verkappte Bettelei.

Das Betteln war damals auf dem Lande eine arge Plage, so arg, daß sich viele Gemeinden veranlaßt sahen, Bettelwachen anzuordnen. Um die Rosten dafür zu ersparen, gieng die Pflicht des Wachens von Haus zu Haus im Dorfe Jeder Hausvater, der in bürgerlichen Ehren stand, mußte, wenn die Reihe (do chêr) an ihn kam, einen Tag lang in der ganzen Ortschaft herum gehn, um auf die Bettler zu fahnden. Wurde einer erwischt, so mußte ihn der Wächter zum Ortsvorsteher führen. Dieser hielt demselben eine gehörige Strafrede mit der angefügten Drohung, daß man ihn, wenn er noch einmal komme, einsperren werde. Das half; nach nicht gar langer Zeit war man von fremden Bettlern verschont. Als Zeichen seiner Würde und Machtvollkommenheit erhielt und trug der Bettelwächter einen hellebardenartigen Spieß und einen Säbel. Damit stolzierte er durch das Dorf und nach allen Außenhöfen, wie ein Luchs auf die Sünder und Sünderinnen lauernd. Ich selbst bekleidete auch einmal an Stelle meines Vaters die Würde des Bettelwächters. Arg war es damals mit dem Bettel; aber die Gemeinden leisteten auch für die Armen weit weniger als jekt, so daß manche von ihnen sich genötigt sahen zu betteln, wenn sie nicht hungern wollten.

Eine eigentümliche Art Almosen bildete das "Ährenbrot". das in manchen Dörfern zur Zeit der Ernte ausgeteilt wurde. Fast überall fiel es auf Rechnung des Gemeindefonds; doch auch große Bauern und reiche Müller teilten es aus. Schenkung war genau geregelt, sowohl in Sinsicht auf die Zeit der Ausgabe als auch in Hinsicht auf die Berechtigung des Anspruchs. Nur wer sich durch ærschrättli und ærseckli als Ührenaufleser ausweisen konnte, erhielt des Ührenbrot; andre waren davon ausgeschlossen. In jener Zeit war die Sache so eingerichtet, daß die Ührenleser das Brot in mehrern benachbarten Gemeinden abholen konnten. So erschienen in Wigoltingen auf das Mittagläuten 40-50 Kinder und Frauen vor dem Gemeindehause, wurden dort in Reih' und Glied aufgestellt, und schlags elf Uhr begann die Austeilung des Brotes. Drei Viertelstunden später fand das Austeilen in Engwang statt und noch später in Wagersweil. Auf diese Weise konnte eine Familie mit mehrern Ührenlesern über die Erntezeit zu mehr als genügendem Vorrat an Brot aelanaen.

Das Ührenauflesen war früher weit mehr im Brauch als jetzt. ²⁴) Nicht bloß Arme taten es, sondern auch solche, die es nicht gerade bedürftig gewesen wären; auch giengen nicht nur Kinder, sondern Frauen und junge Mädchen Ähren zu lesen; denn das war eine ordentlich lohnende Beschäftigung; gab es doch Frauen, die während der Ernte mehr als ein Malter Korn (10 Konstanzer Viertel) auf diese Weise zussammen suchten. Die Ährenleser wurden von den Bauern gar nicht ungern gesehen, zumal die fleißigen, und manche Bäuerin reichte ihnen Stücke Brot, und mancher Garbens

²⁴) 3 Mose 19, 9: "Wenn du dein Land einerntest, sollst du ... auch nicht alles genau aufsammeln". Die konstituierende Bersammlung in Paris forderte den 16. August 1790 die Orts= behörden in Frankreich auf, ihre Aufmerksamkeit der Feldpolizei, dem Ährenlesen, diesem "Erbteil der Armen", zu schenken.

binder gab der von ihm eben, gebundenen Garbe absichtlich einen Stoß, damit Ühren davon absielen, besonders wenn eine hübsche Ührenleserin in der Nähe war. Doch gab es auch Ührenleserinnen, die zu faul waren, sich beständig zu bücken, um die herumliegenden Ühren aufzuheben, die daher solche lieber von den noch stehenden oder in Garben gebundenen Halmen abrauften. Wenn sie freilich erwischt wurden, so ergieng es ihnen schlimm; entweder verhängte der Eigentümer gleich selbst die nötig erscheinende Strafe, oder er verzeigte sie dem Gemeinderat, und dann gab es Buße und Haft.

Noch weit mehr Bedeutung als jetzt hatte damals auf dem Lande die Erbauung eines Sauses 25) oder einer Scheune. Sie verursachte dem Bauherrn auch weit mehr Arbeit; denn vom Veraktordieren des gesamten Baues bis zur Übergabe des Hausschlüssels wußte man noch nichts. Wollte jemand ein Haus bauen, so gliederte er das ganze Geschäft in mehrere Serien. Zunächst verschaffte er sich Holz und Steine. Besaß er eigene schlagfähige Waldung, so fällte er das Bauholz in passender Jahreszeit, wenn möglich im Winter, und führte es entweder gleich zu dem beabsichtigten Bauplat oder schichtete es im Walde auf einander. Da man, weil der Thurgau an Steinbrüchen arm ist, lange nicht überall Bruchsteine zur Verfügung hatte und solche der großen Rosten wegen von weit her nicht kommen lassen mochte, so wurden Riesel= oder Feldsteine (bollo) zusammengesucht. Im mittlern Thurgau gab es kein Haus, dessen Fundament nicht bis etwa einen Meter hoch über der Erdoberfläche aus dichtem und dauerhaften Mauerwerk bestanden hätte. Manche waren bis unter das Dach von festem Mauerwerk, wieder andre bis zu Stockwerkhöhe. Die übrigen Teile des untern Rohbaues

²⁵⁾ Über den ländlichen Hausbau im Aargau handelt E. L. Roch= holz, Deutscher Glaube und Brauch. Bd. II. Berl. 1867. S. 65 bis 188, über die Aufrichte insbesondere S. 90 ff.

bestanden aus Riegelwerk. Ganz aus Holz wurden größere Neubauten nicht mehr erstellt, wie man auch nirgends mehr auf neue Häuser bloße Schindeldächer setzte. Hie und da traf man noch sehr alte Häuser vollständig aus Holz und noch seltener aus Flechtwerk (ötter) errichtet. Ziegelsteine, das setzt so beliebte Mauermaterial, wurden damals noch wenig zum Bauen verwendet, weil sie zu teuer waren. Das steinerne Bauzeug bestand daher bei uns aus Ackersteinen.

Waren Steine und Holz in Bereitschaft, so wurden in der Ziegelhütte einige Fässer ungelöschten Kalks geholt. Als= dann machte man beim Bauplak eine große vieredige Grube in die Erde, und daneben richtete man einen Löschtrog (bære) aus Brettern her: darein warf man eine Anzahl Kalksteine. begoß sie mit Wasser, so daß sie zu dampfen und zu brausen begannen, in Pulver zerfielen und durch weitern Zusatz von Wasser zu einem milchigen Brei wurden; dies nannte man den Kalk löschen. Alsdann wurde der Brei durch einen Schieber in die Ralkarube abgelassen. Dies Verfahren wurde wiederholt, bis aller Kalk gelöscht und in die Grube geflossen Hier blieb er liegen, bis man ihn zur Bereitung des Mörtels (pflasters) herausnahm und in einer Mörtelpfanne mit Sand verrührte. Bald ward dann auch der Zimmer= mann bestellt, der das Holz im Tagelohn zu "beschlagen", d. h. vermittelst der Axt und nach der Ronnschnur vierkantig zu machen hatte. War der "Bauriß" bereits gezeichnet, so wurde das Bauholz alsbald "abgebunden", d. h. in der nötigen Länge zersägt, gefalzt, gezäpft und abgepaßt, so daß es nur noch zusammengefügt (montiert) werden mußte. Dann wurde auf der Hofstätte der Reller ausgegraben; der Maurer kam, und das Bauen begann. Aber auch jetzt wurde nicht geeilt; denn da alle Arbeiten im Tagelohn verrichtet wurden, so verstanden die Handwerksleute schon damals, auf ihre Rechnung zu kommen. Auch hielt man sehr auf aute und dauerhafte Arbeit, wie man am Material nicht sparte. Die

Tagelöhne waren im Verhältnis zu den jetzigen sehr niedrig. Ein Maurer erhielt 6 Baten (24 Kreuzer oder 85 Rappen), ein Zimmermann einen halben Gulden (1 Fr. 5 Rp.) nebst freier Kost. Für diesen Lohn mußten sie im Sommer von früh halb sechs Uhr bis zum Abendunkeln arbeiten; von einem elf= oder zehnstündigen Arbeitstag wußte man noch nichts. Hatten die Leute die ganze Woche hindurch beim gleichen Bauherrn gearbeitet, so lud er sie für den Sonntag zum Mittagessen ein; doch war das nicht allgemein üblich.

War der Maurer mit seiner Arbeit fertig, dann stellte sich der Zimmermann wieder ein, um das Gebälke einzufügen und "aufzurichten". Wenn der lette Balken des Dachstuhls eingesetzt war, so wurde auf dem First ein Tännchen aufgestellt, an dessen Asten bunte Bander und für die Zimmerleute neue Taschentücher befestigt waren. Alsdann setzten sich die Zimmerleute auf das Sparrenwerk des Dachstuhls und schlugen mit ihren Üxten in regelmäßigem, herkömmlichem Tatte drauf einen Trommelmarsch, der fast eine Viertelstunde lang dauerte und weithin dröhnte. Waren nicht genug Zimmer= leute da, so zogen sie andre zu, die nicht vom Handwerk waren; denn sechs Mann mußten es mindestens sein. Dieses Rlopfen war immer ein Zeichen, daß ein größerer Bau, ein Wohnhaus, aufgerichtet worden sei; denn für kleine Gebäude, Holzschöpfe und dgl. wurde nicht geklopft. Ich glaube, dieses Klopfen sei ganz in Abgang gekommen; wenigstens habe ich es seit vielen Jahren nicht mehr beobachtet. Das Aufrichten wurde fast immer auf den Samstag verlegt, wie ich vermute, weil die Arbeitsleute am darauf folgenden Tage für die Arbeit nicht recht aufgelegt gewesen wären; denn dem Aufrichten folgte am Abend regelmäßig das "Aufrichtmahl"), wobei das Trinken nicht gespart wurde. Oft hielt der Zimmer= meister oder ein Geselle nach dem Rlopfen, vom Dachgebält aus, einen kurzen "Spruch" auf das Wohlergehen des neuen Hauses und des Bauherrn. Das Glas, aus dem er nach

dem Spruch getrunken, warf er über das Haus hinunter zur Erde; blieb es dabei unverletzt, so hielt man das für eine gute Vorbedeutung, andernfalls für eine böse.

