

# Geschichtliches über die Zwiebel (*Allium Cepa* L.) und ihre Bedeutung als Kulturpflanze im Kanton Schaffhausen

Autor(en): **Woessner, Dietrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **20 (1945)**

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-584389>

## **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.

## b) BOTANIK

4.

**GESCHICHTLICHES ÜBER DIE ZWIEBEL**  
 (Allium Cepa L.)  
**UND IHRE BEDEUTUNG ALS KULTURPFLANZE**  
**IM KANTON SCHAFFHAUSEN**

mit 4 Tafeln und 5 Abbildungen

(Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte des Kantons Schaffhausen)

von

DIETRICH WOESSNER, Charlottenfels, Neuhausen am Rheinflall

1. Einleitung. Der Kanton Schaffhausen wird in der ganzen Schweiz als „Böllenland“ bezeichnet. Diese Bezeichnung glaubt man noch durch die alljährliche Abhaltung des „Böllenmarktes“ bestätigt, sodaß jeder Besucher unseres Kantons neben den schönen Rebbergen auch große Zwiebeläcker zu sehen glaubt, oder daß er überall dort, wo er sich in einer Schaffhauser Gaststätte bewirten läßt, die verschiedenen „Böllenspezialitäten“ zu erhalten meint.

Alle diese Vermutungen gehen beim Besuch des Schaffhauser Landes nur zu einem Teil in Erfüllung. Es mag daher berechtigt sein, daß einmal versucht wird, festzustellen, woher die Bezeichnung „Böllenland“ kommt und was alles damit im Zusammenhang steht.

2. Die Zwiebel im alten Ägypten. Es liegen Anhaltspunkte vor, wonach die Zwiebel ursprünglich in Asien beheimatet gewesen sein soll. Nach A. Decandolle soll deren Wohnsitz im westlichen Asien, nach andern Versionen in den Steppen Innerasiens gelegen haben, von wo sie sich schon in früherer Zeit nach Vorderasien und Ägypten und bis in die Mittelmeerländer ausgebreitet hat. Zu dieser raschen Verbreitung mag wohl ihre

leichte und schnelle Vermehrung beigetragen haben. Unsere Zwiebel ist eine der ältesten angebauten Zwiebelarten.

Die Kultur der Zwiebel geht in Indien, China und Ägypten bis in die früheste Zeit zurück. In Ägypten erscheint die Zwiebel schon auf den Denkmälern der ersten Zeitepoche. Nach den zahlreichen Abbildungen ist anzunehmen, daß die Zwiebel schon

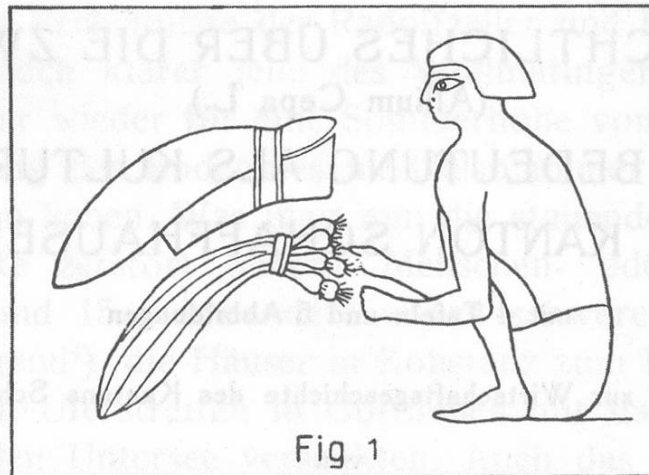


Fig 1

Abb. 1

unter den Erbauern der Pyramiden größtes Ansehen genoß. Inschriften an der Pyramide des Chufu (IV. Dynastie, um 3600 vor Christus) geben an, daß für die von den Arbeitern verzehrten Rettige, Zwiebeln und Knoblauch ein Kostenaufwand von 1600 Silbertalenten erwachsen sein soll. Dies bestätigt die Kunde auf den Denkmälern aus der gleichen Zeit, daß ein starker Zwiebelanbau und Zwiebelverbrauch in Ägypten gewesen sein muß. Die Zwiebel zählte auch zu denjenigen Genüssen, um derentwillen die in der Wüste hungernden Israeliten sich nach Ägypten zurücksehnten. 4. Mose 11, Vers 5 sagt uns folgendes: „Wir gedenken der Fische, die wir in Ägypten umsonst aßen und der Kürbisse, der Melonen, des Lauchs, der Zwiebeln und des Knoblauchs“ (ca. 1500 vor Christi Geburt). (Abb. 1.)

Wir müssen diese Sehnsucht nach der Zwiebel begreifen, denn sie war in der Qualität der unsrigen heutigen weit überlegen. Sie war sehr milde, schneeweiß und im grünen Zustand genossen äußerst zart.

Die hohe Bedeutung der Zwiebel als Nahrungsmittel geht auch aus der religiösen Verehrung hervor, die ihr zuteil wurde. Sie gehörte zu den gebräuchlichsten Opfergaben und wurde entweder in Füllhörner gesteckt oder frei in Bündeln auf den Opfertisch gelegt. (Abb. 2.) Auch sind die Zwiebeln zu glocken-

ähnlichen Formen zusammengebunden worden. Unter diesen Zwiebelglocken wurden verschiedene Früchte zum Opfer hingelegt. Die Zwiebel in dieser Form den Göttern zu spenden war wohl nur der Priesterkaste gestattet. — Ein Gemälde aus Theben zeigt einen Priester mit dem Leopardenfell, der aus einem Gefäß mit geweihtem Wein die unter der Zwiebelglocke liegenden

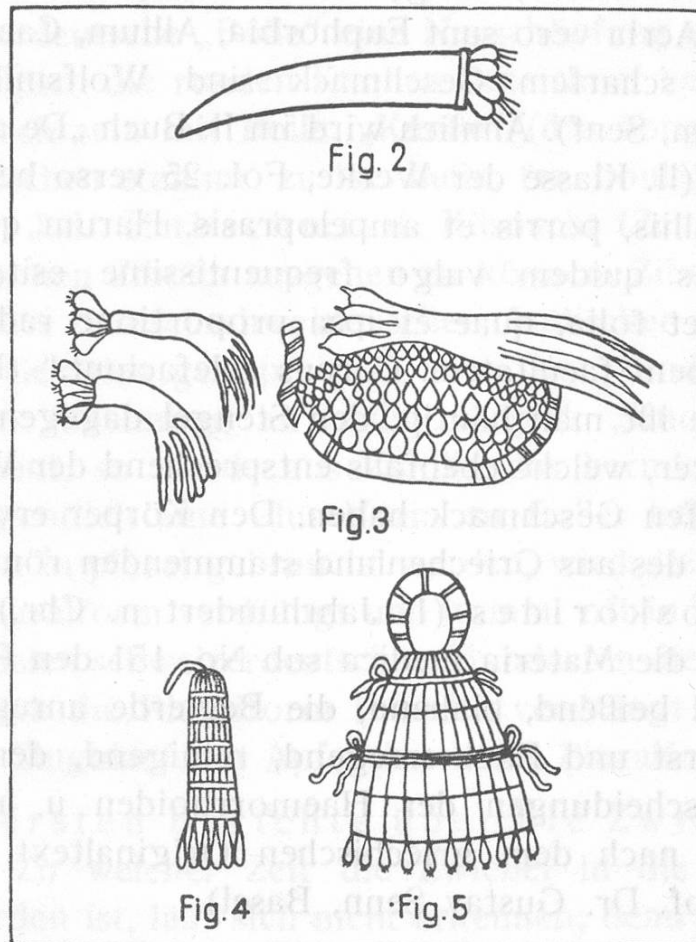


Abb. 2

Früchte besprengt; in der linken Hand hält er das Weihrauchwerkzeug.

Der aufdringend scharfe Geruch und Geschmack der Zwiebel verursachten auch abergläubische Heilkraft, besonders aber die Kraft Zauber zu lösen, eingeflößtes Gift unwirksam zu machen usw.

3. Die Zwiebel in Griechenland und Italien. Hier gehörte die Zwiebel zur üblichen Volksnahrung. Bei den höheren Ständen aber schlug die alte Vorliebe zur Zwiebel in Widerwillen um. In beiden Ländern hatte sie sich in sehr kurzer Zeit derart ausgebreitet, daß von hier aus die Zwiebel in die verschiedensten Länder gebracht worden ist.



Der bedeutendste Arzt des Altertums, *Claudius Galenus* (geb. 131 n. Chr. in Pergamon in Kleinasien) schreibt in seinem Werk: „*De simplicium medicamentorum facultatibus*“ in lateinischer Übersetzung (V. Klasse der Werke, Folio 60 verso bei H in der Ausgabe Junta, Venedig 1625): „*Allium desiccatur et exalfacit quarto excessu*“ (Die Zwiebel wirkt trocknend und wärmend im vierten Grade). Im gleichen Werk (Fol. 64 verso bei C) schreibt er: „*Acrida vero sunt Euphorbia, Allium, Caepa, Porrum, Napy*“ (Von scharfem Geschmack sind Wolfsmilch, Allium, Caepa, Porrum, Senf). Ähnlich wird im II. Buch „*De alimentorum facultatibus*“ (II. Klasse der Werke, Fol. 25 verso bei E) gesagt: „*De caepris, alliis, porris et ampeloprasis. Harum quoque plantarum radices quidem vulgo frequentissime esitant, caulem autem raro, et folia, quae et ipsa proportione radicum acrem admodum habent facultatem. Corpus calefaciunt.*“ (Die Wurzeln dieser Pflanze ißt man häufig, den Stengel dagegen selten, und auch die Blätter, welche ebenfalls entsprechend der Wurzel einen äußerst scharfen Geschmack haben. Den Körper erwärmen sie.)

Das Werk des aus Griechenland stammenden römischen Militärarztes *Dioskorides* (1. Jahrhundert n. Chr.) enthält im II. Buch über die *Materia medica* sub No. 151 den Passus: „Alle Zwiebeln sind beißend, blähend, die Begierde anregend, mager machend, Durst und Ekel erregend, reinigend, den Stuhlgang und die Ausscheidungen der Haemorrhoiden u. a. fördernd“ (Übersetzung nach dem griechischen Originaltext, freundliche Mitt. von Prof. Dr. Gustav Senn, Basel).

4. Die Zwiebel in Deutschland. Die Länder nördlich der Alpen, besonders Germanien, erhielten die Zwiebel zu Beginn der christlichen Zeitrechnung durch die Römer. Die Zwiebel vermochte dort allerdings anfänglich nicht Fuß zu fassen. Sogar im Mittelalter soll sich die Zwiebelkultur in Germanien noch nicht so eingebürgert gehabt haben, daß sie von Bedeutung gewesen wäre. Zu jener Zeit wurden vom germanischen Volk die ersten Zwiebeln unter dem Namen Zwiebel oder „Bolle“ gebraucht.

5. Die Herkunft der Bezeichnung „Bölle“. Dazu liegen z. B. für Bolle, Bölle, Bülle, Belle verschiedene Annahmen vor; so soll z. B. Bolle aus dem spätlateinischen *Cepula* (von *Cepa*) herrühren. Hiezu bemerkt Ochs (*Badisches Wörterbuch*), daß Bolle von Klumpen, Knollen abgeleitet worden sein soll. Er erwähnt, daß in der Nähe von Schaffhausen die Bezeichnung

Bolle in einer krassen, umgelauteten Form zur Bezeichnung der Zwiebel (*Allium Cepa*) verwendet werde; so z. B. in Singen am Hohentwiel = Bülle, Konstanz und Reichenau = Belle, auf der Höri = Bölle. Diese Zwiebelbezeichnungen werden auch in Radolfzell verstanden, aber immer auf die „Höri“ und das benachbarte Schaffhausen verlegt.

Nach dem Schweiz. Idiotikon (4) und nach H. Marzell soll das schweizerdeutsche „Bölle“ eine Neuschöpfung sein; das Wort soll ursprünglich die runden Knollen bezeichnen haben, etymologisch identisch sein mit Bolle, „Knolle“ (das übrigens auch aus dem romanischen stammt: zu lat. *bulla*, frz. *boule*).

Prof. Dr. J. U. Hubschmid, Küsnacht (Zch.), glaubt vom althochdeutschen *Zibolla* ausgehen zu können. *Zibolla* wurde auf einem Teil des deutschschweizerischen, badischen und württembergischen Gebietes geköpft (wie etwa ital. *tondo* „rund“ aus *rotondo*), in Anlehnung an *bolla* „Kugel“, „Knolle“. War die 1. Silbe betont, so wurde aus *Zibolla* das berndeutsche *Zibele*. *Bölle* ist eigentlich eine Pluralform zu *Bolle*: bei Wörtern die vorzugsweise in plural gebraucht werden, wird die Singularform durch die Pluralform verdrängt und kommt oft in Vergessenheit; z. B. ist in vielen schweizerdeutschen Mundarten die Singularform *Brueder* durch die Pluralform *Brüeder* verdrängt worden, wohl in allen die Singularform *Apfel* durch die Pluralform *Öpfel*.

6. Die ersten Berichte über die Zwiebel in der Schweiz. Zu welcher Zeit die Zwiebel in die Schweiz eingeführt worden ist, läßt sich nicht erkennen; denn prähistorische Funde, die für einen Anbau von Zwiebelgewächsen sprechen könnten, sind im vorhistorischen Europa bis jetzt nicht bekannt geworden.

Zum ersten Mal werden die Zwiebeln bei uns um das 9. Jahrhundert erwähnt. In einer Verordnung über die Einrichtung von kaiserlichen Hofgütern zur Zeit Karls des Großen im Jahre 812 (*Capitular de villis*) finden wir die Gewächse aufgezählt, welche die Gärtner zu pflanzen hatten, und sie enthält eine erschöpfende Reihe von Zwiebelgewächsen: Zwiebeln, Zwiebelröhrlein, Schalotten, Knoblauch und Lauch.

Im Plan vom Kloster St. Gallen, der unter Abt Gozbert (816—837), der einem thurgauischen Geschlecht entstammte, entstanden ist, sind unter den Aufzeichnungen der verschiedenen Gartengewächse auch *Cepas* (Zwiebeln) aufgeführt.

Im Jahre 1503 beim Zuge nach Bellenz haben die Schaffhauser nebst ihrem üblichen Proviant auch die „Bullen“ ins Feld mitgenommen, ein Zeichen dafür, daß die Zwiebeln auch bei ihnen unentbehrlich geworden waren.

