Volkskundliches vom Reiath [Fortsetzung]

Autor(en): **Kummer, Bernhard**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **22 (1947-1948)**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-584892

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

1.

2. Teil

Titelzeichnung von Erwin Bernath, Grafiker, Thayngen

VORBEMERKUNG

Der 1. Teil meiner kleinen volkskundlichen Arbeit mit den einfachen Schilderungen vergangener Sitten und Gebräuche und bäuerlicher Arbeit wie Hausmetzgete, Brotbacken, Bauernwäsche und Heuet am Hohenstoffel, hat bei manchen ältern Lesern frohe Erlebnisse und schöne Erinnerungen aus der Jugendzeit wachgerufen. Bei den Jungen konnte der Sinn für das anspruchslose Leben und Schaffen auf dem Lande geweckt werden. Von vielen wurde die Aufzeichnung volkskundlichen Brauchtums begrüßt.

Es war daher möglich, dank der Mithilfe meiner Schüler, ihrer Eltern und Verwandten, während des Winters 1946/47 weiteres Material vor allem aus Büttenhardt und Lohn zu sammeln und zu folgenden Aufsätzen zu verarbeiten:

I. Von unserm Sprachgut.

II. Essen und Trinken.

III. Volksheilkunde.

IV. Glück im Stall.

V. Gemeindeversammlung in alter Zeit.

Herzlichen Dank schulde ich in erster Linie Herrn JOHANN EHRAT, dem Dorfchronisten von Lohn, der mir viele wertvolle Angaben vermittelte. Sein Manuskript „Aus der Geschichte der Gemeinde Lohn“ (1935, Staatsarchiv Schaffhausen), sowie die neuerschienene „Volkskunde der Schweiz“ von Prof. Dr. RICHARD WEISS gaben mir zum vorliegenden 2. Teil manchen Hinweis. Meinen acht jungen Mitarbeitern und ihren Helfern danke ich für ihre Beiträge, Herrn JAKOB BRÜTSCH, Kunstmaler in Ramsen, für die lebendige Illustration und meinem Vater für alle fördernden Anregungen.

Büttenhardt, den 20. Juli 1947.

Bernhard Kummer.

I.

VON UNSERM SPRACHGUT

Es gilt, nicht nur die bodenständigen Sitten und Bräuche und die bäuerlichen Arbeitsvorgänge durch Aufzeichnen den kommenden Generationen zu erhalten, das gleiche soll auch mit unserer Sprache geschehen. Altes mündlich überliefertes volkstümliches Sprachgut gerät, je länger je mehr, in Vergessenheit oder verflacht. Der ursprüngliche Dorfdialekt macht einer vereinheitlichten „Stadtmundart" Platz.

Schon die Namengebung der Kinder wird durch städtische Modeströmungen beeinflußt. Die früher häufigen Taufnamen, wie sie in den Kirchenbüchern der siebenörtigen Kirchgemeinde Lohn aufgezeichnet sind: Melchior, Christian, Balthasar, Andreas, Adam, Caspar, Martin, Stephan, Konrad, Georg usw. sind selten geworden. Die Bauernkinder auf dem Reiath heißen jetzt: Bruno, Otto, Heinz, Kurt, Rolf, Erwin, Eugen; Erika, Doris, Anita, Beatrice, Lotti, Marlies, Heidi, Mirtha. Wer wird noch Salomea, Barbara, Judith, Selma, Christina, Elisa getauft? Den schon vor 400 Jahren beliebten Taufnamen: Jakob, Hans, Anna, Elisabeth, Verena, ist man bis heute treu geblieben. Durch die Heimatstilmode sind in der Stadt und auf dem Lande Namen wie: Hansueli, Hansjörg, Marianne, Annemarie u. a. wieder aufgekommen.

Weil es in den einzelnen Dörfern nur wenig verschiedene Geschlechtsnamen gibt (in Büttenhardt heißen fast alle Familien Brütsch oder Muhl, in Lohn: Brühlmann oder Ehrat, in Stetten: Waldvogel, in Opfertshofen: Steinemann oder Imthurn, in Altorf: Fuchs oder Bolli, in Hofen und Bibern: Bührer), so ist der Gebrauch von Zunamen als Unterscheidungsmerkmal erhalten geblieben und noch heute eine Notwendigkeit. Diese dörflichen Zunamen sind entstanden: aus dem Vaternamen oder Muttern-namen: s' Hanse Marie, s' Gopfriede Walter, s' Schorsche Hans, de Hansjokebli, s' Hansueriche (der Vater hieß Hans Ulrich), s' Brütsche Michels Hansmarti, d' Joggelamarei (Anna-Marie),

d' Sätteklare (Klara der Lisette); oder aus örtlichen Bezeichnungen: Tal-Schang, Tal-Jakob (Landwirte im Freudental), Hof-Hans (Verenahof), Summerpuur (Landwirt im Haus zur Sommerau, Verenahof), sein Sohn ist de Summertraue (Traugott), de Wileranderes (wohnte im „Wiler"), de Hogermelcher (Melchior im „Hogeracker"). Die häufigsten Zunamen aber stehen im Zusammenhang mit dem früher ausgeübten Amt oder Beruf des Vaters oder Großvaters: De Weibelodem, de Weberhansirg, de Wachtmeischterjohann, de Ziegler Emil, s' Weberschomachers Gopfried, de Stabhalterjohann, de Gießerchöbi, de Megseralfrid, de Schuemichel, s' alt Würts Jakob, s' Schmiedsbuebe, de Schriiberhans. In Lohn waren vor 60 Jahren Zunamen gebräuchlich wie: Salzmaa, Salzursle, Salzgretli, s' Chüblerbuebe Johannes, Schniiderann, s' Zimmermichels, Meßmerandres, s' Vogtshansbuebe Gottlob, Naglerschang, de Schuelbueb, d' Schuelbabe, s' Bure Annebabe, d' Wagnermarie, d' Tambürin.

Zum brauchgebundenen Sprachgut gehören auch die Grußformeln. Das französische „salü" und der aus dem Italienischen stammende Gruß „tschau" (ciao), die sich zuerst in der Arbeiter- und Schülersprache der Städte eingebürgert hatten, sind über diese Kreise hinausgedrungen. Aus dem „Guetetag" am Morgen ist ein trockenes „Tag" geworden. Auf dem Lande klingt es zwar nicht unfreundlich, wird doch meistens ein Gelegenheitsgruß angehängt: „Tag mitenand, so, sinder uff?" „Sinder au scho us de Fädere?" „Tag Vre, so, bisch au scho in Hose?" „Morge, Andres, bisch scho gschäftig?" „Tag mitenand, ihr hand allweg guet schorpe, daner scho eso ne groß Stuck hend." „So, esseder Znüni? Ich wüüsche gueten Appetit und drümol d'Helfti." „En Guete!" „Hender Znüni gha?" „Hender öppis Guets?" Führt einer Mist aufs Feld, so grüßt man: „Machs au nid z'fett". Beim Mähen: „Haut's es?" „Hau di nid i Zunge!" Beim Dengeln: „Machsch scharf?" Im Heuet: „Überladed au nid!" „Machts warm?" Beim Kartoffelaushacken: „Giits wol uus?" „Mached au Mittag!" Beim Wellenmachen: „Häsch bald hundert?" Beim Holzspalten: „Spalts?" Wischt einer am Samstag seinen Hof, so heißts: „Machs nid z'suuber!" — Bis am Abend hört man den ganzen Tag „grüezi" oder „Grüeßgott". Früher grüßte man am Mittag mit: „Gott grüezi". Sagte man nur „Tag" oder „grüezi", so fühlte sich der Betreffende beleidigt. Von alten Leuten bekam

man hin und wieder als Gegengruß ein „Helfgott“. Auf ein „Grüeßgott“ erwiderte der Gegrüßte „Dank“! Das „Guetenobig“ hat einem „Nobig“ oder „Nobed“ Platz gemacht. Der schöne Abschiedsgruß „Bhüetigott“ wird immer seltener. Meistens sagt man „adie“, auch „läbwoll“ oder „uf Wiedersäh, chum en ander Mol“, „chömed guet haam“. Höchst selten hört man mehr als Dank „Vergältsgott“ sagen. „Dank“, oder gar „merci“, ist

Trumpf. Glücklicherweise schwingt das „Guetnacht, schlofwoll“-Wünschen noch stark obenauf. — Wer nicht grüßt, gilt als stolz. Den Gruß nicht zu bieten oder abzunehmen bedeutet einen Abbruch der normalen Beziehungen, ja eine Kampfansage.

