

Das Obst und der Obstbau

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr ...**

Band (Jahr): **7 (1955)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

I. Das Obst und der Obstbau

Unter Obs, mhd. obez, obz (das t am Schlusse ist erst in neuerer Zeit angehängt worden) verstand man einst alle eßbaren Baumfrüchte, neben Äpfeln, Birnen, Kirschen, auch die Früchte der Vogelbeerbäume und die Eicheln. Die Bäume nannte man bährhaft, d. h. fruchtbar, fruchttragend (Idi. IV, 1477). In der ältesten Schaffhauser Holzordnung vom Jahre 1527 wird geboten: «Es sol auch nieman abhowen dehain bärend Böm, die sigen haimisch oder frömbd und standen in Holz oder Feld¹». In der Neuhauser Öffnung von 1554 steht die Bestimmung, daß niemand bährhafte Bäume, welcher Art sie auch seien, weder auf der Allmend noch in Holz und Feld, abhauen dürfe². Im Lehensvertrag bezüglich den Wetzehof in Gächlingen wird 1485 festgelegt, daß an Ops, «es seyen öpfel, bieren nuß oder anderes» kein Zehnten gegeben werden müsse. Am 22. April 1490 vertauscht Hans Stammhan von Beggingen eine halbe Juchart Acker gegen eine Hofstatt mit Garten des Klosters Allerheiligen in Beggingen, wobei sich das Kloster einen auf der Hofstatt stehenden Apfelbaum vorbehält. Das zeigt die Wertschätzung der Obstkultur durch das Kloster (Urkundenregister Nr. 3380). 1786 beschließt die Gemeindeversammlung Gächlingen: «Es soll niemand an das Ops gehen, bei Straf von 1 Gulden. Und so ein Kind einen solchen Frevel getan, so soll es in das Bärhüüsli (Arrestlokal) gesetzt werden³.

«Obsen» bedeutet Obst ernten. Im Idiotikon (I, 62) erwähnt Sulger von Stein am Rhein die Redensarten: «Spoot Ops liit lang», ferner «Riif Ops söll me gönne im wachsiges Moo». Die Redensart: «Mi tarf nid as uuriiff Ops» ist eine Warnung vor unmoralischer, strafbarer Handlung. Opsmoose (Obstflecken) gönd nid uus. Obs gönne (Obst pflücken).

1. Der Apfelbaum (Pyrus Malus)

Öpfel (Einzahl und Mehrzahl), Öpfelbomm. Ahd. apful, apfil, pluralis epfil, mhd. apfel, öpfel. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts werden in den Schaffhauser Ratsprotokollen und Mandaten die «Herdöpfel» als «Erdapfeln» bezeichnet. Bei der Eiche und der Buche ist das gotische Wort akran, was eßbare Baumfrucht bedeutet, zu acher und ecker geworden (5. Neujahrsblatt, S. 84). Nun endigen viele Namen von Apfelsorten auf acher, icher oder iker, im Kt. Schaffhausen z. B. Blauacher, Breitacher, Rotacher, Schmalzacher, Suuracher, Wiifacher oder Rootoacher, Sidocher, Schmutzlicher, Süürlicher, Grüneniker, Suuriker, Gelbiker.

¹ Schaffhauser Volksbotanik I, 1953, S. 84, 87, 88, 90, 93.

² Steinegger, A.: Geschichte von Neuhausen 1927, S. 50.

³ Bühler, E.: Geschichte der Gemeinde Gächlingen, 1926.

Aus anderen Gegenden des Schweizerlandes werden im Idiotikon (I, 367—383) noch viele solche Namen erwähnt. Farbe, Geschmack, Gestalt haben bei der Namengebung bestimmend mitgewirkt, bei anderen die Verwendbarkeit, die Zeit der Reife, sehr oft auch die Herkunft. Das Grundwort aber ist *acher* (gotisch: *akran*). Die Zusammengehörigkeit ist nicht sicher nachzuweisen, darf aber als sehr wohl möglich angenommen werden. — Wortzusammensetzungen mit *öpfel* sind beim wilden Apfelbaum (5. Neujahrsblatt, S. 87) aufgeführt worden.

Der Vergleich mit der rundlichen Form des Apfels führte zu folgenden Benennungen: *Härdöpfel* (Kartoffel), *Goldöpfel* (gelbe Zwiebel des Türkenbunds), *Roföpfel* (Rofßbollen des Pferdes), *Schlooföpfel* (rundliche Bildungen am Rosenstrauch, verursacht durch die Gallwespe *Rhodites rosae*), *Adamsöpfel* (Schildknorpel am Halse des Menschen). Kinder formen «*Schueleröpfel*». Sie schneiden einen Apfel quer durch in zwei Hälften und zacken diese so aus, daß die Hälften wieder zusammengefügt werden können.

Allerlei Aberglauben und Volkskundliches: Kann ein Mädchen einen Apfel schälen, ohne die Schale zu zerreißen, so bekommt es einen Mann. Um den Anfangsbuchstaben des Namens desselben zu erfahren, werfe es eine unversehrte Apfelschale hinter sich, und der gewünschte Buchstabe wird sich auf dem Boden aus der Schale gestaltet haben. Um zu wissen, ob man geliebt werde, halte man einen frischen Apfelkern an eine brennende Kerze. Zerspringt er knallend, so wird man geliebt (*Öpfelchernli verchlöpfe*)⁴.

Zu einer «*gwundrigen*» Person sagt man: «*Du wit de Butze und de Stiil wüsse*». Sollte sich jemand einer unangenehmen Sache unterziehen, so heißt es: «*Du moscht halt i dä suur Öpfel biifße, öb d'wotsch oder nid.*» Ist jemand über eine unangenehme Sache erbost, «*so macht er e Gsicht, wie wener in en suure Öpfel bisse heft*». Ein Mägdlein mit roten Bäcklein «*hät Bäggli wene Kapanneröpfili*». Von den *Welledinger Maitli* spottet man hingegen im *Wutachtal* :

Sechs Batze, sechs Öpfel, sechs suur und sechs süefß,
Die *Welledinger Maitli* hend alli chrumm Füefß.

Einen faulen Buben foppen die Kameraden mit dem *Verslein* :

Öpfelschnitz und Bireschnitz und gäli Rüeбли drunder,
Wenn en *Fuulpelz öppis würt*, so nimmt's mi würekli Wunder.

Droht einer den andern lästig zu werden, so sagen sie: *Öpfel, Bire, Nuß*, mach mer kein *Verdrufß*. Droht ein Kind einem andern mit einer *Ohrfeige*, so ruft es ihm zu: «*Bis still, oder gib der eins an Öpfel.*» Alte Leute, die wenig Zähne mehr haben oder kleine Kinder, *tönd d'Öpfel rätze oder chafle*. Beim Backen machte uns die Großmutter im Herbst «*uß der Moltscheerete*» ein *Apfelbrötchen*, indem sie einen ganzen Apfel mit Teig umhüllte und im Ofen buk. A. Keller

⁴ Meyer, Elisabeth: *Unoth*, S. 182 in Nr. 53 und S. 180 in Nr. 25.

berichtet dasselbe von Rüdlingen, nur nannte man dort den Teig, den man in der Backmulde noch zusammenkratzte, «Molteschorrete». In Rüdlingen wurden früher an jedem Hochzeitsessen «halbi Hochsigöpfel» aufgetischt. Das Essen «fueri denn nid so und mi mög glii wider». Saure Äpfel wurden hierfür beschnitten, in etwas Wasser weichgekocht, welches mit Zucker, Zimmtstengel und Rotwein versetzt war.

Die letzten Äpfel, Birnen und Nüsse, welche an den Bäumen hängen geblieben, waren den Dorfbuben verfallen. An Sonntagnachmittagen zogen im Spätherbst ganze Rudel von Buben, mit Prügeln, Bengeln, Rebstecken bewaffnet, durch die Baumgärten und schlugen und warfen dasjenige noch herunter, was bei der Obsternte hängen geblieben war. Man betrachtete dies als ein gutes Recht der Jugend und nannte den Brauch «Öpfel süechle», «Nufz süechle». In den Reben war das «Trube süechle» Mode. Weil bei diesen Razzien mit den Bäumen und Reben wenig sorgfältig verfahren wurde, haben die Behörden den alten Brauch verboten.

Beim Pflanzen eines Obstbaumes wurde früher in Rüdlingen eine Steinplatte in die Grube gelegt und der Baum darauf gesetzt. Komme der Baum zu tief in die Erde, so bleibe er unfruchtbar. Auch in Thayngen hieß es, man dürfe den Baum nicht zu tief setzen, sonst bringe er keinen Ertrag. Das beruht auf Erfahrung und ist kein Aberglaube.

Man teilt die Äpfel ein in «wildi und zwejeti, suuri und süefzi, früeni und spooti, Eßöpfel und Moschtöpfel, Öpfel zum ab-em-Baum esse, Öpfel zum Stückle, zum Teere, zum Chüechle, zum Rätze, zum Moschte, Öpfel, die man bald essen muß, weil sie sonst mehlig (mäusch) werden und solche «zum Bhaalte», die erst nach Neujahr oder im Frühling genießbar sind.

Schon die Leute der jüngeren Steinzeit sammelten Äpfel zu ihrer Nahrung, was die Ueberreste beweisen. In der Nähe der Wohnstätten entstanden Kulturäpfel. Oswald Heer nannte sie «Pfahlbauäpfel». Als zu Beginn der geschichtlichen Zeit die Römer mit den Germanen in Berührung traten, besaßen diese bereits ihre Kulturäpfel. Zur Karolingerzeit erhielten die Klöster große Bedeutung, und in den Klostergärten wurden bessere Obstsorten aller Art ausgewählt und gezogen. Als Sämlinge sind dann im Laufe der Jahrhunderte viele Tausend mehr oder minder gute Lokalsorten entstanden, von denen einzelne allgemeine Wertschätzung und große Verbreitung erfahren haben. Von den Apfelsorten wird später noch die Rede sein.

Der Apfel ist eine sehr gesunde Frucht. Die wertvollsten und haltbaren Sorten werden meist in frischem Zustande genossen. Gekocht als Stückli oder Apfelmus bilden sie eine wertvolle Zugabe zum Mittagessen, und dann werden, besonders in reichen Obstjahren immer noch größere Mengen gedörnt und bilden, sorgsam im «Stücklitrog» verwahrt, eine wertvolle Nahrungsreserve. Gegenüber früher ist wegen der Möglichkeit, fast das ganze Jahr hindurch frisches Obst zu erhalten, das Obstdörren bei uns stark aus der Mode gekommen.

Von jeher ist auch ein erheblicher Teil der Apfelernte zur Mostbereitung

verwendet worden. Die Früchte werden gemahlen und hernach ausgepresst. Der süße Saft ist besonders früher der alkoholischen Gärung überlassen worden, und so entstand ein Getränk, das man in unserm Sprachgebrauch als «Most» bezeichnete. Im Kanton Schaffhausen, der einen sehr ausgedehnten Weinbau besaß und vor allem in früheren Zeiten wegen des Vorherrschens der Elblingreben viel Weißwein lieferte, hat die Mosterei allerdings nie eine solche Bedeutung erhalten wie in einigen anderen Kantonen. Als dann zu Anfang des laufenden Jahrhunderts der Weinbau wesentlich eingeschränkt und der Weinbau überall auf Rotwein umgestellt wurde, haben unsere Bauern auch mehr gemostet als früher. Mit der Zeit aber trat ein wichtiger Wandel ein, indem statt des vergorenen Mostes der wertvollere Süßmost hergestellt wurde. Es ist das große Verdienst von Prof. Müller-Thurgau, des einstigen Direktors der eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil, als erster frisch gepresste Obstsäfte ohne Zusatz von Konservierungsmitteln haltbar gemacht zu haben. Nach jahrelangen Versuchen, die um 1880 begonnen haben, veröffentlichte er eine Schrift über die Süßmostherstellung durch das Pasteurisationsverfahren. Es bedurfte aber noch des vollen Einsatzes von Lehrer Rud. Leuthold und Kaplan Ant. Galiker bis der Gedanke der gärfreien Säfte ernsthaft Boden gefaßt hatte. Die häuslich-bäuerliche Süßmostbereitung erlebte ihren ersten Aufschwung Ende der 1920er Jahre. Wie andernorts wurde auch im Kanton Schaffhausen eine Arbeitsorganisation geschaffen, in welcher einige Lehrer besonders viel gearbeitet haben. Mit fahrbaren Sterilisierherden zog man von Haus zu Haus, von Dorf zu Dorf, um die Erwärmung der Säfte der Selbstversorger vorzunehmen. Heute besorgen in unsern Dörfern einzelne Süßmostereien mit ihren elektrischen Apparaten auf einfache Art die Arbeit. 1952 wurden 222 000 Liter sterilisiert. Die gewerbliche Süßmosterei geht andere Wege. Es ist ein großes Glück, daß unser Volk den billigen und nährstoffreichen Süßmost erhalten hat^{5, 6}. Der Rückstand beim Mosten, der aus den Häuten und dem Kerngehäuse besteht, und einen gewissen Zucker- und sonstigen Nährgehalt enthält, dient entweder als Viehfutter oder wird zur Branntweinherstellung, «zum Schnapsen», verwendet. Es wird «Trascht» genannt und bisweilen auch einfach auf den Mist geworfen.

Die Entwicklung des Obstbaues im Kanton Schaffhausen

Weil im Kanton Schaffhausen überall, wo Boden und Klima für den Obstbau günstig gewesen wären, das Hauptgewicht auf den Weinbau und den Getreidebau gelegt wurde, so war der Obstbau bis in die 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts

⁵ Verschiedene Mitteilungen verdanke ich Herrn Theo Keller, Lehrer in Thayngen, dem unermüdeten Pionier in der Süßmostbereitung.

⁶ Bericht der Landw. Schule Charlottenfels, XXI, 1953, S. 60.

mehr oder minder ein «verschupftes Kind». Der Lehrer und Dichter Anton Pletscher in Schleithem (1827—1916), welcher für die Landwirtschaft viel Interesse zeigte und im kantonalen landwirtschaftlichen Verein tätig war, schreibt⁷, in seiner Heimatgemeinde habe die Periode der Wildobstbäume bis zur Aufhebung des Weidganges gedauert. Die Zeit der «gezweiten», d.h. veredelten Bäume habe in den 1820er Jahren begonnen, als in der Gemeindefeldordnung vorgeschrieben wurde, jeder Besitzer eines Grundstückes, das nicht gepflügt werden könne, sei gehalten, es mit einer Anzahl «gezweiter» Baumsetzlinge zu bepflanzen. Es wurde auch ein Gemeindebaumputzer bestellt. Die Bäume trugen meist spätes und herbes Obst, so die Kampanner-, Schlänzer-, Grünacher-, Krämer- und Strübleräpfel, ferner die Brännler-, Kirsch-, Körbel- und Weißbirnen. Allzuwörtlich darf diese Ausführung wohl nicht genommen werden, besonders für die Hausgärten, die nahe bei den Häusern in der Stadt und auf dem Lande vorhanden waren. Darin standen sicher Bäume mit edleren Sorten. Eine Sorte historischer Natur war z.B. der Tetlinger Apfel. Der Schaffhauser Historiker Joh. Jakob Rüeger (gestorben 1606), schreibt in seiner Chronik (S. 451): «Von dem fleckle Tetlingen werdend one zwifel harkommen die lieblichen, guten und gesunden, so man noch Tetlinger öpfel namset. Si gebend ein kostliche, gute latwergen für krankne und hitzige lüt an der leberen.» Der Ort, zwischen Siblingen und Löhningen gelegen, soll schon im 8. oder 9. Jahrhundert abgegangen sein, als Flurname aber hat sich die Bezeichnung bis heute erhalten. Der Herausgeber der Rüegerchronik, Dr. C. A. Bächtold, bemerkt in einer Fußnote dazu: «Kranke und hitzige Lüüt an der Leberen gibt es heute noch in Siblingen, dagegen sind die Tetlinger Äpfel leider abgegangen.» Vor Rüeger hat der Schaffhauser Jerusalempilger Hans Stockar in seiner Chronik⁸ die Paradieser Äpfel erwähnt. Er berichtet: «Uff das jar (1523) hain ich gehian zittig berdyser epfel und blust by ainanderen aim bomm» (S. 93) und 1529 schreibt er: «Ward vyl ebfel und byeren und alleryag frucht gnug. Gott hab lob» (174). Einige Angaben über das Obst hat Wildberger auch in seinen «Martinischlag» aufgenommen:

- 1404: Mitte März galt 1 Viertel Äpfel (ca. 22 l) 9 Schilling. Die Grempler verlangten 14 Schilling. 1 Apfel kostete 2 Heller.
- 1484: Korn und Obst im Überfluß.
- 1571: Wegen der Teuerung machte man Brot aus Mehl und halb Äpfeln.
- 1660: Gar viele Äpfel aber keine Birnen.
- 1722: Viel Korn und Obst.
- 1723: Wenig Obst.
- 1726: Wenig Obst wegen Raupenfraß im Frühling.
- 1729: Viel Obst.
- 1730: Wegen Raupenfraß im Frühling kein Obst.