War das Haus endlich außen und innen fertig, — was immer eine geraune Zeit in Anspruch nahm — dann bezog man es doch nicht gleich. Wenn immer möglich, mußte es erst ganz ausgetrochnet sein; die jezige Sitte, ein neues Haus ein Vierteljahr nach der Fundamentierung zu beziehen, wäre als durchaus gesundheitswidrig betrachtet worden. War man aber eingezogen, dann fand am Abend nach dem Einzug die "Hausräuche" (hûsräuki) statt, ein kleines Familienfest, zu dem Angehörige. Freunde und wohl auch Nachbarn ein= geladen wurden. Dabei fehlte es nicht an Essen und Trinken und "Sprüchen". Im ganzen wurde aber bei weitem nicht so viel gebaut wie jett. Man begnügte sich so lange als möglich mit dem alten Hause, und fast nur gut gestellte Leute entschlossen sich freiwillig zu einem Neubau. Wo nicht etwa Feuerschaden dazu nötigte, konnten Jahrzehnte vergehen, bevor ein neues Haus entstand. Das hatte seinen Grund auch darin, daß selten ein Wechsel der Bewohner desselben eintrat, und sehr selten fremde einzogen. Gab es doch manche Dorf= schaften, die nicht einmal die jungen Mädchen auswärts heiraten lassen wollten, und in denen ein fremder Freier weidlich durchgeprügelt oder in den Bach oder Brunnentrog geworfen wurde, falls er es wagte, einer der Dorfschönen in redlicher Absicht der Heirat Besuch abzustatten.

3. Jandliche Arbeiten in Sans und Geld.

Zu einem Heimwesen auf dem Lande gehört ein Garten. Ein solcher macht dasselbe heimeliger, freundlicher, selbst wenn er nur wenige Beete umfaßt. Blumen vor dem Haus und Blumentöpfe vor den Fenstern sind ein Beweis, daß der Sinn für Schmuck und Zier den Hausbewohnern nicht mangelt; das Leben soll doch nicht ganz im Streben und Hasten nach

Nuten und Gewinn aufgehn. Seit alter Zeit war es daher Brauch, einen Garten, ob groß oder klein, vor den Fenstern der Wohnstube anzulegen. War Platz zu einem größern Garten vorhanden, so wurden in demselben auch noch Gemüse gepflanzt und zwar nebst Rohlraben (brassica oleracea), Rohl (br. oleracea var. sabauda) und Spinat (spinacia oleracea), besonders auch Mangold (chrût, mangelchrût: beta vulgaris var. cicla), schlechthin "Kraut" genannt, das damals ein beliebtes Gemuse im Sommer war. Von diesem stammt der alte Name "Krautgarten" (chrûtgârte), wie der Hausgarten auf dem Lande fast immer genannt wurde und noch genannt wird.26) Begreiflich war der Garten durch Hede oder Zaun geschlossen, um zudringliche Tiere, Hunde, Hühner, Vieh zc. davon abzuhalten. Früher waren es insonderheit Buchsheden, die um die Gärten gepflanzt und oft meterhoch gehalten wurden. Diese Buchsheden bilbeten freilich einen beliebten Unterschlupf für Schneden (hüslischnegge), Eidechsen und anderes Getier; für die Nasen aber waren sie wegen ihres starken widrigen Geruches nicht sehr angenehm. und da sah man auch Einfassungen der Gärten aus Tannenpflänzlingen, die fleißig beschnitten und niedrig gehalten wurden. Erst nach und nach kamen die Lattenhäge (scheidhêg) in Mode, und später die eisernen.

In diesen ländlichen Hausgärten hielt man insgemein einige Blumenspezialitäten,²⁷), die jetzt fast ganz daraus versschwunden sind. Dahin gehört die Herbstrose (Malve, althaea rosa), deren oft zehn Fuß hoher Stengel dicht mit prächtig

²⁶) Formelhaft heißt es in alten Kaufbriefen: ein Haus samt Hofraite, Kraut= und Baumgarten.

²⁷⁾ Vgl. den Aufsat von H. Wegelin, Die alten Zierpflanzen der thurgauischen Bauerngärten in den Mitteilungen der Thurg. naturforschenden Gesellschaft. Heft 13 (1898), S. 108 fgg. und E. L. Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch. Bd. II. Berl. 1867. S. 125 fgg.

farbigen Blüten besett ist, und die jett, infolge einer sie dezimierenden Krankheit, nahezu verschwunden ist; sodann die japanische Goldnessel (Spanischræsli, Kerria japonica), die gelbe rosenähnliche Blume eines dornlosen Strauches; ferner Rosmarin (rôsmərî, rosmarinus officinalis) und Majoran (maierô, origanum majorana), beides stark und angenehm duftende Pflanzen, die am Sonntag von Frauen und Mädchen zur Kirche mitgenommen wurden und diese oft ganz mit ihrem Duft erfüllten. Den Rosmarin konnte man freilich nur während des Sommers im Garten lassen; im Berbste brachte man ihn in den Reller. Nach und nach kamen auch Fuchsien und Geranien in Mode, von den letzlern aber mehr die mit wohlriechenden Blättern, die wie Majoran und Rosmarin in die Kirche mitgenommen wurden. Eine beliebte Blume war ferner die weiße Lilie (ilge, lilium candidum), die selten in einem Garten fehlte. Man schrieb ihren Blumen= blättern Heilkraft zu; denn Öl aus Lilien soll gegen Quet= schungen aute Dienste leisten.

In unmittelbarer Nähe des Bauernhauses (ich meine damit nicht bloß das Haus des eigentlichen Bauers, sondern auch das des Handwerkers oder eines andern Berufsmanns im Dorfe) befand sich fast immer ein Baumgarten, ein Stück Wiesland, das von dem Eigentümer ganz besonders gepflegt und mit den besten Obstbäumen besetzt war. Besonders wurden da Frühäpfel, Frühbirnen, Pflaumen, welsche Zwetschgen, allenfalls auch Kirschen gepflanzt.

Wenn möglich, schloß sich dem Baumgarten die Hanf beunde (hâfpünt) an, da diese wie jener gut gedüngt und fleißig beraten werden mußte. Der Andau der Gespinstpflanzen war dazumal eine sehr wichtige Sache, fast so wichtig als der Getreidebau; denn Hanf und Flachs mußten Gespinst und Gewebe für die Kleidung und Wäsche der ländlichen Familie und außerdem einen Vorrat an Weißzeug für künftige Aussteuern liefern. Dem Hanf (Flachs wurde

im mittlern Thurgau wenig gepfanzt) bestimmte man das beste Stud Land, wo möglich in der Nähe des Hauses; die sorgsame Hausfrau hielt auch sehr darauf, daß der Hanfader gut gedüngt und tüchtig zur Saat vorbereitet ward; denn recht langen und zarten Hanf zu bekommen, war ihr Stolz. Bekanntlich unterscheidet man zweierlei Sanf, den männlichen und den weiblichen, und benennt sie seit Menschengedenken mit Wörtern, die aus der lateinischen Sprache stammen sollen: fiməl und mäschəl.28) War der Hanf reif, d. h. stäubten beim Schütteln die männlichen Blüten — was so um die Ernte herum der Kall war — dann machte man sich dran, ihn auszuziehen (lücho). Die Hanfstengel band man in kleine Buschel und legte sie ins Wasser, entweder in einen Weiher (eine roß) oder in den Bach. Dieses Er= weichen nannte man ræze.29) Im Wasser blieb der Hanf liegen, bis sich der Bast leicht vom Stengel ablösen ließ. War das der Fall, so wurden die Büschel auf eine sonnige trocene Wiese gebracht, aufgelöst, die Stengel ausgebreitet

²⁸⁾ Aber das wahre Verhältnis ist bei den Benennungen gerade verkehrt. Was wir siməl (cannadis feminina) nennen, ist nicht die weibliche, sondern die männliche Pflanze, und was uns mäschəl (cannadis masculina) heißt, ist die weibliche Pflanze. Es ist aber nicht nötig, wegen dieser beiden Bezeichnungen den Andau der Gespinstpflanzen von den Kömern herzuleiten; Hanz und Flachs sind durchaus germanische Wörter, und Tacit. Germania c. 17 berichtet uns, daß die germanischen Weiber linnene Kleider trugen; daraus wird folgen, daß sie den Lein auch andauten. Jene beiden lut. Wörter können später durch die Klöster zu den Deutschen gekommen sein.

²⁹⁾ Dies ist das richtige Zeitwort von dem Beiwort roß, weich: rœze, im Wasser weich machen. Das jetzt im Hochdeutschen für diese Tätigkeit gebräuchliche, von irgend einem unbesugten Sprachklitterer erfundene "rösten" ist nicht nur lautlich, sondern auch seiner eigentlichen Bedeutung nach falsch und geradezu albern, weil es das Gegenteil bedeutet. Man nehme daher das Wort in der Form "rözen" wieder auf, so ist alles in Ordnung.

und liegen gelassen, bis sie gang troden und leicht brüchig waren. Nun wurden sie zu größern Büscheln (bobo) zusammengebunden und nach Hause unter Dach gebracht. Rorn= und Haberernte vorbei, so schickten sich die Weibs= personen an, den Hanf zu brechen (dolpe), wovon ich vorhin gesprochen habe. Damit war aber noch nicht alle Arbeit abgetan; denn jett brachte man den Hanf in die Reibmühle (rîbi); dieselbe befand sich meist in einem Anbau oder kleinen Nebengebäude der Getreidemühle. Auf einem ziemlich großen, freisrunden, hölzernen Bett lief ein schwerer, wie ein Schleifstein geformter, von einem Wasserrad direkt oder durch Transmission getriebener Stein herum. Auf dieses Bett wurde der Basthanf, der jett von den meisten Holzteilen befreit war, ausgebreitet. Der herumlaufende Reibstein zerdrückte alle etwa noch zurückgebliebenen harten Stengel= Eine Weibsperson mußte fortwährend hin und her teilchen. laufen, den niedergepresten Hanf aufzuschütteln; das war jedoch, insofern die Manipulation viel Staub entwickelte, eine widerwärtige und, insofern die kleinste Unachtsamkeit schwere Folgen haben konnte, eine gefährliche Arbeit. Nach dem Reiben folgte das Hecheln, wodurch die kurzen Fasern (de chûder) von den langen (t'rîste) getrennt wurden. nach dem Hecheln war der Hanf spinnfertig. Aus der rîste wurde feineres, aus dem chûder gröberes Garn gesponnen. Aus letzterm wob der Leineweber Zwilch zu Hosen, Getreideund Rartoffelsäcken.