Sprichwörter und Redensarten, Wetter- und Bauernregeln bergen einen kostbaren Schatz volkstümlichen Wissens. In ihnen zeigte sich die Volkssprache in anschaulichen Bildern und treffenden Vergleichen. „Guet gschmiert, isch halbe gloffe.“ „Lieber en leere Tarm, als en müeden Arm.“ „De Sparer mues en Güüder ha.“ „Wenns bim Puur zrugg goht, so fangt's zerscht im Stall aa.“ „Weme tuet we d'Lüüt, so gohts am we de Lüüt.“ „Es wachsed de Lüüt ka anderi Chöpf, aber anderi Gedanke.“ „Mach e Fuuscht, went ka Hand häsch!“ —

„Lichtmeß (2. Februar) Sonnenschein, bringt viel Schnee herein.“ „Regnets am Vitstag (15. Juni), so regnets 31 Tag.“ „Z' Johanni (24. Juni) söll me d' Böllerohr uf de Bode träte.“ „Z' Jakobi (25. Juli) isch Ern, isch nid am Vormittag, so ischs am Nomittag.“ Zur Zeit der Dreifelderwirtschaft wurde die Fruchtzelg zu „Micheli“ (29. September) geschlossen. Wird jemand im Herbst mit der Aussaat lange nicht fertig, so sagt man in Lohn heute noch: „Dä mo allweg d'Zelg gschplüße.“ „De Rogge chame iibrenne (d. h. bei trockenem Wetter säen), de Weize mome iischwemme!“ „Ir Manne, ir müend nid go mäje, de Moo hät en Hoof.“ Man soll keine Bohnen stupfen, wenn der Mond abnimmt, sonst klettern sie nicht. Böllen soll man beim „Nidsigend“ stupfen, beim „Obsigend“ springen sie wieder aus dem Boden. Die schönsten Kartoffeln und viele gibt es, wenn man sie „in der Waage“ stupft. „Im Fisch“ gibt es „Fischmäuler“, „im Krebs“: Krüppel. „Säit me d'Reibe nach Lorenz, so giits weder Chruut no Schwenz.“ Beim Säen von Räben sollte man immer den Spruch aufsagen: „Reibe we Chöpf, we Chübel, we Gelte“, dann gebe es schöne große Exemplare!

Die altvolkstümlichen Gebetsformeln zu bestimmten Arbeiten sind heute nicht mehr üblich. War einst ein Acker angesät und geeggt, so sagte beim Heimgehen der Vater: „Segnis Gott!“ Oder: „Herr, meine Arbeit hab ich getan, tue Du das Deine!“ Nach dem „Übernachtzünden“, d. h. wenn der Bauer vor dem Schlafengehen noch im Stall eine Runde gemacht hatte, um zu schauen, ob alles in Ordnung sei, sprach er: „Das walte Gott!“ Das Broteinstoßen wurde mit einem „Helfis Gott“ begleitet. Noch vor 70 Jahren dankte man, wenn man vom Essen aufstand, mit einem: „Gott Lob!“ oder „Gsegnis Gott!“

Verschiedene sprachliche Ausdrücke, die auf dem Reiath früher stets gebraucht wurden, sind der heutigen Generation bereits unverständlich geworden: Sabie (exgüsi), gräh machen (fertig machen), ich bi gange (ich gehe jetzt), dä het mer d'Wahl (ist mir gleichgültig), ufmache (zum Tanz aufspielen), schätz woll (wird so sein), dä Weg goht schlems ue (steigt sanft an), es hät zwenig Spazi (Zwischenraum), eim aas uswüsche (Prügel geben), Nootracht (Zugemüse), Gsälz (Konfitüre).

Die vielen überlieferten Kinderverse und Abzählreime enthalten unbeschwertes, kindliches Sprachgut. „Aachis, buechis, und du bisch Suechis." „Us der Neschti, Chriesi beschti, wär nid goht, dä isch!" „Azelle, Bölle schelle, d'Katz goht uf Walliselle. Chunt si wider haa, hät si chrummi Baa. Piff, paff, puff und du bisch ehr- und redlich duß." „Dilpis, dapolpis, Leberebock und stolpis, Leberebock und Eiertotsch. wövil Hörner streckt de Bock? Und wövil Hörner stond?"

Bei Spottverslein wie: „Brieschlätsch, Chuchitätsch, gang i d'Schuel und mach en Lätsch!", bei Ortsneckereien und Spitznamen wird in jeder Gemeinde durch die Jugend gesorgt, daß dieser Zweig der Volkssprache nicht untergeht. „Lohnemerpösche, henket Frösche, henkets ane Gäbeli und frässets mit em Schnäbili" rufen die Büttenhardter Kinder ihren Nachbarn in Lohn nach. Diese sind aber um eine Antwort auch nicht verlegen: „Bürtehardter, Dräckverwatter, Böllilischießer, Hosepflütter!" Die Freunde im Westen bleiben ebenfalls nicht verschont: „D' Merishuser sind Luser, hend e Pfanne voll Flöh und mached Kaffee". Mit vereinten Kräften zieht man gegen die Nachbarn jenseits der Grenze los: „O ihr arme Würteberger! O ihr arme Schwobe! Wenn er chöntid Chnöpfli fresse, mönd er s' Läbe woge!" Der Schaffhauser Spottvers auf den ganzen Reiath aber lautet:

Stette, Loh und Bürtehart
giit e ganzi Bettlerstadt.
Bübere, Hofe, Opfertshofe
giit en halbe Laib im Ofe.
Thäinge isch de Ehrechübel.
Barze isch de Deckel drüber.

II.

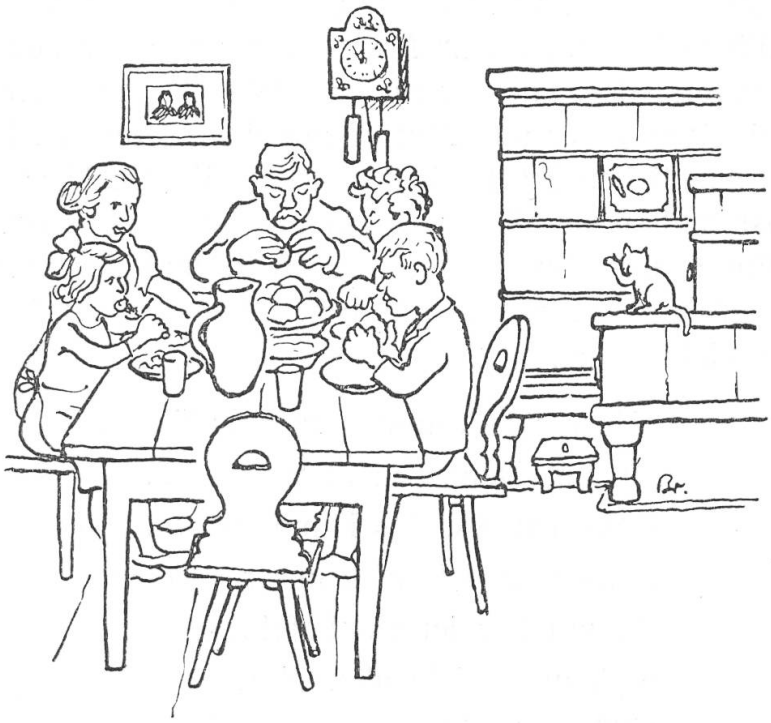
ESSEN UND TRINKEN

Zu allen Zeiten, nicht erst durch die kriegsbedingte Lebensmittelrationierung, bildeten „Essen und Trinken“ ein volkstümliches Gesprächsthema. Für Millionen Menschen ist die Magenfrage heute zur wichtigsten Lebensfrage geworden; und arbeiten wir nicht alle, um zu essen, oder essen, um arbeiten zu können? „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ heißt eine volkstümliche Redensart. Sowohl im Alltag wie bei Festen war und ist das Essen und Trinken eine der bedeutendsten Gepflogenheiten, welche das Zusammengehörigkeitsgefühl fördert. Die gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten der Familie mit dem Gesinde gingen zu Stadt und Land in brauchmäßiger Ordnung, ja oft recht feierlich vor sich. Besondere Sitten, zu denen auch das Tischgebet gehört, mußten beachtet und eingehalten werden. Wie vieles davon ist heute verschwunden, vor allem in der Stadt! Auf dem Lande läßt man sich, abgesehen von der Hast der Heuet- und Erntetage, fürs Essen noch eher Zeit, doch ist auch da manche volkstümliche Sitte zerfallen.

Das Sinnbild der Tischgemeinschaft war die gemeinsame Schüssel, aus welcher die ganze Familie „Habermues“ oder „präglet Härdöpfel“ aß. Sie zwang zu rücksichtsvollem und gleichmäßigem Essen. Die leere Schüssel, verbunden mit der Mahnung des Hausvaters: „Wer nicht kommt zur rechten Zeit, der muß haben, was übrig bleibt, morgens kocht man wieder“, erzog manchen zum pünktlichen Einhalten der Essenszeiten. Das Besteck schnitzte der Urgroßvater für sich und seine Familie selbst. Im hintern Freudental gab es aus alter Zeit noch einen viereckigen, eichenen Tisch, in welchem für die Eltern und die 11 Kinder je ein Loch in Form eines Tellers ausgehoben war. Diese Tischlöcher, in welche geschöpft und woraus gegessen wurde, scheinen die Vorläufer der Teller gewesen zu sein. Gegen Ende des letzten Jahrhunderts erhielt jedes Familienglied seinen

eigenen Teller, und dieser, aus der Oberschicht stammende Brauch ist für die allgemeine Auflösung des Gemeinschaftsgeistes bezeichnend.

Die Teller, Schüsseln und Mostkrüge bestanden aus Zinn. Als Weingefäß aufs Feld waren die Zinnflaschen beliebt. In mancher bodenständigen Stube, auf dem Lande und in der Stadt, findet man noch solche Zeugen vergangener Zeiten, die von ihren Besitzern heute mit berechtigtem Stolz gehütet werden. —



Man aß in den Siebziger Jahren mit einem Zinn- oder Blechlöffel und einer Gabel, die drei gerade Metallzinken und einen Holzgriff hatte. Später waren die Schüsseln aus Ton, meistens braun, schwarz oder ockergelb. Nur die reichen Leute besaßen getupfte oder geblumte Schüsseln. Bei besonderen Familienanlässen, wie Hochzeit, Taufe, Totenmahl, oder wenn außergewöhnlicher Besuch kam, wurden gar weiße Schüsseln, Teller und Tassen aus dem „Glaskasten“ hervorgeholt. Verschiedene Küchengeräte wie Pfannen, aber auch Bettflaschen, waren aus Kupfer. Solange es noch kein fließendes Wasser in den Häusern gab, stand in jeder Küche eine kupferne Wasserstande, aus welcher mit einer kupfernen Wasserschapfe das begehrte Naß geschöpft wurde. Auch der geliebte dreibeinige Kaffee-

Krug, die „Kaffi-Stiize“ bestand aus Kupfer. Leider wissen geschäftstüchtige Altstoffhändler und Altertumsräuber immer wieder, diese kupfernen Kostbarkeiten aus den Bauernhäusern hervor zu locken. Im gefräßigen Maul des alles verschlingenden Krieges verschwand so manches währschafte Stück Hausrat unserer Vorfahren.