⁷ «Sitten und Gebräuche» etc., S. 82.

⁸ Schib, K.: Hans Stockars Chronik 1520—1529.

- 1764: Viel Korn, Obst und Eicheln.
- 1783: Viel Korn, auch Obst.
- 1840: Sehr viel Obst.
- 1847: Viel Obst.

Auf den Stadtplänen von Schaffhausen und Stein am Rhein von Merian (*Topographia Helvetiae*, 1642) sind um die Ortschaften herum und in den Rebbergen viele Obstbäume eingezeichnet.

Eduard Imthurn schreibt 1840 im «Gemälde» (S. 31): Der Obstbau ist bei weitem nicht ausgedehnt genug. Nur in Stein hat er einen größeren Umfang, und bloß in Schaffhausen wird feineres Obst gezogen. Das Obstdörren ist nicht sehr gebräuchlich, hingegen nimmt das Branntweinbrennen überhand⁹. Auf Seite 55 berichtet er noch: Geringere Obstbäume werden in Stein, Schaffhausen und Neunkirch in Baumschulen gezogen. Feine Obstbäume bezieht man von Bollweiler im Elsaß, früher auch von Aarau. Die inländischen Baumschulen beginnen sich so zu verbessern, daß sie in einigen Jahren alle Anforderungen, auch nach seltenen Bäumen werden befriedigen können. Ende der 1840er und anfangs der 1850er Jahre begann man, die Nachbarkantone Thurgau und Zürich, welche eine schöne Obstkultur besaßen, als Vorbild zu nehmen. Man pflanzte auf Wiesen, Aeckern und längs der Straßen Obstbäume, aber als dann in den 1860er und 1870er Jahren Wein und Frucht gut gerieten, erlahmte der Eifer, und der Obstbau wurde wieder stiefmütterlich behandelt. In den Akten des Kantonsarchivs findet sich recht wenig Material über den Obstbau, während von Viehzucht (Viehprämiierungen) und Weinbau gar oft die Rede ist. Der neugegründete kantonale landwirtschaftliche Verein und der 1875 gegründete kant. Gartenbauverein ergriffen die Initiative und verlangten Baumwärterkurse. Der erste wurde im Herbst 1869 und Frühjahr 1870 abgehalten. Die verheerenden Wirkungen des strengen 1880er Winters waren es, die den Landwirten und Behörden klar gemacht hatten, daß es größerer Anstrengungen bedurfte, um den Obstbau vorwärts zu bringen. Im Frühling und Herbst 1880 wurden wieder Obstbaukurse veranstaltet. Hatten 1870 nur 22 Teilnehmer sich für die Ausbildung interessiert, so waren es 1880 nun deren 102 und 1885 sogar 153. Kursleiter war Albert Kraft, Gärtnermeister in Schaffhausen, der nun in der Folgezeit sich um die Förderung des Schaffhauser Obstbaues recht intensiv bemühte. Kraft war ein Badenser, der von Brombach stammte und 1870 nach Schaffhausen gekommen war. 1825 geboren, ist er am 3. Mai 1899 in Schaffhausen gestorben¹⁰. Der kantonale Gartenbauverein und der kantonale landwirtschaftliche Verein waren die Träger der Veranstaltungen. Auf Antrag von A. Kraft beschloß 1879 der kantonale Gartenbauverein, an den Regierungsrat das Gesuch zu richten, es möchten auch bei uns, wie dies in den Kantonen Thurgau, Aargau und Solothurn der Fall gewesen war, längs den Landstraßen Obstbaumpflanzungen vor-

⁹ Trotz der Verbote des Rates in früheren Zeiten.

¹⁰ Mitteilung von E. Rüedi, Zivilstandsbeamter.

genommen werden. Kirsch-, Apfel- und Birnbäume sollten gesetzt werden auf Kosten des Staates. Der Ertrag sollte den Anstößern zukommen. Selbstverständlich wurden Sorten vorgeschlagen, die von den Straßenbenützern in Ruhe gelassen wurden, nämlich:

Äpfel: Waldhöffler, Spätlauber, Campanner, Bohnäpfel, Spitzwisiker, Zeiherapfel.

Birnen: Gelbmöstler, Grünmöstler, Wasserbirne, Weinbirne, Wildling von Einsiedeln, gelbe und grüne Würger, Marxenbirne, Wettinger Holzbirne, Welschbergler, kleiner Katzenkopf.

Der Staat hat der Anregung Folge geleistet. Es sind aber meist Kirschbäume und weniger Kernobstbäume gepflanzt worden. Auch einige Lehrer von Oberklassen auf dem Lande haben sich als eifrige Förderer der Obstkultur ausgezeichnet. So neben dem bereits genannten Anton Pletscher von Schleithelm, Joh. Georg Keller in Rüdlingen, Michael Biber in Dörflingen, Melchior Waldvogel in Steffen und Herblingen. Der frühere Lehrer und spätere Leiter der Konservenfabrik Hallau, Herr Arthur Meyer, zur Farb, hat mir aus Hallau berichtet, daß bis in die 1880er Jahre der Obstbau daselbst bedeutungslos gewesen sei. Erst nach dem großen Hagelwetter von 1883 habe man angefangen, «Obstländli» anzulegen. Die Gemeindeforstverwaltung habe die Baumpfähle unentgeltlich abgegeben, sofern man mindestens drei Bäume pflanzte. Es sei dann rasch vorwärts gegangen, und die 1865 von G. Schweizer gegründete Baumschule zur «Flora» habe regen Zuspruch erhalten.

Auf Anregung des eidg. Landwirtschaftsdepartementes ist 1886 die erste Obstbaumzählung durchgeführt worden¹¹. Im gleichen Jahre regte der Baumschulenbesitzer G. Schweizer im landw. Verein an, der Kanton solle Anstrengungen machen, daß die geplante ostschweizerische Obst- und Weinbauschule nach Hallau komme. Regierungsrat Hallauer nahm den Gedanken mit Eifer auf und bemühte sich sehr darum. Die Schule ist dann 1890 von 14 Kantonen in Wädenswil ins Leben gerufen worden. In der Folgezeit wurde sie vom Bund übernommen. Es ist die heutige eidgenössische Versuchsanstalt, welche äußerst segensreich zu wirken begann. Die Schaffhauser Wilhelm Kelhofer von Guntmadingen, H. Keffler von Hallau sind an der Anstalt tätig gewesen. Gegenwärtig wirkt als Weinfachmann E. Peyer von Schleithelm daselbst.

Auf Betreiben des Herrn Kraft im kant. Gartenbauverein wurde 1893 eine Prämierung der schönsten Baumanlagen unseres Kantons durchgeführt. Die Gärtnermeister Kraft, Löffel und Ulmer von Schaffhausen und Heinrich Stamm zum Salzbrunnen in Schleithelm wirkten als Preisgericht. Der von Heinrich Stamm verfaßte Bericht bildet eine wertvolle historische Quelle für unsern Obstbau¹². Von der Obstverwertung heißt es darin: «Wie ehemals herrscht noch

¹¹ Obstbau-Statistik für den Kanton Schaffhausen, 1887.

¹² Stamm, Hch.: Bericht des Preisgerichts über die Prämierung von Baumanlagen im Herbst 1893, herausgegeben vom kant. Gartenbauverein Schaffhausen.

in allen Wipfeln Ruh.» Unsern Leuten will der Most nicht recht munden. Allein zum Tresterwein, der jetzt «gäng und gäbe» ist, paßt der Most ausgezeichnet. Tresterwein mit Most gibt einen guten und haltbaren Hastrunk. Bezüglich der zu empfehlenden Obstsorten bestanden zwei Ansichten. Die einen wollten nur wenige aber anerkannt gute Sorten, andere hingegen möglichst viele, damit man nie leer ausgehe. Für den Anbau wurden empfohlen: Sommerparadiesapfel, weißer Astrachan, Sommergewürzapfel, Gravensteiner (Ananas), Goldparmäne, Baumanns Reinette, Champagner Reinette, englische Reinette, Kaseler Reinette, Landsberger Reinette, Boikenapfel, Winterzitronenapfel, Frau-rotacher, großer Bohnapfel, Zeiherapfel, gelber Steffiner, Palm- oder Nägeliapfel, Usterapfel. Für Birnen lautete der Vorschlag: Gelbmöstler, Grünmöstler, Marxenbirne, Champagner Bratbirne, Schweizer Wasserbirne, Knollbirne, Winterbirne, Theilersbirne, Dornbirne, Pastorenbirne, Steinmüribirne, Bärikenbirne, Büschelibirne, Bery von Chaumontée, Johannisbirne, Frühe von Tivoli, Amanlis Butterbirne, Hofratsbirne, holzfarbige Butterbirne, Blumbachs Butterbirne, Esperens Bergamotte, Charles Cogné.

In steigendem Maße machte sich mit der Zeit auch die Tätigkeit der großen Baumschulen geltend. Es waren dies die Obstbaumschule G. Schweizer in Hallau, die Baumschule Heinrich Maag in Schaffhausen und die Baumschule Hauenstein in Rafz. Ein Jungbaum braucht zur Aufzucht vom Samen bis zum fertigen Hochstamm, je nach Sorte 5—7 Jahre. Die Apfel- und Birnenkerne, die als Ausgangsmaterial für die Anzucht von Apfel- und Birnenhochstämmen dienen, werden von der eidg. Versuchsanstalt Wädenswil bezogen. Diese hat spezielle Mutterbäume ausgesucht, und zwar werden bei den Apfelbäumen Engishofer und Tobiäsler als Samenspender bevorzugt, während bei den Birnen Markgräfler verwendet werden. Bei den Kirschen wird als Samenträger die Sorte «Rote Lauber» gebraucht, während für die Zwetschgen-Hochstämme als Ausgangsmaterial Mirabolanen (Judenkirschen) und St. Julien verwendet werden. Mutterbäume dieser Sorten wurden ebenfalls von Wädenswil ausgewählt¹³. Die «Flora» in Hallau führte 1897 an Sorten¹⁴:

Tafel- und Wirtschaftsäpfel	109
Mostäpfel	23
Tafel- und Wirtschaftsbirnen	125
Mostbirnen	31
Süßkirschen	47
Sauerkirschen	12
Mirabellen	9
Pflaumen	19

¹³ Mitteilung von Direktor E. Munz, Baumschulen Hallau, vom 11. März 1953.

¹⁴ Herr Arthur Meyer sandte dem Verfasser ein handschriftliches Obstsortenverzeichnis von 18 Seiten, worin die Obstsorten im Dorf Hallau von 1880—1890 erwähnt sind, ferner die Sorten der Baumschule von 1897 und 1930. Es ist im Staatsarchiv deponiert worden.

Reineclauden	15
Zwetschgen	10
Pfirsiche	24
Aprikosen	17
Quitten	8

Der Vertrieb im Inland und nach Deutschland war groß.

Heute ist von den früheren Sorten nur noch ein kleiner Teil vorhanden, denn im Laufe der Jahre brach sich bei den Obstzüchtern die Einsicht Bahn, daß es wirtschaftlicher sei, wenige aber gute Sorten zu führen. Im Jahre 1930 führte die «Flora» darum nur noch :

Tafel-, Wirtschafts- und Mostäpfel	34	Sorten
Tafel und Mostbirnen	30	«
Süß- und Sauerkirschen	14	«
Zwetschgen und Pflaumen	16	«
Pfirsiche	5	«
Aprikosen	2	«
Quitten	2	«

Das Sortenverzeichnis 1953 zeigt neuerdings wieder eine wesentliche Reduktion. G. Schweizer hat 1915 seine Baumschule an A. Zehnder verkauft, und als 1917/18 in Hallau die Konservenfabrik erbaut wurde, ging der Betrieb an diese über. Beim Übergang an die Konservenfabrik 1918 hat der Geldumsatz der Hallauer Baumschule jährlich Fr. 35 000—40 000 betragen, 1948 machte er bereits Fr. 200 000.— aus. Herr Arthur Meyer zur Farb hat den Betrieb 30 Jahre lang mit Umsicht geleitet, und sein Nachfolger Herr E. Munz, wirkt seit 1948 in gleichem Sinne weiter.

Die Baumschule Hauenstein in Rafz ist für den Kanton Schaffhausen ebenfalls von großer Bedeutung. Sie wurde 1890 von Walter Hauenstein begründet. Später arbeiteten mit dem Gründer noch vier Söhne im Geschäft, und heute sind 80 Gärtner und Hilfsarbeiter darin beschäftigt. In Rafz und Flaach werden gegenwärtig (1953) 30 000 bis 35 000 Obstbäume herangezogen.

Auf Anregung von Regierungsrat Dr. Traugott Waldvogel war 1906 der Verein ehemaliger Landwirtschaftsschüler gegründet worden. Dieser bestellte eine Obstbaukommission, deren Seele Direktionssekretär Ernst Ruh war. Diese Obstbaukommission führte im Dezember 1910 und im Herbst 1918 im ganzen Kanton Erhebungen durch, um festzustellen, welche Apfel- und Birnsorten am meisten vertreten seien und welche Lokalsorten eine nähere Prüfung verdienten. Die Erhebung verfolgte also den praktischen Zweck, ausfindig zu machen, welche Sorten für unsere Verhältnisse am ehesten zu berücksichtigen seien, und nicht denjenigen, alle vorhandenen Sorten zu ermitteln. Weil die Fragebogen 1910 zu wenig sorgfältig beantwortet worden waren, wurde 1918 nochmals eine Rundfrage veranstaltet. In einer Druckschrift: «Zur Obstsorten-

frage im Kanton Schaffhausen», die von Ernst Ruh verfaßt wurde und 1920 herauskam, wurde die Öffentlichkeit über die Verhältnisse orientiert. Ich nahm mir die Mühe, im Archiv der kant. Landwirtschaftsdirektion die Originalantworten einzusehen¹⁵. Es zeigte sich, daß die Antworten von sehr verschiedenem Werte waren. Neben sehr interessanten und vollständigen Berichten gibt es auch sehr dürftige und oberflächliche. Im ganzen aber wurde es möglich, eine große Zahl von Lokalsorten und Lokalnamen zu ermitteln. Viele sind heute nach 30—40 Jahren ausgestorben oder verschwunden. Es dürfte von Interesse sein, die alten Namen von Apfel- und Birnsorten kennen zu lernen. Wo es möglich war, wurde in der Zusammenstellung der pomologische Name beige-fügt. Zur Ermittlung der Synonyme dienten folgende Werke :

1. Schweizerische Obstsorten. Herausgegeben vom Schweiz. landw. Verein, St. Gallen 1863—1872.
2. Bofzhard, A. und Kraft, A.: Auswahl der besten Obstsorten. Herausgegeben vom Schweiz. Obst- und Weinbauverein, Bern 1891.
3. Zschokke, Th.: Schweizerisches Obstbilderwerk, Wädenswil 1925.
4. Kobel, F., Schmid, G., Kefzler, H.: Der Schweizer Obstbau, Bern 1939.
5. Kefzler, H.: Apfelsorten der Schweiz, Bern 1947.

Der Verfasser dankt ferner für einige Mitteilungen alter Obstzüchter aus der Zeit vor 1910.

Die Apfelsorten im Kanton Schaffhausen aus der Zeit von 1910—1920

Aachbühl (Guntmad.).

Aargauer Jubiläum (Neunk.).

Äckerliapfel (Bibern, Hofen, Opfertsh., Altorf, Büttenh., Lohn, Steffen, Merish., Barzh.).

Alexander, Kaiser (verbreitet).

Ananas Reinette (ziemlich verbreitet), Synonym: Goldapfel.

Astrachan, roter (ziemlich verbreitet).

Backapfel, Bachapfel (Bering., Herbl., Schaffh.), Synonyme: Hessenreuter, Blauacher.

Bädliapfel (Barzh.).

Baumanns Reinette (verbreitet).

Benkener (Neuh., Feuerth.), Synonym: Strübler.

Berner Rosenapfel (verbreitet).

Beuggerapfel (Buch), Synonym: Boiken (verbreitet).

Bienenapfel (Ramsen).

¹⁵ Der heutige Landwirtschaftssekretär, Herr Paul Marti, hatte die Freundlichkeit, mir das Material zur Verfügung zu stellen.