Für den Landmann sind Stall und Scheune wichtige Räumlichkeiten. In diesem Stücke sah es freilich damals noch übel aus, besonders in den Ställen, deren Einrichtung und Ordnung. Man schien der Meinung zu sein, das Vieh bedürfe im Stalle wenig Platz und wenig frische Luft. Diese Meinung mochte daher kommen, daß das Vieh früher, zur Zeit des Weidgangs (welcher bis in den Ansang des 19. Jahrhunderts herein reichte) im Sommer teils auf der Weide,

teils an der Arbeit auf dem Felde und nur im Winter im Stalle sich aufgehalten, und daß man dafür hielt, im Winter musse es vor allem warm haben. Die Ställe waren daher meist so niedrig, daß ein einigermaßen großer Mann darin kaum aufrecht stehen konnte; auch waren sie so schmal, daß größere Stude Vieh mit dem Hinterkörper fast bis an die Wand reichten und man mit Mühe hinter ihnen durchkommen konnte. Ebenso spärlich war der Raum in die Länge bemessen, so daß die Tiere beim Ruhen dicht neben einander zu liegen kamen und sich nicht umwenden konnten. Von gehörigem Lüften der Stallung war keine Rede; wurden doch im Winter von vielen soaar die Öffnungen (lidlucke, auch êlucke) zum Einschieben des Kutters auf die Kutterraufe (bard) geschlossen. Dieser grausame Unsinn war freilich weit verbreitet, so daß man in den Zeitungen zuweilen lesen konnte, da und da sei das Vieh deshalb erstickt. Außerdem blieb der Mist oft so lange unter den Tieren liegen, bis sie wie auf einer Bühne drauf standen und zwar mit dem Vorderkörper tiefer als mit dem Hinterkörper. Wurde hiebei — was auch nicht selten vorkam — die Streue noch gespart, so läßt sich denken, wie das Vieh aussehen mußte. Begreiflich sammelte sich auf diese Art im Stall eine dumpfe übelriechende Luft an, die den Tieren unmöglich zuträglich sein konnte. War nun gar was auch noch häufig der Fall war — im Hintergrund des Viehstalles der Schweinestall angebracht, so entstand ein Gestank kaum zum Aushalten für nicht bäuerliche Nasen. Ohne= hin galt die allgemeine Ansicht, die Schweine müßten nun einmal, eben weil sie Schweine seien, bis an die Knie in Mist und Kot stehen; darum fand man es auch selten anders. Gewiß war diese törichte Meinung viel daran schuld, daß das Schweinefleisch früher nicht so schmackhaft war als jetzt, und daß oft gefährliche Viehseuchen grassierten. So glattes und sauberes Vieh wie jetzt konnte man nur selten sehen, wohl aber solches, dessen Hinterleib mit einem förmlichen

Schuppenpanzer von anhaftendem Kot gewappnet war. Freilich war auch die Fütterung im Stalle sehr mangelhaft. Es gab Viehbesitzer, die gegen das Frühjahr hin kein Pfund Heu mehr auf der Heudiele hatten und das Vieh mit Stroh oder sogar mit Tannreisig (tannochrîs) füttern mußten.

Etwas besser als im Stall sah es meistens in der Scheune (schür) aus; doch war auch dort manches nicht so gut und beguem wie jekt. Die Haupsache war der Tenne= boden. Dieser wurde aus geknetetem, festgestampftem und mit dem Plackscheit eben geschlagenen Lehm und nur selten aus Tannenbrettern (daher der Name Tenne) hergestellt. Dreschens wegen mußte die Tenne hart, eben und ohne Risse sein; ihre Erstellung und Auffrischung erforderte daher viel Arbeit und Aufmerksamkeit. Meistens diente die Scheunentenne (das schürdtenn) zugleich als Futtertenne. Scheune und Stall befanden sich fast immer unter dem gleichen Dach wie das Wohnhaus. Wo das, besonderer Verhältnisse halber, nicht der Fall war, standen sie ganz in der Nähe des Hauses. Eine Unsitte, die jest großenteils verschwunden zu sein scheint, war, daß der Miststock fast überall ganz in der Nähe der Haustür angehäuft war.

Größere Gehöfte besaßen wohl auch einen Speicher (spschar). Es war das ein kleines, freistehendes Gebäude aus Riegel- und Mauerwerk, das zum Aufbewahren des ausgedroschenen Getreides (der frucht) diente. Damit der "Frucht" (Korn, Weizen, Haber) der zum völligen Trockenwerden erforderliche Luftzug nicht fehle, waren die Giebelwände mit vielen kleinen dreieckigen Öffnungen versehen, durch die beständig frische Luft strich. Diese Öffnungen bildeten aber zugleich willkommene Schlupflöcher für Spazen und Fledermäuse. Besonders letztere hielten sich mit Vorliebe in Speichern auf, wo man sie in kleinen Ballen an den Balken aufgehängt finden konnte während ihres Schlases, der bekanntlich vom Morgen bis zum Abend andauert.

Einzelne große Bauern besaßen eigene Trotten; 30) doch waren die Trotten in den Dörfern gewöhnlich Korpo-rations- oder Gemeindeeigentum. So eine Trotte alten Stils kostete viel Geld. Zu der innern Einrichtung war vor alkem ein langer schwerer Eichenstamm erforderlich. Dieser Eichenstamm, Trottbaum genannt, lag derart auf einem entsprechend starken Gestell, daß die eine Hälfte, die über das Trottbett (auch biet genannt) gieng, etwas schwerer war als die andre.

³⁰⁾ Der Name Trotte kommt her von treten (althochd. tritu trat trâtumes *gatrotan, später gatrëtan), weil die reifen gelesenen Trauben vor Zeiten nicht gepregt, sondern wie heute noch im füdlichen Frankreich und in andern Gegenden mit den Füßen zerstampft murden. Schon Karl der Gr. hielt dieses Berfahren für unappe= titlich; darum schrieb er in seinem Capitulare de villis vel curiis imperii c. 48 por, ut torcularia in villis nostris bene sint præparata; et hoc prævideant judices, ut vindemia nostra nullus pedibus praemere praesumat, sed omnia nitida et honesta sint, d. h. "daß die Trotten auf unsern (königlichen) Höfen gehörig hergerichtet seien. Und dafür sollen die Amtleute forgen, daß keiner sich herausnehme, unfre Herbsterträge (die Trauben) mit ben Füßen zu treten, sondern daß alles sauber und anständig sei." — Indessen sind, sagt Guérard, die Gründe der Reinlichkeit, welche den Raiser veranlaßten, das Treten der Trauben zu ver= bieten, schon lange als unrichtig erkannt worden. — Bgl. Grimm, Weistümer 1, 62. 63. 2, 811. v. Mohr, Regest. v. Fraubrunnen Nr. 278. 171. 327. Über die fauren Weine gibt es alte Spage. Joh. v. Winterthur (v. Wyß p. 112) jagt: "Bis zum Jahre 1336 war der Bürcher Wein so sauer und hart, daß er die eisernen Sahnen der Be= fäße, moraus er abgelassen murde, angriff": adeo acre et durum erat, quod ferrea rostra vasorum, in quibus continebatur et de quibus funde-Felix Sämmerlin, der selbst ein Zürcher mar, batur, abrasit. weiß (in der Schrift de arbore torculari ducenda in die festo bei Reber S. 322 fg.), daß die Zürcher noch um das Jahr 1450 ihre Trottbäume aus den längsten und dicksten Stämmen des Waldes machen mußten, so hart waren die Trauben, und war dann der Wein mit riesenhafter Anstrengung ausgepreßt, so mußte man noch 30 Jahre warten, dis man ihn trinken konnte. Bekannt ist vinum Bendliconense acrius est ense, angit et urit, immo occidit.

Am Ende des leichtern Teils befand sich eine in Schraubengängen laufende lange hölzerne Spindel, welche unten an einem mit schweren Steinen belasteten, in die Erde versenkten, schwebenden Gestell befestigt war. Durch die Spindel gieng eine oder zwei Stangen, die zwei oder vier Handhaben bildeten. Drehte man nun mit Sülfe dieser Bebel die Spindel von links nach rechts, so zog sie den Trottbaum herab; dieser drückte auf das unter ihm befindliche Trauben= oder Obsttrast, welches auf dem Trottbett aufgeschüttet und mit Brettern und Pflöcken belastet war, und preste den Saft heraus, der dann in die Rennstande herunter floß. Das Drehen wurde fortgesett, bis sich das belastete Spindelgestell hob und der Druck dadurch noch stärker ward. man den Trottbaum und die Spindel in dieser pressenden Lage eine Zeit lang in Ruhe, bis kein Saft mehr in die Rennstande floß; alsdann wurde die Spindel von rechts nach links zurückgedreht; der Trottbaum ging in die Höhe, und der Druck auf das Trast hörte auf. Die zurücklaufende Spindel ging nach und nach so rasch, daß die Treibenden kaum mehr nachzukommen vermochten. Es war darum ein Haupt= vergnügen für Anaben und Mädchen, sich auf die Bebelstangen zu legen und sich so herumdrehen zu lassen; doch war dieses Vergnügen gefährlich, insofern man, wenn man nicht Vorsicht übte, weggeschleudert werden konnte. Stand die Spindel still, so rührte der Trottmeister auf dem Trottbette das Trast auf, oder wenn es ziemlich trocken geworden war, beschnitt er es mit einer breiten Axt, und alsdann wurde das Trast wieder beladen und nachher neuerdings mittelst der Spindel gepreßt. Dieses Verfahren ward mehrmals wieder= holt, bis der Saft in die Rennstande kaum noch träufelte. Alsdann wurde das ausgeprekte Trast, nunmehr Trester genannt, abgeräumt (später zum Branntweinbrennen benutt) und ein neuer truck auf das Trottbette geschüttet. Dadurch, daß der beeidigte Trottmeister die Aufsicht über alles, was

in der Trotte vorging, ausübte, war dem Weinkäuser eine gewisse Garantie für reelles Getränke geboten; seitdem aber die Leute ihre Trauben mittelst moderner kleinerer Pressen im eigenen Hause auspressen, ist selbstverständlich eine solche amtliche Garantie nicht mehr vorhanden.

Eine sehr unvollkommene Maschine war die damalige Obstmühle, wodurch das Obst gequetscht werden sollte, um es nachher auszupressen. Gewöhnlich diente dazu ein stark gebogener ausgehöhlter Baumstamm. In Ermanglung eines solchen verfertigte man aus Brettern oder Steinen eine halbkreisförmige Rinne. Ein an einer langen Stange sestgemachter schleissteinartiger Stein wurde in dieser Rinne hin und her geschoben, wodurch das darin geschüttete Obst zerquetscht ward. Später ward aus der halbkreisrunden Rinne eine kreisrunde größere, mit einem größern Steine, der von einem Stück Vieh im Kreise herumgezogen wurde.