Aus dem Altordnungen-Buch der Stadt Schaffhausen von 1520—1550 ist zu entnehmen, daß am Samstag vor Bartholomäi des Jahres 1520 eine sog. „gremppel oder pfranger Ordnung“



Abb. 3. Böllenausrufer

C. Koch, phot.

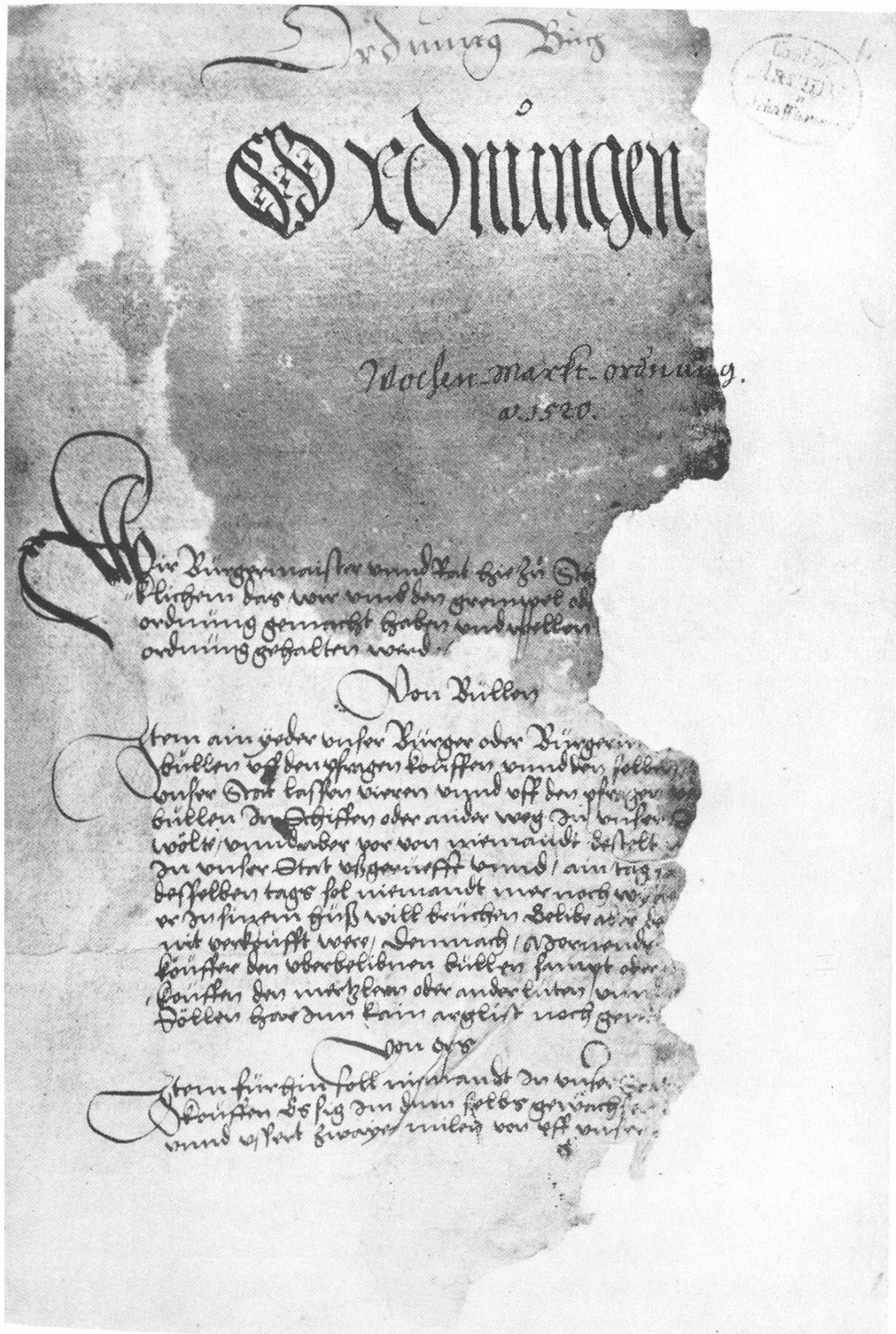
aufgestellt worden ist, in welcher folgendes festgelegt wurde: „Kabis und Zwiebeln, so in Schiffen oder ander weg in die Stadt zu Markt gebracht, sollen ussgerufft und den ersten Tag dem Publikum zum Einkaufen für den Hausbedarf ausgesetzt werden, den Rest mögen sodann die Händler einhandeln“.

„Fürhin soll niemand in unser Stadt Ops verkoufen Es syg Im den selbs gewachsen“ etc. (Tafel I.)

Damit dürfte der Grund für den „Schaffhauser Böllenmarkt“ gelegt worden sein. Der Markt selbst wurde vor der St. Johannis-kirche abgehalten.

Aus dieser Marktordnung ist zu entnehmen, daß die Zwiebeln schon zur Zeit des 16. Jahrhunderts zur Hauptsache mit dem Schiff aus der badischen Nachbarschaft, aus dem „Paradies“ bei Konstanz, dem ältesten Zwiebelanbaugebiet der badischen Nachbarschaft, nach Schaffhausen gebracht, wo diese dann auf dem Bartholomäusmarkt („Bullenmärkt“) zum Verkaufe angeboten wurden. Die Schaffhauser waren schon zu jener Zeit große Liebhaber der „roten“ Zwiebeln, denn wir lesen: „Die besten Zwiebeln sind die kleinen runden „roten“, obwohl sie schärfer sind als die





Wochenmarktordnung der Stadt Schaffhausen 1520

C. Koch, phot.

weißen“. Auch wird noch beigelegt, daß die langen Zwiebeln schärfer seien als die runden. Die „roten“ sollen auch eine ganz besonders gute Haltbarkeit besessen haben, darum wurden am „Böllenmarkt“ von den Hausfrauen größere Mengen eingekauft und Vorräte angelegt.

Im 16. und 17. Jahrhundert finden wir in den verschiedensten Kräuterbüchern erschöpfenden Aufschluß über die Zwiebeln, sei es in bezug auf die Kultur oder die Wirkung der Zwiebel als Heilpflanze.

So entnehme ich z. B. dem Kräuterbuch des Tabernaemontanus, das im Jahre 1664 in Basel gedruckt worden ist, folgendes: „Die klugen Gärtner säen den Zwiebelsamen auch vor dem Herbst, auff dass sie im Frühling junge Zwiebeln haben. Sonst werden die zeitigen Zwiebeln gemeinlich um Bartholomäi ausgezogen, gereinigt und zur Küchen, oder zur neuwen Zucht auffgehalten.“

Unter den Aufzeichnungen beim Loskauf des kleinen Zehntens in Stäfa im Jahre 1620 wurden neben einer Menge Felderzeugnissen wie Flachs, Bohnen, Erbsen, Linsen, Hirse, Fenchel, Kraut auch Böllen angeführt. So gehörte also der Böllen auch zu den üblich verwendeten Feldprodukten, die zur Ernährung der Bevölkerung unentbehrlich schienen.

Im Jahre 1666 schreibt Johann Kaspar Suter in seinem Büchlein „Monatliche Pflanzungs-Lust“:

„Im Aprilen. Um diese Zeit steckt man die jungen Zwiebeln fein an den Randen der Bethen umher, und säjet Zwiebelsamen mitten hinein auf die Bett: So bekommt man große Zwiebeln, von den gestekten, und kleine von den gesäjeten, die man darnach auf den köfftigen Fruling wider steket.“

7. Berichte über die Zwiebel aus Schaffhausen und anderen Gebieten der Schweiz von 1700 bis Ende des 19. Jahrhunderts. Ende des 17. bis Mitte des 18. Jahrhunderts haben zu Schaffhausen jeweils vor dem Bartholomäusmarkt „Böllenschatzungen“ stattgefunden. Alljährlich auf Bartholomäi wurden dann diese Schatzungen abgehalten, die zur Aufgabe hatten, die Preise festzulegen, nach welchen am Markt selbst gehandelt werden durfte. Zu jener Zeit wurde der Böllenmarkt vom St. Johann nach dem Münsterplatz verlegt.

„Bartholomer-Jahr Markt anno 1715. Praesentes: Herr Zunftmeister Christoff Krämer, Herr Zunftmeister Hans Conrad Leü,



Schreiber, Wachtbieter. Bei gegenwärtigem Jahr Markt ist ein Fiertel Böllen geschätzt worden pro 32 Kreuzer. Burgerlos sind gewesen 41.“

### Zusammenstellung

der Böllenschätzungen der Jahre 1691—1743.

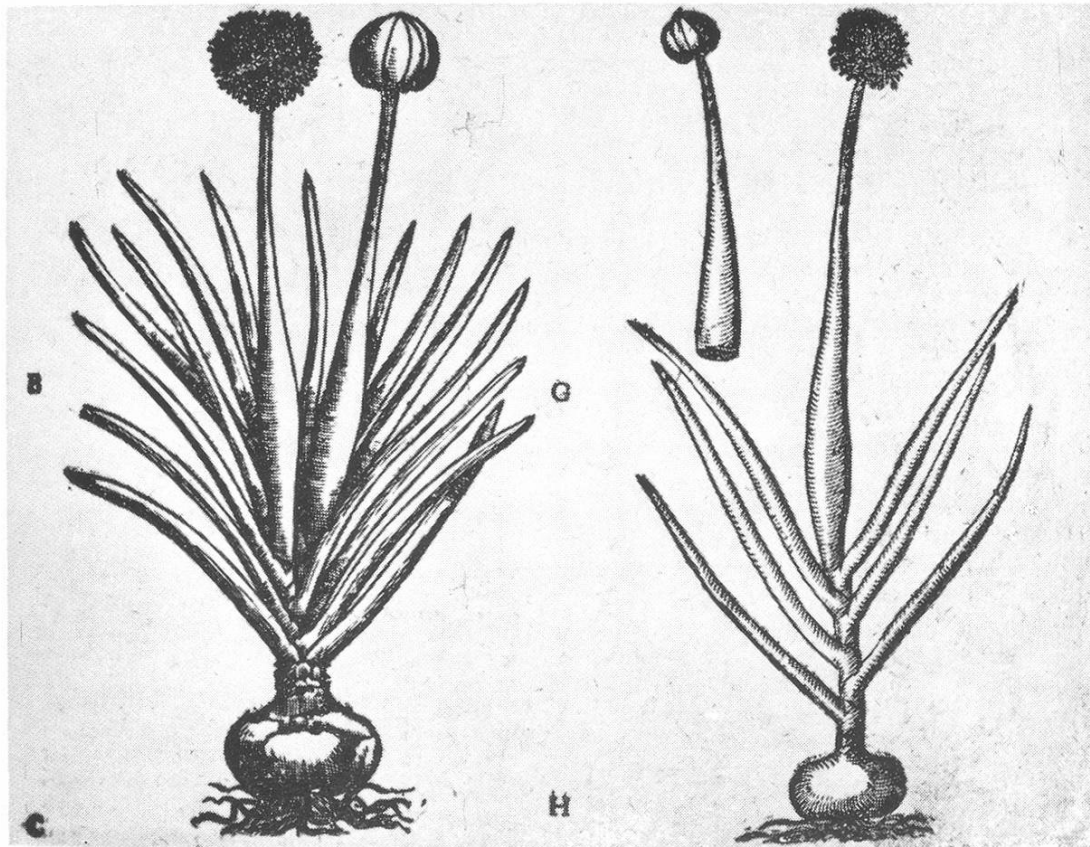
1 Viertel Böllen = 22,2868 l = ca. 14.500 kg

1 Kreuzer = 3½ Rp. (nach Wildberger, Martinischlag).

Für 1 Viertel Böllen wurde auf dem Bartholomäimarkt bezahlt:

Jahr	Kreuzer	Jahr	Kreuzer
1691	52	1718	32
1692	32	1719	32
1693	60	1720	30
1694	36	1721	30
1695	32	1722	24
1696	—	1723	24
1697	30	1724	30
1698	48	1725	28
1699	54	1726	32
1700	32	1727	32
1701	32	1728	24
1702	30	1729	36
1703	30	1730	26
1704	40	1731	32
1705	36	1732	32
1706	30	1733	36
1707	30	1734	36
1708	32	1735	34
1709	34	1736	36
1710	40	1737	32
1711	40	1738	32
1712	40	1739	32
1713	48	1740	48
1714	48	1741	60
1715	32	1742	36
1716	32	1743	32
1717	36		

Diesen Schätzungspreisen mußte von den Händlern vollständig nachgelebt werden. In der Böllenschätzung von 1727 steht u. a. der Nachsatz: „dass, wer den Böllen unter diesem



Ceba alba  
aus dem Kräuterbuch von Tabernaemontani

Ceba rubra  
C. Koch, phot.

geschätzten Preis weggebe (oder) Verkaufte, ein solcher oder solche um 1 Pfund Heller (Fr. 1.40) gebüsst werden solle“.

Diese Angaben zeigen, wie am Böllenmarkt im Handel mit Böllen Ordnung zu herrschen hatte.

Nach allen heute noch zur Verfügung stehenden Angaben wurde der Böllhandel zur Hauptsache von Schaffhauser Bürgern ausgeübt. Es waren nur wenige sog. „Fremde“, die sich damit befaßten. Die nachfolgende Aufstellung gibt uns hievon einen klaren Überblick.

Zusammenstellung der Anzahl Böllenhändler, die jeweils nach der Böllenschätzung um die Plätze am Böllenmarkt gelost haben.  
1691—1743.

Jahrgang	Burger	Ledige	Fremde	Jahrgang	Burger	Ledige	Fremde
1691	35	—	1	1718	46	—	—
1692	43	—	3	1719	49	—	—
1693	27	3	2	1720	54	—	—
1694	42	—	8	1721	52	—	—
1695	45	—	6	1722	50	—	—
1696	—	—	—	1723	54	—	—
1697	51	—	1	1724	45	—	—
1698	30	—	—	1725	44	—	—
1699	24	—	—	1726	35	—	—
1700	43	—	7	1727	45	—	—
1701	40	—	1	1728	43	—	—
1702	42	—	2	1729	38	—	—
1703	42	—	—	1730	45	—	—
1704	35	—	—	1731	47	—	—
1705	40	—	2	1732	50	—	—
1706	48	5	—	1733	47	—	—
1707	46	2	—	1734	46	—	—
1708	45	—	3	1735	43	—	—
1709	40	—	7	1736	46	—	—
1710	35	5	—	1737	41	—	—
1711	36	—	—	1738	39	—	—
1712	36	—	—	1739	35	—	—
1713	32	—	—	1740	8	—	—
1714	—	—	—	1741	24	—	—
1715	41	—	—	1742	—	—	—
1716	44	—	21	1743	40	—	—
1717	46	4	—				

Die Protokolle der Böllenhändler der Jahre 1768/69 und 1781—1799 geben alle Namen „derjenigen Verbürgerten an, welche sich um den „Böllen“-Handel angemeldet auf Bartholomäi“. Nachdem die Böllenschätzungen beendet waren, „haben um die Plätze im Markt folgende Bürger geloset“:

Im Jahre	1768	47 Bürger	1790	15 Bürger
	1769	47 „	1791	36 „
	1781	44 „	1792	27 „
	1782	20 „	1793	29 „
	1783	27 „	1794	46 „
	1784	28 „	1795	22 „
	1785	25 „	1796	22 „
	1786	28 „	1797	30 „
	1787	26 „	1798	24 „
	1788	22 „	1799	10 „
	1789	21 „		

Aus dem Verzeichnis geht hervor, daß immer wieder die gleichen Geschlechter vertreten waren, so z. B.: Geltzer, Habicht, Hurter, Kübler, Meyer, Neidhardt, Oechslin, Pfau, Spengler, Stillemann, Vogel und Vögelin.

Interessant ist es auch, festzustellen, daß ungefähr gleichviel weibliche wie männliche Personen sich mit dem Böllhandel befaßten. Viele der männlichen Händler hatten einen Beruf wie: Schreiner, Schiffsmann, Schiffmeister, Maurer, Bürstenbinder, Seiler, Gipser usw.

Es zeigt sich daraus, daß der Schaffhauser sich von altersher immer sehr stark um den Handel mit Böllen interessierte, obgleich der Zwiebelanbau zur Zeit an und für sich noch unbedeutend war. Wir vernehmen nur zufällig, daß in den milden Lagen der Stadt Schaffhausen „Böllen“ angebaut wurden und zwar immer über die Steckzwiebel. Letztere wurden aber von den „Böllerpflanzern“ immer selbst angezogen. Es kamen gelbe (weiße) und rote zum Anbau.

Wie unbedeutend die Zwiebelproduktion im Kanton Schaffhausen am Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch war, geht auch aus den Aufzeichnungen von Eduard Im-Thurn (1840) hervor. Er erwähnt bei seinen Betrachtungen die Zwiebeln nur neben Kabis, Rettigen, Räben usw. Der Kohlrübe soll im Anbau sogar die größere Bedeutung zugekommen



sein. Er spricht u. a. auch von einer ganz feinen, sehr wohl-schmeckenden Kohlvarietät, dem sog. „Herblingerkohl“.