Das Tischgebet war früher in jedem Bauernhaus üblich. Meistens sprach es das älteste oder das jüngste Kind. Die Kinder beteten: „Spies Gott, tröst Gott, alli arme Chind, wo uf Erde sind, a Liib und Seel. Amen.“ Mancherorts war das Gebet Sache des Hausvaters, der, auch wenn er allein aß, laut betete; oder dann wechselten Vater und Mutter mit dem Beten ab. Die heute noch gebräuchlichen Tischgebete lauten: „Komm Herr Jesu, sei unser Gast und segne alles, was Du uns bescheret hast. Amen.“ „Segne Vater diese Speise, uns zur Kraft und Dir zum Preise, wir danken Dir dafür. Amen.“ Ein schönes, altes Tischgebet hört man nicht mehr:

„Herr, wir kommen zu dem Essen,
laß uns Deiner nicht vergessen.
Denn Du bist das Himmelsbrot.
Stärk zugleich auch unsere Seelen,
die wir Dir jetzt anbefehlen.
Steh uns bei in aller Not.
Hilf, daß wir nach dieser Erden,
Deine Gäst im Himmel werden. Amen.“

Vor dem Znüni- oder Zobigessen sagten alte Frauen: „Das segnis Gott!“ Nach dem Essen dankte man vor 70 Jahren mit „Lob Gott“, oder „Gsegnis Gott!“

Fast die einzigen Familienanlässe, an welchen man seine Verwandten und Bekannten treffen und wieder einmal sprechen kann, sind die Hochzeits-, Taufe- und Begräbnisessen. Früher ging es an Bauernhochzeiten tage- und nächtelang hoch her und zu mit Essen und Trinken. Die Nahrungsaufnahme überstieg bei weitem die gewöhnlichen Bedürfnisse. Das überreichliche Auftischen von Gesottenem und Gebratenem, die vielen Gugelhüpfe und großen Zainen voll Chüechli gehörten einfach zur Fest-

freude. Die Unmäßigkeit bei solchen Gelegenheiten, wie sie auch ALBERT BÄCHTOLD im „Tischtelfink“ für den Klettgau geschildert hat, war durchaus brauchmäßig und volkstümlich. — Das Festessen bei der „Sichelhenki“ hatte den Zweck, alle Helfer froh zu vereinigen und zu belohnen. Auch heute noch benützen Genossenschaften, Vereine und Behörden das gemeinsame Essen und Trinken als wirksames Mittel zur Förderung und Stärkung des Gemeinschaftsgefühls. Mögen aus diesem Grunde in jedem Dorfe die traditionellen Examenessen der Schulbehörde und Lehrer, die jährlichen „Schüblig-mit-Härdöpfelsalot-Bankete“ der kleinen dörflichen Genossenschaften weiterhin bestehen bleiben! — Wie die Schützen, Sänger oder Turner mit gutem Recht ihren Kranz oder Becher „verschwellen“, so wurde dies früher bei manch wichtigem Ereignis gleich gemacht. Bei Geburt eines Stammhalters oder bei der Wahl in den Gemeinderat usw. mußte der Glückliche seinen Nachbarn und Freunden im Wirtshaus eine tüchtige „Trinkete“ bezahlen.

Der am meisten heimatgebundene Mensch hängt am meisten an seinen heimatlichen Speisen, wie sie die Mutter tagtäglich gekocht hat. Nur diese findet er wirklich gut, genießbar und gesund. Der dadurch geformte Geschmack und die Eßgewohnheiten sind ein Teil seines Wesens. „Was der Bauer nicht kennt, das frißt er nicht“, lautet ein respektloses Sprichwort der Städter, das seine Berechtigung haben mag, obwohl sich die „Geschmäcker“ gegenüber früher auch auf dem Lande gewandelt und verfeinert haben.

Die volkstümlichen

Alltagsspeisen

zum Morgen-, Mittag- und Nachtessen waren folgende:

Bis etwa zum Jahre 1900 gab es zum Frühstück „Habermues“, dazu ein Stücklein Brot oder einige gesottene Kartoffeln. Diesen überall beliebten Brei machte die Großmutter aus „Primel.“ Man legte Hafer, Weizen oder Gerste auf den Ofen, bis die Körner hart waren und brachte sie dann dem Müller. Primel war lange nicht so fein gemahlen wie Backmehl. Er wurde in Fett geröstet und mit Wasser abgelöscht, hernach Salz beigemengt. Beim Essen wurde beliebig Milch dazu gegeben. Zur

Abwechslung streute die Großmutter etwas Zucker darüber, wenn die Kinder brav gewesen waren. „Habermues hei guet aaghabe und hei Chraft ge“, besonders dann, wenn der Löffel aufrecht drin stecken blieb! — Den Mähdern brachte man im Sommer eine Morgensuppe (Mehl- oder Kartoffelsuppe) auf Wiese oder Feld hinaus. Maisbrei, „präglet Härdöpfel“ oder eine währschafte Kachel voll „Möcken“ waren in der Folge und sind noch heute übliche Morgenessen. Manche Bauern hatten

ein Milchbecki vor sich stehen, das gut einen Liter faßte. Kaffee und Milch wurden von der Pfanne direkt über die „Möcken“ gegossen, so mußte man nur einmal einschenken und war dann satt! Zum Milchkaffee erhielten die Kinder „e Tünkli“ oder „e Schmalztünkli“; das erstere war ein Stück Brot mit Eingemachtem, das andere ein Butterbrot mit Eingemachtem. Wenn Kinder für Nachbarn posten gingen, war es Brauch, ihnen als Belohnung ein „Schmalzbrot“ zu geben. — Der Kaffee als Alltagsgetränk, von dem der Bauer vor 100 Jahren noch nichts wußte, wurde aus gerösteten Zichorien und gerösteter Gerste oder geröstetem Weizen gebraut. Er wurde früher stets gesalzen. Für Kinder tat's der Eichelkaffee. Zum Znüni nahmen sie gewöhnlich einen Bodenkohlrabenschnitz mit in die Schule. Um ein Stück Brot oder einen Apfel stritten sie sich.

Obstbäume wuchsen damals nur spärlich auf dem Reiath. Daher kannte man den Most als Hausgetränk kaum. Der

Bauer machte vor dem Heuet ein Sommergetränk an. Er schüttete „Korintherli“ (Korinthen) in ein Faß, 20 Kilo pro „Somm“ (1 Saum = 150 Liter) und leerte warmes Wasser daran, sodaß das Gemisch gärte. Wer es vermochte, kaufte einige Liter dicken italienischen Wein (Barletta), sogenannten „Kopierwein“, den man diesem „süffigen“ Hausgetränk als Farbstoff beifügte. — Zum Maientrank holten die Kinder einen Strauß blühender Waldmeister. Die Großmutter stellte ihn nach folgendem Rezept her: Eine starke Handvoll Waldmeister (Blüten und etwas von den Stielen) legt man in eine tiefe Schüssel, dazu kommen 2—3 Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, einige Erdbeerblüten, ein Stücklein von einem Zimmtstengel, ¾ Pfund Zucker und einige Zitronenscheibchen. Nun gießt man alten Weißwein daran und läßt alles ½—1 Stunde zugedeckt stehen. Dann leert man den würzig duftenden Maientrank durch ein Sieb — und schon kann er genossen werden. — Manche Bauern besaßen früher ein „Stägefäßli“. Dieses lag unter der Kellertreppe und barg den besten Wein. Kam nun jemand zu Besuch, so erhielt er „e Gläsli us em Stäge-Fäßli“.

Als Mittagessen diente oft eine Schüssel mit „Böllenschweißi“, welche mit Essig abgelöscht worden war. Sie stand mitten auf dem Tisch, und jeder tauchte seine geschwellten Kartoffeln hinein, die er vor sich liegen hatte. Im Herbst brachte der „Reibebappe“ eine willkommene Abwechslung. Die weichgekochten Räben wurden mit einer Böllenschweißi verrührt und mit Salz, Kümmel und Nidel gewürzt. — Bevor die Bauern Gelegenheit hatten, die Milch zu verkaufen, wurde sie in Schüsseln in der Stube oder Kammer auf den sogenannten „Brettli“, die der Wand entlang angebracht waren, aufgestellt. In der Wärme war die Milch nach 2—3 Tagen geronnen und gab mit geschwellten Kartoffeln ein beliebtes Mittagessen. Heute verwendet man geronnene Milch als Schweinefutter. Oft aßen die Mähder frühmorgens, bevor sie mit ihrer Arbeit begannen, eine große Schüssel geronnene Milch, und jung und alt löschte an heißen Sommertagen damit seinen Durst. Wenn jemand recht bleich ist, sagt man noch heute: „Du gsiesch us, wie grunneni Milch!“ —

Dieser und jener Bauer pflanzte vor Zeiten ganze Äcker mit Erbsen an, für die eigene Nahrung und als Schweinefutter. Bei