Von Haus und Hof weg wollen wir uns nun auch noch ein wenig im Feld umsehen. Früher hatte man im Verhältnis zum Aderfeld viel weniger Wiesland als jekt. und der vorhandene Wieswachs war lange nicht so ertrag= reich als der jezige. Es gab viele einschürige (von scheeren) oder einmadige Wiesen, von denen nur ein Schnitt, nämlich in der Heuernte, gewonnen werden konnte. Das Gras derselben war kurz und lieferte daher nicht viel Heu. schlechte Zustand der Wiesen rührte daher, daß dieselben zu wenig gedüngt werden konnten. Von künstlichem Dünger wußte man noch nichts, außer dem Gyps, und dieser ward nur für die Kleeäcker verwendet. Weil der Landmann den Stallmist für die Düngung des Ackerfeldes und der Wein= gärten brauchte, so fiel kaum etwas davon auf die Wiesen ab; zudem fehlte es vielfach sonst an der richtigen Behandlung des Wiesbodens, an der Entwässerung oder Bewässerung desselben, je nach Beschaffenheit und Umständen. Daher hielt man zu wenig Vieh, und mithin wurde zu wenig Stalldünger erzeugt. Auf der gleichen Fläche Wieswachs, auf der man damals fümmerlich 2 Stud Vieh überwintern konnte, kann man jett 4 bis 6 Stück überwintern. Sozusagen jedes Frühjahr trat Heunot ein, und die Leute mußten wochen= lang ihr Vieh mit Stroh oder sogar mit Tannenreisig (tannochrîs) füttern, oft genug auch dasselbe hungern lassen. Es war jammernswert, wie man dazumal im Frühjahr häufig Ochsen auf den Markt führen sah, die vor Schwäche kaum noch zu gehen vermochten, und denen man die Rippen von weitem zählen konnte. Die wenigsten Biehbesitzer wußten käufliches Heu aufzutreiben, selbst wenn sie das Geld dazu gehabt hätten, weil nur wenige das ihrige verkauften, auch von außen keins eingeführt ward, über das alles aber der Preis zu hoch stand. Man behalf sich deshalb, wie man konnte; viele verkauften lieber das Vieh, häufig um jeden Preis und ließen im Frühling das Keld von andern bestellen. Wohl kam die schwäbische Häckselmaschine (straustuel) zu uns; wodurch man, wenn man Stroh unter das Seu mischte, das Futter gleichsam strecken, den Vorrat also verlängern konnte; allein nicht jeder Viehhalter konnte sich einen solchen Strohschneidstuhl anschaffen und ihn handhaben. Zwar gab es Männer, die aus dem Rurzfutterschneiden ein Gewerbe machten und mit ihrem Futterschneidstuhl auf die Stör gingen; allein was half es demjenigen, dessen Seudiele leer war?

Sobald im Frühling der Schnee zerronnen war, konnte man ganze Scharen von Mädchen und Frauen aufs Feld gehen sehen, um zu jäten. Dabei hackten sie besonders die Wurzelstöcke des Hahnensuß (hamfis, ranunculus acris) und des Löswenzahns (chetteneblueme, leontodon) aus, die, gewaschen, vom Vieh gerne gefressen wurden. Doch fütterte man damit besonders die Rühe, um zu verhindern, daß sie die Milch verlören.

Ein großer Teil der Schuld an diesem ungenügenden Zustand der Wiesen siel u. a. auf die eigensinnige Ge=

wohnheit der Landleute, mit der sie vorschützten: "Großvater und Vater haben es auch so gemacht und sind doch durch die Welt gekommen." Diese törichte Redensart konnte man oft zu hören bekommen, wenn man die Leute darüber tadeln Wohl hatten größere Bauern einen oder belehren wollte. oder zwei Rleeäcker oder sie pflanzten Luzerne und Esparsette (esper), allein sie befanden sich mit diesen Neuerungen stark in der Minderheit. Zudem hält sich bekanntlich der drei= blättrige Rlee nur zwei Jahre ergibig und muß nach zwei Jahren wieder untergepflügt werden; Luzerne und Esparsette aber kamen im mittlern Thurgau nie so recht zum Anbau. Andre künstliche Wiesen kannte man überhaupt noch nicht. Erst als man anfieng, geeignete Ader mit Grassamen zu besäen, d. h. Runstwiesen anzulegen, verschwand nach und nach der gewohnte Heumangel; es konnte allmälich mehr Bieh gehalten und konnten Felder und Wiesen gedüngt merden.

Im allgemeinen fand damals das Heuen später als jetzt statt, im mittlern Thurgau gewöhnlich erst gegen Ende des Monats Iuni, und wenn der Name Heumonat dem entspricht, was er besagen will, so muß in noch älterer Zeit die Heuernte sogar erst im Iuli vorgenommen worden sein. Die Alten hielten dafür, das Gras müsse vor dem Mähen recht reif sein, d. h. die Schmalen (Rießeln, triticum repens) mußten beim Schütteln stäuben. Diese Ansicht hatte zur Folge, daß zwar die Quantität des Heues größer, die Qualität dagegen geringer ward.

Die Heuernte brachte dazumal mühsamere Arbeit als jetzt, wo man schon so viele Geschäfte derselben mit Maschinen besorgt. Schon früh um 3 Uhr erhob man sich vom Lager und gieng mit der Sense (sägissə) auf die Wiese. War die Morgenluft fühl, so nahm man vor dem Abgehen ein Schnäpschen. Um 6 Uhr ward das Frühstück auf die Wiese gebracht: ein währschaftes Habermus oder eine dicke geröstete

Mehlsuppe mit Brot. Bis um 9 Uhr wurde abermals tapfer gemäht: dann brachte jemand das Zwischenbrot (de znüni): Most oder Wein, Brot und Rase, etwa auch Grünkase (Glarner ziger) oder Dürrfleisch, und nachher wurde bis 11 Uhr. zuweilen auch länger, weiter gemäht. Eine Weibsperson zettelte die niedergemähten Schwaden mit der Heugabel aus= Vor dem Mittagessen mußte das verzettelte Gras mit der Gabel umgewendet (umgschlage, gworbet) werden. wobei die Mähder mithalfen. Wurde das Gras nicht dürr bis zum Abend, so häufte man es, um es vor der Feuchtigkeit der kommenden Nacht oder vor Regen zu schüken, in kleine Schober (birling, birlig oder schöchli); andern Morgens wurde es wieder auf der Wiese verzettelt und dann am Nachmittag auf den Heuwagen geladen. Einen Seuwagen regelrecht zu laden, daß er bei der Heimfahrt durch alle Unbilden des Weges und der Straße nicht aus der Façon kam und schief drein schaute oder am Ende noch umfiel, galt für eine künstliche Fertigkeit, die nicht jedem geläufig war. Neben geschicktem Verteilen des Heus mußte da der Wies= baum (wisbom), der über das Heu von vorn nach hinten gelegt und durch Seile und Spindeln (wölle) festgezogen wurde, für die Solidität des Fuders das beste tun. das heu in die Scheune eingefahren und auf dem heuboden versorgt, wo Anaben und Mädchen es feststampsten, so mußte der Vater noch in später Abendzeit die Sensen für den folgenden Tag auf dem Dangelstock dengeln; manchmal war er oder ein Mähder während des Mähens, wenn die Sensen trot alles Wegens mit dem Wetstein, der im Wetsfaß (fusterfaß) angehängt war, nicht mehr scharf werden wollten, ge= zwungen, im Schatten eines Baumes oder hinter einer Becke zu dengeln. Bei vieler Anstrengung aber war das Heumachen, wo man in aller Frühe auf die Wiese gieng, um das taufrische Gras zu mähen und zu "ratsamen", eine Lust, welche nur die nachempfinden können, die es mitgemacht haben.

In meiner Jugendzeit standen noch um viele Wiesen oder Wiesenkomplexe herum, fast immer aber vorhandenen Gräben oder Bächen entlang, Beden von verschiedenem Gebüsch. Mit Vorliebe pflanzte man den Haselnußstrauch (corylus avellana); denn die Haselnüsse waren nicht blok den Rindern eine beliebte Näscherei, sondern sie lieferten auch ein sehr geschätztes Speiseöl. Sodann wurden die langen Haselruten ihrer Dauerhaftigkeit wegen gern zu Rübelreifen verwendet. Neben Haselnußstauden wurden auch die Schwarzerle (alnus glutinosa), die Maßholder (acer campestre), die Weide (wide, salix capræa) u. a. hineingepflanzt, bisweilen auch Buchen und Eichen. Diese Hecken lieferten eine Menge gutes Brennholz zum Einheizen der Öfen; denn in dem günstigen Boden wuchsen die Sträucher schnell empor und konnten je nach 3-4 Jahren gehauen werden. So erhielt man eine feste, dichte, natürliche Hecke gegen das angrenzende Grund= stück. Die untern, dem Erdboden am nächsten stehenden Teile des Gesträuchs (t' hagmuətərə) 31) wurden nach und nach

³¹⁾ Wir verdanken in dieser Stelle dem Berf. die Erklärung eines schwierigen Ausdrucks unfrer ältern Sprache. Im Frauen= felder Ratsprotokoll vom 1. Juli 1724 heißt es bei einem Entscheide des Rates über den Grenzstreit des Bäckers Raspar Dumelin, der ein Stück Wald gekauft hatte, und Melchior Kym und Felix Egli und Konsorten aus Kurzdorf, Besigern des anstokenden Aderfelds: Weil weltkündig, 1) daß holz den zelgen und ackerfeld frid zu geben schuldig, und 2) wenn man die alte hagmutter und die marchen und die in dem hag stehenden tändlin ansehen will, erscheint klar, daz der hag von dem holz gegen dem ackerfeld getriben. Ebendas. 7. Apr. 1693: Seckler Sulzbergers magd, die dem mahler K. Sulzberger die hagmutter abgehauen, ist um 1/2 gulden gebüßt worden. Die alte Hagmutter, welche aus ihren Stöden des Gesträuchs die Bede gleichsam immer wieder von neuem gebar (vgl. lat. matrix), zeigte meistens auch eine Grenze an zwischen zwei Grundstücken. In der Offnung von Bungen im Aargau § 73 (Argovia, Bd. 4., 1866, S. 346) foll nach Rochholz die Verbindung der Wörter lon und ezuge dasselbe bedeuten:

armsdick und lieferten ein treffliches Holz. Die grünen Hecken bildeten aber auch einen sehr beliebten Aufenthalts= und Nistort vieler Singvögel; ja, manche derselben, z. B. der Zaunkönig ('s hagschlüpforli), der seinen Namen davon hat, lebten ausschlieklich in und um diese Hecken. Sie boten allen kleinen Bögeln Zuflucht bei Verfolgung durch Raubvögel und Obdach bei schlechtem Wetter. Seitdem diese Grünhecken von den Landleuten fast gänzlich ausgerottet worden sind, hat auch die Zahl der Singvögel, deren Berminderung man gerne den Italienern allein zuschiebt, erheblich abgenommen. Das ist begreiflich; denn die Hecken boten ihnen nicht bloß gute Unterfunft, sondern auch eine reich besetzte Speisetafel. Eine Unzahl Mücken, Raupen, Räfer 2c. hielten sich ebenfalls darin auf, und es konnten alle insekten= fressenden Vögel hier reichliche Nahrung finden. Freilich hatten diese lebendigen Seden auch ihre Nachteile. Sie sogen auf einige Entfernung den Boden aus, brachten für die Nordseite starken Schatten und bewirkten damit, daß das Moos im Grase überwucherte.