Daß nicht nur in Schaffhausen ein Zwiebelmarkt von Bedeu-tung abgehalten wurde, beweisen die alten Überlieferungen über den „Berner-Zibelemärit“. Die Gründung des Berner Marktes geht sehr wahrscheinlich bis auf die Stadtgründung im Jahr 1191 zurück. Urkundlich wird der Wochenmarkt allerdings erst im Jahr 1292 erwähnt, der Zwiebelmarkt sogar erst 1460 (nach F. Anliker), was aber nicht ausschließt, daß er so alt ist wie der Berner-Wochenmarkt überhaupt. Seine eigentliche Bedeutung aber erreichte er erst seit 1800, zu jener Zeit, wo im Wistenlach die Zwiebelproduktion recht Fuß gefaßt hatte. Auch in Pfullen-dorf (Baden) wurde im Jahre 1820 ein Böllenmarkt in großem Ausmaß abgehalten, an welchem ausschließlich „rote“ Böllen feilgehalten wurden.

Der Böllen- oder Bartholomäimarkt behielt für Schaffhausen immer dieselbe große Bedeutung. Ich entnehme aus dem „Tag-blatt für Schaffhausen“ Nr. 49, Mittwoch, den 26. August 1840, folgenden Bericht über den Böllenmarkt:

„Gleichwie den französischen und englischen Fonds, ist heute das für jeden feinen Dünnenschmecker und Kartoffelsalat-Liebhaber unentbehrliche Gewürz, Böllen genannt, gestern Vormittag im Preise gefallen, nicht wie jene, in Folge des unvermeidlich scheinenden Krieges, sondern wegen dem Regen, der in Strömen fiel, wodurch die Käufer und Spekulanten von dem Markte weggehalten wurden, und das Sprichwort sich wiederum erwahrte, daß halt der Bartholomäus jedes Jahr eine trübe Böllensuppe anrichte. Nach-mittag hielten sich im Sonnenschein die Preise und haben beim starken Andrang der besorgten Hausmütter gegen Abend wieder mächtig ange-zogen; die Durchschnittspreise dieses beliebten Küchenartikels hielten sich von 14—18 Kreuzer pro Sester.“ (1 Kreuzer = 3 $\frac{1}{2}$  Rp.) = (49—63 Rp.)

Im Lied zum Eidg. Schützenfest, das vom 2.—12. Juli 1865 in Schaffhausen stattgefunden hatte, hieß es:

„Und sind die Früchte ringsverbrannt,  
Sieht's aus wie in der Höllen:  
Im glücklichen Schaffhauserland  
Gerieten doch die Böllen.“

Das Jahr 1865 war sehr heiß und brachte neben den Zwiebeln auch einen guten Wein hervor.

Damit wurde wiederum angedeutet, daß in Schaffhausen besonders viel Böllen produziert worden sein soll. Die Zwiebeln wuchsen jedoch im „Paradies“ bei Konstanz und seit anfangs



des 18. Jahrhunderts auch in sehr ausgedehntem Maß auf der „Höri“, aber nicht in Schaffhausen. Die Höri gehörte zur „Bischöferei“ Konstanz und ist später unter dem Namen „Zwiebelhöri“ bekannt geworden. (Abb. 4.)

Besonders intensiv wurde schon im 17. Jahrhundert im Tägerwilermoos (Konstanzer-Gemarkung im schweiz. Hoheitsgebiet) der Zwiebelanbau betrieben. Zur Hauptsache wurden die dunkelroten „Braunschweiger“ angebaut. Den Zwiebelsamen ge-

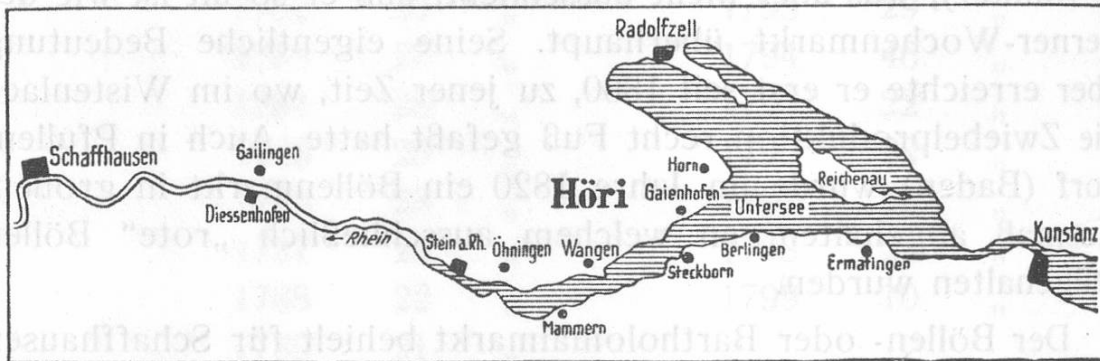


Abb. 4. Höri

wannen die Bewirtschafter selbst. Das Hauptabsatzgebiet war von jeher die Schweiz, die ca. 65—70% der jeweiligen Ernte übernahm. Die Zwiebeln wurden dann zum großen Teil auf den Märkten von Schaffhausen und Rorschach verkauft.

8. Die Zwiebel im Aberglauben und Volksbrauch. Daß die Zwiebel hier eine ziemlich große Bedeutung hatte, beweisen die nachfolgenden Aufzeichnungen:

Jene Kulturgewächse, die für den Menschen genießbare Teile im Boden bilden, wie Kartoffeln, Zwiebeln, Rübli, sollen beim abnehmenden Mond (Nidsigänd) im Zeichen der Waage gepflanzt werden; damit könne man dem in's Kraut-Schießen vorbeugen. —

Zwiebeln am „Benedikt“ gesetzt macht Zwiebeln „dick“. Zwiebeln im „Steinbock“ ausgepflanzt gibt „harte“ Zwiebeln. Im „Wassermann“ gesteckte Zwiebeln faulen bald. Zwiebeln im „Schützen“ gesät schießen früh auf. Wird die Pflanzung an „Himmelfahrt“ durchgeführt, dann werden die Zwiebeln „groß und gut“ usw. —

Das bis in das 20. Jahrhundert noch sehr häufig angewendete Niedertreten der Zwiebelrohre beruht auf folgender Angabe:

„Das Wachstum der Zwiebeln kann man auch durch nächtlichen Zauber fördern, indem man zur Zeit des „Vollmondes“

um Mitternacht stillschweigend das Zimmer verlässt und die jungen aufschliessenden Zwiebelröhrlein tritt“. —

Alte Volksbräuche im Kanton Zürich, Luzern, Freiburg und im Emmental besagen, daß die Zwiebeln gerne dazu verwendet wurden, um die niederschlagsreichen Monate im kommenden Jahre zum voraus zu bestimmen.

Im Kanton Zürich wurden am Andreastag oder Altjahrabend zwölf Zwiebelschalen oder Nußschalen mit Salz gefüllt und zu jeder ein Monatsname geschrieben. Wo am nächsten Morgen das Salz feucht ist, bedeutets einen feuchten Namen, d. h. ein Monat mit viel Regen.

Ähnlich versucht man auch im Luzernbiet die regnerischen Monate des bevorstehenden Jahres im voraus zu ermitteln:

In der Nacht der Geburt unseres Herrn wird in vielen Häusern eine Zwiebel in Schalen zerlegt, die zwölf inneren Schalen der Reihe nach, wie sie abgeschält wurden, nebeneinander auf den Tisch gelegt und mit Salz bestreut. Nach Beendigung des mitternächtlichen Gottesdienstes wird dann nachgesehen, welche von diesen Schalen naß sei. Ist es z. B. die vierte und fünfte in der Reihenfolge, so bedeutet dies, daß die Monate April und Mai des nächsten Jahres regnerisch sein werden.

Zwiebeln sollen auch die Eigenschaft haben, das Gift in den Zimmern aufzusaugen, wenn sie zerschnitten aufgehängt werden.

Ist jemand dem Schwindel unterworfen, dann trage er stets eine weiße Zwiebel mit, oder wer eine weiße Zwiebel im Käppi trägt wird sein Kopfweh verlieren.

9. Berichte über die Zwiebel von 1900—1928. Der Schaffhauser Böllenmarkt spielt sich auf dem Münsterplatz ab, vom Tiergarten bis zur Stadtbibliothek (früher Kabishaus). Direkt an das Münster angelehnt stehen an den Markttagen Zwiebelsack an Zwiebelsack, oder es dienen die Wagen, mit welchen die Zwiebeln nach Schaffhausen gebracht werden, als Verkaufsstände.

Welche Bedeutung der „Schaffhauser Böllenmarkt“ vor allem für die Schaffhauser Hausfrauen hatte, zeigt ein kleiner Ausschnitt aus dem Schaffhuser-Dütsch Theater von Neher „Am Böllemärkt“. Da heißt es:

„Mini Herre sind alliwil no nid fertig mit ihrem Zmorge; da sind amäg o Langwieser, da! Wett nünt säge ame gwöhnliche Tag; aber hüt isch jo Märkt — Böllemärkt! Do sött doch gwüß

jedi nu halbwegs rehti Schaffhuseri bi Zite zum Hus us; will nid säge grad gu chrome, aber doch gu schau, wa goht und lauft. Me mue am Morge früeh schu wüsse, wa de Bölli gilt. Ha jo dessetwege die ganz Nacht fast ka Aug chönne zuetue.“

„Sind die Herre doch endlich emol fertig worde mit ihrem Käffele. So, jez diffig 's Gschier eweg, 's Tischtuech zsämme-gnu — 's isch die höchst Zit uf de Märkt!“

Auch heute benützen vor allem die Hausfrauen der Stadt Schaffhausen und der Gemeinde Neuhausen, sowie der angrenzenden Gemeinden des Kantons Zürich die Gelegenheit, ihren Bedarf an Zwiebeln für den Winter auf dem Böllenmarkt einzudecken.

Die Zwiebel ist bei den Schaffhausern allgemein beliebt. Die Schaffhauser galten von jeher als Liebhaber dieser „Früchte“, und sie verwenden diese deshalb vielerorts besonders gern zur Rösti. Dann nicht zu vergessen die guten „Schaffhauser Böllendünen“. Am Böllenmarkt ist die „Bölldüne“ die Tagesspezialität der Schaffhauser Bäckereien und Gaststätten. —

Über den Berner „Zibelemärit“ geben nachfolgende Ausführungen einen kleinen Überblick:

Der „Zibelemärit“ findet jeweilen am letzten Montag des Monats November statt. Fällt der letzte Montag aber auf einen der drei letzten Novembertage (28./29./30.), dann wird der Zibelemärit am zweitletzten Montag im November abgehalten.

Für den Zibelemärit werden normalerweise folgende Plätze und Straßen der Stadt Bern freigegeben: Waisenhausplatz, Bärenplatz, Bundesplatz, Kramgasse und Bundesgasse. An der Bundesgasse findet am Morgen des Markttages auch der Engrosmarkt statt.

Die Marktauffuhr beginnt zu einem großen Teil schon am vorangehenden Samstag. Sie darf aber am Samstag nicht vor 14.00 Uhr erfolgen. Der Markt selber dauert bis 19.00 Uhr. Die Bestimmungen über den sogenannten Verkauf sind am Zibelemärit aufgehoben. Neben der Zwiebel werden auch verschiedene Lagergemüse sowie Dörrobst und Nüsse angeboten. Dieser Markt gilt im allgemeinen als letzte Gelegenheit, Gemüse usw. für die Wintermonate einzukaufen.

Der Zibelemärit fällt in die Zeit der sog. Herbstmesse (Budenstadt). Am Abend beim Einnachten beherrscht Berns Jugend die Straßen der inneren Stadt, speziell die Spitalgasse. Die Gast-



stätten sind überfüllt. Der Speisezettel bringt Zwiebel- und Lauchspezialitäten (Zwiebelkuchen, Zwiebel- und Lauchgerichte aller Art).

Es scheint, daß in Bern der „Zibelemärit“ die größere Bedeutung erlangt hat als der Schaffhauser Böllenmarkt. — In Schaffhausen ist er eher, wie „Neher“ sagt, ein Tag der Hausfrau.

Seit dem Jahre 1930 wird auch in Biel ein Zwiebelmarkt durchgeführt. Dieser findet an einem Donnerstag in der zweiten Hälfte des Monats Oktober auf dem Neumarktplatz statt.

Die Zwiebelschalen („Böllenhülschen“) werden zum Färben der Ostereier verwendet, ebenso wird die Zwiebel in Schaffhausen und auch anderorts als Heilmittel gebraucht.

Der „Schaffhauser Böllen“ wurde früher von den Schaffhausern bei jedem Fest als das zweite Wahrzeichen mit dem Bock im Festumzug mitgetragen. Am Munot-Kinderfest wird er heute noch mitgenommen.

Der Kanton Schaffhausen gilt als „Böllenkanton“. — Ursprünglich galt aber die Bezeichnung nur der Stadt. Die Landbevölkerung verspottete die Städter gerne als „Schaffhuser Bölle“. Erst allmählich hat sich dann der „Schaffhuser Bölle“ auf den ganzen Kanton ausgebreitet, sodaß Schaffhausen als „Böllensland“ bezeichnet wird.

Daß der Böllen den Schaffhausern stets sehr am Herzen gelegen hat, zeigen die vielen vorhandenen Verslein und Sprüche, in welchen der Böllen vorkommt und deshalb sei hier vollständigkeithalber das Kinderverslein von Fink angeführt:

„Wenn min Vater gu Mailand fahrt,  
Chocht mi Mueter Nudle,  
Oben-und-unne Bölle dra,  
I'dr Mitti lot si's strudle!“

Vor dem ersten Weltkrieg im Jahr 1913 wurde für 1 kg rote Zwiebeln 12—18 Rp. bezahlt. Am Böllenmarkt des gleichen Jahres wurden 13 500 kg Zwiebeln, zur Hauptsache rote, aufgeführt. Der Handel soll sehr lebhaft gewesen und die aufgeführten Mengen sehr rasch abgesetzt worden sein.

Im Jahr 1914, im ersten Kriegsjahr, wurde bei sehr lebhafter Nachfrage für 1 kg Zwiebeln der Betrag von 50 Rp. ausgelegt.

Im Jahre 1917 scheint der Zwiebelpreis auf dem Böllenmarkt in Schaffhausen mit Fr. 1.20 je kg den Höhepunkt erreicht zu haben. Im folgenden Jahr ist dieser wieder auf 90 Rp. zurückgegangen.

In den nachfolgend aufgeführten Jahren ist der Schaffhauser „Böllenmarkt“ mit folgenden Mengen Zwiebeln beliefert worden:

1921 = 11 500 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln, Absatz sehr lebhaft

1922 = 31 400 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln

1923 = 29 200 kg, keine Angaben

1924 = 20 000 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln

1925 = 26 500 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln

1926 = 35 780 kg, fast ausschließlich rote Zwiebeln

1927 = 19 520 kg, keine Angaben

1928 = 17 640 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln.

Diese Zusammenstellung zeigt, daß die Produktion von Zwiebeln im Kanton Schaffhausen ziemlich bedeutungslos war, denn die roten Zwiebeln wurden von der badischen Nachbarschaft geliefert; ein Teil der gelben Zwiebeln war immer wieder italienischer Herkunft. Der Absatz der gelben Zwiebeln hat in dieser Zeitspanne immer zu wünschen übrig gelassen.