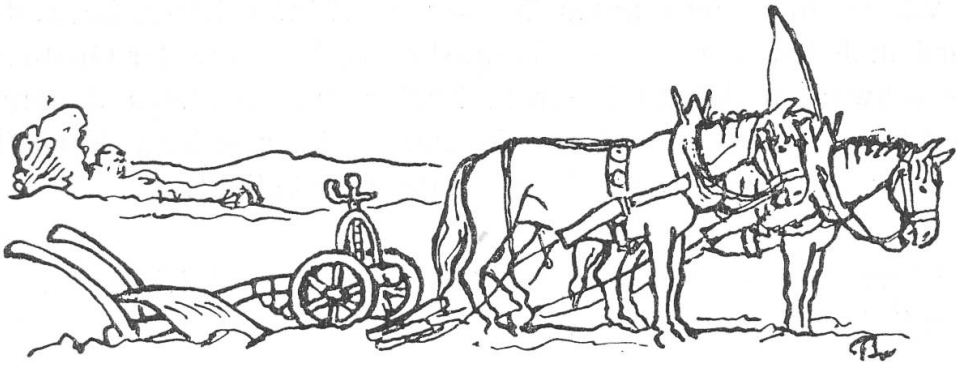
jedem Brotbacken gab es zum Mittagessen eine Erbsensuppe, „Chost“ genannt. Ein Steinguthafen wurde mit Erbsen und Wasser in den Ofen gestellt, und die dicke Suppe vor dem Essen über geröstete Brotwürfeli angerichtet. Das war eine nahrhafte Mahlzeit, und die Hausfrau meinte an solchen Tagen jedesmal: „Hüt läbed mer chöstlich!“ Neben der „Chost“ waren Haber-, Mehl-, Milch- und Kartoffelsuppe beliebt, hieß es doch: „Wer seine Arbeit fleißig tut, dem schmeckt auch seine Suppe gut!“

Ein Sonntagsmittagessen waren „Pfüüserli“. Omelettenteig wurde mit zerschnittenen Salbeiblättern vermengt, eßlöffelweise in heißes Fett gegeben und goldgelb gebacken. — „Regenwürmer“ machte man aus Kartoffeln und Mehl. Die wurmartigen Gebilde panierte man mit Grieß und legte sie in heißes Fett. Auch die Nudeln wurden durchwegs von der Bäuerin selbst hergestellt. Wenn am Mittag die Hausfrauen ermüdet von der Feldarbeit heimkamen und das Mittagessen noch zubereitet werden mußte, hörte man sie oft seufzen: „Etz gieng e Rüehli über e Brüehli“. —

Fleisch sah man in einfachen Häusern nur selten auf dem Tisch. Vor 70 Jahren kauften zwei bis drei Lohnemer Bauern auf dem Viehmarkt in Thengen jeweils eine alte Kuh um 80—90 Mark. Diese wurde daheim etwas gemästet und dann geschlachtet. Die Käufer teilten das Fleisch unter sich, wobei das Pfund nur auf 20—30 Rappen zu stehen kam. Einen Teil davon hängte man in die Rauchkammer, das gab „Chüerunggis“, eine bäuerliche Spezialität. Der andere wurde, mit Schweinefleisch zusammen, verwurstet.

Da hieß es: „Würste wurden dann gegessen,
bis zu 13 Ellen messend!“

Das übrige Fleisch verzehrte man grün. Reichte eine Kuh nicht aus, so kaufte man eine zweite und verteilte sie wieder. — Vor 50 Jahren war es in Büttenhardt Brauch, daß man an dem Tag, an welchem man das erste Mal pflügte, Zungenwurst zum Mittagessen hatte. Im Herbst, wenn der letzte Acker umgebrochen war, gab es ein „Soothoo“, ein fettes, gebratenes Huhn, zum z'Mittag.



Das Nachtessen bestand aus gesottenen Kartoffeln und Salz, aus Habermues, aus einer währschaften Suppe oder, wie heute noch, aus „präglet Härdöpfel“ und Kaffee. Hin und wieder gab es auch „Prieschter“, worauf sich vor allem die Knaben freuten. Hatte eine Kuh frisch gekalbert, so nahm man von der ersten Milch, fügte ihr ein paar zerklopfte Eier bei und stellte sie in den geheizten Ofen. Hier wurde sie dick. Über die feine braune Kruste streute man je nach Geschmack Zucker, oder Salz und Kümmel. Manche Buben nahmen „Prieschter“ im Hosensack zur Schule als Znüni, und ihre Kameraden freuten sich, wenn sie ihnen nachher den Sack ausschlecken durften. Heute wird diese Milch den Schweinen gegeben. Sie dient nur noch ganz selten als menschliche Nahrung.

Die traditionellen

Festgebäcke und Festgetränke,

ihre Zubereitung und Bedeutung im Zusammenhang mit Festbräuchen haben die volkskundliche Forschung von jeher angeregt. Auf die Birn- und Neujahrsweggen, das bedeutendste Festgebäck, freute sich jung und alt das ganze Jahr durch. Gugelhopf gab es in kinderreichen Familien jährlich 2—3 Mal, meistens zum Geburtstag oder an einer Taufe. Auf den Samichlaus wurden Birnbrote gebacken. Ihre Füllung bestand aus weichgekochten, feingehackten Birnstückli, aus geschnetzelten Baumnüssen, Weinbeeren, Feigen, Nelkenpulver, Zimmt, etwas Zucker und einem rechten Schuß Kirsch. Dies knetete man in Milchbrotteig und formte davon kleinere Laibe. In der Sylvesternacht trank man das beliebte, selbstzubereitete Nußwasser dazu. Dieser

Hausschnaps war aus grünen, unreifen Baumnüssen und Gewürz, an welche man gebranntes Wasser geschüttet hatte, hergestellt worden. Jedes Jahr in der Johannisbeerzeit machte der Großvater aus schwarzen Johannisbeeren, Zucker und Schnaps Johannisbeerlikör. Fast jeder Bauer brannte früher seinen Kartoffel-Schnaps, auch der „Zipärtli"-Schnaps war beliebt.

Einen besonderen Rang unter dem Festgebäck nahm der Neujahrsweggen ein.

„Hüt isch Sylvester, morn isch Neujohr,
wämmer kann Wegge gisch, nimm di am Hoor!"

Die Zubereitung dieses Gebäcks nahm die ganze Familie, vom frühen Sylvestermorgen bis zum späten Abend, in Anspruch. Schon zwei Tage vorher hatte man das feine Semmelmehl (Weißmehl) in einem gut durchwärmten Raum in der Backmulde auf die gewünschte Temperatur gebracht. Am Abend vor dem Sylvester wurde mit Preßhefe gehebelt und am folgenden Morgen schon früh mit erwärmter Milch geknetet. Je nach der Mehlmenge gab die Hausfrau zerlassene Butter bei, manchmal bis 1 oder 1½ Kilo, nebst dem rezeptlich vorgeschriebenen Zucker. Auch das nötige Salz durfte nicht fehlen; der Zucker aber behielt den Vorrang. Wenn der Teig aufgegangen war, wurde er geklopft, d. h. Klumpen um Klumpen warf man aus der Mulde aufs Wirkbrett. Dort wurde der Teig so lange gehoben und hingeschlagen, bis er fein und glatt aussah. Nun schob man ihn in die Ecke des tischgroßen Wirkbrettes und warf die Masse nachher unter nochmaligem Schlagen in die Backmulde zurück. Dort mußte der Teig ruhen und abermals aufgehen. Klumpenweise holte man ihn wieder heraus und drehte ihn, Handteller nach oben, zu einem glatten Häufchen. Daraus formte man mit dem Wallholz einen Weggen von 1 oder 2 Pfund Gewicht. Sie wurden auf die sog. „Beckenbretter" gelegt und in die Kälte vor das Haus in den Schnee gestellt, denn sie mußten gefrieren. Sobald sie steif gefroren waren, wurden sie mit einem scharfen Messer geschnitten und mit einer Mischung von Eigelb und Honig angepinselt. Weil die Teig-Weggen stundenlang draußen in der „Gfrörni" blieben, fiel den Kindern die Aufgabe zu, sie vor Hunden und Katzen zu hüten. Den großen Familienbackofen (der mehreren Familien

gemeinsam zur Verfügung stand) richtig zu heizen, verstand nur der Hausvater. Er hatte tags zuvor besonderes Weggen-Holz gerüstet. An einem Papierwisch prüfte er die Ofenwärme und hudelte nachher den Ofenboden mit einem feuchten Tuche aus. Dann schob er einen Weggen um den andern auf dem „Schüssel" in den Ofen, sehr sorgfältig darauf bedacht, daß jeder den nötigen Platz bekam; denn die gefrorenen Weggen gingen im Ofen auf, ohne jedoch die Form zu verlieren. Wundervoll duftete es durch das ganze Haus. Am Neujahrsmorgen brachte die Mutter den ersten Weggen zum Morgenkaffee, und jedes Kind sagte den Eltern seinen Neujahrsspruch auf. — Alle auswärtswohnenden Götti und Gotten und die Pfarrsleute im Dorf bekamen einen Neujahrsweggen. Was übrig blieb, wurde in einem unbenützten Zimmer auf einem ausgebreiteten Tischtuch auf den Boden gelegt. Am Sonntagvormittag, wenn der Stubenofen geheizt war, schob man einen oder zwei Weggen hinein. Beim Kaffeetrinken schmeckten sie dann wieder wie frischgebacken, und der gleiche, herrliche Duft durchzog den Raum. Oft verzehrte man erst Ende Februar den letzten Neujahrsweggen.