Der kleine Heuertrag von dem geringen Wieswachs ermöglichte, wie schon erwähnt, nur einen beschränkten Viehsstand. Aber auch abgesehen davon war es wenig vorteilhaft, Vieh über Bedarf zu halten. Dasselbe galt im Verhältnis zu den jetzigen Preisen sehr wenig. Für 15—20 Taler (den Kronentaler zu Fr. 5.80 gerechnet) konnte man eine schöne Ruh, für 30—40 Taler einen großen Ochsen kaufen. Mein Vater erhandelte einmal auf dem Weinfelder Markte eine

wer ouch in dem zwing ezügen oder lonen ze verzünen hat und ime in acht tagen söliche ze vermachen geboten, und er das übersechen: ist derselbe dem gotshüs drig schilling ze buoß verfallen. Ühnlich heißt das Rinnfal eines Baches in einer alten Urfunde des Lech=Rains bei Schmeller 2¹, 545: die pachmuətər verwechst und wird mit koth und sand durch das wetter, regen und anlaufen der wasser verschütt.

nette junge Ruh, die recht viel Milch gab, für 7 Taler, also 40 Franken. Die Ursache dieser niedrigen Viehpreise lag hauptsächlich darin, daß, wie schon gesagt (S. 58), sehr wenig Fleisch gegessen wurde, obschon dasselbe so wohlfeil war: die meisten Leute auf dem Lande holten nur auf den Sonntag grünes Fleisch in der Metzg, viele auch dann nicht. in den Städten war der Verbrauch ebenfalls viel geringer als jett. Weil die Eisenbahnen noch fehlten, konnte kein Vieh und kein Fleisch exportiert werden; auch kamen noch wenig Fremde in die Schweiz. Das Viehmästen war also nicht gewinnbringend. Selbst vermehrte Produktion von Milch für den Verkauf lohnte noch nicht. Im mittlern Thurgau gab es damals noch keine einzige Räserei, und von dem Gedanken, Milch von dort in die Stadt zu schicken, war noch Der Bauer verkaufte überhaupt keine Milch. feine Rede. sondern verwendete sie für Menschen und Vieh im eigenen Haushalt, so daß Leute, die keine eigenen Rühe oder Ziegen hielten, oft schwer Milch bekommen konnten. Man stellte daher nicht viele Rühe ein; selbst große Bauern hatten deren selten mehr als zwei. Die Rühe wurden — und das war human — selten zum Ziehen verwendet, und über ein Bäuerlein, das mit Rühen ins Feld fuhr, lachte man höhnisch . Rühe wurden also fast ausschließlich der Milch und Nach= zucht wegen gehalten. Die überschüssige Milch ließ man in dafür bestimmten Beden (milchbecki) stehen, bis sie gerann. Dabei sette sich an der Oberfläche eine dicke Rahmdecke an, die abgenommen und in großen irdenen Säfen gesammelt wurde. Etwa alle acht Tage, im Sommer auch wohl häufiger, wurde aus diesem Rahm Butter gemacht. Diese wurde dann in der Pfanne gesotten, wodurch die wenig fettigen Bestand= teile (lürd, glürd) ausgeschieden wurden. Die also geschmolzene Butter, die nun deshalb Schmalz hieß, wurde in große Stein= gutfrüge gegossen, dann von Zeit zu Zeit umgerührt, damit die Lauer sich besser scheide, und zulett, wenn das Schmalz erkaltet war, an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Bäurin setzte einen Stolz darein, recht große und schmalztöpfe zu besitzen. Wie Milch wurden auch Butter und Schmalz wenig verkauft; man verwendete sie im Haushalt, besonders zu den Mehlspeisen, die fast täglich auf den Tisch kamen. Die geronnene Milch (grunnigi milch), besonders mit dem darauf besindlichen Rahm (nidel), war ein köstliches, kühles, durststillendes Genußmittel, das im heißen Sommer alle Getränke in dieser Hinsicht übertraf. Die abgerahmte Milch wurde den Schweinen versüttert.

Jur Butterbereitung bediente man sich meistens des Rührfübels (anderwärts Stoßfübel genannt). Es war das ein etwa tischhohes, unten weiteres, oben engeres Rübelgesäß aus Holz mit einem Deckel, der in der Mitte ein rundes Loch hatte. In dieses Loch paßte ein Stößel, der soweit über das Gesäß heraufreichte, daß man ihn mit beiden Händen sanden sassel selbst eine mit kleinern Öffnungen durchlöcherte runde Holzscheibe besestigt war. Dieser Stößel wurde, nachdem der Rahm in den Kübel gegossen war, rasch auf= und ab= bewegt, wodurch der Inhalt in Wallung kam. Nach einiger Zeit schied sich die Butter aus dem mehr wässrigmilchigen Teil aus, und dieser Rückstand, die Rührmilch (stößmilch), lieserte noch ein gutes Schweinefutter. 32) Andre benutzten

³²⁾ Plinius in seiner Natur. hist. 28, 9 (35. 36) beschreibt die Butterbereitung bei den (Nord=) Bölfern ähnlich, wie unser Berf. sie schildert: E lacte sit et butyrum, barbarorum gentium laudatissimus cibus et qui divites a plebe discernat, plurimum e bubulo, et inde nomen, pinguissimum ex ovibus sit et ex caprino, sed hieme calesacto lacte, aestate expresso tantum crebro iactatu in longis vasis, angusto foramine spiritum accipientibus sub ipso ore alias praeligato. additur paulum aquae, ut acescat. quod est maxime coactum in summo fluitat, id exemptum addito sale oxygala appellant. reliquum decocunt in ollis. ibi quod supernatat butyrum est oleosum natura. quo magis virus resipit hoc prae-

zum Buttern das schwedische Rührfaß, ein kleines Fäßchen, in dessen Innerm ein von außen drehbarer Haspel angebracht war. Durch das Umdrehen dieses Haspels im Rührfäßchen wurde das gleiche Ergebnis erreicht wie durch das Stoßen im Stoßkübel; weil aber das Rührfäßchen leichter zu handshaben ist, so hat es sich auch bald den Vorrang vor dem Rübel errungen.

Viele Bauern hatten die vernunftwidrige Gewohnheit, sehr selten mit dem Vieh zu wechseln, oft Iahre lang dieselben Tiere im Stalle zu behalten und zwar nicht etwa bloß besonders gute Rühe, sondern auch Ochsen. So hatte unser Nachbar wohl zehn Iahre lang das gleiche Ochsensgespann, drei gewaltig große Gelbflecke; nachher wartete er wieder eben so lange, bis er wechselte. Das war gewiß nicht

stantius iudicatur. pluribus compositionibus miscetur inveteratum. natura eius adstringere, mollire, replere, purgare. (36) Oxygala fit et alio modo, acido lacte addito in recens quod velis inacescere, Auf deutsch: "Man macht aus der utilissimum stomacho. Milch auch Butter, eine bei roben Bölkern sehr gepriesene Speise, welche die Reichen vom Volke unterscheidet. Die meiste bereitet man aus Kuhmilch (und daher der Name bu-tyrum); die fetteste aber kommt von den Schafen; auch von Ziegen buttert man. Im Winter jedoch macht man die Milch warm; im Sommer wird sie ohne das ausgepreßt, indem man sie häufig schüttelt in langen Gefäßen, die am obern Ende durch eine schmale Öffnung Luft bekommen, im übrigen ganz geschlossen sind. Man gießt ein wenig Wasser hinzu, damit fie sauer wird. Was sich am meisten verdichtet hat, schwimmt auf der Oberfläche; dieses wird, wenn es abgehoben ist, mit Salz vermischt und heißt Oxygala (saure Milch). übrige kocht man in Töpfen, und was darin oben schwimmt, ist die Butter von fetter Beschaffenheit. Je mehr sie nach Schleim schmeckt, als besto vorzüglicher gilt sie. Wenn sie alt geworden ist, wird sie mehreren Zusammensetzungen beigemischt. Sie hat die Eigenschaft zusammenzuziehn, zu erweichen, zu kräftigen und zu reinigen. Das Orngala wird auch auf andre Art gemacht, indem man saure Milch in die frische, welche sauer werden soll, gießt; fie ist so dem Magen sehr zuträglich."

vorteilhaft; aber wahrscheinlich hatte es sein Vater so gemacht, und damit ward jeder verständige Einwand zu Boden geschlagen.

Im mittlern Thurgau wurden sehr wenig Ziegen gehalten; nur ganz arme Leute, die keine Ruh anzuschaffen und zu erhalten vermochten, stellten eine oder zwei Geißen ein. Viele mochten die Milch derselben, ihres eigentümlichen Geschmackes wegen, nicht leiden; andre wieder hielten dafür, die Geißen verderbten zu viel Futter, fast mehr als sie fräßen. Dagegen gab es einige große Bauern, die Schafherden hielten und diese durch besondre Schäfer weiden ließen. Als aber das Brachfeld immer kleiner ward und es fast keine Gelegenheit mehr gab, Schafe weiden zu lassen, steckten sie das Geschäft auf.

Seit unvordenklichen Zeiten war es herkömmlich, daß der gesamte Ackerbestand eines Dorsbannes in drei Abteilungen eingeteilt war, deren jede von allen die darin Grundstücke besaßen, in Hinsicht auf die Bepflanzung mit Früchten ganz gleich gehalten werden mußte. Nur auf abgesonderten Ückern oder abgerundeten, einem einzigen Besitzer gehörenden Hösen durfte nach Belieben versahren werden.

Man nannte diese Feldabteilungen Zelgen und den Inbegriff aller öffentlichen Borschriften, die sich auf deren Andau bezogen, Flurzwang. Die drei Zelgen trugen nach ihrer Lage in den verschiedenen Dörfern verschiedene Flurnamen; nach der Art ihres Andaues aber hießen sie überall gleich, nämlich: Kornzelge, Haberzelge und Brache. Nach dieser Dreizelgenordnung im ehevorigen strengen Sinne durfte in der Kornzelge nur Korn, d. h. Dinkel, Spelz (triticum spelta), in der Haberzelge nur Haber (avena sativa) und in der Brache gar nichts gepflanzt werden. Nachdem die Ernte in der Kornzelge und nachher die in der Haberzelge abgeräumt war, fiel Grund und Boden gewissermaßen wieder der Gemeinde anheim; denn die gemeinsame Dorscherde wurde

jett auf die Stoppelfelder zur Weide getrieben; man nannte dies das Tretrecht. Niemand durfte sein in der Zelge liegendes. Grundstück diesem kommunalen Weidgang etwa durch Um= zäunung oder anderswie entziehen; auch der Zaun, der um eine ganze Zelge gezogen war, so lang das Getreide darin stand, wurde nach der Ernte niedergerissen, damit die gemeinsame Herde von allen Seiten hinein und hinaus getrieben werden konnte. Da ferner in jeder der beiden bepflanzten Zelgen (Esch= oder Öschzelgen) immer nur eine Gattung Frucht, entweder Winterfrucht oder Sommerfrucht, gepflanzt werden durfte, so war kein Besitzer durch unzeitige Bearbeitung des Nachbars gehindert; nur der Stirnacker (anthoptacker), auf den eine Reihe andrer Ücker mit dem Ropfende stießen, mußte diesen allen gestatten, daß sie ihre Pflüge und Eggen auf seinem Grunde endeten und wendeten, konnte also erst be= stellt werden, wenn die andern damit fertig waren. Man nannte dieses Recht das Streckrecht.