Bihorel Reinette (Buch, Ramsen).
 Binninger Apfel (Bibern).
 Bismarckapfel (Herbl., Löhning., Osterf.).
 Bismetapfel (Buchth.), Synonyme : weißer Wachsapfel, weißer Wintertaffet.
 Blauacher (Thay., Schaffh., Bering.), Synonym : Hessenreuter.
 Bohnapfel, großer rheinischer (verbreitet).
 Boikenapfel (verbreitet). In Buch : Beuggerapfel.
 Böllenöpfel (Hallau).
 Borsdorfer grüner (Sibl.).
 Boskoop, schöner von (verbreitet).
 Brachapfel, rötlicher (Buchth., Hemmenth.). In Beggingen : Brachmonatapfel.
 Breitacher (verbreitet).
 Brugger Reinette (Hallau).
 Brunnenapfel (Altorf, Büttenh.).
 Calvill, Winter- (verbreitet).
 Cardinal, roter (Wilch.).
 Carmeliter Reinette (Gächl.).
 Champagner Reinette (verbreitet).
 Charlamowsky (Neunk., Stein).
 Charpentier (Schaffh.), Synonym : Pomeränzliapfel.
 Christkindler (Altorf, Büttenh., Buch), Synonyme : Danziger Kant, Ebbeeriöpfel
 (sehr verbreitet), Sommerer, Eggapfel.
 Christs gelbe Reinette (Stein, Herbl., Schaffh.).
 Chüechliapfel (Buchth.), Synonym : Gravensteiner.
 Chüsenrainer (verbreitet).
 Chussi Reinette (Hallau).
 Cousinot, purpurroter (Stetten, Herbl., Wilch.).
 Cox Orangenreinette (Buch).
 Danziger Kantapfel (sehr verbreitet), Synonyme : Ebbeeriöpfel, Christkindler,
 Sommerer, Eggapfel.
 Edelgrauech (Gächl.).
 Edelgruniker (Buchth.).
 Edelkampanner (Schaffh., Wilch.).
 Edelmöstler (Löhning.).
 Eggapfel (Stein, Ramsen), Synonyme : Christkindler, Danziger Kant, Ebbeeri-
 apfel, Sommerer.
 Erdbeerapfel (Thay., Altorf, Barga, Hemmenth., Osterf., Rüdli.), Synonyme : Dan-
 ziger Kantapfel, Christkindler, Eggapfel, Sommerer.
 Ernteapfel (Ärnöpfel) (Rüdli., Osterf., Hallau, Wilch.), Synonyme : Gravensteiner,
 Sommergewürzapfel.
 Eiserapfel, roter (Stein, Herbl., Hallau, Wilch., Osterf., Schaffh., Schleith.),
 Synonyme : Jahrapfel, roter Wintercalville, Klausapfel.

Fäſliapfel (Buchth., Schaffh.), Synonym : Prinzenapfel.
Fraurotacher (verbreitet), Synonym : Fraurotiker.
Fürstenapfel, grüner (Stein, Schaffh., Schleith.), Synonym : Jahrapfel.
Gääljogger, **Gelbiker** (Buch, Thay., Sibl.), Synonym : Jaköbler
Glanzreinette, Oberrieder (Dörfl., Buchth., Schaffh., Herbl., Oberh., Hallau, Trasad., Buchb.).
Glasapfel (Hemmenth., Schaffh., Schleith.).
Goldreinette von Blenheim (Hemish., Hofen, Stetten, Oberh., Wilch., Rüdli., Buchb.).
Goldparmäne, Winter- (sehr verbreitet).
Goldsreuter (Schleith.).
Gravensteiner (verbreitet), Synonyme : Chüechliapfel, Ananas, Ärnöpfel.
graue Reinette (verbreitet).
Großkampanner (Thay., Büttenh., Hallau, Oberh., Schleith., Neunk., Wilch., Rüdli.), Synonym : Nägeli- oder Palmapfel.
Großvaterapfel (Thay.).
Grüneniker (Buchth.).
Gumpist (Neunk.).
Haberapfel (Stein, Thay., Hofen, Altorf, Lohn, Hemmenth., Löhning., Sibl.).
Hans-Müller-Apfel (Rüdli.), Synonyme : Usterapfel, Zitronenapfel (verbreitet).
Hans-Ueli-Apfel (Stein, Barzh., Bibern, Bering., Sibl., Hallau, Neunk., Trasad., Osterf.), Synonym : Edelreinette.
Hanfgärtler (Hofen).
Harberts Reinette (Hemish., Oberh., Schleith.).
Hänseler (Thay.), Synonyme : Kirchhöfler, Winicher (verbreitet).
Hedingerapfel (Schleith., Buchb.).
Hentschenöpfel (Stein). Eine Art Lederreinette.
Hessenreuter (Hemish., Merish., Schleith.), Synonym : Blauacher.
Hoheimer Schmelzling (Buch, Schaffh.).
Jahrapfel (verbreitet), Synonym : Fürstenapfel.
Jakob Lebel (verbreitet).
Jaköbler, gelber (Stein, Dörfl., Thay., Stetten, Merish.), Synonyme : Gääljogger, Gelbiker.
Johannisapfel (Dörfl.).
Jubiläumsapfel, Aargauer (Rüdli.).
Kaiser Alexander (Dörfl., Hofen, Stetten, Büttenh., Bering., Oberh.).
Kaiser Wilhelm (Bering.).
Kanada Reinette (Dörfl., Thay., Bibern), Synonym : Pariser Rambour.
Kampanner, kleiner **Kampannerli** (verbreitet), Synonym : kleiner Api. Es gibt auch **Großkampanner**, **Edelkampanner**, **Rukampanner**. Gesprochen wird «Kapanner»!
Kardinal, gestreifter (Buch).

KasselerreINETTE (verbreitet).
Kirchhöfler (verbreitet), Synonyme: HänseleR, WinicheR. Es gibt auch Steiner Kirchhöfler.
Klafiker (Neunk.).
Klarapfel (verbreitet), Synonym: weißer Transparent.
Klausapfel (Hemish., Stein).
Koswicker Kodlin (Bering.).
Krämerapfel (Schleith.).
Küchenapfel, Salomons (Schleith.).
Kupferschmieds ReINETTE (Sibl., Begg., Rüd.).
Kurzstieler, königlicher (Löhning., Oberh., Neunk., Wilch.).
Langstieler (Buchth.).
Landsberger ReINETTE (verbreitet).
LederreINETTE, französische (verbreitet).
Leuenapfel (Barzh.).
London Peppin (Gächl., Wilch.), Synonym: Stäfner Calvill.
Luikenapfel (Bibern, Sibl., Wilch., Schaffh.).
Maienapfel, Hallauer (Herbl., Oberh., Hallau, Trasad.).
Margretler (Buchth.).
Melonenapfel (Schaffh.).
Menznauer Jägerapfel (verbreitet).
Metzgerapfel (Sibl.).
Möriker ReINETTE (Neunk.), Synonym: Adams Parmäne.
Mostapfel, blauer (Herbl.).
Muesapfel (Hallau).
Mühleapfel (Osterf., Hallau).
Nägeliapfel (Neunk.), Synonym: Palmapfel.
Northern Dumplin (Dörfl.).
Oberrieder GlanzreINETTE (Dörfl., Buchth., Herbl., Schaffh., Oberh., Hallau, Trasad., Buchb.).
Ontario ReINETTE (Buch, Gächl.).
Osnabrücker ReINETTE (Wilch.), Synonym: franz. GoldreINETTE.
Palmapfel (Buch, Dörfl., Buchth., Schaffh., Herbl., Barzh., Thay., Altorf, Sibl.), Synonym: Nägeliapfel.
Paradieser (Hallau).
Pariser Rambour (Schleith.), Synonym: Kanada ReINETTE.
Pomeränzliapfel (Schaffh.), Synonym: Charpentier.
Peppin, gelber (Gächl., Wilch.).
Pfaffenapfel (Bibern, Merish.).
Pfundapfel (Thay., Altorf, Merish., Löhning., Hallau), Synonym: GeflammtER Cardinal.
Prinzenapfel (Wilch.), Synonym: Fäßliapfel.

Quittenapfel (Neunk.).

Rambour, Pariser (Schleith.), Synonym : Kanada Reinette.

Räderapfel (Lohn).

Räuchliapfel (Löhning., Guntmad., Rüdli.).

Rosenapfel, Berner (verbreitet).

Rosenapfel, Löhninger (Löhning.).

Rosmarinapfel (Buchth.), Synonym : welscher Fraurotacher.

Rotenhauser (Dörfl.).

Rootoher (Thay.).

Rüdlinger Weißapfel, daselbst auch Schnejhädeler genannt. Es gibt auch einen Rafzer und Jestetter Weißapfel.

Rukampanner oder Rokampanner (Thay.). Ein Mann, der sich vor rund 50 Jahren in die bräunliche Eberhaut kleidete, wurde scherzweise daselbst «Rokapanner» genannt.

Safran Reinette (Schaffh., Wilch.).

Salomonsapfel (Schleith.), Synonym : Salomönler.

Sauergrauech (verbreitet).

Schafnase (Buchth., Schaffh., Merish., Neunk., Wilch.).

Schaffhauser Apfel (Buchb.).

Schinzerafel, gestreifter (Neunk.).

Schmalzacher (Ramsen), in Thayngen : Schmälzler.

Schmelzling, Hoheimer (Schaffh.).

Schmutzlicher (Hemmenth.).

Schnejhädeler (Rüdli.), Synonym : Rüdlinger Weißapfel.

Seeapfel, roter (Gächli.).

Seidenapfel (Thay., Altorf, Opfertsh., Lohn, Merish., Schaffh.).

Sidoher (Stein).

Söödler (Büttenh., Rüdli.).

Sommerer (Schaffh.), Synonyme : Danziger Kant, Christkindler, Ebbeeriapfel, Eggapfel.

Spätlauber (Buch, Buchth., Schaffh.), Synonym : Uttweiler Holzapfel.

Spitzapfel (Thay., Rüdli.).

Spitzrohr (Altorf).

Stäfner Calviller (Gächli.).

Steiner Kirchhöfler (Neuh.).

Stettiner, gelber (Schleith., Schaffh.).

Stettiner, grüner (Herbl., Gächli.).

Stettiner, roter (Gächli.).

Strübler (verbreitet), Synonym : Benkener.

Suuracher (Stein, Büttenh.).

Suuriker (Löhning., Guntmad.).

Sürlicher (Merish.). Strübler, Benkener, Suuracher, Suuriker, Sürlicher sind wohl Synonyme.

Suurhäseler (Thay.).

Süefler (Thay., Altorf, Barga, Bering., Oberh.).

Taffetapfel, weißer (verbreitet), Synonym : weißer Wachsapfel.

Tobiasler (Buchb.).

Transparent von Croncels (Buchth., Thay.).

Usterapfel (einst verbreitet), Synonyme : Zitronenapfel, Hans-Müller-Apfel.

Uttweiler Holzapfel (Buch, Herbl., Schaffh.), Synonym : Spätlauber.

Virginischer Rosenapfel (Neunk., Wilch.).

Wachsapfel, weißer (Buchth.), Synonyme : weißer Wintertaffet, Bismarapfel.

Waldhöfler Holzapfel (Hemish., Ramsen, Buch, Dörl., Stetten, Rüdli., Buchb.).

Wellington Reinette (Gächl., Neunk., Wilch.).

Weinapfel, roter Trierer (Stein, Trasad.).

Weingärtler (Herbl., Stetten).

Weißacher (Altorf).

Weißapfel, Rüdlinger (Neunk., Osterf.), Synonym : Schnejhäldeler.

Weißer Apfel an der Landstraße (Merish.).

Wintertaffet, weißer (Buchth.), Synonym : weißer Wachsapfel.

Winicher (Oberh., Hallau), Synonym : Kirchhöfler.

Winterzitronen-Apfel (verbreitet).

Weyermann (Bering.).

Zeierapfel (Buchth.), Synonym : falscher Osnabrücker.

Bemerkungen zu einigen Lokalsorten:

In der erwähnten Schrift vom Jahre 1920 sind folgende Sämlinge beschrieben worden: der Äckerliapfel, der Hallauer Maienapfel, der Rüdlinger Weißapfel und der Löhninger Rosenapfel.

Der Äckerliapfel ist auf dem untern Reith und im angrenzenden Badischen verbreitet. Der Baum hat ein kräftiges Wachstum, bringt hohe Erträge. Die Früchte sind nicht groß, aber sehr lange haltbar. Gesuchtes Mostobst, Fleisch saftig und säuerlich. In Jahren mit wenig großen Obsterträgen ist er auch als Wirtschafts- und Tafelobst beliebt. Die kleinen Äpfel eignen sich zum «ganz kochen». (Erstmals beschrieben von Emil Seiler, Kantonsrichter.)

Der Hallauer Maienapfel ist eine Hallauer Lokalsorte. Er blüht selten vor dem Mai und in der Regel eine Woche später als die andern Apfelsorten. Der Baum ist sehr gesund, die Äste sind bleibend hängend. Kranke Früchte sind eine Seltenheit. Der Apfel ist schmackhaft, wenig sauer und frisch vom Baum genießbar. Farbe gelbgrün, an der Sonne rotbackig. Geeignet als Wirtschafts- und Tafelobst. (Erstmals beschrieben von Dr. J. von Arx, Reallehrer.)

Der Rüdlinger Weißapfel geht daselbst auch unter dem Namen «Schnej-

haldeler». Der Baum liebt sonnige Lage, ist nicht anspruchsvoll, die Krone schirmartig. Die Früchte sind klein, spät reif und außerordentlich lagerfähig. Die Fruchtform hochoval, ähnlich der Goldparmäne, an der Sonne schön gelb oft mit rötlichem Anflug. Ein erstklassiger Kochapfel. (Erstmals beschrieben von Hans Meyer, Landwirt, zum alten Schulhaus.)

Dr. Alfred Keller schrieb mir im Frühjahr 1952 darüber: Der Baum nimmt meiner Ansicht nach ab, denn er ist nicht besonders wachsmündig. Die Rüdlinger Praktiker behaupten, der Rüdlinger Weißapfel sei etwas anderes als der «Rafzer», hingegen gleiche der «Jestetter» dem Schnejhaldeler.

Der Löhninger Rosenapfel hält bei richtiger Lagerung bis Mitte April, er ist mittelgroß und intensiv rot gefärbt, besonders sonnseitig. Die Frucht eignet sich als Most- und Wirtschaftsapfel. Die Tragbarkeit des Baumes ist sehr gut. (Erstmals beschrieben durch Friedrich Spörndli, Löhningen.)

Vom Hans-Müller-Apfel schreibt Dr. A. Keller (brieflich 1952): Noch in den 1880er Jahren war er in Rüdlingen der verbreitetste Apfelbaum. Man aß die Äpfel schon, wenn sie zu gelben anfangen. Er lieferte die meisten gedörrten Stückli. Jedes Jahr auf Kilbi (die alte Kilbi fiel auf Jakobi, die neue fällt auf den Sonntag nach Barthlimee) wurden in vielen Rüdlinger Familien die ersten «grünen» Hans-Müller-Öpfelstückli gegessen. Die Äpfel wurden gevierteilt, nicht geschält (wie alle Süßlichen) und in einer Kupferpfanne mit etwas Butter langsam gekocht. Das waren die besten süßen Stückli. Jede Familie hatte mehrere «Hansmüllerbäume». — Alle älteren Leute, die noch die Hungerzeiten in den Vierziger und Fünfziger Jahren erlebt hatten, sagten dankbar, die Chrieseli und die Öpfelstückli hätten über das Ärgste hinweggeholfen. Der Hans-Müller-Apfel sei dabei in erster Linie zu nennen. Weil sie nach dem Pflücken nicht lange halten, wurden fast alle gedörrt. (Der Hans-Müller-Apfel soll mit dem Usterapfel identisch sein. Woher der Name stammt, ist mir unbekannt.)

Als im Jahre 1908 die kantonale landwirtschaftliche Schule eröffnet wurde, gehörten natürlich auch Obstbau und Obstverwertung zu den Unterrichtsfächern. Als Lehrer hiefür haben seither gewirkt: Th. Meili, J. C. Meyer, H. Bebi, V. Schüehli, C. Kiebler, H. Schalch, D. Woeßner, E. Peyer und O. Wäckerlin. Die Tätigkeit dieser Obstbaulehrer brachte viel Anregung. 1937 wurde dann ein Kommissariat für Obst- und Weinbau gegründet, das im Hauptamte bekleidet wurde. Erster Amtsinhaber von 1936—1940, bis zu seiner Wahl nach Wädenswil, war E. Peyer von Schleithem. Sein Nachfolger und jetziger Amtsinhaber ist Herr Oskar Wäckerlin. Im Bestreben eine Sortenreduktion mit wenigen haltbaren und gut verkäuflichen Handelssorten zu erreichen, gab E. Peyer 1938 ein kantonales «Richtsoriment für den Feldobstbau» heraus. Als Tafeläpfel wurden empfohlen: Gravensteiner, Sauergrauach, Berner Rosen, Goldparmäne, Boskoop, Ontario, Glockenapfel, Freiherr von Berlepsch, Onathan. Als Mostäpfel wurden vorgeschlagen: Waldhöfler, Thurgauer Weinapfel, Leuenapfel, Tobiäpfler. Als Tafelbirnen empfahl er: Williams Christbirne,

Schmelzende von Thirriot, Gräfin von Paris, Holzerbirne, Gamper-Venus, Bosc's Flaschenbirne, Alexander Lucas.