10. Die Entwicklung des erwerbsmäßigen Zwiebelanbaues im Kanton Schaffhausen. (Nach Aufzeichnungen des Verfassers.) Die Zwiebel wurde nachweisbar erst seit dem Jahre 1929 durch Friedrich Schär von Gondiswil (Kt. Bern), zu jener Zeit Pächter des Gutsbetriebes „Wilchingerberghof“ ob Trasadingen, im Großen angebaut, worauf sich im Jahre 1930 auch Ernst Wiesmann-Meier, z. Berghof, Trasadingen, entschloß, den Zwiebelanbau in größerem Umfange zu betreiben. Diese beiden Landwirte sind die eigentlichen Initianten für die Aufnahme des Zwiebelanbaues im Großen im Kanton Schaffhausen.

Wie aus den vorherigen Feststellungen hervorgeht, haben ja die Bewohner unseres Kantons schon seit altersher Zwiebeln gepflanzt, die aber nach ziemlich guten Angaben nur zum kleinsten Teil für deren Versorgung ausreichten, weshalb die erwähnte Einfuhr aus der badischen Nachbarschaft zur Notwendigkeit wurde.

Um so beachtenswerter ist die Initiative der beiden Landwirte, die im ersten Jahr ihren Anbauversuch mit 54 Aren aufnahmen und ganz befriedigende Resultate erzielten. So schreibt z. B. E. Wiesmann, daß er im Jahre 1930 eine halbe Jucharte (18 Aren) mit 70 kg Steckzwiebeln im Abstand von 15—18 X 25 cm bepflanzt und davon 5000 kg Speisezwiebeln geerntet habe.



Leider waren die Zwiebeln aber zur Hauptsache zu groß, sodaß er in den folgenden Jahren einen Abstand von 10—12 cm in der Reihe und 25 cm Reihenabstand wählte, wodurch die Zwiebeln viel ausgeglichener ausfielen und die für den Handel beliebte Größe erhielten.

Die Nachricht vom Erfolg hat sich sehr rasch im ganzen Klettgau verbreitet, sodaß in verschiedenen Gemeinden weitere Zwiebelanbauversuche für den Handel unternommen wurden, bei denen durchwegs ganz befriedigende Resultate festzustellen waren, obwohl nach guten Erntejahren, durch das Wetter bedingt, auch schlechtere folgten.

Der Anbau erfolgte ausnahmslos über die Steckzwiebel. Zur Hauptsache gelangten „Elsässer“-Steckzwiebeln zum Anbau, also ausschließlich gelbe Zwiebeln. In einzelnen Fällen, so in Gächlingen, wurden immer wieder Versuche mit der roten Zwiebel durchgeführt. Es mußte dabei aber festgestellt werden, daß diese Sorte zu groß und absolut nicht haltbar ausfiel, weshalb der Anbau fast gänzlich auf die gelbe Zwiebel verlegt wurde.

Im Frühling des Jahres 1933 hat der Bäuerinnen-Verband des Kantons Schaffhausen die ersten Schritte getan zu einer „Gemüsebauaktion“, in der Absicht, besonders unsern kleinbäuerlichen Betrieben eine Erwerbsmöglichkeit zu verschaffen und andererseits unsere Konsumenten vermehrt mit unsern einheimischen Erzeugnissen des Feldbaues zu beliefern.

Unter den verschiedensten Dauergemüsen errang die Speisewiebel ihren ersten Platz.

Das ganze Vorhaben der Schaffhauser Bäuerinnen wurde durch die im gleichen Jahr gegründete Dach- und Fachorganisation des schweizerischen Gemüsebaues, die „Schweiz. Gemüse-Union“ in Zug, gefördert.

Der Bäuerinnen-Verband übernahm die Beschaffung der für den Anbau benötigten Steckzwiebeln, die durch den gemeinsamen Bezug der Produzenten verbilligt abgegeben werden konnten. Die Pflanzler erhielten eine kurze Kulturanleitung, die zur Hauptsache folgendes enthielt:

„Eine Hauptbedingung, die für die Auswahl der Zwiebelfelder gestellt werden muß, ist ein unkrautfreier Boden, sonst wird der Arbeitsaufwand für das Reinhalten der Kulturen zu groß, sodaß ein Reinertrag fast unmöglich wird. Im zeitigen

Frühjahr muß das Land gründlich durchgearbeitet werden; dann folgt das Pflanzen der Setzzwiebeln. Reihenabstand 20 cm, in der Reihe 12—15 cm Abstand....

....Der Handel verlangt: gut sortierte Zwiebeln, die sauber geputzt sein müssen und mit aller Sorgfalt in saubere Säcke abgefüllt werden.

Sorten: Oensinger, Basler (Elsässer), Wistenlacher.“

Die Sektionen des Bäuerinnen-Verbandes haben sich verpflichtet, den Ernteanfall von den Produzenten zu übernehmen.

Im ersten Jahr (1933) wurden durch den Bäuerinnen-Verband 102 Aren mit Zwiebeln bepflanzt.

Der Ertrag des ersten Zwiebelanbaujahres 1933 war allgemein befriedigend. Es konnten Arenenerträge von 188—350 kg festgestellt werden, was einem Durchschnitt von 280 kg entspricht. Die Qualität war befriedigend. Der größte Fehler war der, daß die Zwiebeln durch das zu weite Pflanzen zu groß geraten waren, wodurch der Absatz etwas erschwert wurde.

Die Zwiebeln, die durch den Bäuerinnen-Verband zum Anbau gelangten, wurden ausnahmslos durch die Migros A. G. Zürich zum Preise von Fr. 15.— per 100 kg im Herbst, und im Januar zu Fr. 17.— übernommen. Eine eigentliche Auslese mußte nicht erfolgen, nur kranke waren auszuschneiden. Die doppelnasigen waren gesondert zu liefern.

12 000 kg des Ertrages wurden Ende September vom Bäuerinnen-Verband übernommen und in den Keller der Molkerei zur Weinburg (ehemalige Weinhandlung Brugger) in Schaffhausen eingelagert. Die Lagerung erfolgte in Südfrüchte-Harassen zu 8—12 kg Inhalt. Die Zwiebeln wurden nach ihrer Herkunft getrennt aufgestapelt, um die Lagerfestigkeit aus den einzelnen Gebieten besser ermitteln zu können. Diese Lagerung hat gezeigt, daß die Zwiebeln der Gemeinden Siblingen, Schleithem, Barzheim und Hallau weitaus beste Lagerfähigkeit besaßen.

Vom 1. Oktober 1933 bis 15. Februar 1934 wurden bei den Zwiebeln dieser Gemeinden 20% Gewichtsverlust und Ausfall festgestellt, gegenüber 60% derjenigen aus den Gemeinden Ramsen, Hemishofen und Hallau, die aus osteuropäischen Steckzwiebeln angebaut wurden. Nähere Nachforschungen haben ergeben, daß die Zwiebeln aus Ramsen und Hemishofen in zu mastigen Böden kultiviert worden waren.

Die Zwiebeln wurden unter Aufsicht von Frau Weber-Meier, Schaffhausen, mit Hilfe einiger Frauen und 1—2 arbeitslosen Männern, erlesen und in 50 kg Säcke abgefüllt.

Das ganze Einlagerungsgeschäft hat dem Bäuerinnen-Verband wertvolle Lagerresultate gezeigt, und dadurch konnten auch Erfahrungen über gemeinsame Zwiebellagerung gesammelt werden. Finanziell hingegen schloß das Unternehmen mit nur einem ganz kleinen Vorschuß ab, und dieser war nur möglich, weil der Milchverband mit der Kellermiete sich sehr entgegenkommend gezeigt hatte.

Der Böllenmarkt wurde in den Jahren 1929/33 mit folgenden Mengen Zwiebeln beliefert:

1929 = 18 400 kg, ca.  $\frac{2}{3}$  rote Zwiebeln, Absatz ziemlich flau

1930 = 60 180 kg, ca.  $\frac{1}{2}$  rote,  $\frac{1}{2}$  gelbe Zwiebeln, Absatz unbefriedigend

1931 = 30 335 kg, ca.  $\frac{1}{2}$  rote,  $\frac{1}{2}$  gelbe Zwiebeln

1932 = 41 200 kg, ca.  $\frac{1}{2}$  rote,  $\frac{1}{2}$  gelbe Zwiebeln

1933 = 40 807 kg, ca.  $\frac{1}{2}$  rote,  $\frac{1}{2}$  gelbe Zwiebeln.

Diese Zusammenstellung zeigt bereits den Einfluß der Eigenproduktion von gelben Zwiebeln im Kanton Schaffhausen, denn die Einfuhr von roten und gelben war gleich groß. Auch die Zufuhr von roten Zwiebeln hat noch etwas zugenommen; die Gesamtaufuhr gegenüber den Jahren vor 1930 verdoppelt.

1934 wurde der Anbau in ähnlichem Rahmen wie im Anfangsjahre weitergeführt. Die Anbauflächen nahmen wesentlich zu. Auch gab der Anbau in den verschiedenen Gemeinden ein anderes Bild. (Siehe Zusammenstellung Seite 44.)

Im Gesamten wurden in diesem Jahr durch den Kant. Bäuerinnen-Verband Schaffhausen 1114 kg Steckzwiebeln „Elsässer“ durch die Firma F. Haubensak Söhne, Basel und den Kant. landw. Genossenschaftsverband Schaffhausen vermittelt und zwar zum Preis von Fr. 1.42 je kg franko Verbraucher.

Dazu kam noch Trasadingen, in welcher Gemeinde für den Verband ostschweiz. landw. Genossenschaften (VOLG) in Winterthur 27 Aren Zwiebeln angebaut wurden, sowie die übrigen Produzenten in den verschiedenen Gemeinden und die kleinen Selbstversorger, die zusammen ca. 165 Aren angebaut haben.

Die Pflanzter wurden erneut angewiesen, nicht zu fette Böden für die Kultur zu wählen und die vorgeschriebenen Pflanzabstände einzuhalten.



Zusammenstellung der Zwiebelanbauflächen  
der Jahre 1933—1939

a) Vertraglicher Zwiebelanbau mit dem Kant. Bäuerinnenverband  
Schaffhausen.

Gemeinden	1933	1934	1935*	1936	1937	1938	1939*
	Aren	Aren	Aren	Aren	Aren	Aren	Aren
Altorf	—	—	—	—	12	10	8
Bargen	—	—	—	—	—	—	—
Barzheim	4	—	5	—	8	6	9
Beggingen	2	—	—	—	23	12	20
Beringen	—	—	—	—	—	—	—
Bibern	2	3	6	7	15	14	12
Buch	—	8	22	—	32	14	16
Buchberg	—	9	—	—	—	7	10
Buchthalen	—	—	10	15	38	15	12
Büttenhardt	—	—	—	—	—	—	—
Dörflingen	—	3	—	—	—	10	20
Gächlingen	—	—	52	73	72	92	82
Guntmadingen	—	—	—	—	—	—	2
Hallau	6	25	45	66	67	107	145
Hemishofen	8	4	5	—	—	6	—
Hemmenthal	—	—	—	—	—	—	—
Herblingen	—	—	—	—	—	—	4
Hofen	—	—	—	—	—	—	—
Lohn	—	3	—	—	—	9	3
Löhningen	—	—	—	—	—	—	12
Merishausen	—	3	—	—	—	12	3
Neuhausen a/Rhf.	—	—	10	35	—	42	23
Neunkirch	—	20	17	13	68	68	65
Oberhallau	—	—	—	—	—	—	4
Opfertshofen	—	—	—	12	5	8	6
Osterfingen	—	4	—	—	—	4	—
Ramsen	16	10	25	40	—	28	33
Rüdlingen	6	—	—	18	4	18	8
Schaffhausen	—	—	—	5	—	6	45
Schleitheim	38	49	26	22	97	28	87
Siblingen	8	38	62	100	172	221	266
Stein am Rhein	—	—	—	—	—	—	15
Stetten	—	—	—	—	—	—	—
Thayngen	—	—	—	8	—	6	3
Trasadingen	—	—	—	—	48	127	139
Wilchingen	12	3	15	33	57	25	35
Total	102	189	300	447	718	895	1087
b) Freier Anbau	96	127	76	370	310	385	405
c) Kleinpflanzler	48	65	35	81	96	95	110
TotalZwiebelanbau im Kt. Schaffhausen	246	381	411	898	1124	1375	1602

\* Die Verteilung der Anbauflächen auf die einzelnen Gemeinden mußte aus Mangel an genauen Angaben approximativ erfolgen.

Der Durchschnittsertrag betrug auch im zweiten Anbaujahr 280—300 kg auf 100 m<sup>2</sup> Kulturfläche, trotz des eher trockenen Sommers, der sich aber günstig auf die Lagerfähigkeit der Zwiebeln auswirkte.

Die Zwiebeln wurden zum ersten Mal nach folgenden Richtlinien assortiert:

1. Größe 4—7 cm Durchmesser
2. „ 7—9 cm „
3. „ über 9 cm „

Diese Maßnahme stieß auf ziemlich große Schwierigkeiten, denn die Produzenten waren sich bis jetzt gewohnt, ihre Erzeugnisse unsortiert abzuliefern. Doch die Maßnahme bewährte sich gut.

Für die Zwiebeln wurden folgende Preise bezahlt:

1. Größe 4—7 cm Fr. 17.— je 100 kg
2. „ 7—9 cm „ 13.— „ 100 kg
3. „ über 9 cm „ 10.— „ 100 kg

Hauptabnehmer war die Migros-Genossenschaft in Zürich.

Schwer war der Absatz der sogenannten Ausschußqualitäten, da man solche Zwiebeln nur ab und zu in Kostgebereien und Metzgereien übernahm. Der Verkauf des Zwiebelvorrates war auch in diesem Jahr anfangs Februar beendet.

Die Lagerung wurde von den einzelnen Produzenten oft nur ungerne, jedoch mit verhältnismäßig gutem Erfolg durchgeführt, denn es fehlen den Bauern sehr häufig die geeigneten Lagerräume. Darum sollten beim Eintritt großer Kälte die Zwiebeln verkauft sein.

1935 gelangten durch den Kant. Bäuerinnen-Verband von 172 Bäuerinnen insgesamt 90 000 kg Zwiebeln zum Verkauf.

Der Ertrag war in diesem Jahr etwas größer als in den Vorjahren und brachte einen Durchschnitt von 300 kg je Are.

Die Qualität war mittelmäßig. Für Qualitätsware wurden Höchstpreise bezahlt von Fr. 17.50 per 100 kg ab Verladestation.

3000 kg wurden von der Schweiz. Einkaufsgenossenschaft in Olten, Niederlassung Winterthur, übernommen. 60 Tonnen übernahm wieder die Migros-Genossenschaft in Zürich.

Die Abgabe erfolgte ab Ende August und erstreckte sich bis in die ersten Märztag des Jahres 1936. Die Zwiebeln wurden größtenteils sortiert abgeliefert.



1936 im Frühling wurden 2680 kg Steckzwiebeln des Kant. Bäuerinnenverbandes zum Preise von 73 Rp. je kg vermittelt.

Die Sektion Trasadingen übernahm vom Verband ostschweiz. landw. Genossenschaften (VOLG) in Winterthur 420 kg Steckzwiebeln. Pro Are wurden 6 kg Steckzwiebeln benötigt.

Seit der Aufnahme der Zwiebelproduktion in unserm Gebiet hat das Anbaujahr 1936 die größten Erträge gebracht, leider aber eine schlechte Qualität. Die Zwiebeln waren der schlechten Witterung wegen nicht haltbar. Durch den Bäuerinnen-Verband wurden im ganzen 143 400 kg Zwiebeln dem Handel übergeben. Es wurden Produzentenpreise von Fr. 16.50 bis 18.— für 1. Qualität, 1. Sortierung, bezahlt.