Allein diese strenge Zelgenordnung mit Flurzwang war seit der Revolution vielfach durchbrochen; gleichwohl suchte die ackerbautreibende Bevölkerung dieselbe noch einigermaßen festzuhalten, bis ein Umschwung im ganzen Betriebe sie umstürzte.

Nur die erste Zelge, die Kornzelge, vermochte es, ihren unverletzten Zustand bis zum Ende ziemlich aufrecht zu erhalten. Höchstens bestellte man darin den einen oder andern Acker mit Weizen oder Roggen, ohne daß dadurch die Hauptbrotsrucht, das Korn, d. h. also der Dinkel oder Spelt, beeinsträchtig worden wäre. Der Weizen war damals noch nicht beliebt, und Roggen pflanzte man nur soviel, als man von seinem glatten Stroh, dem Schaub, zu Bändern für die Reben und Garben, zum Verkleiden von Türen und Einhüllen leicht geschädigter Dinge während des kalten Winters bedurfte; ohnehin gedieh der Roggen auf dem schweren Boden des mittlern Thurgaus nicht gut. So ein großes, über eine ganze Zelge ausgedehntes Kornseld bot, bei aller Einförmigkeit,

doch einen schönen Anblick dar, ganz besonders gegen die Erntezeit hin, wenn die schlanken, mit Ühren gekrönten, noch grünen Halme vom Winde bewegt wie ein bewegter See wogten und wallten, oder wenn die reisenden Ühren knisternd sich beugten und das ganze Feld wie ein mächtig weites, blaßgelbes Tuch aussah. Ich erinnere mich noch gut, mit welcher Freude ich das große Breitseld zwischen Wigoltingen und Märstetten betrachtete, wenn ein leichter Wind über die lichtgrünen Halme wehte und diese in langen Wellenlinien auss und abwogten.

Die angestrengteste, aber zugleich, wenn ich so sagen darf, die arbeitsfroheste Zeit des ganzen Jahres war die Kornernte, bei dem ausgedehnten Körnerbau das eigentliche Arbeitsfest des Landmanns. So lange man ein Dritteil alles Aderfeldes mit Wintergetreide, also Dinkel, Weizen und Roggen, bepflanzte, war die Ernte der Brotfrucht auch die wichtigste Zeit; denn sie ganz besonders bedingte das Wohl und Wehe des Bauers, ja des ganzen Volkes. Geriet sie gut, dann hatte er keinen Mangel an Brot und Stroh; schlug sie fehl, so war das für ihn wie für den, der sein Brot kaufen mußte, ein Unglück. Wohl war das Schneiden mit der Sichel, bei dem man fast unausgesetzt gebückt hantieren mußte, eine recht mühsame Arbeit; aber man achtete der Mühe nicht, wurde sie doch durch der goldigen Ühren Inhalt reichlich belohnt. Weil indessen nicht genug einheimische Schnitterinnen (das Getreideschneiden war vorzugsweise eine Arbeit der Weibs= leute) 33) zu bekommen gewesen wären, so erschienen zur

³³⁾ Offnung von Engelberg in Grimms Weisthümern, Bd. 1, 4: wer ouch von dem gotzhûs erblêhen het, der sol ein tagwan tuon, ein man megen (mähen) vnd ein frow schnîden. — Offnung von Wiedensohlen südlich von Neubreisach im Elsaß 1364, ebendas. Bd. 4, 160: der meiger (Meier) sol von den zwelf huoben zwelf snittere gewinnen; die sönt ûsgân frîge (früh), so der hirt ûsgât, und ze undern (am Mittag) wider hein, so der hirt heingât, vnd süllent

Erntezeit sehr viele fremde, besonders aus dem benachbarten badischen Hegau, aber auch aus dem Klettgau und selbst aus dem Schwarzwald. Zehn, fünfzehn bis zwanzig junge Bauernmädchen unter der Kührung eines Schnittermeisters und in ihrer heimischen Tracht (kurzer, schwerer, grauschwarzer Zwilchrock, buntes Mieder, weite und nur bis zum Ellbogen reichende, gefaltete Bemdärmel, hängende Zöpfe mit flatternden Bändern) wurden von hablichen Bauern eingestellt. solche Gesellschaft hieß ein "Geschnitt" (gschnitt). Gesell= schaften von 20—25 Personen waren gar keine große Seltenheit auf unserer Kornzelge; denn bis so mehrere Tausend Garben abgeschnitten waren, bedurfte es ansehnlich viele Hände, wenn man die Arbeit rasch fördern wollte. Das war dann aber auch ein lebhaftes Treiben, wenn 20-30 Geschnitte, groß und klein, in derselben Zelge herum sich betätigten, indem sie dabei sangen und lachten, als ob das Fruchtschneiden bei beständigem Sichbücken ein bloßer Zeit= vertreib wäre! Nur der Schnittermeister brachte es selber wenig zum Schneiden; er hatte genug damit zu tun, die Sicheln zu weken; denn das mußte oft wiederholt werden. Und wenn dann noch über dem weiten Gefilde ein wolkenlos blauer Himmel sich wölbte, hoch in den Lüften die Lerche trillerte, im noch nicht geschnittenen Felde die Wachtel schlug³⁴)

slåfen. und so der hirt wider üsvert, so sönt ouch sie üsgån. und sol in der meiger geben bræt, von der erden so lange, daz sie gnuog essen mügent obwendig des knüwes. und sönt die snitter wîp sîn und nüt man. und wenne sie hein gânt, es sie ze mittem tage oder ze nacht, so sol iegliche nemen an ir hullen (großes Ropftuch) so vil kornes, so sie getragen mag, und sol daz hein tragen irem meistere (Mann). und brichet ir die hulle, so bessert (büßt) sie dem herrn drizig schilling phenninge und einen helbeling.

³⁴) Man will beobachtet haben, daß die Zahl der Lerchen und Wachteln abgenommen habe, seitdem nur noch wenige Getreideäcker vorhanden sind.

und die Mädchen ihre lustigen Lieder sangen: so war das zusammen ein Konzert, das jedem fühlenden Menschen das Herz erfreute.

Am Nachmittag sollte in der Regel die am Vormittag abgeschnittene Frucht unter Dach und Fach gebracht werden. Bu diesem Zwecke wurden die auf dem Acker liegenden Schwadenreihen in kleine Häuschen vereinigt (ghüfələt). War dann der Garbenbinder mit den eingeweichten Weiden= ruten und mit Schaub auf dem Platze angekommen, so wurde das Korn in Garben gebunden. Er legte zuerst eine Weide auf den Boden, wand sie beim dickern Ende, wenn es nicht schon zu Hause geschehen war, zu einem elastischen Band und drehte auf dem andern Ende den Schaub an. Jett brachten ihm die Mädchen Arme voll Korn und legten es sorgfältig auf die Weidenrute, die Ühren nach links, die Halmköpfe nach rechts gekehrt. War zu einer Garbe genug Getreide zusammengetragen, so verknüpfte der Binder das steife Ende der Weide (do chnodo) mit dem Ende des Schaubes und verstätete mittelft des Bindnagels, eines in der Mitte dicken, an den beiden Enden zugespitzten Holzes, das Band zu einem Knoten, schlug dann noch mit dem rechten Schenkel die Halmköpfe eben, und die Garbe war "fix und fertig". Heutzutage geben sich die Bauersleute freilich nicht mehr die Mühe, so zierliche, feste und wohlgeformte Garben zu machen oder Weidenbänder zuzurüsten. Damals pflegten manche Garbenbinder je die zehnte Garbe aufrecht, die Ühren nach oben, zu stellen, während die übrigen gelegt wurden. Es war das eine alte Angewöhnung aus der Zeit, da der Landmann in der Ernte seinem Zehentherrn den Zehnten in natura geben mußte; derselbe war ursprünglich für die Bedürfnisse der Kirche im Dorfe und ihrer Diener und zu Armenzweden bestimmt, im Laufe der Zeit aber seinem Zwede entfremdet und durch das Lehenswesen in unrichtige Hände gebracht worden. Da kam dann in der Ernte der Megmer, der Bogt oder Verwalter mit einem Wagen aufs Feld und lud die Zehentgarben auf. Dieser Zehenten wurde schon während der Helvetik für ablösbar erklärt, tatsächlich aber erst seit den dreißiger Jahren losgekauft.

Die gebundenen Garben sollten nun auf den Leiterswagen geladen werden. Dieses Garbenladen war eine Art Runst, die wie alle ländlichen Verrichtungen auch gelernt sein mußte und begreiflich nur von einer starken und erfahrenen Mannsperson besorgt werden konnte. War der Raum innershalb des Leiterngestells mit Garben gefüllt, so galt es, oberhalb desselben die Garben in gefällige Reihen (ötter) zu schichten, welche fest lagen und beim Heimfahren nicht auseinander rutschten. Manchmal trug ein Garbenwagen vier, fünf Etter, deren unterster breiter als der oberste war; der daraufgewundene Wiesbaum hielt das Ganze fest.

War etwa beim "Aufnehmen" (Anfertigen, Aufladen und Einführen der Garben) ein Gewitter in Aussicht, so entstand unter den Leuten in der ganzen Zelge herum eine Bewegung, die einem aufgeregten großen Ameisenhausen glich. Die Schnittermädchen flogen mit den Ährenhalmen in den Armen; leere Leiterwagen rasselten daher; geladene Fuder schwankten eilig gegen Haus und Hof: es war ein sieberhastes Treiben, wohin man den Blick richtete. Alles das, die großen einheitlich angebauten Zelgen, die zahlreichen Schnittergesellschaften, die überschäumende Fröhlichkeit der Menschen ist jetzt zum großen Teil verschwunden; die frühere fröhliche Erntezeit lebt fast nur noch in der Erinnerung.