Die für den Obsthandel neuerdings bevorzugten Apfelsorten sind vor allem nach Größe, Form und Farbe verlockend und in die Augen fallend, sie sind auch haltbar und bringen reiche Erträge, es wäre aber falsch, zu glauben, daß sie auch nach ihrer Güte allen früher gepflanzten Sorten überlegen seien. Mit einer gewissen Wehmut erinnere ich mich der herrlichen Äpfel, die vor 60 Jahren im Garten meines Vaters gewachsen sind, so die Fraurotacher, die leider des Baumkrebses wegen abgegangen sind, oder die Großvateräpfel. Wir besaßen vier alte Bäume davon, mit eigenartigem, sparrigem Wuchse. Die breiten und rötlich gefärbten Früchte mit dem tiefliegenden «Butzen» konnten gerade vom Baume gegessen werden und besaßen eine unübertreffliche Feinheit und einen einzigartigen Wohlgeschmack. Jedermann wollte von diesen Äpfeln bekommen. Die Sorte konnte aber durch Zweien nicht mehr vermehrt werden, und die Bäume sind an Altersschwäche eingegangen. Dann die guten Reinetten, die Canada-, Baumanns-, Leder- und Kasseler-Reinetten!
Alles hat seine Zeit, und das Neue ist nicht immer das Beste!

Wer von seinen Obstbäumen gesunde und schöne Früchte ernten will, der muß die Bäume auch pflegen, sie düngen und die Krankheiten und Schädlinge pflanzlicher oder tierischer Herkunft bekämpfen. Aber das mehrmalige Spritzen das Jahr hindurch paßt nicht allen Leuten und dann der neumodige Öschbergerschnitt! Durch alljährlichen Rückschnitt und durch Formierung wird der Kronenaufbau bei Jungbäumen so geleitet, daß sich eine tragfähige, in allen Partien gut belichtete, nicht zu umfangreiche Baumkrone bildet. Es ist das Verdienst von Hans Spreng, Obstbaulehrer an der Obst- und Gartenbauschule Öschberg im Kanton Bern, diese als «Öschbergerschnitt» bekannte Methode der Kronenerziehung der Hochstämme eingeführt zu haben. Was die Bauern anfangs von dieser radikalen Erziehungsmethode dachten, das hat der Schriftsteller Albert Bächtold im «Goldige Schmid» (Büchergilde Gutenberg 1942) in anschaulicher Art erzählt.

«Hans, üüsi Bömm mönd gschtüct wäärde! Wa fürigi Bömm? Üüsi, d'Obschtbömm. All hundertvierzg. Öschbergerschnitt! Öppis ganz Neus! Großaartigi Sach! Si mönd bräit und lufftig si. Vo obe mue d'Sunne Zuegang haa, vo unne de Obschtzüchter. E klaar gglideriti Äinhait mue de Bomm sii, mit Laiteschte, wo uswärts und ofwärts tirigiert wäärded. De grooß Ränhart hät sini Bömm alli noch der neue Manier gschnitte, da ischt en Bommkünschtler, dä isch z'Öschberg gsii.»
«Jaasoo, sind Ihr au en Jünger vo däm Öschberg doo, däm chäibe Bommörder. Da simmer grad di Rächte daa. Die händs breziis we d'Tökter, nüüt weder grad s'Mässer vüreneh und aafange schnäfle. Dat di nid schämisch, die Bömm goge däreweg traktiere. Mi mos amed no aaluege. Die gsänd jo amed gaar nümme uus we Bömm. Nä-näi, mini Bömm will ich miir nid därewäg versaablet haa.» —

Die Obstbaumzählung 1886 ergab 76840 Apfelhochstämme, diejenige von 1929 deren 68572. Die eidg. Zählung 1951 wies auf Acker- und Wiesland 68006 Hochstämme nach, zusammen mit den Niederstämmen in Gärten und Plantagen waren es 83032 Apfelbäume. Unter den Tafeläpfeln wurden besonders gezählt: Schöner von Boskoop (7105), Glockenapfel (3973), Gravensteiner (2890), Menznauer Jägerapfel (2312), Bohnapfel (2279), Berner Rosenapfel (1779), Ontarioapfel (1601), Sauergraeuch (1045), Jonathan (717) Chüsentrainer (543). Übrige Tafel- und Wirtschaftsapfelbäume gab es 40265, Mostapfelbäume 2598.

Anlässlich der Umpfropaktion 1954 wurden folgende Sorten subventioniert: Tafeläpfel: Berlepsch, Berner Rosen, Boskoop, Champagner Reinette, Glockenapfel, Gravensteiner, Jonathan, Sauergraeuch. Spezialmostäpfel: Engishofer, Thurgauer Weinapfel, Waldhöfler.

2. Der Birnbaum (*Pyrus communis*)

Birebomm, Birebaum, Birebäumis (Holz). Früchte: Bire (Birestückli, Birewegge, Biremoscht). Die im April schwellenden gelblichen Knospen nennt der Bauer Bolle, in Rüdlingen Bole, in Opfertshofen Bärbolle.

Der wilde Birnbaum (Holzbirebomm) ist im 5. Neujahrsblatt, S. 88 besprochen worden. Unter den «zweieten» (veredelten) Birnbäumen gab es früher wahre Prachtskerle an Form und Größe, Bäume von reckenhaftem Wachstum. Besonders die «Süülibirebömm» und die «Länglerbirebömm» zeichneten sich durch einen dicken Stamm und eine mächtige Krone aus. Man brauchte für solche Bäume 40—45 spetflige Leitern. In den letzten Jahren hat nun, veranlaßt durch die eidgenössische Alkoholverwaltung, die «schweizerische Birnbaumaktion» mit Bundesunterstützung, den alten, großen Birnbäumen, die vor allem Mostobst oder weniger feines Wirtschaftsobst lieferten, nach dem Leben getrachtet. Man sagte, das Schweizervolk trinke keinen Birnmost mehr, und das Dörren von Birnen sei auch aus der Mode gekommen. Nur noch feine Tafelbirnen seien verkäuflich, also weg mit diesen alten Birnbäumen! Weil das Birnbaumholz für Möbel und Maßstäbe gerne gebraucht wird, so hatten die Holzlieferanten gute Zeiten. Auf den Bahnhofarealen lagen im Frühjahr eine Zeit lang die Stämme sehr vieler Birnbäume zum Versand bereit. Es war ein trauriger Anblick! Im Januar 1954 ist auch der stattliche Birnbaum am Ostausgang von Hemishofen, welcher dem ganzen Dorfteil ein malerisches Aussehen verlieh, von der Gemeinde um 45 Fr. verkauft und gefällt worden. Da lob ich mir die Wiesholzerbauern, die vermögen es noch, aus Freude an der Natur, ihre großen Süülibirnbäume stehen zu lassen. Wo sollen unsere Singvögel noch nisten, wenn alle alten Obstbäume gefällt werden? Und verschwinden mit den alten Bäumen nicht auch viele Lokalsorten, die gegen pflanzliche und tierische Feinde wider-

standsfähig waren? Wie rasch entarten doch Obstsorten, die man mit großen Hoffnungen vor wenigen Jahren begrüßt hatte!

Die Einteilung der Birnen ist ungefähr die gleiche wie bei den Äpfeln. Man kennt: früeni und spooti, Eßbire und Moschtbire, solche die nach dem Pflücken sogleich verbraucht werden und andere, die vor dem Verzehren längere Zeit gelagert werden müssen, bis sie genußreif sind. Es gibt solche, welche in reifem Zustande rasch «teig» werden, sogar noch am Baume, und andere, die nicht teigen. Birnsorten «würgen» frisch vom Baume oft entsetzlich (z.B. Längler), andere hingegen sind in dieser Hinsicht ganz unschuldig. Für uns Buben waren die Muskateller (Heubirnen) und die Zuckerbirnen einst der Inbegriff des Guten. Punkto «Teigheit» gibt es verschiedene Grade. Manche Sorten müssen «cherne-teig» sein, wenn sie gute Stückli geben sollen. Sind die Birnen hingegen «pfloderteig», so braucht es eine Überwindung, sie zu essen. Die Junkerebire (Rüdlingen) mußte man zuerst in frisches Emd legen, damit sie anteigten und einigermaßen genießbar wurden. Würgt eine Birne beim Essen, so vergönnt sie uns jemand (Thayngen).

Einst galten die gedörrten Birnen den Kindern als Leckerbissen, besonders wenn sie von gut ausgereiften Früchten stammten. «Birestückli, gebed gsund Bluet» sagte immer meine Großmutter. Das Verwalten der Stücklisäcke gehörte zu den Vollmachten der Großmütter. Auf Weihnachten und Neujahr backt man da und dort (Rüdlingen, Reiath) «Birewegge» und «Samichläus». Gedörrte Birnen werden gekocht, fein gewiegt und noch Nüsse, Weinbeeren, Zucker und Zimmt dazu gegeben. Einige Löffel voll Chriesiwasser dürfen nicht fehlen. Diese gut gemischte Masse wird auf Brot- oder Weggliteig gestrichen, dieser dann zusammengerollt und im Ofen gebacken. Große Weggen mußten mit einer Gabel eingestochen werden, damit der «Dampf» aus dem Innern entweiche (in Thayngen ebenfalls die sogenannten «Eierweggen», die an Stelle der Birnweggen gebacken wurden). Jede Hausfrau war stolz auf ihr Gebäck und betrübt, wenn es nicht nach Wunsch geriet.

An Hochzeiten auf dem Lande ist es Brauch, daß dem jungen Paar «goobet» wird. In Rüdlingen wurde gelegentlich den Neuvermählten «en Sack voll teerti Stückli» geschenkt. Ebenso erhielten die armen Kinder, wenn sie am «Fasnachtsunntig» mit einem Sack von Haus zu Haus umgingen und den Spruch sagten: «Spiis Gott, tröscht Gott alli arme Chind, wo uff Erde sind», zumeist «e Hampfle Stückli». Der Umgang begann im Pfarrhaus, sodaß der Herr Pfarrer schließlich den Brauch als eine Abgabe betrachtete und in der Kinderlehre mitteilte, diejenigen Kinder, welche etwas aus dem Pfarrhaus beehrten, sollten warten. Dann wurden Zainen voll Brot, Stückli und Äpfel ausgeteilt. Das war das «Fasnachtbrot».

Vom Dörrobst weiß Paul Gasser folgendes zu erzählen¹: «Es tääts no a dr

¹ Gasser, Paul: Schleithemertal II, 1945, S. 60.

Chuuscht zomm d'Stube warm bhaalte, bsunders wemmes nid übertriibt mit Lüfte. Aber de Ofe würt gliich gfüuret wegem Teere : Zwägschte, Bire und Öpfel. Im Ofeloch würt teert und im Oferohr uusteert. Da tüer Obscht würt versorget im Stücklitrog, oder me chas au bloß ine liini Seckli too. Zeerscht chomed d'Bire draa zom Bruuche. Me mo Birewegge haa zom Sammerchlaus. Zor Mexete giits tüeri Zwägschte und Stückli. Und derno, wenn kani grööne Öpfel me ume sind, giits es zon Nudle, zon Spätzli, zon Pfanneblätz. Me hät au de Chinde Stückli i d'Täschli too i Gfätterlischuel. Oder me hät, wemme über Feld ischt, i d'Hose-seck Stückli gschoppet zor Underhaltung und gege de Turscht. Es söll au no für d'Zee guet sii. Wenn Chind zo amm cho sind go naamis uusrichte oder em Grösili go grüezi säge, hät me gsaat, me lös tanke für de Pricht und hät ene e Hempfili Stückli ggee. Jez mo me ne Banaane gee oder Orange oder e Schoggi. Mit Stückli chiem me hüt uuwärt, ufjer es wäär e Zwanzgerstückli.»

In Rüdlingen war es in einzelnen Familien üblich, bei der Geburt eines Kindes einen Apfel- oder Birnbaum zu setzen. Man sagte : «Wenn de Baum serblet, so serblet au s' Chind» und wenn «s' Chind serblet, so serblet au de Baum».

Weitere Sprüche und Redensarten : «E riifi Bire gheit vo selber abe», worauf man antwortet : «Jo, aber si söft nid verpflättere !» (Rüdl.).

Birelibueb, Birelibueb, sitzt dört uff dr Tanne,
Günnt di gäale Birrli ab, loot di grüne hange. (Schaffh.)

De Joggeli goot gi Birrli schüttle
d'Birrli wend nid falle usw. (Schaffh.)

Konstanz liif am Bode-, Bodesee,
O du ficki Biresalomee ! (Thay.)

Birnsorten

Alfred Keller berichtet aus Rüdlingen : Die früheste Birne war die «Augstlerbire», aber es gab nur wenig solche Bäume. Sehr beliebt bei uns Kindern war ferner «d'Immlibire», eine kleine, breite, süße Sorte, die nie würgte. Gute Eßbirnen waren ebenfalls «d'Schnegebirrli» und «d'Schööflerbire». Auch die «Chürplerbire» aßen wir gerne, wenn sie recht reif war. Der Charakterisierung im Idiotikon (III, 455), sie schmecke herb und reize zum Erbrechen, kann ich für Rüdlingen nicht zustimmen. Als hervorragende, überaus wertvolle Frucht galt die große, langgezogene, gelbe «Langbirne», welche die besten Birnstückli lieferte. Bei Durchfall wurden diese Stückli als erstes und wichtigstes Stopfmittel gebraucht. Die mächtige Pfundbirne (Rofsbirne) gab während des

Der Bettlerbirnbaum in Lohn

Infolge der Verlegung der Staatsstraße Lohn–Thayngen mußte am 22. Januar 1954 am Weißwegbuck der bekannteste Baum auf Gemarkung Lohn und weitherum gefällt werden: das «Bättlerbömmli» hart an der Straße. Im Urbar des Klosters Paradies wird es erstmals erwähnt am 4. Februar 1711 unter dem Güterbeschrieb des großen, 185 Juchart umfassenden Bührerlehen, wo es heißt: «Item ein Juchart im Pfulvendorfer Aker. Dermahlen bey dem Bättler-Bäumlin, oben an Hans Ehraten Paradyser Lehenguth, unten an Caspar Brühlmann und Georg Weber, vornen an den Thaynger Weg, hinten an das Gemeindefeld.»

Dieser Name mag dadurch entstanden sein, weil früher dort gerne Bettler ein wenig ausruhten, bevor sie in das Dorf kamen; oder vielleicht noch mehr, weil der jeweilige Tagwächter dieselben, wenn er sie aus dem Dorf jagte, bis dorthin abschob, oder, wie wir es später noch gesehen, im Auge behielt, bis sie unterhalb des Baumes waren. Wie unsere Großväter sagten, habe der Ein- und Ausbrecher Baptist Wild, welcher als letzter am 18. Februar 1822 in Schaffhausen auf dem Galgenbuck durch den Strang sein Leben einbüßen mußte, mit seinem Gefolge auch schon unter diesem Baum genächtigt. Wenn wir Buben nach dem Betzeitläuten noch auf der Straße waren, so riefen uns die Großen zu: Gönd haa oder de Baptistili holti!

Das «Bättlerbömmli» war Eigentum von G. Ehrat-Bührer in Lohn und durch Eintrag ins Grundbuch vom 16. Juni 1923 geschützt.

Joh: Ehrat, zur Sommerau, Lohn.



E. Bühler, Luzern

Alter Nußbaum bei der Büsinger Bergkirche

Nach Angaben von Erwin Weiß, Förster in Büsingen, soll der Nußbaum während des 30jährigen Krieges gepflanzt und erstmals in einer Urkunde aus dem Jahre 1740 erwähnt worden sein. Der mächtige Baum wurde, weil schadhaft, am 17. November 1932 gefällt. Alt Bürgermeister Friedrich Güntert maß am Stockabschnitt einen Durchmesser von 1,8 m; der stärkste Ast hatte einen solchen von 80 cm. — Die Kirchgemeinde verkaufte den Stamm samt starken Aesten an Hans Güntert, Zimmermann in Büsingen, der sie an einen Holzhändler in Feuerthalen wieder verkaufte. Der Einschnitt erfolgte im Sägewerk Schaffhausen.