Es haben Zwiebeln übernommen:

Verband ostschweiz. landw. Genossenschaften (VOLG), Winterthur	18 270 kg
Migros-Genossenschaft, Zürich	98 130 „
Verband Schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel	5 000 „
Emil Bösch A. G., Landesprodukte, St. Gallen	5 000 „
Eugen P. Stadler, Basel	4 000 „
Unter der Hand wurden einzelnen hiesigen Händlern verschiedene kleine Posten abgegeben, insgesamt	13 000 „
Total	<u>143 400 kg</u>

Der übrige Anbau für den Verkauf belief sich nach Angaben verschiedener Produzenten auf 45 000 kg. Derjenige der Kleinpflanzer auf 81 Aren à 150 kg Ertrag = 12 150 kg.

Der ganze Handel ging sehr schleppend vor sich, sodaß sich unsere Produktion Mitte Dezember vor einer unhaltbaren Situation befand, denn der größte Teil der Zwiebeln war zu jener Zeit noch unverkauft. Der nahende Winter ließ die Produzenten befürchten, daß viele Zwiebeln durch die hereinbrechende Kälte vernichtet werden könnten. Die ganze Zwiebelablieferung wurde bis Mitte März des Jahres 1937 hinausgezögert.

Der Böllenmarkt im Jahre 1936 muß als einer der schlechtesten bezeichnet werden. Auch bei niederen Preisen, die sich von 17 Rp. je kg auf 12 Rp. im Laufe des Marktes senkten, war der Absatz sehr unbefriedigend. Etwa  $\frac{2}{3}$  der von den schweizerischen Produzenten aufgeführte Ware mußte von diesen wieder nach Hause genommen werden. Dieser Umstand war der überaus starken Belieferung des Marktes durch badische Zwiebelprodu-

zenten zuzuschreiben. Weil sie ihre Zwiebeln nicht mehr über die Grenze zurücknehmen konnten, haben sie diese um jeden Preis abgesetzt.

Im Jahre 1936 wurde durch die Kant. Gemüsebaukommission angeregt, neben andern Gemüsedüngungsversuchen auch einen solchen bei Zwiebeln durchzuführen. Die Anlegung und Überwachung des Versuches besorgte Walter Marbach, Landwirtschaftslehrer, Schaffhausen.

Der Versuch wurde bei August Winzeler, zum Landhaus in Barzheim, durchgeführt. Die genauen Ergebnisse des Versuches sind folgende:

#### Ertrag an Zwiebeln per Are

„Parzellen“	Gesunde kg	Kranke kg	Zu kleine, zu große und gespaltene kg	Total kg
1. Ohne Kunstdünger	194	77	39	310
2. 4 kg Volldünger-Lonza	164	148	21	333
3. 6 kg „ „	177	156	21	354
4. 8 kg „ „	166	217	31	414

Der Ertrag steigt mit zunehmender Düngergabe, doch nimmt der Prozentsatz an kranken Zwiebeln gleichzeitig viel stärker zu.

Qualitätsprüfung: Es wurden von jeder Parzelle gleichviel gesunde Zwiebeln eingelagert. Die Kontrolle am 14. Mai 1937 ergab folgendes:

#### Faule Zwiebeln

Parzelle 1:	1,3 %	Am schönsten waren die ungedüngten
„ 2:	9 %	Zwiebeln, sie hatten auch am
„ 3:	9 %	wenigsten Auswuchs.
„ 4:	14 %	

Schlußfolgerung: Der Versuch bestätigt die Richtigkeit der Auffassung, wonach man die Zwiebeln nicht düngen soll, jedenfalls nicht mit Gülle und stickstoffhaltigen Hilfsdüngern.

Am 4. Februar 1936 wurde unter dem Vorsitze des Präsidenten des Vereins ehem. schaffh. Landwirtschaftsschüler und der Pflanzenbaukommission des Kant. landw. Vereins Schaffhausen im „Landhaus“ eine kantonale Gemüsebautagung durchgeführt, die von über 200 Teilnehmern besucht wurde.

Im Mittelpunkt dieser Tagung stand die Gründung einer Schaffhauser Gemüseproduzenten-Vereinigung, die sich zur Aufgabe stellte, die Gemüseproduktion und deren Absatz zu ordnen. Die Kurzreferate über aktuelle Gemüsebaufragen wurden gehalten von Hans Kellerhals, Witzwil, Walter Steinbrunn, Schweiz. Gemüse-Union, Zug und Dietrich Woessner, Kant. Beratungsstelle für Gemüse- und Gartenbau, Neuhausen am Rheinfl. Daß hierbei auch der Zwiebelanbau entsprechend behandelt worden ist, ist in den Jahren des Aufbaues der Zwiebelproduktion selbstverständlich.

Die Zwiebel kam an dieser Tagung auch zu Ehren auf der den Tagungsteilnehmern verabreichten „Schaffhuser Böllendünne“. Diese Spezialität wurde vor allem von den auswärtigen Teilnehmern gewürdigt.

**1937** brachte wieder eine Ausdehnung des Zwiebelanbaues.

Es wurden durch den Bäuerinnen-Verband total 708 Aren gelbe und 10 Aren rote Zwiebeln angebaut.

Die Steckzwiebeln wurden nur von der Firma F. Haubensak Söhne, Basel, zum Preise von 45 Rp. ab Basel bezogen. Es wurden ausnahmsweise schöne Steckzwiebeln geliefert.

Das Kulturjahr war im allgemeinen ein sehr gutes; es wurden Erträge von 280—350 kg je Are erzielt, somit ein Durchschnittsertrag von 315 kg je Are. Der Gesamt-Zwiebelanbau des Kant. Bäuerinnen-Verbandes ergab also einen Ertrag von ca. 190 000 kg. Die Zwiebeln sind früh reif geworden, was sich für den Absatz sehr günstig auswirkte. Bis Ende November war der gesamte schaffhauserische Zwiebelvorrat verkauft. Es wurden folgende Preise erzielt: Produzentenpreis Fr. 16.50 gesackt, Fr. 17.— ab Verladestation.

Zum erstenmal ist im Jahre 1937 der „Schaffhauser Böllendünne“ mit größeren Mengen Schaffhauserzwiebeln befahren worden.

Auf Grund der Initiative der Geschäftsführerin des Kant. Bäuerinnen-Verbandes, Frau E. Tappolet-Brühlmann, hat sich der Bäuerinnen-Verband mit Unterstützung der Kant. Zentralstelle für Gemüsebau Charlottenfels entschlossen, einen eigenen Zwiebelmarkt zu gründen.

Es wurde beschlossen, daß die Anfuhr der Zwiebeln nur in neuen, mit „Schaffhauser Zwiebeln“ überdruckten Säcken er-



folgen dürfe. Diese Säcke wurden von der Juten- und Leinen A. G. in Zürich geliefert. Die Kosten betragen:

50 kg-Säcke à 33½ Rp. per Stück, einseitig bedruckt,

25 kg-Säcke à 33 Rp. per Stück, einseitig bedruckt.

Um die Annahme der Zwiebeln einer Kontrolle unterziehen zu können, wurden alle Sektionen, die sich beim Zwiebelanbau beteiligten, mit einem Kreisschreiben aufgeklärt, in welchem sie über Ort und Zeit der Ablieferung, Sortierung, Verpackung sowie Abordnung von Verkäuferinnen für den Markt orientiert wurden.

Die Annahme erfolgte am Vortage des Marktes. Jeder Sack der angelieferten Zwiebeln wurde auf seine Qualität geprüft und erhielt nach bestandener Kontrolle die Qualitätsetikette der Schweiz. Gemüse-Union.

Total wurden 15 933 kg gelbe und 324 kg rote Zwiebeln geliefert. Die Abgabe erfolgte nach einem speziell hierfür aufgestellten Abnahmeplan.

In zuvorkommender Weise hatte die Stadtpolizei Schaffhausen dem Bäuerinnen-Verband auf dem neu hergerichteten Autoparkplatz vor dem Münstereingang ihren Zwiebelverkaufsplatz zugewiesen, der sich für diese neue Verkaufsart auf dem Böllenmarkt besonders gut eignete.

Der Handel hatte sich am neuen Verkaufsplatz anfänglich nur sehr zaghaft entwickelt. Da traditionsgemäß die Marktbesucher den direkten Weg vom Tiergarten bis zur Goldsteinstraße einschlagen, mußte auf den neu errichteten, etwas abseitsstehenden Stand mit Hilfe von Plakaten aufmerksam gemacht werden.

Die ersten Zwiebelkäufer fragten nur nach roten Zwiebeln und waren ganz enttäuscht, feststellen zu müssen, daß vorwiegend gelbe Zwiebeln zum Verkaufe angeboten wurden. Die in die schaffhauserische Arbeitstracht gekleideten Verkäuferinnen, sowie Frau Tappolet und der Berichterstatter hatten gerade genug Arbeit, die Schaffhauser Frauen darüber aufzuklären, daß auch die gelben Zwiebeln genau so gut und haltbar seien wie die roten. Besonders beliebt waren die Siblinger Zwiebelzöpfe, die bis Mittag bereits ausverkauft waren.

Im Laufe des Nachmittags wurde der Handel lebhafter; es zeigten sich auch Käufer aus dem benachbarten Kanton Zürich,



sodaß der erste Geschäftstag als recht befriedigend bezeichnet werden konnte.

Der zweite Markttag war eher flau. Nur noch kleine Mengen konnten abgesetzt werden.

Die unverkauften Zwiebeln übernahm am Ende des zweiten Markttagess die Migros-Genossenschaft Schaffhausen, sodaß alle aufgeführten Zwiebeln verkauft werden konnten.

Für die gelben Schaffhauser Zwiebeln wurde ein Preis von 20 und 22 Rp. je kg gelöst. Für die roten Tägerwiler Zwiebeln wurden 28 und 30 Rp. und für diejenigen aus der badischen Nachbarschaft sogar 35 Rp. per kg bezahlt.

Über diesen Böllenmarkt hat das „Schaffhauser Intelligenzblatt“ vom 25. August 1937 einen ausführlichen Bericht veröffentlicht, worin das Vorgehen des Kant. Bäuerinnen-Verbandes ganz besonders gewürdigt wurde.

**1938** wurden 895 Aren Zwiebeln durch den Kant. Bäuerinnen-Verband angebaut. Die für die Bepflanzung dieser Fläche benötigten 5400 kg Steckzwiebeln lieferte hauptsächlich der Kant. landw. Genossenschaftsverband Schaffhausen zum Preise von Fr. 1.40 für gelbe und Fr. 2.— für die roten. Von den letzteren wurden nur 35 kg vermittelt.

Das Wetter war für die Zwiebelkultur gut, sodaß gesunde Zwiebeln geerntet werden konnten. Die Erträge schwankten zwischen 230 und 340 kg per Are, was einen Durchschnittsertrag von 285 kg ergibt.

Im Schoße der Schweiz. Gemüse-Union sind folgende Preise festgelegt worden: Produzentenpreis inkl. Sack Fr. 18.50 + Verlademarge Fr. —.50 = Fr. 19.— per 100 kg für Zwiebeln in neuen, einheitlichen, egalisierten 50 kg-Säcken. Diese Preise wurden aber vom Handel als zu hoch empfunden, da ausländische Zwiebeln (ungarische usw.) zum Preise von Fr. 16.50 per 100 kg angeboten worden sind.

Dank der bereits schon ziemlich gut eingeführten Qualitätskontrolle ist es den Schaffhausern aber doch gelungen, die festgelegten Preise zu halten, vor allem für die gut erlesene Ware.

Die Zwiebeln wurden zur Hauptsache von folgenden Firmen übernommen:

E. Kellenberger Söhne, Landesprodukte, Zürich

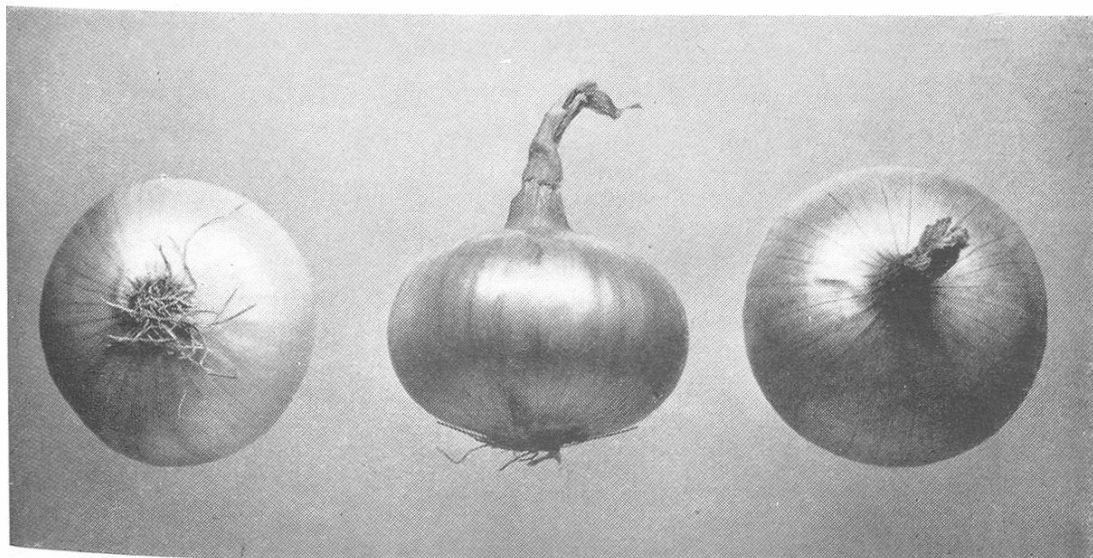
Alb. Nikielowsky, Landesprodukte, Zürich

Migros-Genossenschaft, Zürich



Verkaufslager an Zwiebeln am Böllenmarkt 1957

W. Schraner, phot.



Zwiebeltyp „Oensinger“ Selektion Wädenswil

C. Koch, phot.

Union Schweiz. Einkaufsgenossenschaften (USEGO), Olten,  
 Niederlassung Winterthur  
 Verband ostschweiz. landw. Genossenschaften (VOLG),  
 Winterthur  
 Gebr. Rozani, Gemüse en gros, St. Gallen  
 Lironi & Mettler, Horgen-Zürich  
 W. Simon, Zürich.

Als aufklärende und absatzfördernde Maßnahme für die gelben Schaffhauserzwiebeln wurde am Tage vor der Abhaltung des Böllenmarktes in allen Schaffhauser Zeitungen eine Notiz folgenden Inhaltes bekannt gegeben:

„ . . . Die Frage betreffend roter oder gelber Zwiebeln wird jedes Jahr durch den Böllenmarkt wieder neu gestellt, werden doch traditionsgemäß an jedem Böllenmarkt rote Konstanzer und gelbe Zwiebeln feilgeboten. Beobachtet man den Markt, so stellt man fest, daß die Nachfrage nach roten Zwiebeln ziemlich groß ist. Kaum aber wird sich ein Käufer ganz bewußt sein, warum er eigentlich den roten Zwiebeln den Vorzug gibt. Immer wieder hört man dieselbe Begründung, sie seien haltbarer und von feinerer Qualität. Wenn aber kontrollierte gelbe Zwiebeln gekauft werden, entspricht dieses Vorurteil keineswegs den Tatsachen. Im Gegenteil kann heute mit gutem Gewissen gesagt werden, daß eine gute Qualität gelbe Zwiebeln ebenso haltbar und ihre Feinheit den roten sogar überlegen ist. Zudem eignet sich die Farbe der gelben Zwiebeln besser für die Verwendung in der Küche. Unsere berühmten und bewährten Schweizerköche verlangen durchwegs gelbe Zwiebeln oder Schalotten, nicht aber rote Zwiebeln. Der Vorteil der roten Zwiebeln besteht nur darin, daß sie in manchen Fällen den Liebhabern roher Zwiebeln lieber sein werden, weil sie mehr Schärfe aufweisen.