Statt Weggen werden heute Neujahrszöpfe gebacken. Eine Besonderheit war auch der sogenannte „Simmerring". Am Sylvesterabend, sobald die Kinder schliefen, hängten die Eltern in der Stube einen gezöpfelten Ring aus Weggenteig an die Wand, welchen die Buben und Mädchen am Neujahrsmorgen jubelnd herunterholten. — Noch heute werden jedes Jahr in einem Haus aus Neujahrsweggenteig „Vögel" gebacken. Die Bäuerin macht eine etwa 30 cm lange Teigrolle und dreht daraus einen gewöhnlichen Knoten. Das aufwärts stehende Ende bildet den Kopf. In diesen steckt sie zwei Reckolderbeeren als Augen und zieht mit der Schere durch einen queren Einschnitt den Schnabel. Das untere Ende wird ein wenig platt gedrückt, mit der Schere mehrmals eingeschnitten und bildet so den Schwanz.

Auch Neujahrsgetränke fehlten nicht. Am Sylvesterabend braute der Hausvater einen Glühwein aus Most und Wein, Zimmtstengel, Zucker, Nelken und Zitronen. Im Freudental wurden früher jeweils 1 Liter Schnaps und 1 Liter Wasser mit 1 Pfund Kandiszucker und etwas Zimmt vermischt und zusammen mit Schwarztee gesotten. Die letzten Änis- und Wein-

güeteli, Honigleckerli und Mailänderli ließ man sich dazu schmecken und freute sich dabei im Stillen schon wieder auf die Fastnacht; denn da wurden ganze Zainen voll Fastnacht-Chüechli gebacken: „Eieröhrli“, von der Größe eines Sau-Ohrs, auch „Chnüblätz“ (Tellerchüechli) genannt, „Schenkili“, und gar eine dritte Sorte: „Schlüfchüechli“, „Schlüferli“ oder „gschläufti Chüechli“.

Freilich gab es aber auf dem Reiath viele Leute, die sich solche Herrlichkeiten nicht leisten konnten; sie waren froh, wenn sie jeden Tag Brot hatten. Wie anders ist es heute, wie „verwöhnt“ ist jung und alt! Mögen die Nörgler und Ewigunzufriedenen, die „Neusigen“ und „Nimmersatten“ im Essen und Trinken stets daran denken, daß ihre Vorfahren bei dreimal Habermues oder gesottenen Kartoffeln im Tag, gut und zufrieden lebten und dabei stark und gesund waren.

III.

VOLKSHEILKUNDE

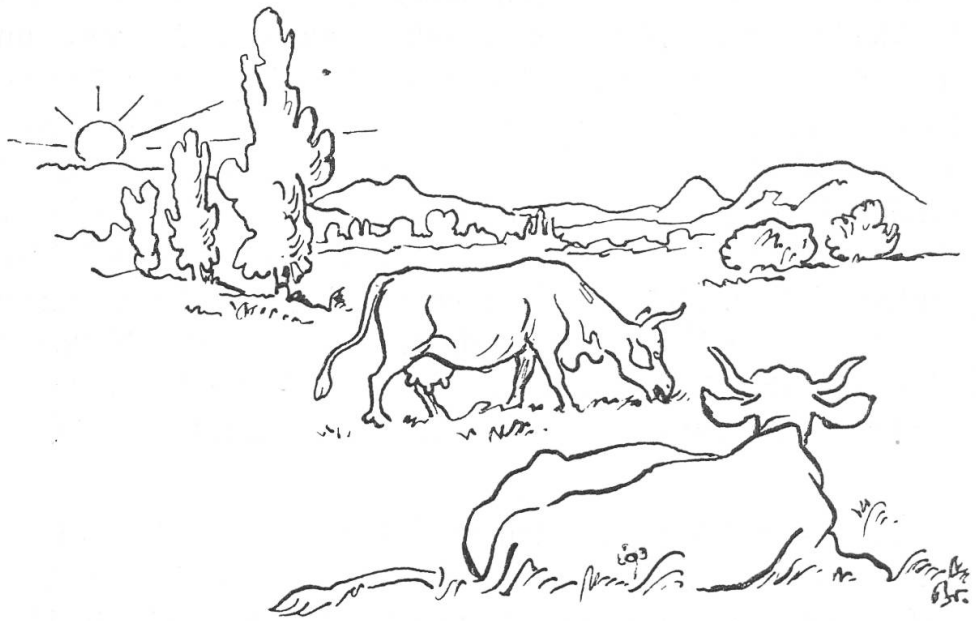
Bevor die unzähligen chemischen Arzneimittel, Tabletten und Pillen, Pülverlein, Salben und Mixturen auf den Markt kamen, sammelte man auf dem Lande die verschiedensten Kräuter und verstand es, davon Heiltränkli gegen jeden Schmerz zu bereiten. Wollte ein „Brästen“ nicht gleich weichen, so hieß es: „Abwarten und Tee trinken!“

Wer vom Husten geplagt wurde, mußte von morgens bis abends Haferstrohtee trinken. Lindenblusttee mit Hagebutten, Huflattichtee, Kandiszucker mit Zwiebeln gekocht, waren ebenfalls bewährte Hustenmittel. Sehr heilkräftig für Mund und Hals war der Saft, der sich in einem ausgehöhlten langen schwarzen Rettich bildete, den man mit Kandiszucker angefüllt hatte. Wer heiser war, trank Tee aus Brombeerblättern oder Müsli (Salbei). Kindern, welche Halsweh hatten, band man ein Honigpflaster um den Hals; auch ein wollener Strumpf als Wickel wirkte Wunder.

Getrocknete Holunderblüten, in Säckli gefüllt und im Ofenrohr gewärmt, wurden zum Überwärmen aufgelegt, ebenso Flachssamen bei Halsweh, Eißen und Geschwüren. Bauchweh heilte man mit Kümmel- oder Kamillentee, Magenstörungen verschwanden nach einigen Tassen Wurmet- (Wermut) oder Tausendguldenkrauttee. Mit Brennesseltee wurden Magen- und Darmgeschwüre „kuriert". Bei Nierenleiden trank man Tee von „Peterli" und „Chatzeschwänz" (Schachtelhalm). Abgebrühte Löwenzahn-Lichtlein waren gut gegen hohes Fieber; Frauen- und Silbermäntelitee gegen Unwohlsein und Fieber. Pfeffermünztee wurde als Schwitzmittel verwendet. Blutarme mußten viel Schafgarbentee trinken. Melissen wuchsen in manchem Bauerngarten. Tee davon wirkte bei Schlaflosigkeit. Als bekanntes Volksheilmittel gegen die Auszehrung, Husten und Katarrh diente das Aronenkraut (Aronstab), das mit Schnaps angestellt wurde.

Bei Brust- und Lungenleiden war Hundsfett das beste Hausmittel. Kranken machte man damit Wickel und gab ihnen Hundsfettsuppe zu essen. Das löste und stärkte zugleich. Hals- und Brustwickel mit „Schwini-Schmalz" hatten ebenfalls gute Wirkung. Dachsfett war als „Handoel" und besonders bei „Gfrörni" begehrt. Für Schnittwunden stellte die Bäuerin Wallwurzensalbe, aus Wallwurzeln und Dachsschmalz, selbst her. In manchen Bauernstuben standen auch Töpfe mit Wunderdisteln. Die Blätter wurden abgeschnitten, und der klebrige Saft, der hervorquoll, auf die Schnittwunden geträufelt. Fein geschabte Wallwurzeln mit Schnaps gaben eine Art Talg, den man bei Verrenkungen und Verstauchungen auflegte. „Brandle" (Huflattichblätter) auf Schürfungen gebunden, nahmen den Brand. Herrliche Kühlung bewirkten die großen Blätter auch bei Brandwunden, desgleichen das Johannisöl. Die Bäuerin füllte eine Flasche mit den Blüten des Johanniskrautes halbvoll und goß Olivenöl nach. Die Mischung wurde 14 Tage lang an der Sonne „destilliert". Als geschätzte Heilpflanze für alle schweren Entzündungen, eitrigen Wunden und Blutvergiftungen kannte man den Sanikel. Heiße Kamillentee-Bäder sind noch heute ein gutes Mittel bei Entzündungen und Geschwulsten, solche von Heublumentee bei Schürfungen, Quetschungen, Rheumatismus und Gicht. Die Kinder bestrichen Warzen mit „Tüfelsmilch" (Schöllkraut) — und oft verschwanden sie, sofern man fest an die Wirkung glaubte.

Der heutige Patient besitzt keine Zeit mehr zum „Abwarten und Teetrinken"; die chemisch-pharmazeutische Industrie hat ja für jeden Gebresten rasch wirksame Produkte hergestellt, die man sich auf bequeme Weise aus der Apotheke zusenden läßt.



Bei Viehkrankheiten freilich helfen die alten, einfachen Hausmittel immer noch am besten. Die Kuh, die frisch gekalbert hat, erhält eine warme Gersten- und Hafertränke, dem Kälblein gibt man etwas Salz ins Maul, um die Verdauung anzuregen. Gegen Durchfall, verursacht durch saures, schlechtes oder zu kaltes Futter, helfen Grüsch, „Birestückli" oder Rotbuggeletee. Bei Verdauungsstörungen unterlassen die Kühe das Wiederkäuen, man nennt dies „Teui verlore". Der Milchertrag geht zurück. Um die Tiere wieder in Ordnung zu bringen, gibt man ihnen zwei- bis dreimal täglich Flachssamenschleim ein. Wird welkes, mastiges, junges Gras verfüttert, so treten bei Vieh, das schnell frißt, Blähungen auf. Ist eine Kuh „zu voll", helfen verschiedene Mittel: Man schüttet ihr einen Schlegel schwarzen Kaffee mit Schnaps, Salatöl, oder besser irgendein alkalisches Mineralwasser ein. Der Schnellfresser fängt an zu „gerpsen" und dann sagt man: „So, etz hät's gerpset, etz gits go noo!" Nützt dies aber nichts, so stößt man ihm das Schlundrohr durchs Maul in den Magen, oder führt mit dem Stechinstrument den Pansenstich aus, damit die Gase entweichen können. Um eine Infektion zu verhüten, wird die Wunde täglich einige Male mit Kamillentee ausgewaschen. Eine häufig auftretende Schweinekrankheit,

jedoch nicht so gefährlich wie der Rotlauf, ist das Nesselfieber. Das beste Heilmittel sind lauwarme Umschläge mit Brennesseltee.