War das Getreide in der Kornzelge eingebracht, so betrachtete man die Ernte als beendigt; denn was nachher noch auf der Sommerzelge zu ernten war, gehörte fast mehr dem Vieh als den Menschen. Am Schlusse der Ernte folgte bei hablichern Bauern regelmäßig die Sichellegi, eine Mahlzeit für alle, die mitgewirft hatten. Gewöhnlich wurde sie auf den nächsten Sonntag angesetzt. Dabei gieng es fast

immer hoch her; denn ein richtiger Bauer wollte an der Sichellegi keine üble Nachrede auf sich kommen lassen. An Speise und Trank wurde einerseits aufgetragen, was der Tisch tragen mochte, und anderseits dreingehauen, daß es eine Art hatte. Daß es dabei auch etwa über die Schnur gieng, ist in Anbetracht der Gesellschaft begreislich. Die lustigen Schwabenmädchen waren weder schüchtern noch spröde, und Wein oder Most halfen auch mit. Gewöhnlich endete die Sichellegi mit Tanz, sei es im Bauernhause selbst, oder im Wirtshause. Der Lohn, den eine Schnitterin bekam, war nicht groß, 15-20 Kreuzer (40-60 Kp.) für den Tag nebst Kost und bei Fleiß und gutem Verhalten ein Trinkgeld an der Sichellegi.

Die zweite Zelge, Haberzelge genannt, enthielt Sommersfrüchte, vor allem Haber, aber auch etwa Sommergerste, außerdem Klee, der auf der Kornzelge das Iahr zuvor ins Wintergetreide gesäet worden war. In der Haberernte gieng es stiller zu; denn diese besorgte man in der Regel mit den eigenen Leuten, oder sie wurde verdingt. Auch wurde viel Haber mit der Sense (dem habergschier) gemäht.

Die dritte und letzte Zelge, die Brach e, hatte ursprünglich wohl den Zweck, den mangelnden Dünger einigermaßen zu ersetzen. Zunächst diente sie, unmittelbar nachdem die Sommersfrucht von dem Felde abgeräumt war, zur öffentlichen und allgemeinen Weide, und dann das Jahr darauf wurde sie im Sommer dreimal tüchtig mit dem Pfluge umgebrochen; daher der Name Brache.

Von dem Tretrecht nach der Ernte als einem Übersbleibsel aus der Zeit, da aller Grund und Boden Gesamteigentum der Dorfgemeinde gewesen, habe ich bereits S. 104 gesprochen. Der Weidgang war bis zum 19. Jahrhundert eine ganz geregelte Gemeindesache. Die Gemeinde stellte den Ruhhirten an, dem die Beaussichtigung des Rindviehs auf der Weide überbunden war, und löhnte ihn auch ab. Jeden

Morgen früh gieng er, mit seinem Horne tutend, durchs Dorf; dann öffneten sich die Stallturen, und von allen Seiten liefen ihm die Rühe und Rälber zu, die ihn alle kannten. 35) Dann gieng er mit ihnen auf die Weide, welche er der Reihe nach absuchte: außer den Stoppelfeldern der ersten Zelge und allen Wiesen im Berbste kam die Brache nach den Sommer= früchten, ferner Waldränder und Waldwiesen, Seideland u. a. als Weideplätze in Betracht. Abends brachte er das Vieh wieder ins Dorf zurück. Dieser allgemeine Weidgang bestand noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts 36), aber nur noch an wenigen Orten; denn schon damals gab es keine reine Brache mehr. Seitdem der allgemeine Weidgang abgeschafft war, dienten die Brachäcker vielen ärmern Leuten wenigstens noch zum Jäten, d. h. zum Futterholen besonders für Rühe und Ziegen. Schon ganz im Anfang des Jahr= hunderts breitete sich der bis dahin nur spärlich betriebene Anbau von Kartoffeln mehr und mehr aus. Besonders war es Fregenmuth, ein Mitglied der ersten Regierung des neugeschaffenen Kantons Thurgau, der sich sehr angelegen sein ließ, den Kartoffelbau auszubreiten. Nicht bloß gieng er auf seinem Gute zur "Römerstraße" bei Felben hierin mit gutem Beispiel voran, sondern er sorgte auch dafür, daß vielen

³⁵⁾ Andre Biehgattungen hatten ebenfalls ihre besondern Hirten: Geißhirt, Schafhirt, Schweinehirt; auch die Reihenfolge der Gattungen war für die Weideplätze geregelt: Kindvieh kam vor den Geißen, den Schafen und den Schweinen zur Weide; die edlern Tiere fraßen nicht gerne, wo Schweine gewesen waren, diesen bestimmte man daher gerne besondere Weideplätze, die, wie es scheint, Sspan (Espi) hießen. Das Zugvieh wurde, wenn es gebraucht ward, im Stalle gesüttert.

³⁶⁾ Er wurde im ganzen Thurgau durch ein Gesetz vom 10. Mai 1806 abgeschafft. Tagbl. der Gesetze des Kts. Thurgau. Th. V. 1806, S. 204 fgg. Wann die Zäune um die beiden ersten Zelgen verboten wurden, ist mir unbekannt; es muß schon vorher geschehen sein.

Gemeinden Saatkartoffeln unentgeltlich abgegeben wurden. Außer den Kartoffeln führte er auch die bis dahin im Thurgau noch ganz unbekannte Runkelrübe (beta rapacea) ein; ja, er machte schon den Versuch, aus Runkelrüben Zucker zu fabrizieren, was aber nicht vorteilhaft gewesen zu sein scheint, da er den Versuch bald wieder aufgab. Wie die Runkelrübe, so kam dazumal auch die gelbe Rübe, Mohrrübe (daucus carota), zum Anbau.

Fast gleichzeitig sieng man an, auf dem Brachselde Reps (lêwat, brassica napus) und Mohn (mägich, papaver somniserum) zu pflanzen, die beide zur Ölbereitung verswendet wurden. Besonders der Reps fand bald eine starke Verbreitung, da seine Samen viel und gutes Öl enthielten während das Mohnöl den Nachteil hatte, daß es beim Brennen stark rauchte.

Ju all diesen neuen Pflanzen wurde die bisherige Brache benutzt, die daher bald ein recht buntes Aussehen bekam. Besonders viel Farbe und Leben gaben ihr die vielen im Frühsommer intensiv gelb blühenden Repsäcker; aber auch die vielfarbigen Mohnblüten trugen zur Verschönerung derselben bei. Durch solche Anpflanzungen wurde freilich der Bestand der Brache eingeschränkt; immerhin ließen hablichere Bauern noch viele Äcker in der dritten Zelge brach liegen.³⁷)

Die alte Brache verursachte übrigens dem Bauer nicht wenig Arbeit. Anfangs Juni mußte man den Brachacker zum ersten Mal pflügen (brộchə), nach der Ernte zum zweiten Mal (völgə) und im Herbst vor dem Bestellen zur Kornzelge zum dritten Mal. Vor dem dritten Pflügen sollte der Brach-

³⁷⁾ Das vorhin ermähnte Gesetz von 1806, welches dem Armen die Möglichkeit benahm, sein Stalltier auf gemeiner Weide und im Tret zu ernähren, gestattete dagegen in § 8 dem Reichen, die Stoppelweiden und Brachweiden für seine Schasherde gegen einen an die Gemeinde zu bezahlenden Pachtzins zu benutzen!

acker mit Mist gedüngt werden; allein das war nur wenigen Eigentümern möglich.

Da ich vorhin die Ölpflanzen erwähnt habe, so will ich hier einige Mitteilungen über die damalige Beleuch = tung beifügen. Unsre Urgroßmütter behalfen sich beim Spinnen während der Winternächte noch mit Talglichtern (die Beleuchtung mit Rienspänen gehört frühern Jahrhunderten an), oder brannten selbstgemachte Rerzen von Rinderfett. Es war daher in dieser Hinsicht schon ein ganz namhafter Fortschritt, als man darauf verfiel, aus verschiedenen Samen und Rernen Öl zu pressen und dasselbe zur Beleuchtung zu verwerten. Nicht bloß aus Reps und Mohn wurde Öl gemacht, sondern auch aus Baumnüssen, Saselnüssen, Bucheln, Flachs= samen 2c. Als diese Brenn= und Speiseöle (das Olivenöl war auf dem Lande nicht bekannt) in allgemeinen Gebrauch kamen. entstanden auch besondere Ölmühlen oder Pressen zur Gewinnung derselben. Die leicht gerösteten Samen wurden dabei in dicke Wollentücher gepackt und in starke eiserne Pressen gelegt, die durch Wasserkraft getrieben wurden. Der Vorgang war ähnlich wie in der Trotte beim Pressen von Trauben und Obst; nur daß bei der Ölpresse das Wasser die treibende Rraft lieferte. Der von Öl befreite Rückstand, die Samenhäute und fleischigen Teile, hießen Ölbrot. Ölbrot von Mohn, Baumnüssen und Haselnüssen wurde besonders von Kindern sehr gern gegessen; dasjenige von Reps= samen und Bucheln verfütterte man dem Vieh oder verwendete es als Düngmittel.

Wie das Beleuchtungs=Material, so wurden auch die Beleuchtungs=Mittel auf dem Lande allmählich verbessert. Zuerst verwendete man nur das kleine, runde (auch löffelsförmige) fußlose Öllämpchen (ampolo) mit einem Docht aus Baumwollfäden. Dann folgte das Lämpchen mit Fuß, bessonders als Tischlampe, von gleicher Konstruktion. Einen großen Fortschritt aus der Stadt brachte darauf die Pumps

lampe (pumpampələ, anderwärts gampampələ) mit Lichtschirm, bei der das Öl aus dem Lampenfuß zum Docht herauf gepumpt ward. Eine weitere Verbesserung zeigte die Lampe mit dem Ölbehälter oben, weil das Öl nun selbst, ohne Pumpe, zum Docht gelangen konnte. Daneben machte man kleine Verbesserungen im Docht und im Brenner. Wollte man bei dem kleinen runden Lämpchen mit Fadendocht, also bei der Ampel, eine hellere Flamme erzielen, so steckte man ein Stück Zunder in den Docht.

Neben diesen Lampen aller Art galt doch als vornehmste Beleuchtung das Kerzenlicht. Wollte man ein schönes, helles Licht haben, so zündete man eine Kerze an. Hatte man die Kähterin oder den Schneider auf der Stör, so stellte man ein Kerzenlicht auf; Kerzenlichter standen im Wirtshaus auf dem Tisch; Kerzenlichter beleuchteten die Festmahlzeiten. Zur Herstellung dieser Kerzen wurde ausschließlich Talg (üschlig, üschloch) verwendet; denn Stearin und Wachs waren zu teuer. Wie würde man heutzutage sammern, wenn man wieder die alten Ampeln, Lampen und Kerzen ausstellen wollte oder müßte! Und doch hatten die Leute bei dieser unvollkommenen Beleuchtung ebenso gute — nein, bessere Augen als wir jetzt bei Auerlicht und elektrischem Licht.