* * *

Das in romanischem Stil gehaltene Michaelskirchlein auf dem Kirchberg bei Büsingen ist sehr alt. Ueber die Zeit seiner Entstehung ist nichts Genaueres bekannt. Vermutlich geht aber sein Ursprung ins 10. Jahrhundert zurück, da anfänglich auch Schaffhausen dorthin kirchgenössig war. Im Jahre 1248 wurde es von Papst Innoncenz IV. dem Kloster Allerheiligen in Schaffhausen inkorporiert. Dies hatte zur Folge, daß Allerheiligen und seinem Rechtsnachfolger, dem Kanton Schaffhausen, bis 1843 die Installation der Geistlichen und teilweise auch der Unterhalt des Kirchengebäudes oblag. Seit 1529 ist das Kirchlein reformiert.

Der Innenraum weist ein schönes romantisches Ebenmaß mit Längsschiff, Chor und Empore auf. Epitaphien an der Nordwand und im Chor machen auf das Geschlecht der Im Thurn, die einstigen Gerichtsherren von Büsingen aufmerksam. Der Kirchturm, der ursprünglich mit einem Satteldach bedeckt gewesen sein soll, geht ins 12. Jahrhundert zurück. 1954 wurde die Kirche, unterstützt mit namhaften Beiträgen aus Schaffhausen durch die Architekten Walter Henne und Wolfgang Müller sinnvoll restauriert.

Nach der Reformation waren noch Buchthalen, Gennersbrunn und Dörflingen nach Kirchberg kirchgenössig. 1646 und 1707 erhielten jedoch Dörflingen und Buchthalen und 1835 auch Büsingen selbst ihre eigenen Kirchen. Fortan fand die Kirche auf Kirchberg fast ausschließlich nur noch als Begräbniskirche Verwendung. 1843 trat Schaffhausen die Kollatur über Büsingen an das Großherzogtum Baden ab. Seither ist es auf Kirchberg und auch zwischen Büsingen und Schaffhausen stille geworden.

Ernst Steinemann.



Adolf Fröhlich, Schaffhausen

Winters die besten «grünen» Stückli. Auch Dornbirnen und «Wiigärtler» wurden massenhaff gedörft, andere aber, wie «Junkerebire, Seebire, Theilersbire» gemostet. Die Theilersbirne, früher in Mengen am Zürichsee, im Zugerland und im Kanton Schwyz, wie auch bei uns da und dort gehalten, lieferte einen sehr gehaltreichen aber wenig haltbaren Most. Heute ist sie im Kanton Schaffhausen selten geworden. Von den 11 382 Mostbirnbäumen ermittelte die Obstbaumzählung 1951 nur noch 349 Theilersbirnbäume, und von diesen wenigen werden 1952 noch viele gefällt worden sein.

Die 1910 bzw. 1918 gemachten Erhebungen haben nicht nur die Apfel- sondern auch die Birnsorten umfaßt. Nachfolgende Zusammenstellung wurde etwas ergänzt und gibt den Bestand 1910—1918 wieder :

Die Birnen im Kanton Schaffhausen, 1910—1920

Amanlis Butterbirne (Lohn, Hallau).

Äugstler (Rüdl.).

Baslerbirne (Neuh., Bibern).

Bergler Bergbirne (Hofen, Opfertsh., Neunk.).

Bergamotte (verbreitet), Synonym : weiße Herbstbutterbirne.

Bäriker (Buchth., Wilch.), Synonym : Schwärzibirne.

Beringerbirne (Schaffh.).

Bettlerbire (Lohn, Opfertsh.).

Böllenbirne (Thay., Schaffh., Büttenh.).

Bühlbirne (Opfertsh.), Synonym : Langhalder.

Brühlmannsbirne (Lohn, Steffen).

Brünnler Birne (Stein, Schleith.), Synonym : Theilersbirne.

Clapps Liebling (Wilch.).

Clairgeaus Butterbirne (Neuh.).

Chriesibirne (Bibern, Hofen, Opfertsh.), Synonym : Langstieler.

Chürpflerbirne (Rüdl.).

Diel's Butterbirne (verbreitet).

Dornbirne (verbreitet).

Dornbirne Klettgauer (verbreitet). Wurde 1818 in Beringen in einer Dornhecke entdeckt.

Eierbirne Sommer- (Merish., Bargaen).

Einsiedlerbirne (Stein).

Fischbächler (Barzh.).

Fläderbirne (Merish.).

Flaschenbirne (Herbl., Buchth.).

Forellenbirne (Schaffh., Neuh., Wilch.).
 Frankenbirne (Thay., Herbl.), Synonym : große Zuckerbirne.
Gäälmostler (verbreitet).
Grünmostler (verbreitet).
Gellerts Butterbirne (verbreitet).
Gaishirtel, Stuttgarter (Stein).
Glockenbirne (Dörfl., Opfertsh., Löhning.), Synonyme : Kugelbirne, Wasserbirne.
Graue Winterbutterbirne (Herbl., Begg.).
Graue Herbstbutterbirne (Schaffh.).
Guntershauser Birne (Stein, Buch, Dörfl., Thay., Lohn, Schaffh., Buchb.).
Güttinger (Stein).
Habsbirne (Osterf., Bibern).
Heerenbirne (Bibern, Bering.), Synonym : Mehlbirne.
Heubirne (Thay., Bibern, Altorf, Hallau, Oberh., Schleith., Wiesholz b. Ramsen),
 Synonym : Muskateller.
Herbstlängler (Wiesholz).
Herbstsüefler (Oberh.).
Herzogin Elsa (Hallau).
Hofrat's Birne (Herbl., Löhning., Sibl., Wilch.).
Holzfarbene Butterbirne (Hallau).
Hoslibirne (Bering., Guntmad.).
Immlibirne (Rüdl.).
Johannisbirne (Hallau).
Juli Dechantsbirne, bunte (Buchth., Neuh.).
Junkersbirne (Rüdl.).
Kaiserbirne (Schaffh.), Synonym : Napoleons Butterbirne.
Kalkbühler (Bering.).
Katzenkopf, kleiner (Hallau).
Katzenkopf, großer (verbreitet), Synonyme : Roßbirne, Pfundbirne.
Kellers Mostbirne (Stein).
Kirchlibirne (Merish.).
Kirchbirne = Chilchebirne (Oberh., Sibl., Schleith.).
Knollbirne (verbreitet).
Konstanzer Birne (Hallau, Osterf.).
Körbelbirne (Schleith.).
Küferbirne (Osterf.).
Kugelbirne (verbreitet), Synonyme : Wasserbirne, Glockenbirne.
Kurzstiiler (Sibl.).
Langbirne, Längler (verbreitet).
Langhalderbirne (Opfertsh., Lohn), Synonym : Bühlbirne.
Langstiiler (Thay.).
Legibirne (Rüdl.).

Lempeler (Altorf).
Lörbirne (Thay., Bibern, Opfertsh., Lohn).
Luxemburger (Thay.).
Louise, gute (verbreitet).
Magdalenenbirne (verbreitet).
Martinsbirne (Lohn), Synonym : Trockner Martin.
Marxenbirne (Stein, Hemish., Schaffh., Bering., Begg., Schleith., Wilch., Buchb.).
Mehlbirne (Löhning.), Synonym : Heerenbirne.
Muskateller (Thay., Neuh., Hallau, Schleith.), Synonym : Heubirne.
Napoleons Butterbirne (Osterf.), Synonym : Kaiserbirne.
Nationalbergamotte, deutsche (Buch, Buchth.).
Pariserbirne (Löhning.).
Pastorenbirne (verbreitet).
Pfundbirne (Rüdl.). Synonyme : Großer Katzenkopf, Roßbirne.
Pragerbirne (Barzh.).
Reinholzbirne, Reinholzer (Büttenh.).
Roßbirne (verbreitet), Synonyme : Großer Katzenkopf, Pfundbirne.
Röteler Zuger (Stein, Wiesholz).
Scheidbirne (Buchth.).
Schiblerbirne (Büttenh., Merish.).
Schneebirne (Thay., Neuh.).
Schnegebirrli (Rüdl.).
Schellerbirne (Löhning.).
Schööfler Birne (Rüdl.).
Schründler (Stein, Löhning.).
Seebirne (Hallau).
Sommerdorn (Thay.).
Speckbirne (Osterf.).
Süülibirne (verbreitet).
Süefßbirne (Schleith.).
Steimüüri (Hallau, Oberh., Osterf.).
Tannigglen (Lohn).
Theilersbirne (verbreitet), Synonym : Brännler.
Ulmerbirne (Stetten).
Unterländer (Büttenh.).
Wasserbirne, schweizerische (verbreitet).
Weihnachtsbirne (Stetten).
Weinbirne, späte (Thay.).
Weingärtler (Löhning., Rüdl.).
Weißbirne (Wiesholz, Merish., Neuh., Löhning., Sibl., Oberh., Hallau, Schleith.).
Welschbergler (Löhning.).

Williams Christbirne (Buch, Bibern).

Winterbirne (Dörfl.).

Wolfsbirne (Stetten).

Würgler (Lohn), Synonym: Winterbirne.

Zitronenbirne (Dörfl., Bibern, Altorf, Buchth.).

Zuckerbirne (Thay., Bibern, Altorf, Lohn, Herbl., Schaffh., Hemmenth., Bering., Oberh.).

Lokalsorten

Steinmüribirne. Gedeiht in geschützten Lagen bei Hallau. Reifezeit der Frucht: Mitte Oktober. Die Birne ist haltbar bis zum Februar, klein, vollständig kugelig, lederfarben, als Kochbirne unübertrefflich, in frischem Zustande steinhart. Die Sorte existiert schon lange in Hallau. (Erstmals beschrieben von Jakob Spaar, Hallau.)

Brühlmannsbirne. Der Mutterbaum, welcher Dornen trug, war ein Wildling und stand an der Straße Lohn–Thayngen. Von dort aus ist die Brühlmannsbirne als «Butterbirne» verbreitet worden. Die Sorte ist sturmsicher. Die Baumreife tritt Mitte Oktober ein. Innerhalb drei Wochen ist die Frucht lagerreif. Die große bis sehr große flaschenförmige Birne ist einseitig rötlich gefärbt. Die Bäume sind sehr tragbar. (Erstmals beschrieben von Johann Ehrat, zur Sommerau, Lohn².)

Viel zahlreicher als Äpfel werden Birnen, besonders edle Sorten, an Spalier- und Buschbäumen gezogen. Für Konserven ist in Hallau besonders die Williams Christbirne gezogen worden. Im Jahre 1929 zählte man von dieser Sorte nicht weniger als 27 819 Spalier- und Buschbäume. Infolge Neuanlage des Rebberges in den Jahren 1950/52 mußten in den Gewannen, welche ausschließlich für den Weinbau reserviert worden waren, alle Stein- und Kernobstbäume gerodet werden. Darum sind 75% der erwähnten Spalier- und Buschbäume mit Williams Christbirne in Hallau wieder verschwunden.

Im Jahre 1886 wurden im Kanton Schaffhausen 35 520 Birnbäume gezählt, 1929 waren es 64 743. Im Jahre 1951 gab es noch 40 888, die Zwergobstbäume in Gärten und Plantagen inbegriffen. Besonders die Hochstämme für Mostbirnen auf Wies- und Ackerland sind im ganzen Kanton zurückgegangen.

Der Bettlerbirnbaum in Lohn. Infolge Erweiterung der Staatsstraße Lohn–Thayngen ist im Januar 1954 der bekannteste Baum der Gemarkung Lohn, der «Bättlerbirebomm» am Wiifwegbuck gefällt worden. Es war ein recht urwüchsiger Geselle. Infolge der Bemühungen von Herrn Joh. Ehrat zur Som-

² Steinmüri- und Brühlmannsbirne sind beschrieben in «Zur Obstsortenfrage im Kanton Schaffhausen», Schaffh. 1920.

merau war er am 16. Juni 1923 unter Naturschutz gestellt worden durch Eintrag ins Grundbuch. Und nun hat er doch weichen müssen!

Im Urbar des Klosters Paradies, das früher auf dem Reith viel Grundeigentum besessen hat, ist der Baum im Güterbeschrieb des Bührerlehens schon am 4. Februar 1711 erwähnt worden, wo es heißt:

«Item Ein Juchart im Pfulvendorfer Aker. Dermahlen bey dem Bättler-Bäumlin oben an Hans Ehraten Paradyser Lehenguth, unten an Caspar Brühlmann und Georg Weber, vornen an den Thayinger Weg, hinten an das Gemeinfeld.» Der Name mag dadurch entstanden sein, weil unter dem Baum mit der buschigen Krone Bettler gelagert haben. Auch die Leute von Lohn haben unter seinem Dache vor Regen und Sonne Schutz gesucht. Die trockenen Jahre des letzten Jahrzehntes hatten dem Baum arg zugesetzt, aber er erholte sich wieder. Die Früchte waren rundlich und klein wie Süülibirnen³.

3. Der Quittenbaum (*Cydonia maliformis*)

Ahd. chufina, mhd. küten, im Volksmund Chüttene (Schaffh., Merish., Neunk., Rüd.). Der Name ist hergeleitet von Mala Cyonia (Apfel von Kydon). Als eigentliche Heimat aber gelten: Transkaukasien, Iran, Turkestan. Je nach der Form der Früchte, ob sie rund oder länglich seien, unterscheidet man zwischen Apfel- oder Birnquitten. Es ist wie beim Sperrbeerbaum, bei dem auch zwischen «Sperröpfeli» und «Sperrbirli» unterschieden wird. Quittenbäume werden fast immer in Hausgärten gehalten. Die Baumzählung 1951 ergab 3393 Stück, 1926 waren es 4185.

Die Früchte werden hauptsächlich zu Konfitüre, Gelée, Paste und Würstli verwendet. Gekochte Quittenkerne liefern einen Schleim, der gut ist gegen Wunden (Aufliegen) der Kranken. Quittenschleim wird auch als Abführmittel und als Gurgelmittel bei Entzündungen der Mund- und Rachenhöhle gebraucht. In Rüdlingen wickelt man Quitten in Wollsachen ein als Mittel gegen Schaben (Motten). Die Früchte des Feuerbusches (*Cydonia japonica*) finden die gleiche Verwendung.

Bei Griechen und Römern war der Quittenbaum als Symbol der Liebe der Aphrodite und Venus heilig. Im Kräuterbuch von Fuchs (1543) steht: «So die schwangeren Weiber oft Kütten essen, sollen sie sinnreiche und geschickte Kinder gebären.»

³ Joh. Ehrat in «Heimatblatt» von Thayngen vom 30. Januar 1954 und Maria Brühlmann in «Heimatblatt» vom 13. Februar 1954.

4. Zwetschgen und Pflaumen

Landläufig versteht man unter einer Zwetschge eine Frucht mit festem Fleisch und säuerlichem Geschmack und unter einer Pflaume eine Frucht mit weichem Fleisch und süßem Geschmack¹. Die übliche botanische Benennung für Zwetschge ist *Prunus domestica* für Pflaume *Prunus insititia*. Wegen der vielen Formen und Zwischenformen ist eine botanische Gliederung zur Zeit schier unmöglich. Wirtschaftlich sind die Zwetschgen von erheblich größerer Bedeutung als die Pflaumen.

a) Die Zwetschgen

Die wertvollsten Zwetschgen sind die Fellenbergzwetschge, die Hauszwetschge und die Bühler Zwetschge.

Die Fellenbergzwetschge (italienische oder welsche Zwetschge) wird bei uns meist «zweiefi» oder «Zwiizwetschge» genannt. Die große Frucht ist die beste Tafelzwetschge, vortrefflich auch zum Dörren, zum Einmachen in Essig und zum Sterilisieren. Die großen, schön hellblau bereiften Früchte werden am besten von Hand gepflückt. Die Bäume sind empfindlicher und gegen tierische und pflanzliche Schädlinge anfälliger als unsere Hauszwetschge.

Die Hauszwetschge (gemeine Zwetschge, Basler Zwetschge, deutsche Zwetschge) ist im Kanton Schaffhausen sehr verbreitet. Es ist unsere Landsorte, die «Zwägschte» schlechthin. Stark verbreitet ist sie in Ramsen, Thayngen, Bibern, Hofen, Opfertshofen, Altorf, Merishausen, Schleithelm, Beggingen, auch um die Stadt Schaffhausen. Es gibt mehrere Formen, die in Art und Geschmack verschieden sind, aber nicht durch besondere Namen unterschieden werden, längliche und rundliche, sehr kräftige und etwas fade, frühe und späte. Eine besonders geschätzte Sorte ist «Die Schöne von Bibern». Dieser Sämling wurde von Kantonsrichter Emil Seiler in seiner Heimatgemeinde Bibern entdeckt und von E. Peyer² so benannt. Die reifen Zwetschgen werden roh gegessen, vielfach gedörft (tüeri Zwägschte), sterilisiert, in verzucker-tem Essig konserviert (Essigzwägschte), zu Konfitüre eingekocht (Zwägschte-iigmachts) und zur Schnapsbereitung (Zwägschtewasser) verwendet. Am süße-sten und wertvollsten sind die Zwetschgen bei völliger Reife.