Die Vorteile unserer einheimischen Schaffhauser Zwiebeln sind aber sehr groß, so daß ein Kauf der zum größten Teil im Ausland produzierten roten Zwiebeln und erst noch zu höheren Preisen, völlig unbegründet ist.“

Auch in diesem Jahr wurde der Böllenmarkt, der am 30. August 1938 abgehalten wurde, wieder mit 15 350 kg beliefert. Die Sortierung, Kontrolle und Anlieferung erfolgte wieder wie im Vorjahr. Neu wurde eingeführt, daß Zwiebeln von 5 kg an in Papiersäcken mit dem Kontrollstreifen der Schweiz. Gemüse-Union verkauft werden sollten. Auf Grund der Erfahrungen des Vorjahres wurden 1623 kg Zöpfe aufgeführt. Über den Verlauf des Marktes selbst lasse ich einen Auszug aus dem Bericht über den Böllenmarkt (Mittwoch, den 31. August 1938) aus dem „Schaffhauser Intelligenzblatt“ folgen:

„ . . . . . Es ist übrigens interessant, daß gerade Schaffhausen einen Böllenmarkt besitzt, denn unser Kanton war bis vor gar nicht langer Zeit



durchaus kein Zwiebelproduzent, so daß er also ganz zu Unrecht als „Böllenland“ bezeichnet wurde. Dieser Name läßt sich nur mit dem traditionellen Böllenmarkt erklären, der aus Schaffhausen das Handelszentrum nicht der eigenen, sondern der deutschen Zwiebel machte, die in der Gegend des Untersees, der Höri und bei Konstanz in großem Ausmaß gepflanzt wurden und noch werden. Diese Verhältnisse haben erst mit dem Krieg langsam geändert. Unser Kanton ist nun tatsächlich und nicht mehr nur dem Namen nach ein Böllenland geworden. Er produzierte in den letzten Jahren durchschnittlich weit über 100,000 kg. Im gleichen Maße hat auf dem Böllenmarkt der Hauptstadt die echte Schaffhauser Zwiebel die ausländische zu verdrängen vermocht. Das zeigte sich auch an der Auffuhr des diesjährigen Marktes, der gestern bei guten Verhältnissen abgewickelt werden konnte. Gegenüber dem Vorjahr hat die Auffuhr beträchtlich zugenommen; sie betrug insgesamt 35,328 kg, das sind rund 12,000 kg mehr als im Jahre 1937. Der Zuwachs ist ausschließlich auf die einheimische Produktion zurückzuführen, indem 28,920 kg aufgeführt wurden gegenüber 15,350 kg im Vorjahr. Die ausländische Auffuhr (Konstanzer- und Italienerzwiebeln) ging von 7600 kg auf 6400 kg zurück. Trotz dieses wahren Massenangebotes sind die Preise im Vergleich zum letzten Jahr gestiegen, was die Käufer anfänglich etwas abschreckte. Die einheimischen gelben Zwiebeln galten an Zöpfen zirka 28 Rp., in Säcken 25 Rp., die ausländischen oder roten Sorten erzielten bis zu 10 Rp. höhere Preise. Die allgemeine Preiserhöhung ist auf eine starke Verteuerung der Steckzwiebeln zurückzuführen. Zu erwähnen ist noch, daß auch dieses Jahr wieder die im Gemüseproduzentenverband zusammengeschlossenen Schaffhauser Böllerpflanzer eine einheitliche Aktion durchführten; diese Organisation brachte allein 15,500 kg auf den Markt und durfte mit dem Absatz sehr zufrieden sein. . . . .“

**1939** sind im Zwiebelanbau keine großen Änderungen eingetreten. Die Anbauflächen haben eine Ausdehnung um 227 Aren erfahren.

Die Steckzwiebeln, welche noch zugekauft werden mußten, lieferte der Kant. landw. Genossenschaftsverband Schaffhausen zum Preise von Fr. 1.35 per kg franko Produzentenort.

Leider war der Zwiebelertrag infolge des sehr niederschlagsreichen Sommers nicht groß.

Der durchschnittliche Arenertrag betrug 230 kg. Die Qualität war trotz der Ungunst der Witterung befriedigend.

Anläßlich der am 24. August durch die Schweiz. Gemüse-Union veranstalteten Konferenz wurde folgender Zwiebelpreis festgelegt, der im Kanton Schaffhausen während der ganzen Verkaufskampagne eingehalten werden konnte: Produzentenpreis inkl. Sack Fr. 18.50, Preis ab Verladestation Fr. 19.— per 100 kg für Zwiebeln in einheitlichen neuen, egalisierten 50 kg-Säcken, kontrolliert.

Von den 250 000 kg Zwiebeln = 20,5 Wagen à 10 Tonnen, wurden 8500 kg gelbe Zwiebeln am Bollenmarkt zum Preise von 20 Rp. je kg verkauft. Die Anlieferung- und Absatzorganisation war dieselbe wie in den beiden Vorjahren. Von Siblingen wurden 600 kg Zwiebeln als Zöpfe oder zu Büscheln gebunden auf den Markt gebracht, die einen guten Absatz fanden. 40 000 kg übernahm die Migros A. G., und der restliche Teil wurde von verschiedenen Händlern aus Zürich, St. Gallen und Basel übernommen.

Auch die freien Produzenten haben ihre Zwiebeln auf dem Bollenmarkt und im Handel gut absetzen können.

Zum erstenmal wurde im Jahre 1939 ein Anbauversuch mit Speisezwiebeln in direkter Saat unternommen. Der Versuch wurde im Einvernehmen mit der technischen Kommission der Schweiz. Gemüse-Union durchgeführt. Die Versuchsparzelle wählte man in Siblingen. Über den Versuch gibt die nachfolgende Aufstellung Aufschluß (siehe S. 54).

Obiger Versuch hat erneut gezeigt, daß die Zwiebelkultur durch direkte Saat für die Verhältnisse des Kantons Schaffhausen ungeeignet ist.

Hingegen haben Versuche im Betrieb der Gärtnerei der Landw. Schule Charlottenfels mit dem Anbau von Zwiebeln der Sorte „Gelbe Kugel“ über den Setzling sehr befriedigende Resultate gezeigt.

An der schweizerischen Landesausstellung (LA) in Zürich haben sich die Schaffhauser Gemüseproduzenten auch beteiligt.

Es wurde beschlossen, zusammen mit den Zwiebelanbaugebieten Tägerwilen und St. Gallen, die sechs Felder im Ausmaß von je  $4,60 \times 1,70$  m mit Zwiebeln zu belegen.

Leider aber mußte am Tage der Ausstellung festgestellt werden, daß Tägerwilen nicht ausstellte, sodaß Schaffhausen im letzten Moment vier Felder zu belegen hatte.

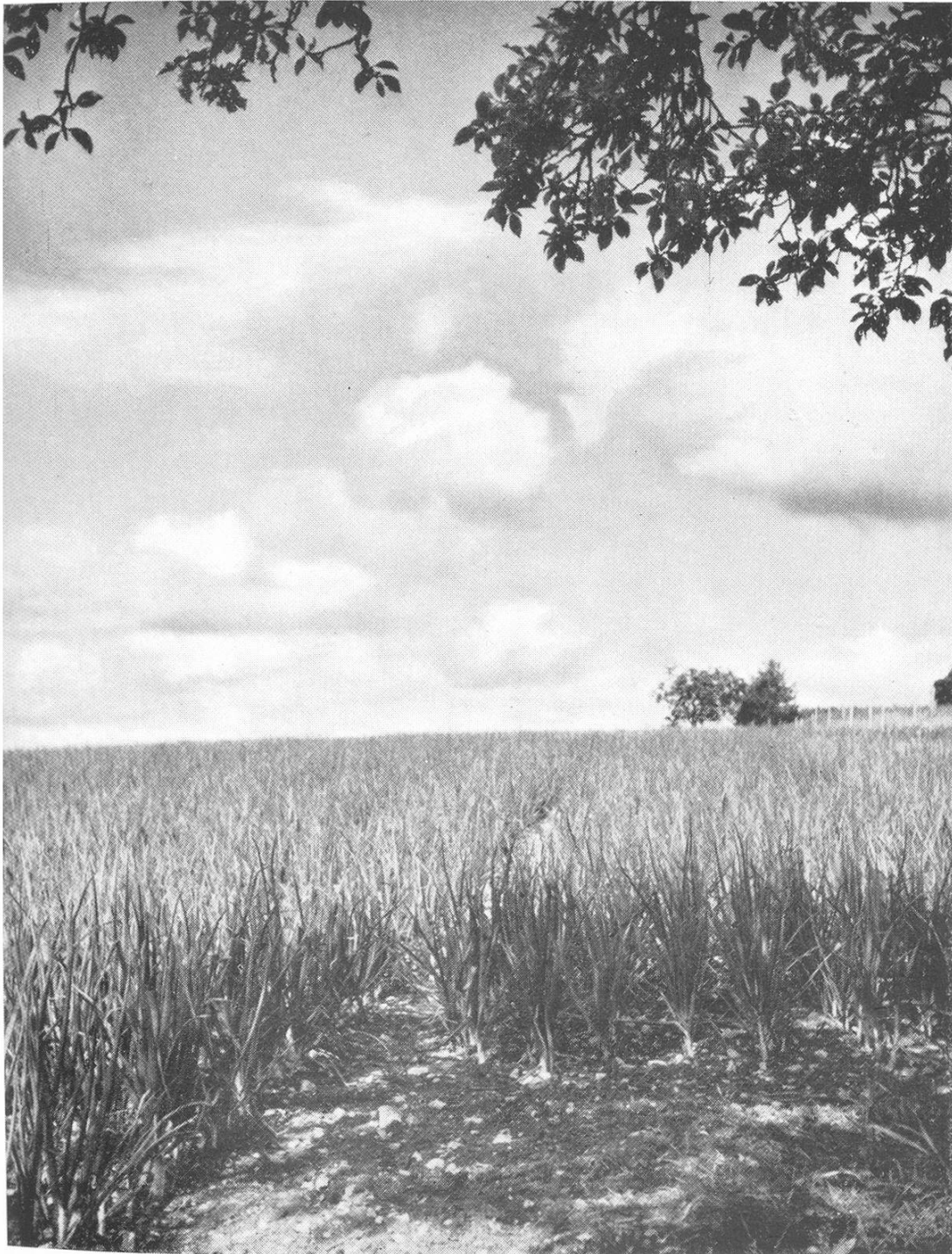
Total wurden 2000 kg Zwiebeln lose und in Säcke abgefüllt und 170 kg Zwiebeln zu Zöpfen gebunden, ausgestellt. Alle diese Zwiebeln lieferte die Sektion Siblingen des Kant. Bäuerinnen-Verbandes in ganz vorzüglicher Qualität.

Die Einräumung der Zwiebeln erfolgte in der denkwürdigen Nacht vom 28. auf den 29. August 1939, in welcher durch die Lautsprecher der LA die teilweise Kriegsmobilmachung bekanntgegeben wurde. Auch unsere Mitarbeiter mußten die Arbeits-

Anbau - Versuch mit Speisezwiebeln 1939 in Siblingen  
 Aussaat aller Sorten am 11. April 1939, direkt aufs Feld in mittelschweren Boden  
 Versuchsergebnis: Parzelle = 1 Are

Sorte	Parzelle a		Parzelle b		Parzelle c		Parzelle d		Mittel aller Parzellen		Bemerkungen
	Marktfähig kg	Ausschuß kg	Marktfähig kg	Ausschuß kg	Marktfähig kg	Ausschuß kg	Marktfähig kg	Ausschuß kg	Marktfähig kg	Ausschuß kg	
Yellow Globe	1,5	3	3,5	4	10	4	12	6	6,75	4,25	Schöne Form. Spät. 50% röhrig, 8 kg krank. Nicht empfindlich.
Elsässer	4,0	4	1,5	2	10	6	16	10	7,6	5,5	Schöne Form. Spät. 50% röhrig. 9 kg krank. Nicht empfindlich.
Savoyer	17,0	8	4,5	4	11,5	4	13	9	11,5	6,25	Form ungünstig, 40% röhrig, 11,5 kg krank. Nicht empfindlich.
Tägerwiler	1,5	4	5,5	4	2,5	4	5	4	3,0	4,00	Flach, unausgeglich, 50% röhrig, 7 kg krank. Nicht empfindlich.





Zwiebelfeld in Siblingen

C. Koch, phot.

stelle nach kaum aufgenommenen Arbeit wieder verlassen. Die Ausführung der Arbeit überblieb dann A. Niederer, Custerhof-Rheineck und dem Berichterstatter. Am Morgen des 29. August um 04.00 Uhr war die Ausstellung fertig erstellt.

Die Zwiebelausstellung wurde nach Verlängerung am 23. September abends abgeräumt.

Die Zwiebelschau hat allgemein Gefallen gefunden und den Ausstellern Ehre eingebracht.

Der Schaffhausertag fand am 29. Juli 1939 statt. Im offiziellen Festumzug waren die „Schaffhauser Böllen“ ebenfalls vertreten. Trachtenmädchen aus Siblingen trugen im Umzug Zwiebelzöpfe mit.

**1940.** Im ersten Kriegsjahr hat die Zwiebelproduktion gegenüber dem Vorjahr noch wesentlich zugenommen (siehe Zusammenstellung Seite 57).

Der Kant. Bäuerinnen-Verband organisierte von diesem Jahre an keinen Anbau mehr, sondern überließ diesen den einzelnen Produzenten.

Die Steckzwiebeln waren noch in genügenden Mengen erhältlich, sodaß der Anbau nicht eingeschränkt werden mußte. Das Anbaujahr konnte im allgemeinen befriedigen; es gab eine gute Qualität mit einem durchschnittlichen Acrenertrag von 285 kg.

Der Absatz gestaltete sich mit Ausnahme des Zwiebelmarktes vollständig frei. Es stellten sich wieder die alten Abnehmer von Zürich, Basel, St. Gallen, Winterthur, Olten und der Genossenschaftsverband des Kantons Schaffhausen ein. Die von der Treuhandstelle Schaffhausen der Eidg. Preiskontrollstelle vorgeschlagenen und von dieser genehmigten Preise (Produzentenpreis, ohne Sack, Fr. 20.— per 100 kg, Preis ohne Sack Abgang Verladestation Fr. 20.50) wurden durchwegs eingehalten.

Der Zwiebelmarkt am 27. August wurde vom Kant. Bäuerinnen-Verband mit 9300 kg Zwiebeln beliefert, hievon 1135 kg in Zöpfen und Büscheln gebunden. Auch in diesem Jahr wurde nur kontrollierte, mit der Qualitätsmarke der Schweiz. Gemüse-Union versehene Ware zum Verkauf angeboten.

Der Handel ging etwas schleppend. Es wurden Preise von 25 Rp. per kg für lose und 30 Rp. für Zwiebeln an Zöpfen und Büscheln bezahlt.

**1941.** Durch die Ausweitung des Krieges wurde es für unser Zwiebelproduktionsgebiet fast unmöglich, genügend Steckzwie-

beln zu beschaffen, sodaß der Erwerbsanbau ziemlich zurückging. Für die Steckzwiebeln mußte von unsern Pflanzern im Frühling Fr. 3.10 bezahlt werden. Im Gegensatz hiezu aber dehnte sich dieser bei den Kleinpflanzern aus, was durch die Anzucht und den Verkauf der Zwiebelsetzlinge möglich wurde.

Der Ertrag war mittelmäßig. Er schwankte bei den aus Steckzwiebeln gezogenen Zwiebeln zwischen 230 und 280 kg, bei den aus Zwiebelsetzlingen gezogenen zwischen 210 und 270 kg.

Die Zwiebeln fanden ihren Absatz wieder bei den alten Abnehmern zum Produzentenpreis von Fr. 40.— per 100 kg, der durchwegs gehalten wurde. Auch der Zwiebelmarkt wurde mit 7300 kg Zwiebeln beliefert, wovon etwas in Zöpfen und Büscheln gebunden.