Jum Anzünden von Feuer und Licht bediente man sich in meiner Jugendzeit noch des Stahls und Feuersteins und der 15—20 cm langen Schwefelhölzchen. Auf einen Feuerstein legte man ein Stückhen trocknen Junders und schlug mit dem Stahl so lange an den Feuerstein, bis ein abspringender Funke den Junder entzündete. Am brennenden Junder entzündete man nachher ein Schwefelholz, und erst mit diesem konnte der Lampendocht oder das Holz im Herd und Ofen angezündet werden. Es gieng also auf alle Fälle bedeutend länger, bis man Licht und Feuer hatte, als jetzt mit den Streichhölzchen oder den schwedischen Tändstickor, besonders wenn etwa der Junder feucht oder der Feuerstein

schlecht war. Doch war das Gute dabei, daß weniger Feuersbrünste durch die Kinder verursacht wurden. Die Streichhölzchen mit Phosphorköpfen (1833 erfunden) kamen schon Mitte oder Ende der vierziger Jahre in Gebrauch; Petroleum, Leuchtgas und gar elektrisches Licht fallen in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Über den Weinbau, der eigentlich kein Zweig des alten germanischen Landbaus war, sondern wie der Obstbau aus welschen Landen zu uns durch die Klöster gekommen ist, will ich mich der Kürze halber nicht weiter verbreiten. Im mittlern Thurgau war derselbe nie stark betrieben worden, einzelne Dorsschaften am Ottenberg ausgenommen. Immerhin war in der Weinlese (wimmet) zu meiner Zeit noch mehr Leben als jetzt; man hatte auch noch mehr Ursache sich zu freuen; denn weder der falsche Mehltau noch die Rebläuse und wie die Schädlinge alle heißen, zerstörten die Hoffsnungen der Rebenbesitzer. Über die Arbeiten in der Trotte habe ich früher (S. 91) gehandelt.

Der Herbst ist sür den Landmann sast die strengste Zeit des ganzen Jahres. Da muß das Feld sür die Wintersfrüchte bestellt werden; Obst und Kartoffeln werden eingeheimst; das Brennholz sür den Winter wird zugerichtet, und noch mancherlei andre Arbeiten warten auf ihn, so das Dreschen. Früher begann man damit so um Martini herum; es dauerte aber bei größern Bauern bis gegen Weihnachten hin. Zwar konnte man gleich nach der Ernte da und dort aus kleinsbäuerlicher Scheune das Geklapper einiger Flegel hören, wenn neue Gerste oder neues Korn gedroschen wurden, um es rasch mahlen zu lassen und zu backen, damit man bald neues Brot (hürspeiß, wörtlich: heuer angebissens) essen kerbstzgeschäfte abgetan waren.

Damals kannte man die Dreschmaschine noch nicht; alles Getreide mußte mit dem Flegel gedroschen werden. Das

war ebenfalls eine recht anstrengende Arbeit, von morgens früh bis abends spät im Staube der Scheunentenne zu dreschen und zwischen den Gängen das Stroh in Gebunde zu binden. Gewöhnlich mußte dann noch das den Tag über gedroschene Getreide beim Laternenlicht mit der Staubmühle (windmüli) gesäubert (ufgmacht) werden, damit man für den kommenden Tag wieder Platz zum Dreschen hatte. Das "Aufmachen" hatte den Zweck, die leichte Ware, (körnerlose Spelzen, zerschlagene Strohteile und Grannen) von den mahlbaren Körnern zu trennen; vom Windstoß der Staubmühle getrieben, slog der Abgang (güsəl) an einen Hausen vor dem Rohre derselben, während die schweren Spelzen und Körner in die untergestellte Wanne sielen. Es wurde meistens zu dritt, viert oder sechst gedroschen; das letzte klang wie

spëck und öpfəlstückli, spëck und öpfəlstückli.

Es wurde nämlich genau ein bestimmter Takt eingehalten, was die Arbeit sehr erleichterte. Auf hölzerner Tenne klang das Dreschen noch volltönender. Überhaupt hörte es sich gar nicht übel an, wenn in so vielen Scheunen des Dorfes gedroschen wurde. Wie prosaisch macht sich heutzutage das Surren und Fauchen der Dreschmaschine gegen das frühere lustige Klipp klapp der Flegel! Sogar das Dreschen hat sein Bischen poetischen Reiz noch verloren!

Bei großen Bauern währte das Dreschen wochenlang; kleinere konnten es in acht oder vierzehn Tagen sertig bringen. Gewöhnlich ward der Haber zuletzt gedroschen, da man dafür hielt, er müsse, um leicht vom Halm zu fallen, einige Mal Frost erlitten haben. Hablichere Bauern, die fremde Drescher anstellen mußten, gaben diesen am Schlusse des Dreschens ein Mahl, das man Flegelhenke (pflegolhenki) nannte; doch war diese Sitte im mittlern Thurgau schon nicht mehr durchsweg üblich.

Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trat eine gänzliche Veränderung im Landbau und infolgedessen auch im gesamten Landleben ein. Die bisherigen Berkehrs= mittel wurden verbessert, andre neu erfunden, manche ver= altete abgeschafft. Einen fräftigen Sebel für dergleichen Neuerungen bot die Eidgenossenschaft, in deren Machtvoll= kommenheit seit 1848 mehrere Verkehrsmittel zur Verwaltung übergeben wurden. So das Postwesen 1849, welches die Taxen wesentlich erleichterte. Dem im Münzwesen eingerissenen Wirrwarr wurde 1850 durch Einführung eines einheitlichen Münzfußes ein Ende gemacht. Um den Briefverkehr an Schnelligkeit zu überbieten, erklärte der Bund 1851 das Telegraphenwesen und 1881 das Telephonwesen als in das Amtsgebiet des Bundes gehörig. Nachdem schon 1835 zwölf Rantone ihre Maße und Gewichte durch ein Konkordat in ein arithmetisch leicht faßliches Verhältnis zum metrischen System gestellt hatten, wurde 1868 durch ein eidgen. Gesetz der Gebrauch des metrischen Systems neben den bisherigen Maßen und Gewichten freigestellt, bald aber, nachdem auch Deutschland das neue Snitem angenommen, 1875 als allgemein verbindlich eingeführt. Es ist einleuchtend, daß durch diese Verkehrsmittel dem Handel und Wandel innerhalb der Schweiz und nach dem Ausland mächtig Vorschub geleistet ward.

Inzwischen war eine längst gemachte Erfindung, die mit Dampstraft befahrene Eisenbahn, welche auf einzelnen Strecken der Nachbarländer schon geraume Zeit in Betrieb gesetzt worden war, bei uns durch emsige Privat-Spekulation reicher Gesellschaften zu einem weit verzweigten Schienennetz ausgebaut worden. Den Thurgau durchsuhr seit dem 16. Mai 1855 die Nordostbahn von Islikon bis nach Romans-horn und später seit dem 17. Juli 1875 die Nationalbahn von Exweilen an, dem Rhein und See entlang, zum Anschluß an die Bahn über Konstanz, Romanshorn und Arbon nach Rorschach: doch wurde die Nationalbahn im Iahre 1880

von der Nordostbahn erworben und ihrer Verwaltung einverleibt. Erst am Ende des Jahrhunderts, im Jahre 1897,
kauste der Bund einen großen Teil der Privatbahnen zurück,
um sie in eigenen Betrieb zu nehmen. Eine Menge Fuhrwerke, die vormals durch Zugtiere in Bewegung gesetht
waren, kamen in Abgang; Binnenzölle, Verbrauchssteuern
und andre Hemmnisse des Verkehrs wurden beseitigt. Niemand
kann leugnen, daß der Personen- und Güterverkehr gerade
durch die Eisenbahnen nicht nur an Schnelligkeit, sondern auch
an Umsang gewaltig zugenommen hat. Die Abgeschlossenheit
verschwand. Die Dorsschaften alle, mögen sie unmittelbar
an der Linie oder entsernter davon liegen, sind einander
näher gerückt, sind mit weitern Kreisen des In- und Auslandes, sind mit dem großen Weltverkehr in Verbindung
gekommen. Das Reisen ist zur Mode, nein, zur Manie geworden.

Und sollten diese großartigen Beränderungen die bäuerslichen Berhältnisse unberührt gelassen haben? Das zu behaupten, vermöchte nur jemand, der seit 1850 geschlasen oder in Gesangenschaft gesessen hätte. Das ganze Gewerbe des Landsmanns hat einen Umschwung erlitten. Zunächst nahm der Kornhandel eine andre Wendung. Schiffe und Eisenbahnen brachten Weizen aus Amerika, Ungarn, Rußland, Indien, und zwar billigern und bessern, als er hier zu Lande erzielt-werden kann. Die großen Kornmärkte in Zürich, Konstanz, Schaffhausen giengen ein; Rorschach wurde der wichtigste Platz für diesen Handel. Der Bauer brachte sein Getreide nicht mehr an Mann; darum beschränkte er dessen Anden auf den eignen Bedarf an Brot und Stroh.

Man widmete von nun an der Viehzucht, insbesondere der Rinderzucht, die größere Sorgfalt; denn die Produkte dieses Zweiges, Milch, Butter, Fleisch, Fett, die man bisher zu eignem Bedarf verbraucht hatte, wurden begehrte Artikel auf dem Markte. Dorfkäsereien wuchsen wie Pilze aus dem Boden; der Fleischverbrauch zu Stadt und Land steigerte

sich. Infolgedessen verwandelte man fast alles Ackerfeld in Wieswachs; zugleich mehrte sich der Bedarf an Dünger.

Gleichzeitig nahm durch die mancherlei Entdeckungen und Erfindungen die Industrie einen nie geahnten Aufschwung. Viele Dinge, welche früher von Handwerkern angesertigt wurden, machte man jetzt in den Fabriken billiger, teilweise auch gefälliger, genauer, besser; aber infolgedessen wurden in den Städten manche Handwerke zu bloßen Flickereien herabgedrückt, andre, als völlig unnötig geworden, aus der Welt geschafft. Die Vermehrung der Fabriken, die Flucht der ärmern Leute vom Lande in die Stadt entzog dem Landbau viele Hände und versteuerte die Arbeitskräfte desselben in ganz bedenklichem Maße.

Dazu verspürt man auf dem Lande ebenso wie in den Städten die zunehmende Genußsucht, den wachsenden Luxus, ferner die Nötigung, für Geld zu kaufen, was man früher selbst angesertigt hatte, und endlich trot all der Vereinssucht einen gewissen Eigensinn, der sich von niemand einschränken lassen will.

Hoffentlich bin ich durch die vorstehende Schilderung des ehemaligen Landlebens, worin ich wiederholentlich die Schattensseiten desselben hervorgehoben habe, vor dem Vorwurfe geschützt, ich sei ein blinder Lobredner der guten alten Zeit. Aber ich darf, ohne zu übertreiben, behaupten, daß durch die Umgestaltung, die man bis in die Familie hinein verspürt, manches Gute und Schöne der frühern Zeit verschwunden ist. Damit soll nicht gesagt sein, daß die neue Zeit mit ihrem rastlosen Vorwärtsstreben nicht des Schönen und Guten sehr viel gebracht habe; allein die alte Einsachheit und Zusammensgehörigkeit, das festgefügte Familiengefühl hat sie zerstört. Auch hier gilt das Wort, welches Schiller dem sterbenden Attinghausen in den Mund legt:

Das Alte stürzt; es ändert sich die Zeit, Und neues Leben blüht aus den Ruinen.

**