Redensarten: «D'Zwägschtebäum wend um d'Hüüser ume sii» oder «d'Zwägschtebäum müend ghööre Kaffi rööschte, sunscht gäbed si nüüt». Gedörft Zwetschgen, die weiß bereift sind durch Milben, gelten als «verzuckert». Die blasig aufgeschwollenen unreifen Früchte (verursacht durch den Pilz *Exoascus pruni*) werden als «Narren» oder «Däge» (Ramsen) von den Buben gegessen.

¹ Schaer, E.: Pflaumen- und Zwetschgensorten der Schweiz. Bern 1952.

² Peyer, E.: Kantonales Richtsortiment im Feldobstbau, 1938.

Der Ausdruck: «Ka Spuur vo Zwägschte» bedeutet: Kommt gar nicht in Frage. Die Redensart: «D'Narre wachsed gschwind» ist auch symbolisch gemeint. Eine fröhliche Anekdote erzählt Paul Gasser in der «Randenscholle» (1934): Als von der Gemeindebaumschule im oberen Brühl in Schleithem die Restbestände auf öffentlicher Gant versteigert wurden, waren auch krumme und unansehnliche Zwetschgenbäume dabei. Einer aus der Menge rief: «Wär wett au so chrumme Lumpezüüg chaufe!» Da antwortete der durch seinen Mutterwitz bekannte Weibel: «Jo, aber si gend ameg graadi Zwägschte», worauf die belustigte Menge die Bäume kaufte.

Die Obstbaumzählung 1951 ergab an Zwetschgen- und Pflaumenbäumen insgesamt 62 196 Stück, wovon die große Mehrzahl Hauszwetschgenbäume waren und auf Acker- und Wiesland standen. (1886 : 86 926.)

Die Bühler Frühzwetschge. Sie stammt aus dem badischen Dorfe Koppelindeck bei Bühl, wurde im badischen Rheintal in großen Mengen kultiviert und in den 1890iger Jahren auch in der Schweiz verbreitet. Die Früchte sind Ende August reif, rundlich und süßlich. Die Bäume geben sehr hohe Erträge, aber die Früchte sind weniger wertvoll als die Fellenberg- und Hauszwetschgen.

b) Die Pflaumen

Ahd. pfruma, mhd. pfluma, heutige Benennung: Flumme (veraltet), Pflumme. Flurnamen: Vordere Pflumm, hintere Pflumm südlich Wetzenhöfe Gächlingen. Es gibt eine große Anzahl Sorten von Pflaumen. Die kleinsten unter ihnen sind die Ziparten. Sie werden deshalb «Zipärtli» genannt, in Osterfingen «Zipärteli». Ziparten gibt es noch in Merishausen, Beggingen, Osterfingen, Opfertshofen, Hemishofen. Die Ziparten sind kugelförmig, gelbgrün, etwas größer als die Schlehen. Die Bäume stehen meist in Hecken an der Grenze eines Grundstückes. Sie tragen oft sehr reichlich, sind «grigelet voll». In Merishausen habe ich auch blaue gesehen, welche mit den Schlehen am nächsten verwandt sind, aber nicht deren Herbheit besitzen. Man sagt, die Ziparten seien eigentlich erst gut zu essen, wenn im Spätjahr ein Frost darüber gegangen sei. Die Ziparten werden hauptsächlich frisch genossen, aber auch gedörft. Ferner werden sie zu «Tünnen» verwendet (Zipartentünne) und gebrannt (Zipärtliwasser). Im alemannischen Raume ist der Name Zipärtli überall bekannt. Johann Peter Hebel sagt am Schlusse im «Habermues» :

Und jetzt göhnt in d'Schuel, dört hangt der Oser am Simse.
Fall mer keis, gent achtig und lehret, was mennich ufgit.
Wenn der wieder chömmet, so chömmeter Zipärtli über³.

³ Hebels alemannische Gedichte. Verlag J. Lang, Karlsruhe.

Am Wege gegen die Randensteig oberhalb Merishausen stehen längs der Straße viele Zipartenbäume, die Fr. Merklein⁴ irrtümlicherweise für «wilden» *Prunus insititia* gehalten hat.

Die Chriechen (mhd. krieche) sind etwas größer als die Ziparten, ebenfalls kugelrund und reif meist goldgelb. Es gibt auch blaue. Die Chriechen eignen sich nicht zum Dörren, weil die vorher süßen Früchte beim Dörren sauer werden. Aber zum Sterilisieren sind sie ausgezeichnet. Chriechenbäume sind nicht häufig, immerhin noch verbreitet. Die Bäume tragen sehr reichlich, jung sind sie stark mit Dornen versehen.

Die Haberpflaumen «Haberpflumme» sind größer als Chriechen, von blauer Farbe und früher reif, wie der Name sagt zur Zeit der Haberernte. Die Kinder essen die Pflaumen gerne, Erwachsene finden, sie machten «blöd» im Magen. Sehr geschätzt sind sie nicht. Hat einer sein Vermögen unnütz verthan, so hat er es «verpflümlet» oder «verbrumbeerlet». Eine dicke, etwas dumme Frauensperson wird als «e rächti Pflumme» bezeichnet. Recht beliebt sind hingegen die Mirabellen. Es sind ebenfalls pflaumenartige Früchte. Es gibt deren zwei, die große Mirabelle (Mirabelle von Nancy) und die kleine Mirabelle (Mirabelle von Metz). Die große Mirabelle ist als Einmach- und Konfitürenfrucht geschätzt und liefert auch einen vorzüglichen Spezialbranntwein (Pflümmliwasser).

Zu den Pflaumen zu rechnen sind auch die Reineclauden (Renigloode). Als vorzügliche Tafelfrucht und beste Konservenpflaume gilt die große grüne Reineclaude (Zuckerpflaume). Sie ist äußerlich etwas unscheinbar, grün und streifig, aber von großer Güte. Die beiden Mirabellen und die grüne Reineclaude werden von der Konservenfabrik Hallau gezogen.

Viel häufiger in Hausgärten anzutreffen, aber weniger wertvoll, ist die Eierpflaume (Reineclaude d'Oullins), «Eierpflumme» geheißten. Die Bäume tragen reichlich. Die Früchte sind etwas fade und werden gerne von Fäulnis befallen. Die großen roten Roßpflaumen in Hausgärten sind wenig wertvoll.

Zur Benennung der Finger lehrt man die Kinder, unter Hinweis auf den betreffenden Finger:

Da ischt de Tumme (Daumen),
dä schüttlet Pflumme (Zeigefinger),
dä list si uff (Mittelfinger),
dä treit (trägt) si heim (Ringfinger),
und dä chlii Spitzbueb iszt si alli elei (kleiner Finger).
Schaffh.

⁴ Merklein, F.: Verzeichnis der Gefäßpflanzen, welche in der Umgebung von Schaffhausen vorkommen. Schaffhausen 1861.

5. Die Aprikose (*Prunus armeniaca*) und der Pfirsich (*Amygdalus persica*)

werden meist in Obstläden gekauft, erstere häufig zum Sterilisieren. Beide zieht man auch an Hausspalieren, doch nicht sehr reichlich. Die Obstbaumzählung 1951 ergab 3393 Pfirsich- und 1478 Aprikosenbäume. Daß die edlen Pfirsiche schon früh gezogen wurden, beweist der Hinweis Wildbergers im «Martini-schlag» aus dem Jahre 1420. Damals gab es an Maria Magdalena (22. Juli) schon reife Trauben und Pfirsiche.

6. Der Kirschbaum

a) Die Süßkirsche (*Prunus avium*)

Ahd. kersa, mhd. kerse, kries. Im Kanton Schaffhausen wird der Baum allgemein als Chriesbomm bezeichnet, die Früchte werden Chriesi genannt. Im 5. Neujahrsblatt, S. 92—93 behandelte der Verfasser den wilden Kirschbaum «Holzchriesibaum» und erwähnte dort die Wortzusammensetzungen mit Chriesi, ebenfalls einzelne Redensarten. In manchen Lagen, besonders im Klettgau, sind Boden und Klima wie geschaffen für das Gedeihen von Qualitätskirschen. Das gilt hauptsächlich für Beringen, Löhningen, Siblingen, Beggingen, dann aber auch für Guntmadingen, Neunkirch, Wilchingen, Osterfingen, Rüdlingen und Buchberg. Im letzten Jahrhundert war besonders Beringen berühmt seiner Kirschen wegen. Darauf erfolgte ein Rückschlag, es wurden viele Bäume gefällt und keine neuen gepflanzt. Seit 1931 wird die Kirschenzucht wieder mehr gefördert. Den Anstoß zur Neubelebung gab die eidgenössische Versuchsanstalt in Wädenswil¹. Es wird darauf gehalten, hochwertige Tafelkirschen zu ziehen, sowie treffliche Kirschen für Konserven und Konfitüre. Richtungsgebend ist das Kirschenbuch von Kobel².

Nach Prof. Kobel ist der Kanton Schaffhausen verhältnismäßig reich an Sämlingen, Sorten, die bei uns entstanden sind. Die meisten von ihnen sind nicht besonders wertvoll und sollten durch bessere Sorten ersetzt werden. Als wichtigste Lokalsorten kommen für Schaffhausen und das angrenzende Nord-zürich in Betracht:

Die Beringerkirsche. Neben der Bezeichnung «Beringer» findet man in Löhningen, Dachsen und an anderen Orten auch den Namen «Rotstiiler». Der hohen Qualität wegen ist dies, trotz der geringen Größe, eine recht beachtenswerte Sorte.

¹ Steinegger, P.: Zur Förderung des Kirschenanbaues im Kanton Schaffhausen. Schaffhauser Bauer vom 10. und 11. August 1932.

² Kobel, F.: Die Kirschenarten der deutschen Schweiz, Bern 1937.

Die Lamper. Häufig im Kirschengebiet des Klettgaus. Der Name ist abgeleitet von der hängenden Tracht des Baumes. Es ist eine hochwertige Brennkirsche, als Tafelkirsche etwas zu klein. Vereinzelt kommt im Klettgau noch die «alte Lamper» vor, eine kleine, ebenfalls gute, aber weniger süße Brennkirsche. Der Sämling Müller ist entstanden auf dem Besitze von J. Müller, Tiefhalden in Löhningen. Sie dürfte von der im Klettgau unter der Bezeichnung «Siblinger Weichsel» häufigen Sauerhäner abstammen.

Die Dachsener Herzkirsche. In Dachsen, Flurlingen, aber auch in Wilchingen vorkommend. Es ist eine qualitativ und auch dem Aussehen nach vollwertige Kirsche. Nachteilig wirkt der kurze und locker sitzende Stiel.

Die Fuggelkirsche. Ziemlich häufig in Dachsen, Uhwiesen und andern angrenzenden Gemeinden Nordzürichs. Sie ist weich und nicht sehr hochwertig. Die Rheinfallkirsche. Die Sorte ist als Wildling in der Nähe des Rheinfalls gefunden worden und wird in Dachsen und den angrenzenden Gebieten gepflanzt. Qualitativ ist sie nicht sehr befriedigend.

Im benachbarten Züribiet ist besonders Dachsen durch seine Kirschen bekannt. Im Jahre 1933 habe ich daselbst einen alten Bauer, der gemütlich sein Pfeifchen schmauchte, über die Kirschensorten seines Dörfchens befragt. Er antwortete bedächtig: «Die allerfrühesten vor dem Heuet sind die hellroten ‚Strümpfweber‘. Dann folgen vom 14.—20. Juni die ‚frühen Schwarzen‘. Hernach sind die ‚Fuggelchriesi‘ reif. Diese stammen von Uhwiesen. Der Mann, der uns die Reiser lieferte, pflegte, wenn er etwas verächtlich machen wollte, immer zu sagen: ‚Da ischt fuggel‘. Sie sind bei uns die besten: groß, schwarz, mittelfrüh. Ferner haben wir aus dem Nohl noch die ‚Nöhlemer Chriesi‘. Sie sind groß, aber etwas bitter. Auch ‚Braunstiiler‘ wachsen hier und ‚Rhiifallchriesi‘. Die letzteren sind spät und darum die teuersten.» «Wo wachsen die meisten Chriesi bei Euch?» fragte ich weiter. «Im Lauferfeld, im Steinboden, uff em Nöhl, im Händli, in Rütenen», war die Antwort. «Wie steht es mit den Bäumen, sind sie gesund?» wollte ich ferner wissen. «Das ist eine schlimme Sache» bemerkte er. «Vor Jahren fing unten, dem Rheine zu, die Schrotschußkrankheit an und breitete sich dann aus, immer mehr der Höhe zu. Auch die Kirschfliege schadet sehr. Wir hoffen, daß es wieder besser kommt, denn s’Dachsemer Chriesi ischt halt s’bescht wiit ume.» Durch geeignete Spritzmittel ist man seither der Schrotschußkrankheit Meister geworden, die Dachsemer, Uhwieser und Benkemer liefern wieder wie ehemals Kirschen auf den Schaffhauser Wochenmarkt, und wir sind froh über sie³.

Dr. A. Keller schrieb mir 1952 von Rüdlingen: Unser Dorf hatte einst ein richtiges Chriesiland, besonders «unnenuße» am Weg nach dem Egghof, in Sandgruben, im Kapf, in Grueben, an der Ramhalde und Wilhalde. Wie die alten Leute erzählten, ersehnten 1848 in dem Hungerjahre die Leute die Kirschenernte als Erlösung aus großer Not. Es gab auch unerhört viele Kirschen. Die Leute

³ Kummer, G.: Die Flora des Rheinfallgebietes, 1934, S. 98/99.

fuhren mit Ständen zum Chriesirupfen hinaus. Man arbeitete wochenlang und wurde vom Stehen auf den Leitern todmüde. Man lebte fast ausschließlich von Kirschen. Morgens gab es Kirschen, mittags eine Chriesisuppe und abends wieder Kirschen. Allmählich bekam man «übergnuet» davon, aber man klagte nicht mehr über den Hunger. Die «Farbchriesili» (kleine, schwarze) waren die verbreitetste Sorte. Dann folgten die «chliine Rote» und eine Sorte, welche die Form von Eicheln besaß. (In Beggingen gab es auch solche und wurden «Aachelechriesi» genannt.) Die «kleinen Roten» waren ungemein süß. Ein mächtiger Baum dieser Sorte stand im «Bungert» hinter unserem Hause. Das Wort «Bungert» bedeutet Baumgarten, wie «Wingert» Weingarten. Diese Sorte ist jetzt ausgestorben, während die «Farbchriesili» immer noch vorhanden sind. In den 1880iger Jahren waren aber bereits andere Sorten in Rüdlingen zu finden, so «di früe Schwarze», Langstiiler, grooßi Roti, Chnellchriesi, Baslerchriesi, Rigichriesi und Buechemer Chriesi. Die letzteren stammten von Buch am Irchel. In Buchberg sollen die «Buechemer Chriesi» auch «Äschheimer» heißen. Die «Chnellchriesi» wurden außerdem «Wälschchriesi» genannt. Sie springen leicht auf wie die «Weichselchriesi», die aber nicht mit den «Wiechsli» zu verwechseln sind. Sie schmecken leicht säuerlich, was den Buben und Vögeln weniger zusagt. Mein Vater pflanzte darum solche in Ramhalden, also weit weg vom Dorfe.»

Die schönsten Kirschpflanzungen im Kanton Schaffhausen hat einst Beringen besessen, besonders im Lieblosenthal. Eduard Imthurn spricht 1840 von den «weit berühmten, sehr ausgedehnten Kirschbaumpflanzungen und dem berühmten Kirschwasser der Gemeinde». Mit Bücki und Zubern ging man hier in die Kirschen. Die Ernte dauerte mehrere Wochen, und an den Sonntagen kamen viele Leute aus der Stadt, um selbst Kirschen zu pflücken. Im Jahre 1833 wurden in Beringen alle Wirte gebüßt, weil an beiden Kirschsonntagen Tanz gehalten und es doch nur an einem erlaubt war. Anno 1838 befahl der Gemeinderat, daß das Kirschenpflücken bis nach dem Nachmittagsgottesdienst verboten sei, und 1845 wurde das Kirschenrupfen am Sonntag gänzlich verboten⁴.