Gegen die gefürchtetste Viehkrankheit, die Maul- und Klauenseuche, ist noch kein Kraut gewachsen, obwohl aus früherer Zeit verschiedene Rezepte bekannt sind. Soweit sich alte Leute erinnern mögen, wütete die Seuche in Büttenhardt nur im Jahre 1891 und blieb auf drei Ställe beschränkt. Ein Linderungsmittel war das Abwaschen der Blasen mit Essig und Zwiebeln. Die Klauen wurden mit Terpentin und Holzteer bestrichen oder mit Kupfervitriollösung ausgewaschen. In Lohn trat die Seuche seit 1889 nicht mehr auf. Damals brachte sie ein Bauer mit einer gekauften Kuh von Randegg her. Leider traf man anfänglich nicht die nötige Vorsicht, sodaß sie sich in vielen Ställen weiter verbreitete. In einem Stall, in welchem auch Pferde standen, blieb das Vieh verschont. Man vermutete, die scharfe Stalluft habe die Übertragung der Seuche verhütet.

Im Archiv in Herblingen befindet sich aus dem Jahre 1735 folgendes gedruckte Dokument:

Bewahrungsmittel wider den Veich-Prästen.

Nimm Rauten, Salbynen, Gersten, jedes eine Handvoll, Reckholterbeeri, Knoblauch, jedes eine halbe Handvoll. Koche dises in einer Mass Wein, schütte es durch ein Tuch, und zerlass darinn 3 Löffel voll Honig, und ein Glass voll Essich: Wäsche damit das Veich Morgens und Abends die Zung, und gib ihm jedesmal 3 oder 4 Löffel voll ein.

Heilung des Prästens.

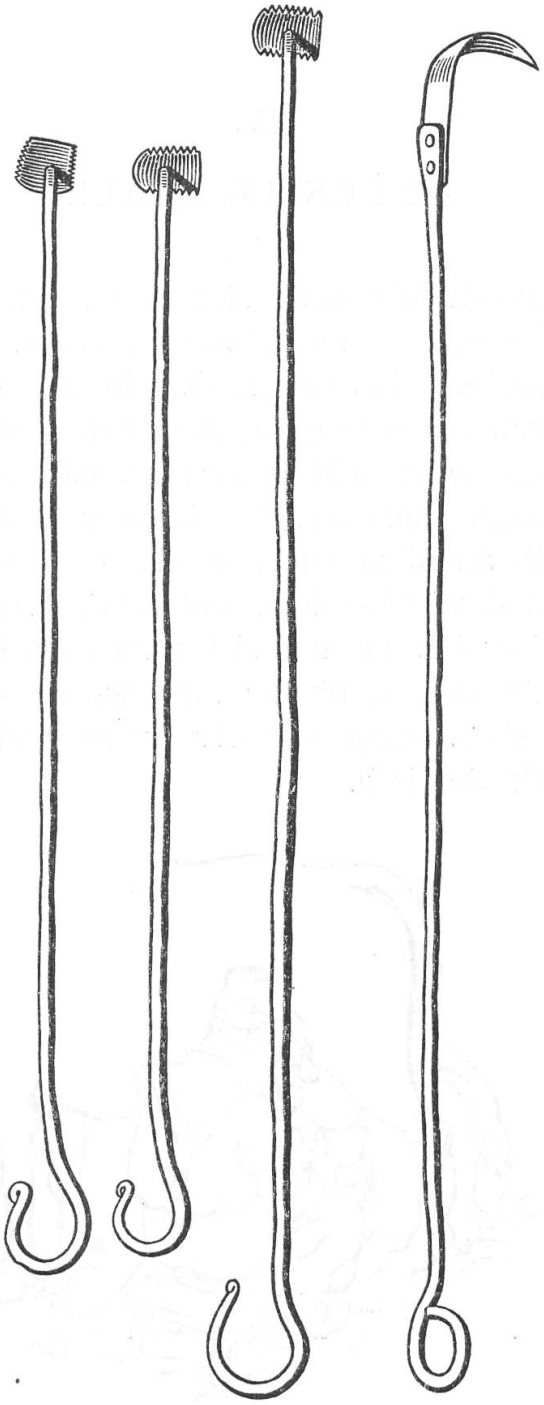
Wann das Veich auf oder unter der Zungen, in dem Rachen, in der Nasen, auf dem Rugken, oder sonst an dem Leib Blattern bekomt, sol man dieselben mit einem Silbernen Löffel brechen, und schaben biss das blutet, darnach mit frischem Wasser und weissem Wein abwäschen, und mit einem saubern Leinen Lumpen widerum tröcknen. Wann das beschehen, so nimm Rauten, Knoblauch, Salbynen und Saltz, giesse Essich daran, stoss die Materi wol durcheinander, streich sie auff ein rothes Tuch und reibe darmit den Schaden, dess Tags 2 mahl, vermische darnach gestossnen Allet mit Honig, und bestreich damit den Schaden, so wird er durch Gottes Gnad genesen.

Hiebey soll man in Obacht nemmen:

1. Dass man das Prästhafte Veich von dem gesunden absöndere.
2. Dass man einen Lumpen oder Tuch nur einmal gebrauche, darnach verbrenne: und die Materi, so man für ein Hauptveich gebraucht, mit der übrigen nicht vermische.
3. Dass diejenige, die das Veich currieren, sich vorsehind, ihre Händ, nachdem sie den Prästen gerathsamet, mit Rauten, Essich, und Saltz fleissig wäschind.
4. Das abgehende Veich soll an unwegsame Orth, tieff verlochet, und mit Dörnern bedeckt werden.
5. Wann der Prästen in ein Dorff einschleichen wurde, soll man das Veich nicht auff die Allmenten lassen.
6. Im übrigen wird nicht ungedeylich seyn, wann die Gemeinden auff allen fahl, sich bey zeiten, je nach beschaffenheit, mit erfahrnen Männeren, und den nothwendigen Mitteln, der Nothdurfft nach, versehen.

Herr JOHANN EHRAT, Landwirt zur Sommerau, in Lohn, erwähnt in seinem Manuskript „Aus der Geschichte der Gemeinde Lohn“ das Vorhandensein von Kratzern und Schabern, welche früher für das von der Maul- und Klauenseuche befallene Vieh benützt wurden, um die Wunden zu kurieren. Herr Gemeindeschreiber J. BRÜHLMANN hatte die Freundlichkeit, mir diese im Archiv zu Lohn befindlichen „Werkzeuge“ zur Besichtigung auszuhändigen. Es sind vier Stück: Ein hakenförmiger silberner Kratzer zum Säubern der Klauen und drei aus Silbermünzen verfertigte Schaber zum Brechen der Blattern im Maul. Diese Geldstücke, von denen eines die Jahreszahl 1702 trägt, sind seitlich gezackt, kleinen Rechen vergleichbar. Wie der Kratzer, so sind auch die Schaber an 30—35 cm langen Eisenstäbchen befestigt.

Möge das bloße Vorhandensein dieser alten zur Heilung des Vieh-Prästens verwendeten Zeugen den bösen Stallfeind vom Reiath fernhalten!



Schaber aus Silbermünzen und Kratzer
(Gemeindearchiv Lohn)
Zeichnungen von G. Zimmermann, Grafiker,
Neuhausen am Rheinfall

IV.

GLÜCK IM STALL

Andres! Andres!! Wa isch? Hai, stand uff, es hät e Stuck Väh plääret. De Schägg mo allweg chalbere. Jo, zünd no 's Liecht a. — Lisebeth, hai chum, s'Chalb isch scho do, es isch e Chüechalb, drum het si so glii g'chalberet. Gang, mach dr Chue e warmi Grüschtränki, will bisgert s'Chalb guet abriibe mit Strau. So, Schägg, chum no, du chunscht e Tränki über. Etz wemmer s'Chalb mit dem Tuech in Chalberstand iä treige und dr Chue streue; si würd si denn wol versüübere bis am Morge. Es isch jo alls i dr Orning, und si het etz gern Rueh. — Da isch e schö Chalb, Andres, da bhaltet mer; we wotsch im säge? Mi cha im jo Lisi säge. Gang, schriebs no grad uff, so waass me, wenns uf d'Wält cho isch.

Am Morgen bringt man zuerst d' „Richti", sofern sich die Kuh „versäubert" hat, aus dem Stall. Dann wird die Kuh zum ersten Mal wieder gemolken. Das Kalb erhält so viel Milch, als es nimmt, damit der auf die Welt gebrachte Unrat (das Pech, wie man früher sagte) besser aus dem Darme geht. Aus der übrigen dicken, gelben Milch machte man oft „Prieschter". Je

nach der Stärke des Kalbes bekommt es in den ersten Tagen täglich dreimal je 2 Liter Milch mit etwas Wasser vermischt. Später steigert man das Quantum bis auf 10 Liter täglich. Am Anfang gibt man dem „Bauseli“ den Finger ins Maul, damit es die Milch besser einsaugen kann. Will ein Kalb nicht aus dem Kessel saufen, oder läßt sich die Kuh nicht gern melken, so läßt man es am Euter saugen.