Wegen ungewöhnlich später Reife der Zwiebeln in diesem Jahre, wurde der Böllenmarkt auf Wunsch der Schaffhauser Produzenten um vier Wochen, nämlich auf den 23. September 1944, verschoben.

Die klein ausgefallene Auffuhr an Zwiebeln genügte für die große Nachfrage nicht, weshalb sich der Verkauf am Böllenmarkt etwas stürmisch abwickelte.

Total-Auffuhr an inländischen Zwiebeln 20 250 kg, an ausländischen Zwiebeln 2 850 kg.

Der Verkauf mußte dieses Jahr leider ohne vorherige Abnahmekontrolle erfolgen, da hiezu die nötigen Arbeitskräfte fehlten.

Am Markt wurden folgende Preise bezahlt: Gelbe Zwiebeln 60 Rp. per kg, rote 65—70 Rp., italienische 40—45 Rp., Parma 60 Rp.

Die Haltbarkeit der Zwiebeln war in diesem Jahr nicht so gut; auch diejenige der aus Setzlingen gezogenen (gelbe Kugel) konnte nicht befriedigen.

**1942** blieb die Anbaufläche ungefähr gleich. Wenn sie in Hallau um 131 Aren größer war als im Vorjahr, so ist dies auf den Anbauversuch mit italienischen Steckzwiebeln zurückzuführen, der im Einvernehmen mit dem Eidg. Kriegsernährungsamt durchgeführt wurde. Dieser Versuch wurde auch auf die Gemeinde Siblingen ausgedehnt.

Samthaft wurden in diesen beiden Gemeinden 2000 kg italienische Steckzwiebeln zum Anbau gebracht. Der Versuch hat deutlich gezeigt, daß sich die Steckzwiebeln italienischer und



Anbauerhebung über Zwiebeln in den Jahren 1940—1944  
im Kanton Schaffhausen

Gemeinden	1940	1941	1942	1943	1944
	Aren	Aren	Aren	Aren	Aren
Altorf	7	2	7	12	21,5
Bargen	2	8	29	1	7
Barzheim	9	1	7	17	46
Beggingen	23	3	12	1	10
Beringen	24	8	29	37	26
Bibern	14	2	—	—	3
Buch	20	3	11	38	14,5
Buchberg	25	9	44	74	107
Buchthalen	10	—	12	7	5
Büttenhardt	36	4	1	8	7
Dörflingen	34	—	19	11	8
Gächlingen	83	49	34	39	83
Guntmadingen	7	—	14	—	3,5
Hallau	196	176	307	459	289
Hemishofen	2	—	20	3	3
Hemmenthal	—	—	—	1	0,5
Herblingen	8	4	6	2	7
Hofen	3	3	1	2	1,5
Lohn	8	1	5	7	6
Löhningen	30	5	7	—	14
Merishausen	5	2	6	2	4
Neuhausen	17	16	6	22	22
Neunkirch	68	43	31	48	88
Oberhallau	12	6	23	27	27
Opfertshofen	8	—	4	6	14
Osterfingen	6	—	6	—	—
Ramsen	38	12	30	12	31
Rüdlingen	—	—	35	25	6,5
Schaffhausen	88	58	88	108	150
Schleitheim	257	136	82	89	194
Siblingen	346	246	216	275	503
Stein am Rhein	22	25	20	20	18
Stetten	6	—	2	3	7,5
Thayngen	2	6	4	19	15
Trasadingen	185	57	67	132	187
Wilchingen	77	16	143	37	43,5
	1678	901	1328	1544	1973
Kleinpflanzer	135	240	292	330	365
Total	1813	1141	1620	1874	2338

osteuropäischer Herkunft für den Anbau in unserem Gebiet in keiner Weise eignen. Der durchschnittliche Arenenertrag betrug 120 kg (Gesamtertrag 50 000 kg), derjenige inländischer Steckzwiebeln 250 kg je Are. Zudem war die Qualität sehr schlecht und die Ware nicht haltbar. Im Betrieb der Landw. Schule Charlottenfels wurde ein Lagerungsversuch angestellt. Als Vergleichssorte wurde die Sorte „Gelbe Kugel“ eingelagert. Von 100 kg am 26. September 1942 eingelagerten Zwiebeln I. Qualität konnten am 29. Januar 1943 von den italienischen Zwiebeln nur noch 2 kg brauchbare Zwiebeln ausgelagert werden, während von der Sorte „Gelbe Kugel“ noch 94,5 kg Zwiebeln I. Qualität und 2 kg II. Qualität vorhanden waren. Der den Pflanzern entstandene Schaden wurde vom Eidg. Kriegsernährungsamt weitgehend gedeckt.

Die Steckzwiebelbeschaffung stieß auch in diesem Jahr auf Schwierigkeiten. Zudem mußte von den Pflanzern für 1 kg Steckzwiebeln Fr. 4.40 bezahlt werden, was sehr viele davon abhielt, den Zwiebelanbau auszudehnen. Andererseits aber dehnten die Produzenten den Eigenbau der Steckzwiebeln gewaltig aus. Es wurden erstmals auch Zwiebelsetzlinge im Großanbau verwendet.

Das Jahr 1942 war für den Zwiebelanbau nicht so, wie man es gerne gewünscht hätte. In Hallau und Umgebung war durch zu spätes Ergreifen von Bekämpfungsmaßnahmen gegen das Auftreten des Zwiebelhähnchens ziemlicher Schaden entstanden, ebenso durch den Zwiebelmehltau. Der Arenenertrag betrug im Durchschnitt 230 kg; er war bei der Kultur aus Steckzwiebeln und aus Zwiebelsetzlingen gleich. Die Haltbarkeit ließ wieder zu wünschen übrig; die Zwiebeln haben sehr früh Schäden der Kopffäule (*Botrytis*), hervorgerufen durch den Zwiebelmehltau, aufgewiesen.

Der Jahresertrag wurde zur Hauptsache den früheren Abnehmern zugewiesen; einzelne kleine Posten erhielten auch verschiedene Kartoffelbezüger außerhalb unseres Kantons. Es wurde fast durchwegs der für den Treuhandkreis Schaffhausen bewilligte Produzenten-Höchstpreis von Fr. 46.— per 100 kg erreicht.

Der Böllenmarkt ist vom Kant. Bäuerinnen-Verband mit 7000 kg Zwiebeln befahren worden. Von den aufgeführten Zwiebeln war ein kleiner Teil in Zöpfe und Büschel gebunden. Der Handel konnte befriedigen.

1943 hat in der Zwiebelproduktion gegenüber dem Vorjahr keine großen Veränderungen gebracht. Die Anbaufläche ist aus der Anbauerhebung (Seite 57) zu ersehen.

Setz Zwiebeln in größeren Mengen waren auch in diesem Jahr nicht erhältlich. Der Preis für Steckzwiebeln betrug Fr. 2.55 per kg. Hingegen haben sich unsere Pflanze in einzelnen Gemeinden weitgehend mit eigenen Steckzwiebeln versorgt, was ermöglichte, annähernd die gleiche Fläche wie 1942 zu bepflanzen. Auch Zwiebelsetzlinge der Sorte „Gelbe Kugel“ wurden in großen Mengen für den Zwiebelanbau bei den Kleinpflanzern verwendet.

Der Ertrag war infolge des trockenen Sommers befriedigend. Der Durchschnittsertrag betrug 240 kg pro Are. Die Haltbarkeit war sehr gut.

Der Absatz bewegte sich in normalem Rahmen. Die von der Eidg. Preiskontrollstelle bewilligten Höchstpreise für den Treuhandkreis Schaffhausen wurden der Qualität entsprechend fast durchwegs erreicht. Der Preis für die 1. Sortierung von 4 bis 7½ cm Ø betrug Fr. 40.— per 100 kg, für die 2. Sortierung über 7½ cm Ø Fr. 35.—.

Der Bäuerinnen-Verband belieferte den Böllenmarkt mit 6000 kg Zwiebeln, wovon ca. 150 kg zu Zöpfen gebunden waren.

1944 hoffte man durch die Rekordernte der Steckzwiebeln im Herbst 1943, die eine Million kg ergeben haben soll, den Anbau wieder auszudehnen. Wir haben deshalb in unserm Kanton die Anzucht von Zwiebelsetzlingen fast gänzlich unterbunden, damit die Steckzwiebeln ihren Absatz finden sollten.

In Wirklichkeit aber sah es im Frühling anders aus; die Steckzwiebeln waren auf einmal nicht mehr da, und auch die Zwiebelsetzlinge fehlten. Nur infolge der nochmaligen Anbauvermehrung der Steckzwiebeln im Vorjahr war es möglich, die Anbaufläche zu erreichen. Für Steckzwiebeln wurden im Frühling Fr. 2.60 per kg bezahlt.

Auf den trockenen Frühling und Vorsommer folgte ein nasser Nachsommer und Herbst, und darum war die Haltbarkeit der Zwiebeln begrenzt. Der Ertrag pro Are bewegte sich zwischen 270—310 kg.

Der Absatz war sehr lebhaft. Leider mußte aber später festgestellt werden, daß nur wenige alte Abnehmer beliefert worden waren. Es hatten sich Händler aus der ganzen Schweiz im



Schaffhauserland eingefunden, um Zwiebeln zu kaufen. Es war sehr betrüblich, daß unsere Produzenten nicht ihren alten Abnehmern die Zwiebeln angeboten haben. Die überaus große Nachfrage nach Zwiebeln hat auch dazu geführt, daß (mit einer einzigen Ausnahme) sämtliche Zwiebeln unkontrolliert und daher schlecht sortiert in den Handel gebracht worden sind. Ende Oktober waren die Zwiebeln schon vollständig verkauft. Gehandelt wurde bis 15. Oktober zu Fr. 40.—, ab 15. Oktober zum Produzentenhöchstpreis von Fr. 45.— per 100 kg.

Der Böllenmarkt wurde vom Bäuerinnen-Verband mit 3200 kg Zwiebeln befahren. Der Absatz war sehr lebhaft.

Die Zwiebelproduktion im Kanton Schaffhausen hat sich in den 16 Jahren von 1929 bis 1944 aus unbedeutenden Anfängen zu einer wirklichen Spezialität von schweizerischer Bedeutung entwickelt. (Abb. 5.)

In den Jahren 1935—1944 wurde von sämtlichen Zwiebeln produzierenden Gemeinden ein durchschnittlicher Jahresertrag aller Handelsqualitäten von 378 895 kg erreicht, was einem durchschnittlichen Arenenertrag von 275 kg entspricht. Der Anteil an Ausschußzwiebeln betrug in 10jährigem Durchschnitt 14% vom Arenenertrag der verkäuflichen Zwiebeln. Der bezahlte Produzentendurchschnittspreis (Herbstpreis) für I. Qualität (1. und 2. Sortierung) in den Jahren 1935—1944 betrug für das kg 27,6 Rp., was einem durchschnittlichen Geldertrag für 1 Are von Fr. 75.90 gleichkommt.

Folgende Konsumplätze haben die Schaffhauser Zwiebeln übernommen: Zürich 73,3%, Winterthur 9%, Schaffhausen 8,3%, St. Gallen 6%, Basel 3,4%.

Die abgelieferten Zwiebelmengen lassen erkennen, daß heute der Kanton Schaffhausen wirklich das „Böllenland“ ist.

Die erzeugte Menge und Güte lassen vermuten, daß diesem Produktionszweig von der einheimischen Landwirtschaft in Zukunft noch vermehrte Aufmerksamkeit entgegengebracht wird.

11. Vorschläge zur Ausdehnung und Verbesserung der Zwiebelproduktion und des Absatzes von Speisezwiebeln im Kanton Schaffhausen. Wenn aus den bisherigen Ausführungen zu entnehmen ist, daß sich gute Kulturjahre mit schlechteren und ein reibungsloser Absatz mit stockendem gegenseitig ablösen, so darf gerade deshalb keine Anstrengung unterlassen werden, um die Zwiebel-

# Zwiebelanbau im Kanton Schaffhausen

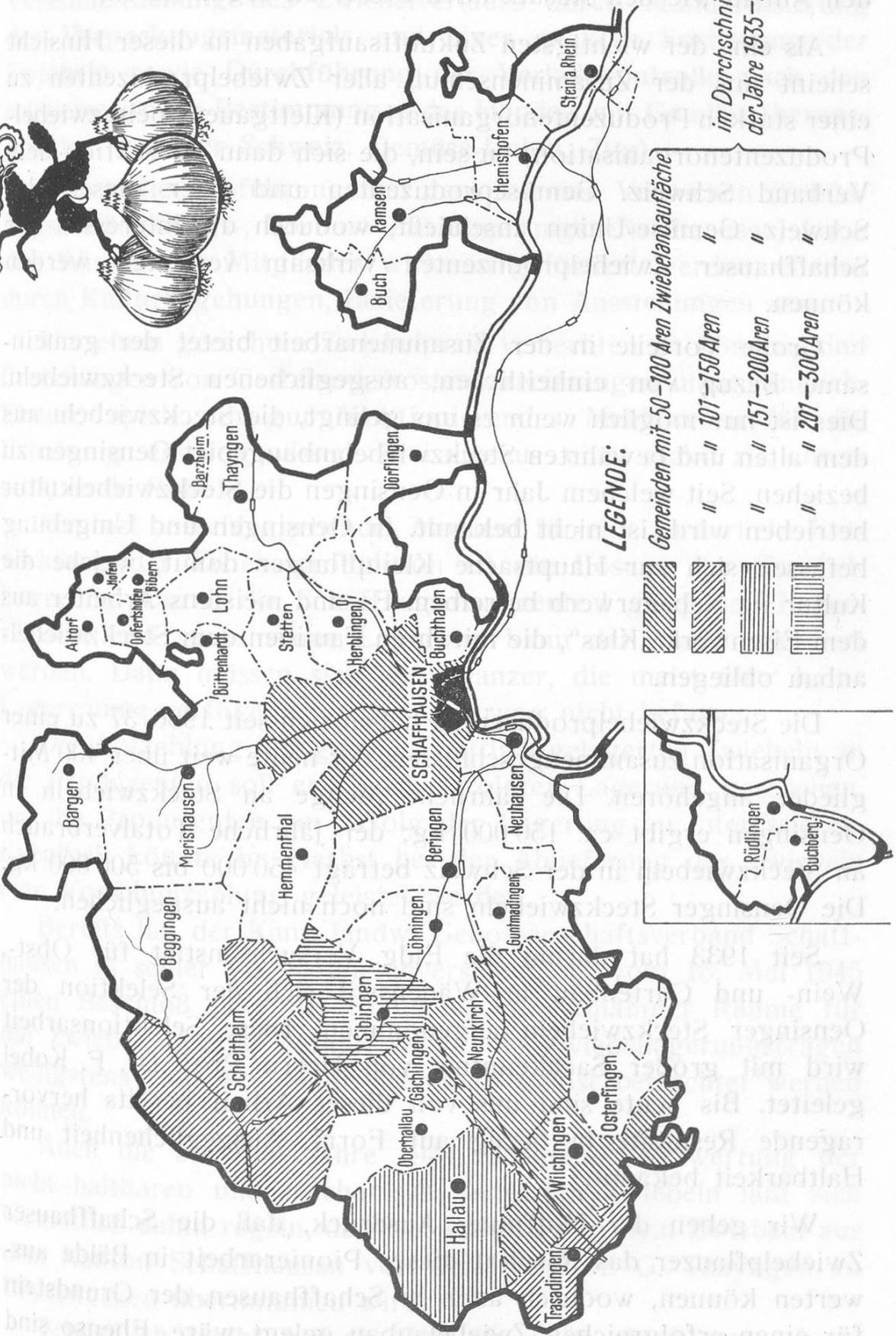
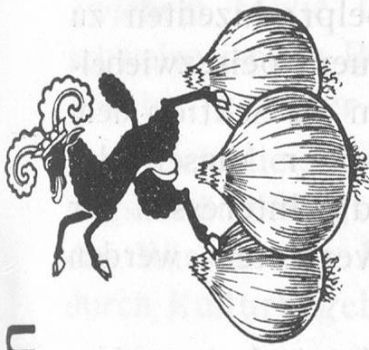


Abb. 5

Mitt. Naturf. Ges. Schaffhausen, Bd. XX, Jahrgang 1945  
D. WOESSNER

kultur in unserem Kanton noch weiter zu verbessern und sowohl den Anbau wie den Absatz noch besser zu organisieren.