Aus den meisten Beringer Kirschen wurde «Chriesiwasser», also Kirsch, bereitet. Einen kleineren Teil dörnte man. Die sehr süßen, etwas kleinen Beringerchriesi wurden erst gerupft, wenn sie vollständig reif waren und «einzuschmurren» begannen. Dann aber gaben sie viel Schnaps. In den 1860er Jahren wurden einmal in einem guten Kirschenjahr 15 Saum Chriesiwasser, also 2250 Liter, gebrannt und in Weinwagen fortgeführt. Die Maß (1^{1/2} Liter) galt damals 2 Franken⁵. Der Ruhm Beringens als Kirschenparadies ist aber längst dahin.

⁴ Rahm, Ewald: Aus Beringens früheren Tagen. Schaffh. Intelligenzblatt vom 11. April 1930.

⁵ Freundliche Mitteilung von Reallehrer Ernst Schwyn.

Kirsch

Frage : Süße Früchte, weiße Blüten,
Wo seid ihr noch zu erkennen?
Fort sind sie wie ferne Mythen,
Kaum mit Namen noch zu nennen.
Als ein Wunder der Verwandlung
Stehst du, Trank, mir vor den Augen.
Aber sag, zu welcher Handlung
Magst du Lockender wohl taugen?

Antwort : «Selbst verwandelt – – zu verwandeln,
Bin den Menschen ich gegeben.
Schmerzen, Gram und Sorgen wandeln
Quälend durch das Menschenleben.
Weg flieh'n sie wie graue Mythen,
Kaum, daß du mich eingenommen,
Und du fühlst dich wie in Blüten,
Unbeschwert und unbenommen.
Denen, die das Echte schätzen,
Die die Unrast überwunden,
Ihnen will ich zum Ergetzen
Dienen gern in guten Stunden.»

E. Schwyn, 1945

Das Lob der Begginger Chriesi hat Paul Gasser gesungen⁶. «Die Begginger haben», so rühmt er, «viele und prächtige Kirschbäume, deren spätere Früchte die Schaffhauser Nachsaison speisen. Wenn es soweit ist im Jahr, dann schwillt der Sonntagsbesuch von auswärts an. Der Begginger Vetter stellt seine Leiter an den Kirschbaum und sagt: ‚So, jetz essed, es söll e jedes emol gnueg ha.‘ Mancher schnallt seinen Chriesichratte mit Vorliebe am Sonntagvormittag um. Man höre im ‚Bohl‘ auf dem Baum so schön ein- und ausläuten! — Etwa fahre auch ein Begginger Chriesimannli oder -Fraueli mit einem Kinderwagen nach Schleithem hinunter, um da freihändig, wie in alten Zeiten, Kirschen auszuwägen; denn in Schleithem geraten sie nicht gleich gut; es ist als wär's da unten schon wieder zu zügig oder zu eilig für eine so delikate Angelegenheit. Ehemals ist auch eine Beggingerfrau, auf dem Kopf eine Zaine voll Kirschen, über den Randen in die Stadt gewandert und hat ihre 30 Kilogramm, das Kilo für 20 Rappen, verkauft. Sechs Franken Taglohn, sagte man dem und nahm's für ein gutes Geschäft.»

Dr. med. Theodor Vogelsanger † 1953, erzählte, daß man in seiner Jugendzeit in den 1880er Jahren in Beggingen, gemäß Ortsbrauch, auf jeden Kirschbaum

⁶ Das Schleitheimer Tal I, 1942, S. 75.

habe steigen und sich satt essen dürfen, sofern man dem Eigentümer 20 Rappen bezahlte. Das war sicher noch die gute alte Zeit! Das Hauptchriesiland der Gemeinde befindet sich im Gewann «unter Forren».

In Bibern gab es am Hang gegen Südwesten viele Kirschbäume, welche vor allem Basler Weichkirschen und Rigilangstiiler trugen. Der Überschuf wurde in den badischen Nachbardörfern Büßlingen, Binningen, Rietheim und Weiterdingen, wo es wenig Kirschen gab, verhausiert. Man löste für das Pfund 16 Pfennige, was ein schöner Preis war.

Die kantonale Straßenbauverwaltung hat einst an den «Börtern» der Landstraßen in manchen Gegenden Kirschbäume gepflanzt, zum Teil Wildlinge, zum Teil aber auch «gezweite» mit guten Sorten. Ihr Ertrag wurde jeweils vom Straßenmeister auf öffentlicher Gant, der «Chriesigant», versteigert. Vom Erlös erhielt der Anstößer die Hälfte; denn er hatte ja der Bäume wegen allerhand Ungefreutes. In Thayngen z. B. gab es vom Gatter bis zur Kiesgrube am Wippel sehr viele Bäume mit vorzüglichen schwarzen und roten Sorten, ebenso an der Dörfliingerstraße an Wiggen. Die mächtigen «ungezweiten» Bäume weiter vom Dorfe weg sind bei den Holzkirschen bereits erwähnt worden. Aus Bibern wurde mir noch berichtet, daß unterhalb des Dorfes 110 Kirschbäume gestanden hätten, z. T. wahre Riesen mit 60—80 cm Stammdurchmesser. An einem solchen Baum habe man 10—15 Bücki voll Kirschen rupfen können, die einen ausgezeichneten Kirsch lieferten. Auch im Merishausertale, im Klettgau westlich Löhningen, und an der Landstraße Neunkirch—Trasadingen standen einst Kirschbäume, ebenso im Wangental hinter dem Osterfinger Bade.

In Neunkirch war das Kirschenland unter dem Asenberg und unter dem Kniebrecher, in Wilchingen «im Spitz» und «im Gallee». Ein Großteil der Bäume ist in den letzten 20—30 Jahren abgegangen. Bertha Hallauer erzählt in ihren Jugend- und Lebenserinnerungen: «Wo es überaus süße, schwarze Kirschen gab, das wußte nur ich allein. Ganz hinten im Tal (beim Haslacherhof) lag nämlich ein ausgetrockneter Weiher, der von halbdürrem Schilf und seltsam stark duftenden Sträuchern umrahmt war. Dort standen drei alte, knorrige Kirschbäume, auf deren Ertrag niemand Anspruch zu erheben schien. Die überreifen Früchte fielen daher in das spärliche Gras und wurden von der Sonnenwärme durchdrungen und langsam gedörst, wobei sie einen wunderbaren Wohlgeschmack annahmen, und als einmal der ganze Boden dicht damit übersät war, sammelte ich sie in ein Säcklein, das die Großmutter in Verwahrung nahm. Es bildete gleichsam den Anfang zu einem kleinen «Mutich», während die Brüder einen solchen großen Stils anlegten, denn zu einem rechten Buben gehörte früher auch ein sogenannter «Mutich» (S. 4/5).

Der Besitz von Bäumen mit Frühkirschen bedeutete einst und ist auch heute noch nicht eitel Freude, und zwar wegen der Spatzen, Amseln und — Buben. Mit «Butzen» (Vogelscheuchen) sucht man die Vögel fernzuhalten. Aber die

Buben? A. Keller erzählt aus Rüdlingen, daß der «Ämtmeli» seine Bäume durch Zauberei zu schützen versuchte. Ein Zweig des Baumes wurde von ihm unter besonderen Zeremonien und entsprechenden Sprüchen über einem Räckolterfeuer geräuchert und dann wieder an den Baum gehängt. Es hieß, wer an die Kirschen der betreffenden Bäume gehe, der bekomme «Blootere» an den Händen und am «Füdle». Trotzdem aber haben die Buben ihm die Bäume geplündert, allerdings erst, nachdem sie mit einem «Chriesihoogge» den geräucherten Zweig entfernt hatten. Keinem war je etwas geschehen! Mehr Erfolg zeitigte das Umwickeln der Stämme mit Schwarzdornen oder Stacheldraht, sowie das Bestreichen derselben mit «Charesalb».

Hübsch ist der Unterschied, den der Volksmund zwischen dem rechtmäßigen Kirschenpflücken und dem Kirschenstehlen macht. Vom ersteren heißt es «mi goot i d'Chriesi», vom anderen: «mi goot a d'Chriesi».

Der frühere Name «Chriesilaachet» (Schleith., Bering.) für Kirschernte ist erloschen, der Rüdlinger spricht noch von «Chrieset». Die Tafelkirschen werden mit den Stielen «gunne», die Brennkirschen ohne Stiele gerupft. Man benützt dazu den Chriesichratte, den Chriesihoogge und leert den Ertrag in die Chriesizeine. Zwei oder drei Kirschen an einem Stiel bilden einen Ohrebhenker (Thay.) oder Ohreglangger (Rüdl.). Auswärts lebenden Verwandten schickt man, wenn es irgendwie angeht, einen Korb voll Kirschen als Gruß aus der Heimat zu, wie man ihnen auch im Herbst einen Korb voll «Schnittrauben» zusendet. Schöne Kirschen an den Stielen an einen Stecken zu einem Trauben gebunden, nennt man «Chriesichlobe». Daß man früher die Kirschen samt den Steinen schluckte, galt für selbstverständlich. Kinder, die sie ausspuckten, wurden gescholten. Dafür durfte man essen, bis «me obe bem Halszäpfli d'Stei gspürt hät». Es kam aber auch vor, wie beim Traubenessen, daß man verstopft, d.h. «vermuuret» wurde, und «de Dokter hät müese borre». Früher sind, viel mehr als heute, Kirschen gedörft worden und zwar fast ausschließlich an der Sonne. Sie waren nicht nur «e Schleckete» für die Kinder, sondern man aß sie mit dürren Zwetschgen, gekocht zu Mehlspeisen. Chrieseli, die am Baum dürr wurden, setzte man mit den Stielen an Schnaps und braunen Zucker an, ließ ihn lang ziehen und erhielt einen herrlichen Likör (Rüdl.). Dasselbst gab man dürre Chrieseli auch den Mutterschweinen (Mooren), wenn sie nicht mehr fressen wollten. Der Aberglaube, daß jemand in der Familie sterbe, wenn man von schwarzen Kirschen träume, ist verbreitet (Bargen, Merish., Schaffh., Bering., Rüdl.). Rötliche Kirschstiele werden gedörft und geben einen guten Tee, besonders gegen Halsweh. Der alte Tobias Simmler in Rüdlingen erklärte, solcher Tee hätte ihm das Leben gerettet. Das aus den Wunden eines Kirschbaumes ausfließende Harz wurde von Buben gerne gegessen. Sie hatten die Auffassung, sie könnten dann besser klettern und nannten es darum «Chlätterharz». Das Harz ist aber auch zum Firnissen von Gemälden verwendet worden und zum «Malen auf fetten Malgründen» (Keller). Beim Brennen des Kirsches wurde der Vorlauf, in Rüd-

lingen mit «Vorloof» bezeichnet, sorgfältig aufbewahrt. Er war ein wichtiges Hausmittel zum Einreiben für Mensch und Vieh bei «Gsüchtern» (Muskel- und Gelenkschmerzen) und bei Zahnweh. Wegen der schönen Farbe und der feinen Maserung ist Kirschbaumholz zu Möbeln sehr gesucht. Die Spindeln der fünf Rüdlinger Trotten bestanden aus Kirschbaumholz.

Vom Jahr 1865 heißt es: «Riiffi Chriesi und blüejige Wii ischt alles i eim Meije gsii.»

In Wildbergers «Martinischlag» wird berichtet, daß 1606 die Kirschen «beispiellos guot» geraten seien, und daß 1622 1 Mutt Nüsse 8 Gulden und 1 Mutt dürre Kirschen auch 8 Gulden gegolten habe.

In der Literatur wird oft gesagt, daß die Süßkirschen von Kerasunt am Schwarzen Meer ins Abendland gelangt seien. Nun sind aber von vielen Stellen aus der mittleren und vor allem aus der jüngeren Steinzeit Steine von Süßkirschen bekannt. Deshalb hat die Annahme von Bertsch, daß die Süßkirschen durch lange Bevorzugung der besseren Sämlinge von den heimischen Wildkirschen gezogen worden seien, vieles für sich⁷.

Die Baumzählungen ergaben im Kanton Schaffhausen für den Kirschbaum folgende Zahlen:

1886 : 36 213. Im Alter von mehr als 10 Jahren standen 23 972 Bäume.

1929 : 17 240.

1951 : 28 439, eingeschlossen die Sauerkirschen, welche 16% des Gesamtbestandes ausmachten.

Anlässlich der Umpfropfaktion 1954 wurden folgende Kirscharten subventioniert: Basler Adler, Lyoner Herzkirschen, Mischler, Schauenburger, Zweitfrühe, Ämdli.

b) Die Sauerkirsche (Prunus Cerasus)

Es ist eine Kirsche mit ungefärbtem Saft. Man nennt sie meist Öömili oder Öömeli, in Schleithem Öömdli, in Hallau Emmeli, in Schaffhausen, Löhningen, Neunkirch: Emdli, in Rafz: Ämml, an andern Orten auch «Wiechsl» oder «Wiechsili» (Hofen, Opfertsh., Büttenh., Lohn, Hemmenth., Oberh., Begg., Osterf., Rüdli.). Im Allerheiligen-Urbar von 1547 für Beggingen werden von der Kobenwies die Ömelinbäume erwähnt, und beim Waldkirchengut ist von einer Wiese bei den Ömelinbäumen die Rede. (G. A. Wanner: Geschichte des Dorfes Beggingen, S. 10, 68.) Die Namen Öömli usw. sind von Amarelle hergeleitet, während das Wort Weichsel mit dem ahd. wisela in Beziehung steht. Die «Siblinger Weichsel» (dort als Sämling entstanden) und die «Rüdlinger Weichsel»

⁷ Bertsch, K. und F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947, S. 113.

chriesi» gehören zur Sorte der Sauerhäner und sind keine Sauerkirschen, sondern Süßkirschen. Öömli oder Wiechli gibt es kurzstielige, saure, ferner langstielige, die süßlich sind. Weil Spatzen und Amseln die Sauerkirschen im allgemeinen verschonen, pflanzt man Öömli-bäume meist in die Nähe der Häuser. Die Bäume sind sehr ertragreich, altern aber rasch. Die Sauerkirschen geben eine vorzügliche Konfitüre. Eine besonders gute Konserven- und Konfitürenfrucht ist die «schöne Hallauerin» oder «Perle vom Klettgau» (E. Peyer 1938). Wie aus Prunus Mahaleb, so verfertigt der Drechsler auch aus jungen Stämmchen von Prunus Cerasus Rohre für Tabakpfeifen. Pulverisierte Rinde der Sauerkirsche wurde ihres würzigen Geruches wegen mit dem Schnupftabak vermischt. Vgl. auch wilde Sauerkirsche 5. Neujahrsblatt, S. 93/94.

Während die meisten Sauerkirschensorten als Hochstämme gezogen werden, wird die Schattenmorelle als Spalier gehalten. Ihre Früchte sind so herb und sauer, daß sie eigentlich nur zu Konfitüre verwendet werden können, während die Öömli, wenn sie völlig reif sind, auch frisch vom Baum schmackhaft sind.

7. Der Walnußbaum (Juglans regia)

Der Baum ist im Orient heimisch, auch in Nordgriechenland. Er verlangt darum ein mildes Klima und ist frostempfindlich. Wo die Rebe gedeiht, gedeiht auch der Nußbaum, am liebsten an trockenen, sanft geneigten Hängen. Er liebt das Licht und will Platz haben «En Nußbomm liif (leidet) kein Nachbar» (Bargen). Die männlichen Blütenstände nennt man «Chatze». Gleich den jungen Rebschößlein sind sie durch Maifröste gefährdet. Schon sehr oft sind in unteren Lagen die Blüten und jungen Triebe radikal erfroren. Es sind aber nicht alle Sorten gleich frostempfindlich.