Kälber, die aufgezogen werden, erhalten 5—6 Monate lang Milch, auch etwas Haferbrei, wovon sie groß und kräftig werden. In den letzten Wochen brauchen sie noch 2—3 Liter Milch im Tag, da sie schon ziemlich viel Heu fressen. Das Kalb, das gemästet wird, behält der Bauer 8—12 Wochen und gibt ihm bis 20 Liter Milch täglich. Stierkälber zieht man als Muni auf, bis sie schlachtreif sind. Früher ließ man die meisten „schneiden“. Ein Thaynger, namens Joseph Hübscher, den man kurzweg „Josöp“ oder „Chalberschnider“ nannte, besorgte die Kastrierung gut und gründlich. Statt der Muni trieb man damals schwere Ochsen zur Schlachtbank. Vor Ostern wurden sie vom Metzger zwischen den Hörnern mit Blumen geschmückt und als „Osterestier“ zur Schau durch Dorf und Stadt geführt.

Schon mit 1½ Jahren sollen die Rinder zur Arbeit gewöhnt werden. „We mes gwennt, so hät mes!“ Der Bauer muß sie ziehen lehren! Zuerst läßt er das Rindli einen leichteren Klotz umherziehen. Dann spannt er es „vorderhand“ neben eine vernünftige Kuh an den Wagen. Am Anfang sperrt sich das junge Tier, macht allerlei Sprünge und versteht die Zurufe „hü“, wenn es gehen, und „ohaa“, wenn es halten soll, noch nicht. Da soll der Meister nicht allzuviel von seiner Geißel Gebrauch machen; einige beruhigende Worte haben oft eine größere Wirkung als grobe Hiebe, hat es doch nach kurzer Zeit das Neue gelernt.

Mit 2 Jahren beginnt das Rind zu „schüben“, d. h. die Milchzähne fallen aus und die andern stoßen nach. Solange das „Schüben“ dauert, währt auch das Wachsen. Mit 4 Jahren ist es abgeschlossen. Ist die Kuh „rinderig“, so mue me mitere zom „Hage“. Wenn ein Rind das erste Mal ein Junges bekommt, so sagt man „s'ischt en Erstling“. Von dem Bauer, der stets Glück im Stall hat, heißt es auf dem Reiath: „Däm chalberet de Holzschlegel no uf dr Laube obe!“

„Di junge Süüli und Bettlerlüt sterbed nid uus“, lautet ein Bauernsprichwort. Isch d'Moor „rüüssig“, got me mitere zom

„Neber“. Wer Glück im Saustall hat, cha mitere „Burdi“ (Wurf von 10, 12 Stück) Suugfärli z'Märkt. Bald nach der Geburt werden den Ferkeln mit einer Spezialzange die Zähne ausgebrochen, d. h. man klemmt ihnen die Zahnspitzen ab, damit sie ihrer Mutter beim Saugen nicht zur Qual werden. 5—6 Wochen lang werden die „Gütsili, Suugfärli, Süüli, Nünnli (junges weibliches Schwein), Barg oder Beez“ (junges männliches Schwein) vom Mutterschwein, der „Moor“, genährt. Damit sie dann Bekanntschaft mit dem „Süütrögli“ machen, streut ihnen die Bäuerin als Leckerbissen Haferflocken oder Weizenkörner ins Freßgeschirr.

Sind sie 7—8 Wochen alt, so erhalten die Tiere, jetzt „Fresser“ genannt, Kuhmilch, Gerstenmehl und einige fein zerdrückte Kartoffeln. Als Zugabe, die besonders bekömmlich ist, kann etwas Fischtran verabreicht werden. Nach 12—16 Wochen, wenn sie 30—40 Kilo schwer geworden sind, nennt man sie „Läufer“ oder „Jager“.

Zum Ausmästen bekommen sie Küchenabfälle, Mais, gesottene Kartoffeln, Gerstenmehl, Milch und Futterkalk. „E rechti Suu frißt alls!“ Vergnügt grunzen sie, wenn die Bäuerin mit den Futterkesseln naht, und bald ist nur noch ein zufriedenes „Schmatzeln und Sürfeln“ vernehmbar. „D' Härdöpfel sind am beschte, wemes zerscht dure Suu loot“, sagen schlaue Bauern und schlachten oder verkaufen ihre Tiere dann bei einem Lebendgewicht von 120—130 Kilo. Nicht einmal ein Jahr alt sind sie geworden, — und schon geht das Leben vieler Schweine zu Ende. Die meisten von ihnen haben nie etwas anderes gesehen, als die gut verschlossenen Wände ihres Verschlages — und ihr Fressen!

Durch Ansteckung, und dort, wo die Ställe zu wenig rein gehalten werden, treten oft Krankheiten auf: Rotlauf, Nesselfieber, „Bärhemmigkeit“, Schnüffelkrankheit bei den Kleinen, Bang bei Zuchttieren, u. a. Schweine sind sehr empfindliche Tiere, die sauber gehalten werden müssen! Darum befolgt der Bauer, der „Gfell“ im Stall haben will, den wichtigen Rat:

„Striegle und bürste dein Schwein,
es bringt dir's hundertfach ein!“

V.

GEMEINDEVERSAMMLUNG IN ALTER ZEIT

Die Gemeindeversammlungen in den Reiathdörfern, zu welchen der Ortsansässige alljährlich mindestens einmal aufgeboten wird, scheinen in früherer Zeit eine ernste Angelegenheit gewesen zu sein. Die Alten sagten, man habe sie stets mit einem Gebet eröffnet; so in Opfertshofen bis zum Jahre 1852. An dessen Stelle traten später die bei den Neujahrsversammlungen üblichen Worte: „Unser Anfang geschehe im Namen Gottes!" Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts durfte sich kein Bürger ohne Zylinderhut und Fektenrock an die Gemeindeversammlung begeben. Man erwähnt z. B., daß ein Bürger, der mit seiner Kappe erschienen, vom Präsidenten aus dem Saal gewiesen worden sei. Er mußte seinen Zylinder holen. Am 28. Februar 1851 beschloß man, außer dem traditionellen Hut sei auch die Kappe zulässig.

Kurz vor Beginn der Gemeindeversammlung lief früher in Bibern der Weibel durch das Dorf und erinnerte die Bürger mit dem Rufe: „Manne cho!" an ihre Pflicht. In Lohn war es bis vor 10 Jahren noch Brauch, zum Zeichen des Beginns mit der kleinen Glocke, die seit 1527 im Kirchturm hängt, zu läuten. Auch in Opfertshofen wurde auf die gleiche Weise eingeladen. Unzählige Male haben die hellen Töne die Männer zur Arbeit gerufen, die dem Wohle der Gemeinde galt.

Zur Erledigung der innern Angelegenheiten wurde man das Jahr durch zu 5 bis 12 Gemeindeversammlungen aufgeboten; denn die Gemeinderatshandlungen waren noch stark beschränkt. Sie fanden in der Regel am Nachmittag statt. Die wichtigste war

die Neujahrsversammlung. Meistens, wenn die Verhandlungsliste überladen war, wurden gleich zwei Versammlungen anberaumt. Der erste Tag galt der Jahresrechnung. Diese legte man nicht vorher zur Einsichtnahme auf, wie dies heute geschieht, das war so wenig möglich, wie sie vor deren Abnahme von Revisoren prüfen zu lassen. Noch zu Großvaters Zeiten wurde jeweils die Schulwandtafel in den Gemeindesaal verbracht. Der Schulmeister erklärte den Bürgern die Rechnung an der Tafel, während einige „Schulbuben", die gut rechnen konnten, die Additionen auf ihren Tafeln besorgten. Nach diesem Traktandum kamen dann die übrigen Geschäfte an die Reihe. Fast alles mußte von der Gemeindeversammlung erledigt werden. Sie hatte nicht nur die obern Beamten zu wählen, sondern auch den Förster, Meßmer, Kaminfeger, Brunnenmeister, die Feuerschau, den Tag- und Nachtwächter u. a. Nach Mitteilung von Herrn Reallehrer ERNST STEINEMANN war in Opfertshofen die Neujahrsversammlung bis weit in die Mitte des 19. Jahrhunderts hinein die wichtigste Gemeindeversammlung. Darin lebte die alte Gewohnheit weiter (wie sie die erste Gemeindeordnung von 1662 festlegt), am „Bächtilistag" alle Gemeindeämter neu zu besetzen. Bis 1798 wurden an diesem Tage gewählt: 2 Gemeindepfleger, 2 Hirtenmeister, 2 Feuerschauer, 3 Marcher, 2 Schätzer, 3 Zäunbeschauer und 1 Forster. In dieser Gemeindeordnung wird auch die Rechnungsabnahme auf Martini eines jeden Jahres anberaumt. Nur an der Gemeindeversammlung konnten an die Gemeinde Forderungen gestellt werden, sonst zu keiner Zeit. Auf Martini mußten auch die Zinsen bezahlt und eingezogen werden.

Hatte der Gemeinderat früher wenig Kompetenz, so besaß er aber in Lohn doch ein Recht, das über die heutige Macht hinausgeht. Es durfte nämlich kein volljähriger Bürger die Gemeindeversammlung besuchen, wenn er sich nicht vorher beim Präsidenten angemeldet hatte mit dem Wunsche, als „Beisaß" in die Gemeinde aufgenommen und ins Bürgerbuch eingeschrieben zu werden. Der Präsident unterbreitete alsdann das Gesuch dem Gemeinderat, und dieser wiederum stellte der Bürgergemeinde Beschluß und Antrag. Der junge Gesuchsteller mußte das feierliche Versprechen ablegen, alles Gute und Nützliche zu fördern und dem Bösen Widerstand zu leisten, zum Wohle der Gemeinde. Erst dann wurde er als Beisaß anerkannt. Wie nüchtern ist im Gegensatz dazu die heutige übliche Jungbürger-

aufnahme, bei welcher der Präsident dem Volljährigen seine Rechte und Pflichten gegenüber Staat und Gemeinde erklärt und ihn darauf als vollwertiges Glied der Versammlung willkommen heißt!