Als eine der wichtigsten Zukunftsaufgaben in dieser Hinsicht scheint uns der Zusammenschluß aller Zwiebelproduzenten zu einer starken Produzentenorganisation (Klettgauer Speisezwiebel-Produzentenorganisation) zu sein, die sich dann als Sektion dem Verband Schweiz. Gemüseproduzenten und über diesen der Schweiz. Gemüse-Union anschließt, wodurch die Interessen der Schaffhauser Zwiebelproduzenten wirksam vertreten werden können.

Große Vorteile in der Zusammenarbeit bietet der gemeinsame Bezug von einheitlichen, ausgeglichenen Steckzwiebeln. Dies ist nur möglich wenn es uns gelingt, die Steckzwiebeln aus dem alten und bewährten Steckzwiebelanbaugebiet Oensingen zu beziehen. Seit welchem Jahr in Oensingen die Steckzwiebelkultur betrieben wird, ist nicht bekannt. In Oensingen und Umgebung befassen sich zur Hauptsache Kleinplanzer damit, welche die Kultur im Nebenerwerb betreiben. Es sind meistens Arbeiter aus dem Eisenwerk „Klus“, die mit ihren Familien dem Steckzwiebelanbau obliegen.

Die Steckzwiebelproduzenten haben sich seit 1936/37 zu einer Organisation zusammengeschlossen, der heute weit über 400 Mitglieder angehören. Die jährliche Menge an Steckzwiebeln in Oensingen ergibt ca. 150 000 kg; der jährliche Totalverbrauch an Steckzwiebeln in der Schweiz beträgt 450 000 bis 500 000 kg. Die Oensinger Steckzwiebeln sind noch nicht ausgeglichen.

Seit 1933 hat darum die Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil sich der Selektion der Oensinger Steckzwiebeln angenommen. Diese Selektionsarbeit wird mit großer Sachkenntnis von Herrn Prof. Dr. F. Kobel geleitet. Bis heute sind uns von dieser Arbeit bereits hervorragende Resultate in bezug auf Form, Ausgeglichenheit und Haltbarkeit bekannt.

Wir geben der Hoffnung Ausdruck, daß die Schaffhauser Zwiebelplanzer das Resultat dieser Pionierarbeit in Bälde auswerten können, wodurch auch in Schaffhausen der Grundstein für einen erfolgreichen Zwiebelanbau gelegt wäre. Ebenso sind nachfolgende Maßnahmen von der Planzerorganisation zu berücksichtigen:



Vereinheitlichung der Kulturmethoden, Zentralisierung und Vereinheitlichung des Zwiebelverlades durch Standardisierung des Verpackungsmaterials und einer exakten Sortierung der Zwiebeln sowie Durchführung der Verladekontrolle nach den schweizerischen Bestimmungen des Handels mit Gemüse (herausgegeben von der Schweiz. Gemüse-Union, Zug).

Durch die Ausführung von gemeinsamen Versuchen (Schädlingsbekämpfungs-, Sorten- und Lagerungsversuche usw.) kann das Wissen der Mitglieder wirksam gefördert werden, ebenso durch Kulturbegehungen, Belieferung von Ausstellungen usw.

Um einen gerechten Zwiebelpreis verfechten zu können, sind Erstellungen von Gestehungskostenberechnungen unumgänglich. Ebenso spielt ein gut funktionierendes Meldewesen für die Erhaltung eines gewissen Preisniveaus eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Ein fast ausschlaggebendes Moment für eine förderliche Entwicklung der Zwiebelproduktion ist die Lösung der Zwiebel-Lagerung. Durch die Schaffung von zentral gelegenen Lager-räumen und gemeinsame Lagerung kann der Markt reguliert werden. Dann müssen sich die Pflanzler, die meist über keine Lagerräume verfügen, mit der Lagerung nicht befassen.

Die Auszahlung der gemeinschaftlich gelagerten Zwiebeln an die Produzenten soll erst nach erfolgter Lagerung geschehen, um die Produzenten am Erfolg der Lagerung zu interessieren. Eventuell könnte im Herbst bei der Ablieferung der Zwiebeln eine Vorschußzahlung geleistet werden.

Bereits hat der Kant. landw. Genossenschaftsverband Schaffhausen in seiner Abgeordnetenversammlung vom 15. Mai 1945 einen Beschluß über die Erstellung zweckmäßiger Räume für die Zwiebellagerung gefaßt, sodaß die Zwiebellagerungsfragen wenigstens zum Teil heute schon als gelöst betrachtet werden können.

Auch die bis zum Jahre 1944 mangelnde Verwertung der nicht haltbaren und mechanisch verletzten Zwiebeln läßt sich vermutlich dahin regeln, daß der Anfall an solchen Zwiebeln aus dem Kanton Schaffhausen von der Knorr A. G. Thayngen zu Dörrzwecken übernommen wird.

Schließlich bleibt für die Zukunft noch abzuklären, ob es uns gelingt, auch Zwiebeln für die sogenannten Mangelzeiten (Mai—Juli, zur Zeit wo die Lagerzwiebeln verkauft und auch

keine Importzwiebeln erhältlich sind) zu erzeugen, damit der Schaffhauser Produzent das ganze Jahr in der Lage ist, seine Kunden mit einheimischen Zwiebeln zu bedienen. Aber auch hier müssen wir eine gelbe Zwiebel haben, damit der Begriff „Schaffhauser-Zwiebeln“ im ganzen Lande sich festigt.

Diese Ausführungen haben die gleiche Bedeutung für die Gegenwart wie für die Zukunft.

Wir müssen mit allen Mitteln versuchen, eine planmäßige und einheitliche Zwiebelproduktion anzustreben, damit die Schaffhauser Zwiebel noch mehr als bis anhin an Ansehen gewinnt und den guten Ruf des „Böllenlandes“ überall verbreitet. Wenn es gelingt, die Produzenten zu einem einheitlichen, gemeinsamen Handeln zu bringen, dann ist der Erfolg gesichert!

#### A n m e r k u n g :

In freundlicher Weise haben nachfolgende Herren und Ämterstellen beim Entstehen dieser Arbeit bereitwillig ihre Unterstützung zuteil werden lassen, die ich an dieser Stelle bestens verdanke:

Dir. Dr. W. U. Guyan, Schaffhausen; G. Huber, Zug; Prof. Dr. J. U. Hubschmied, Küsnacht (Zch.); Rechtsrat Knapp, Konstanz; Dr. h. c. Georg Kummer, Schaffhausen; Prof. Dr. Werner Näf, Gümligen-Bern; Dr. E. Neuweiler, Zürich; W. Wyß, Bern; Schweiz. Gemüse-Union, Zug; Polizeidirektion der Stadt Biel; Kant. Ackerbaustelle Schaffhausen; Staatsarchiv des Kantons Schaffhausen; Stadtbibliothek Schaffhausen; Stadtpolizei Schaffhausen.

## Literatur

1. Woenig Franz: Die Pflanzen im alten Aegypten. Leipzig 1886. S. 194/195.
2. Flamm und Kröber: Die Heilkraft der Pflanzen. Stuttgart und Leipzig 1935. S. 257/258.
3. Altordnungenbuch B. v. 1520—1550 der Stadt Schaffhausen
4. Protokolle der Böllenhändler in Schaffhausen
5. Böllenschätzungen in Schaffhausen
6. Theodori D. Jacobi: Kräuterbuch. Basel 1646. S. 870/871.
7. Marzell Heinrich: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Leipzig 1943. Band I, S. 198/199.
8. Sutern Johann Kaspar: Monatliche Pflanzungslust. Schaffhausen 1666. S. 209.
9. Im Thurn und Harder: Chronik der Stadt Schaffhausen. Schaffhausen 1844. Band 4. S. 31.
10. Ochs E., Kluge Fr., Götze Alfr., Sutterlin L., Wilhelm Fr.: Badisches Wörterbuch, Druckort unbekannt. 1925—1940. S. 286—288.
11. Hoffmann-Krayer E.: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Leipzig Band I, 1934/35, S. 1033. Band VI, 1934/35, S. 493, 790, 1514. Band IX, 1938/41, S. 964.
12. Schweiz. Idiotikon, Frauenfeld 1901, Band 4, S. 1175/1176.
13. Schweiz. Archiv für Volkskunde, Zürich 1898, Band 2, S. 222, 279/280. Basel 1909, Band 13, S. 178, 206. Basel 1911, Band 15, S. 2, 6.
14. Im Thurn Eduard: Der Kanton Schaffhausen. St. Gallen und Bern 1840. S. 30, 55.
15. Wildberger W.: Der Martinischlag. Schaffhausen 1896. S. 9.
16. Neher Arnold: Schaffhuserdütsch. Schaffhausen 1906. S. 131, 141.
17. Kummer Georg: Von unsern Kulturpflanzen. Thayngen 1926. S. 23.
18. Kummer Georg: Volkstümliche Pflanzennamen und volksbotanische Mitteilungen aus dem Kanton Schaffhausen 1928. S. 31.
19. Zimmermann Joseph: Verkehrsverein Höri, Führer durch die Halbinsel Höri am Bodensee (Deutschland). Stuttgart. Druckjahr fehlt.
20. Freudenberg Hermann: Die Insel Reichenau. Freiburg im Breisgau 1939. S. 1—20.
21. Städtische Jahresberichte (Schaffhausen): Schaffhausen 1913, 1914, 1922—1933, 1944.
22. Jahresberichte der Kant. Landwirtschaftlichen Schule Charlottenfels, Neuhausen a/Rhf. Thayngen Bericht XV 1937, XVI 1939, XVII 1941, XVIII 1943.
23. Woessner D.: Drei Jahre Gemüsebau im Kanton Schaffhausen. Thayngen 1935. S. 4, 5, 17.
24. Scheiwiler Aloisius Dr.: Das Kloster St. Gallen. St. Gallen 1938. S. 29.
25. Dietrich L. F.: Encyklopädie der Gartenkunst. Leipzig 1862. Zweite Auflage. S. 1024/1025.

} Im Besitze des  
Staatsarchivs  
Schaffhausen



26. Anliker Fritz: „Die Marktverhältnisse der Stadt Bern mit spezieller Berücksichtigung der Entwicklung und des Einzugsgebietes ihres Gemüsemarktes. Bern 1945. S. 19 und 27.
27. Mitteilungsblatt des Verbandes Schweiz. Gemüseproduzenten. Zürich 1945, Nr. 9, S. 9–11.

Die Zeichnungen erstellte G. Zimmermann, Graphiker, Neuhausen a/Rhf. Cliché Tafel III, oben, zur Verfügung gestellt vom Dreitannen-Verlag Olten.

## Text zu den Bildern

- Abb. 1 Fig. 1: Gärtner beim Sammeln der Zwiebeln in Bündeln. (Aus Beni-Hassan XII. Dynastie.) Nach Champell. IV, 358.
- Abb. 2 Fig. 2: Zwiebeln als Opfergabe in ein Füllhorn gesteckt. (Aus Theben.)
- Fig. 3: Zwiebeln als Opfergabe zu 4 Stück zusammengebunden. (Aus Beni-Hassan. Grab 2, Südseite. XII. Dynastie.) Nach L. D. II, 169.
- Fig. 4 u. 5: Zwiebeln in glockenförmiger Zusammenstellung, in welcher Form sie den Göttern gespendet wurden. (Aus Quarnah, Theben. XII. Dynastie.) L. D. II, 145.
- Tafel I Wochenmarktordnung der Stadt Schaffhausen vom Jahre 1520, in welcher der Böllenhandel geregelt worden ist. (Aus dem Alt Ordnungsbuch B von 1520–1550.) Original im Besitz des Staatsarchivs des Kts. Schaffhausen.
- Abb. 3 Böllenausrufer am Böllenmarkt in Schaffhausen, wie dieser früher seines Amtes gewaltet hat. (Aus Neher, Schaffhauser Dütsch Theater.)
- Tafel II Links: Ceba alba (weiße Zwiebel), rechts: Ceba rubra (rote Zwiebel). Erst nachdem der Naturforscher Karl Linné (1707 bis 1778) die Zwiebel ins System eingereiht hatte, erhielt unsere Speisezwiebel die Bezeichnung „Allium Ceba“.
- (Aus dem Kräuterbuch D. Jacobi Theodori Tabernaemontani, gedruckt zu Basel durch Jacob Werenfels 1664.)
- Im Besitz der Bibliothek des Naturhistorischen Museums Schaffhausen.
- Abb. 4 Die „Höri“ ist eine Halbinsel, die sich gegen die Insel Reichenau hinzieht. Unter dem Einfluß des sehr günstigen Seeklimas entwickeln sich hier in den fruchtbaren Moräneböden die Zwiebeln außerordentlich gut! — Die Kultur erfolgt auf der „Höri“ ausschließlich über die direkte Saat, und mit größter Leichtigkeit erhalten hier die Pro-

duzenten die schönsten ausgeglichenen, eher kleinen Zwiebeln mit guter Haltbarkeit. Es werden fast ausschließlich nur „rote“ Zwiebeln angebaut. Der Absatz dieser Zwiebeln richtete sich bis 1939 zum großen Teil nach Schaffhausen. Diese Zwiebeln waren von jeher auf dem Schaffhauser Böllenmarkt gerne gesehen!

- Tafel III  
oben Das Verkaufslager an Zwiebeln am Böllenmarkt 1937 des Schaffhauser Bäuerinnenverbandes. Diese einheitliche, ansprechende Aufmachung hat für das Produkt geworben.
- Tafel III  
unten Schöner, ausgeglichener Zwiebeltyp „Oensinger“ Selektion Wädenswil. Es muß das Ziel der Schaffhauser-Zwiebelproduzenten werden, nur diesen Typ in Anbau zu nehmen. Nur so wird es möglich werden, daß die Schaffhauser Zwiebel zu jeder Zeit mit der Importzwiebel die Konkurrenz aufnehmen kann.
- Tafel IV Ein Zwiebelfeld von 3 Jucharten, aus dem besten Schaffhauser Zwiebelanbaugesamt „Siblings“.
- Abb. 5 Zwiebelanbauflächen der Gemeinden, die im Durchschnitt von 10 Jahren 50 Aren und mehr Zwiebeln für den Handel angebaut haben. Es ist interessant festzustellen, daß mit Ausnahme des Stadtgebietes von Schaffhausen sich nur die Gemeinden des mittleren und unteren Klettgaues mit dem erwerbsmäßigen Zwiebelanbau befassen. Trotzdem das eigentliche Zwiebelanbaugesamt ziemlich geschlossen ist, befinden sich in diesen Gemeinden ganz verschiedene Bodenverhältnisse. Es handelt sich hier zur Hauptsache um kalk- und humushaltige Ton- oder Löß-Lehmböden, die häufig mit ziemlich Sand durchsetzt sind. Durch die verhältnismäßig geringen Niederschlagsmengen (840 mm) im Kanton Schaffhausen lassen sich die Zwiebeln in diesen Böden besonders gut kultivieren. Die Haltbarkeit der in diesen Böden gewachsenen Zwiebeln ist eine sehr gute.

(Manuskript am 6. Juni 1945 eingegangen.)