Wollte ein Bürger altershalber die Gemeindeversammlungen nicht mehr besuchen, so richtete er ein entsprechendes Gesuch an die Gemeinde. Diese hatte Beschluß darüber zu fassen, ob sie den Gesuchsteller als Aktivbürger entlassen wolle oder nicht. Am 24. April 1852 bot ein Bürger von Lohn der Gemeinde einen Eimer Wein an, wenn sie ihn aus Altersrücksichten dispensiere. Noch im gleichen Jahrzehnt hörten solche Rechtsbräuche auf.

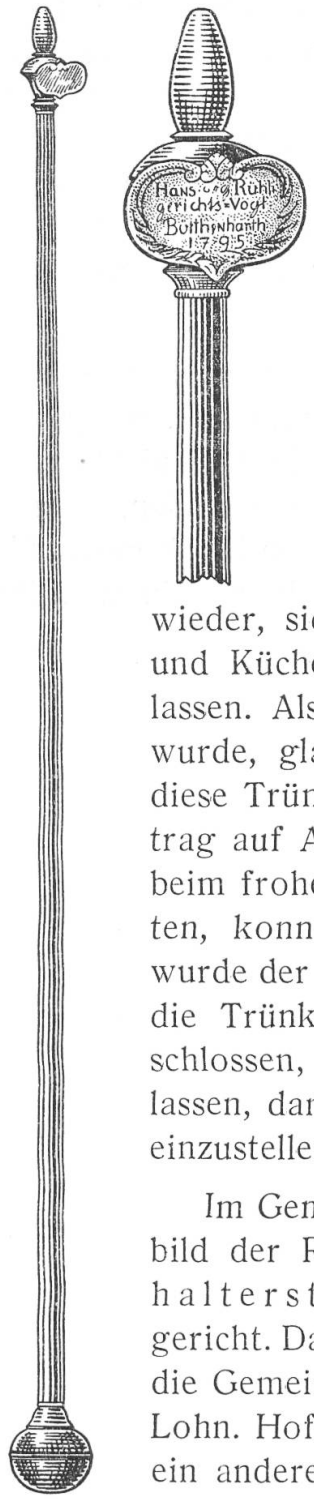
Für die Aufnahme als Beisaß hatte der Jungbürger eine Gebühr, den sogenannten „Anstand", in die Gemeindekasse zu legen. Dieser „Anstand" blieb Jahrzehnte lang ziemlich auf gleicher Höhe. 1818 betrug er 6 Gulden 24 Kreuzer und 1840 7 Gulden. Am 1. Januar 1853 trat die schweizerische Münzreform in Kraft, da wurde 1 Gulden mit 2 Fr. 12 Rp. und 1 Kreuzer mit 3½ Rp. bewertet. 33 Gulden waren genau 70 Fr. Der Anstand wurde dazumal für jeden zwanzigjährigen Bürger auf 15 Fr. festgesetzt. Ums Jahr 1897 mußte infolge Zahlungsverweigerung eines Bürgers die Gebühr abgeschafft werden, da sie dem Gesetz widersprach.

Auch Brautleute hatten eine Gebühr zu entrichten. 1670 bestand diese Spende für die Gemeinde in einem achtlötigen Becher. Mit der Zeit wurde der Bräutigam davon befreit, während die Braut, sofern sie nicht zur Kirchgemeinde gehörte, als Einbürgerungsgebühr 100 Gulden bar entrichten mußte. Es mag mancher Tochter schwer gefallen sein, vor der Hochzeit zur Aussteuer hin noch diese Steuer bereit zu halten. Nach Beschluß des Kleinen Rates vom 3. Februar 1832 fiel der vierte Teil des Einbürgerungsgeldes dem Kirchengute zu. 1874 wurden diese Gebühren aufgehoben.

Besonders fröhlich und zeremoniell zugleich ging in Opfertshofen die Aufnahme ins Bürgerrecht vor sich. 1828 hatte Martin Meister von Merishausen, der sich in Opfershofen einkaufte, 350 Gulden zu bezahlen. Von diesem Betrag fielen 175 Gulden an die Gemeinde, ein anderer Teil an die Kirche, und ein 3. Teil wurde so verwendet, daß man jedem Bürger 1½ Maß Wein, 1 Pfund Brot und 1 Vierling Käse zuteilte. Die Witwen und Beisassen erhielten ½ Maß Wein und 1 Pfund Brot.

Noch vor 60 Jahren ließ die Gemeinde Lohn ihren Bürgern durch den Stubenwirt Trünke verabfolgen: Den Neujahrstrunk, auch Haupttrunk genannt, den Maientrunk und die Verzehrungstrünke. Den Neujahrstrunk erhielten die Bürger, Witfrauen und „Knaben", letztere am Neujahr nach ihrer Konfirmation. Alljährlich wurde an der Neujahrsversammlung das zu spendende Quantum beschlossen. Es gab aber auch Jahre, in denen keine Neujahrstrünke gewährt wurden; der Gemeindegeldbeutel wird es nicht erlaubt haben! Am 5. Januar 1843 wurde beschlossen, jedem Bürger 2 Maß Wein und 3 Pfund Brot, jeder Witfrau und jedem „Knaben" je 1 Maß Wein und ½ Pfund Brot verabreichen zu lassen. Nach der Versammlung konnte man den Wein im

Saale in Empfang nehmen. Viele holten das Geschenk ab und gingen gleich nach Hause, in der einen Hand den Wein und in der andern den Weggen tragend. Manche versuchten ihn gleich im Gemeindehaus, bis „die untere Hälfte leer war". Herr JOHANN EHRAT, der uns dies berichtet, empfing selbst noch an drei „Bächtelistagen" je 1 Liter „Roten" und 1 Weggen aus des Stubenwirts Händen. — Welchen Zweck die Maientrünke hatten, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden. Der Dorfchronist



Stabhalter-stab

aus Lohn vermutet aber, daß sie eine Spende für das Rindenschälen „im Maandwerch“ (für die Gemeinde geleistete Arbeit) waren, oder von den alten „Maiengerichten“ übernommen worden seien. Als 1861 Glarus abbrannte, verzichtete man zu Gunsten der Brandgeschädigten auf den Maientrunk und spendete aus der Gemeindekasse einen entsprechenden Betrag. — Die Verzehrungstrünke, auch Nebentrünke geheißen, galten allein der Ortsbehörde. Da die Räte für ihre Arbeit wenig oder oft keinen Lohn bezogen, benutzten sie die Gelegenheit hin und wieder, sich im Gemeindehaus aus des Wirts Keller und Küche auf Kosten der Gemeinde wohl sein zu lassen. Als mit der Zeit die Behörde etwas entlöhnt wurde, glaubten einige Bürger, es gehe auch ohne diese Trünke und stellten am 16. März 1885 den Antrag auf Abschaffung. Auf eine so mundende Spende beim frohen Zusammensein ohne weiteres zu verzichten, konnte die alte Garde nicht verstehen. Somit wurde der Antrag verworfen. Zwei Jahre später kamen die Trünke wieder zur Sprache, und es wurde beschlossen, den nächsten Neujahrstrunk noch zu belassen, dann aber diese Gemeindegeschenke endgültig einzustellen. —

Im Gemeindearchiv in Lohn befindet sich das Sinnbild der Rechtsvollmacht aus alter Zeit: ein Stabhalterstab. Er war der Gerichtsstab für das Vogtgericht. Dasselbe hatte seinen Sitz in Lohn und umfaßte die Gemeinden Altorf, Opfertshofen, Büttenhardt und Lohn. Hofen, Bibern, Herblingen und Stetten bildeten ein anderes Gericht mit Sitz in Herblingen. Jede Gemeinde ordnete in dieses Gericht 2 Geschworene ab. Der Vogt, der die Verhandlungen zu leiten hatte, wurde durch den Obervogt, welcher der Vertreter des Grundherrn war, auf Schloß Herblingen bestellt und behielt sein Amt meist lebenslänglich. Er wurde bald einer Gemeinde unter dem Reiath, bald Lohn oder Büttenhardt entnommen. An dem er-

wähnten, fast 1 Meter langen, hölzernen Stabhalterstab, befindet sich ein silbernes Schildchen, das den Namen „Hans Georg Rühli, Gerichts-Vogt, Bürthenharth 1795“ trägt. Dieser Mann war der letzte Gerichtsvogt unter der alten Herrschaft und ist als solcher am 9. Juli 1795 gewählt worden. Nach mündlicher Überlieferung mußten die Parteien vor Gericht den vom Stabhalter hingestrecken Stab berühren, zum Zeichen der Bekräftigung ihrer Handlungen. —

Diese Gemeindeversammlungen, diejenigen in alter Zeit mit ihren sonderbaren Bräuchen, wie auch diejenigen in neuer Zeit, welche bei reger Teilnahme der Stimmberechtigten nicht immer reibungslos ablaufen, sind wie die Landsgemeinden, Organe wahrer Demokratie! Diese kann nicht von oben herab geschaffen werden; sie muß von unten herauf gewachsen sein und ihre Wurzeln müssen gesund erhalten bleiben!