Die Nüsse

Unreife Nüsse, d. h. solange sie noch mit der grünen äußeren Hülle (der Tange) eine durchstechbare Masse bilden, etwa bis Johanni, dienen zur Herstellung eines guten Likörs, des sogenannten «Nußwassers». Die Nüßlein werden entweder geschnetzelt, oder ganz, aber mit Nadeln durchstoßen, in gezuckerten Kirsch oder «Brenz» angesetzt und lange an der Sonne «destilliert». Diesen Likör zu bereiten, haben früher manche Bäuerinnen ausgezeichnet verstanden. Werden im Herbst die Früchte etwas unreif vom Baume geschlagen, d. h. wenn die grünen «Tanggen» noch nicht von selbst abfallen, so bekommt man beim «Nußaustanggen» braunschwarze Finger, die schwer zu reinigen sind. Einst wurden grüne Nußtanggen auch zum Färben von Wolle und zum Braunfärben

der Haare verwendet. Es gibt verschiedene Sorten von Nüssen: rundliche und ovale, hartschalige und weichschalige, frühe und späte. Die kleinen, runden Nüsse sind sehr hartschalig. Den Kern kann man nur mit Mühe aus den verschiedenen Fächern «herausgrübeln», deshalb nennt man sie «Grübelnuß» (Thay., Wilch.). In Rüdlingen unterschied man nach A. Keller zwischen «de alte Hiesige», «de Wilde» und «de Wältsche». Der Ausdruck «da ischt e herti Nuß» wird auch symbolisch gebraucht. Der breitere Teil der Nuß wird «Gupf» genannt, die Gegenseite ist der «Spitz». Die dünne, im grünen Zustande ablösbare weiße Samenhaut ist «d'Huut». Kernen, die sich noch schälen lassen, munden besonders gut zu Bauernbrot und süßem Apfelsaft. Das verholzte Gerippe im Innern heißt «Haspel», der ganze Kern «Güggel», der halbe «Huen». Da, wo im Innern die vier Flügel des Kernes zusammenstoßen, «ischt s'Chrüüz». Es soll der beste Teil des Kernes sein. Vier Nüsse bilden «en Hocke», die einzelne Nuß bezeichnet man mit «Bool» (Rüdl.), in Thayngen «Boldere». Ganz kleine Nüßchen heißen in Lohn «Grüeznüßli».

Nach einem alten Volksglauben soll der Baum beim «Nußen», d. h. beim Ernten der Früchte, mit Schwingruten fest gepeitscht werden. Die Nüsse werden «abgeschwunge, grüetlet, abegriggelet». Je stärker dies der Fall ist, umso bärhafter (fruchtbarer) werde der Baum. «D'Wiiber und d'Nußbömm wend g'prüglet sii». Leonardo da Vinci hat für die Geliebte des Herzogs Moro von Mailand eine Allegorie des Neides geschaffen. Ein Ast eines Nußbaumes wird mit Knütteln geschlagen und darunter steht die Aufschrift: «Für Wohltaten¹.»

Das Schlagen mit der Lebensrute soll den im Obstbaum schlummernden Vegetationsdämon wecken².

Ein gutes Nußjahr ist ein «Bubenjahr», außerdem steht ein strenger Winter bevor. Walnüsse galten einst als Aphrodisiacum. Der Schaffhauser Rat hat darum die beiden Junker Ludwig von Fulach und Dietrich Hagk 1492 jeden um 1 Gulden gebüßt, «von deswegen, daß sie den Frauen zu St. Agnes Nuß in den Chor geworfen»³.

Im Jahre 1521 schrieb der Jerusalempilger Hans Stockar in seine Chronik: «Wan das himelbrott (Honigtau) valt und korn und win wol gratt, und nus und obs vil wirt und die achelen und erker (Bucheln) wol gratt, so kunt gern darnach ain großer dod und bestalenz sterbend⁴.

Damit die Nüsse gut halten, müssen die «ausgetanggeten» Früchte an Sonne und Wind gut getrocknet werden, sonst werden sie «gräuelig» und verderben. In «Wannen» und «Riiteren» breitet man sie aus, bis sie ganz trocken sind. Dann werden sie in einem Netze auf dem Estrich unter dem Dache aufgehängt. In früheren Zeiten, als in den Dörfern und um dieselben noch viele, mächtige

¹ Mereschkowski, D.: Leonardo da Vinci. Buchgemeinschaft Ex Libris, Zürich.

² Marzell, H.: Bayerische Volksbotanik, Nürnberg 1925, S. 2.

³ Harderchronik III, 93.

⁴ Ausgabe Schib, S. 74.

Nußbäume wuchsen, wurde das, was es über den normalen Hausgebrauch an Früchten gab, geölt. Das hellgelbe Nußöl war als Salatöl und als Heilmittel bei Magenbeschwerden sehr geschätzt. Nußöl verwendete man auch zum Händ-öpfelbraten und zum Kucheln. Ein Kunstmaler sagte mir, das Nußöl sei weitaus das beste Oel, das man zum Malen verwenden könne.

Das Richten der Nüsse zum Oelen gibt viel Arbeit. Beim Auskernen mußte die ganze Familie mithelfen. Der Vater klopfte mit einem Hammer auf einem Stein die Nuß auf den Spitz. Dann zersprang sie, und Großmutter, Mutter und Kinder sünderten die Kernen von den Schalenrümmern. Nachdem die Kerne auf dem Ofen gut getrocknet worden waren, ging es in die Oele, entweder nach Hallau, nach Schleithem oder nach Marthalen. Besonders in den Kriegsjahren 1939 bis 1945 wurde viel geölt, neben Baumnüssen vor allem Reps, Mohn und auch Bucheln. In den guten Nußjahren 1943 und 1944 habe ich in der alten Oele in Marthalen ölen helfen. Das eine Mal erhielt ich von 12 kg Nußkernen 6 Liter, das andere Mal von 16 kg Kernen 8 Liter goldgelbes Oel. Man konnte, weil es so gut ausgab, auch anderen Leuten damit eine Freude bereiten. Der Preßrückstand, das sogenannte «Ölbrot», wurde von Kindern gerne gegessen. Die damalige Einrichtung zum Ölen in Marthalen, die älteste weit und breit herum, befindet sich nun im Landesmuseum in Zürich und ist durch eine moderne Öl- presse ersetzt worden.

Paul Gasser legt dem Wälschmichel in Schleithem über «de groß Nuß- bomm» folgende Erzählung in den Mund⁵ :

«Da hät emol Nuß ghaa, selb mol vor zehe Johre, ich vergisses nie. Ich säge-n- eu, Nuß hät's ghaa, ganz uupärtig, nid zom säge, ihr mached eu gar kan Begriff, wie's Nuß ghaa hät a mim Bomm obe. Es ischt en guete Rung sider, amel so fuf- zehe Johr, Nuß hät's ghaa, ase schindermöfzig vil, aafacht uughüür, uuvernünfftig, es ischt nid z'erödid gsi : ganzi Seschter voll ha-n-ich mine sübe Töchtermanne noment vor's Huus here gschtellt und erscht no der Nachbere g'gee und zletscht, uf alls ui, no e Züberli voll ghaa zom Ööle.

Ich säge-n-eu, Ööl hät's g'gee vo dem Züberli, uughüür, es giit hüt no Lüüt, wo vo sälbem Ööl bruuched. 's Jakobs Vree, hät do au vertlehnt bi miner Frau, e ganz groß Kaffibeckli voll, dei so aas, wie sie hät, ase-n-aas, wo me chuund e rechti Chue melche drii, ich waafz wol no, wie lang si hät müese de Suppeteller bruuche zom Kaffi trinke, wil si ka ander Kaffibeckli ghaa hät i der Ziit, und no nid grä worde-n-ischt mit dem tuusigs Ööl. Ase merkwürdig battet häts, fascht wie mit dene biblische füüftuusig Brot und Wii, mi Seel, ase schinder- möfzig, nid zom glaube.»

Keine Baumfrucht ist so begehrt bei jung und alt, wie im Herbst die Nuß. Mag der Baum beim Bauernhause stehen, oder an der Landstraße, im eingefriedig- ten Garten oder auf freiem Feld, sobald die Tanggen aufspringen und die Nüsse zu fallen beginnen, so hat der Baum immer Besuch. Jeder will davon haben, als

⁵ Randenscholle 1934, S. 75.

wären sie sein Eigentum oder wären die Baumnüsse allgemeines Gut. Auf dem Baume suchen Raben, Eichelhäher, Eichhörnchen ihren Anteil, und unter dem Baume stehen die Buben, mit Prügeln und Steinen bewaffnet, um das herunterzuwerfen, was nicht von selber fällt. Schon in der Morgenfrühe, wenn es kaum tagt, beginnt die Jagd nach Nüssen. Das war so vor 70 Jahren und ist heute noch gleich. Das Gelüsten nach frischen Nüssen ist schier unbezähmbar. Das weiß der Bauer, und deshalb schaut er dem Treiben mit einem gewissen Gleichmut zu.

Kommt anfangs Dezember der Samichlaus (Sammerchlaus) ins Land, so bringt er braven Kindern in seinem Sack sicher auch Nüsse. An den Christbaum hängt man versilberte oder vergoldete Nüsse, und was wäre früher das Bächtele (2. Januar) gewesen, hätte man keine Nüsse dazu erhalten! Folgende Verslein erinnern daran:

Samerchlaus, um alles wille, tue mer au mi Säckli fülle!
Öpfel, Bire, Zwägschte, Nuß, aber mach mer kan Verdruf (Beringen)⁶.

oder:

Sami, niggi, näggi, hinderem Ofe stägg i
Gimmer Nuß und Bire, so chom i wider füre (Hemishofen).

Dr. Alfred Keller berichtet aus Rüdlingen über die Nuß-Spiele des Bächtelitages:

Da ist erstens das «Märlen» (oder Bächtele), das von beliebig vielen Personen gespielt werden kann. Jeder Spieler setzt vor sich sechs Nüsse auf den Tisch: oben drei, in der Mitte zwei, unten eine. Die drei sind «de Chessel», die zwei «s'Märli», die alleinstehende «d'Muus». Zum Spiel gehören ferner zwei ausgehöhlte, schöne, gleichförmige Nußschalen, mit denen man «riggelet», d.h. man nimmt sie in die geschlossenen Hände, schüttelt diese hin und her und wirft die Schalen dann auf den Tisch. Fällt eine Schale um (mit dem offenen Teil auf den Tisch), so kann man die eine Nuß (d'Muus) wegnehmen und für sich behalten; bleiben beide Schalen «auf dem Rücken», dann gilt dies für die beiden mittleren Nüsse; fallen beide Schalen um, so hat man den «Chessel» gewonnen. Nach jedem Wurf gibt man die Schalen weiter, nur wenn sie irgendwo anstoßen («s'hät brennt»), darf man den Wurf wiederholen. Zuerst muß man mit den eigenen, selbstgesetzten Nüssen fertig werden. (Man sollte also möglichst bald alle drei verschiedenen Figuren werfen.) Ist dies geschehen, so kann man «rauben», d.h. die geworfene Figur da wegnehmen, wo die betr. Nüsse noch auf dem Tisch sind. Das Spiel kann lange dauern, bis alles abgeräumt ist. — Zweites Spiel: «s'Oberländerle» oder «s'Aasetze». Jeder Spieler setzt in zwei Haufen neun Nüsse vor sich hin: oben vier, unten fünf. Dann wird «ange-

⁶ Steinegger, A.: Von Weihnacht bis Neujahr. Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 14. Heft, 1937, S. 290.

setzt» (oder gfare): Man läßt von jedem Haufen eine Nuß stehen und setzt die andern, so weit es reicht, bei den andern Spielern um den Tisch herum an. Geht das Ansetzen mit der letzten Nuß auf, d. h. ergibt sich eine gerade Zahl von Nüssen, so kann man alle einsacken. Ergibt sich eine ungerade Zahl, so hat man nichts gewonnen und der Nachbar kann «fahren». Es werden gelegentlich große Massen Nüsse umgesetzt. — Drittes Spiel: «s'Tupfe». Jeder Mitspielende, diesmal meistens Kinder, legt drei oder vier Nüsse an einen Haufen in die Mitte des Tisches. Dann muß sich einer unter den Tisch begeben. Die andern «tupfen» eine Nuß (bei der es «brennt»). Das Kind wird aufgerufen und es darf anfangen Nüsse wegzunehmen und für sich zu behalten. So wie es jedoch nach der Getupften greift, brüllt alles «Halt», und ein anderer Spieler kommt an die Reihe. — Viertes Spiel: «Spitz, Gupf oder Näbedsi?». Jemand nimmt eine Nuß in die Hand und fragt: «Spitz, Gupf oder Näbedsi?». Der andere muß erraten, welche Stelle der Nuß beim Daumen nach oben steht. Errät er es, so kann er die Nuß behalten, wenn nicht, muß er eine geben. Ähnlich ist das Spiel: «Nüfli, Nüfli, Charisalb, wevel Nüfli laufed mer dur d'Hand?» Ein beliebtes Spiel war ferner auch das «Höckle», das meist im Freien gespielt wurde. Ein Hock Nüsse wurde an den Boden gesetzt, unten drei, eine obenauf. Auf fünf Schritt Entfernung, oder je nach Abmachung, wurde mit einer «Bool» geworfen. Was man traf, also vom Haufen wegtrieb, konnte man behalten. Der Name «Märten» kommt wahrscheinlich vom «Othmärten» her. Der Othmarstag war im Oberthurgau und St. Gallischen mit Nuß-Spielen verbunden (Ferd. Vetter), wie der Berchtoldstag (Bächtilistag) bei uns.

Das Nußlaub

Junge Hunde darf man nie im Schatten eines Nußbaumes spielen lassen, denn sie erkälten sich und gehen zu Grunde (G. Steinegger). Den Schatten des Nußbaumes hält man für gefährlich, weil Nußlaub kühlend wirke. Soldaten steckten vor großen Märschen Nußlaub in den Hosensack, um den «Wolf» nicht zu bekommen. Normalerweise soll man dem Vieh kein Nußlaub streuen; will aber eine hochtragende Kuh nicht «versiegen», d. h. soll sie des Kalbes wegen keine Milch mehr geben, so streue man ihr Nußlaub oder füttere es. Ein Fuhrhalter in Bibern brühte in einem Zuber grünes Nußlaub ab und benetzte damit das Rofsfutter. Die Pferde fraßen dann ihr Futter «wie die Wölfe» (H. Walter). Hat man im Zimmer Schnaken, so können sie durch Aufhängen von Nußblättern vertrieben werden. Gemüsegruben deckt man am besten mit dürrer Nußlaub, dann gehen die Mäuse nicht an die Rübli usw. In Bienenkörben werden die Wachsmotten mit Nußlaub vertrieben. Ein Absud von Nußblättern, als Tee genossen, wirkt blutreinigend bei Hautausschlägen und Eiterungen.

Das Holz

Das Nußbaumholz ist das kostbarste der einheimischen Hölzer. Es ist zäh und liefert prächtig maserierete Möbel. Aber leider sind gerade deswegen die großen, alten Nußbäume recht selten geworden. Auch für Gewehrschäfte wurde es verwendet. Die von mir in früheren Schriften erwähnten schönen Nußbäume bei Innerwydlen in Buchthalen, beim Aazheimerhof, bei Oberhallau (Kummer, Volksbotanik 1927, S. 41 und Flora, 3. Lfg., S. 292) stehen nicht mehr. In Thayngen gab es an der Schlattergasse und in Buchentellen zahlreiche Nußbäume. Sie sind verschwunden. Von Rüdlingen schreibt Dr. A. Keller: «Früher hatten wir viel mehr Nußbäume als jetzt. Zum Teil waren es riesige Bäume, einige davon richtige Wahrzeichen für das Dorf, so: ‚s’Siebers Nußbaum a d’r Schnehalde‘ am Eingang des Dorfes von Rafz her, ‚s’Leevogts Nußbaum ußerhalb der Chrützackerrebe a d’r Neustroofz‘ und ein Baum am Eingang des Woogsträßchens. Einzelne mußten wegen Altersschwäche gefällt werden, andere sind erfroren, und wieder andere wurden des Holzes wegen geschlagen. Im äußerst kalten Februar 1929 sind in der Schweiz und in ganz Mitteleuropa sehr viele Nußbäume erfroren und zersprungen. Nachher serbelten sie und mußten nach einigen Jahren entfernt werden. So hat sich z. B. auch der prächtige Nußbaum beim Bürgerheim auf dem Emmersberg Schaffhausen seit 1929 nie mehr recht erholt und mußte 1945 umgefän werden. Der schöne Stamm ist für Fr. 1500.— verkauft worden. Viele Bäume sind aber auch ohne Not, nur des Geldes wegen, geopfert worden. Besonders kritische Tage erlebten die Nußbäume da und dort wegen der Güterzusammenlegung. So kann ich es der Gemeinde Buch kaum verzeihen, daß sie den wohlgeformten jungen Nußbaum südlich der Anstalt Friedeck einer Weganlage geopfert hat. Dabei sind die Verkäufer nicht einmal auf die Rechnung gekommen, weil der Stamm erst wenig Kernholz besaß. Viele Stämme sind auch in Gewehrschäfte verwandelt worden. Es brauchte zwar eine Bewilligungspflicht für das Fällen, aber trotzdem wurden der Bäume immer weniger.

Albert Bächtold schreibt im «Tischtelfink»: «Wa wär au üüse Dorf uuni sini Nußbömm! Jedes Huus, jede Gäärtli, jede Hof wuur jo sin guete Geischt verlüüre. Mir verjüdeled, ägsgüsi, dani im Chind grad de rächt Name säge, üüsi Nußbömm nid. So sagte Jokeb. Aber di andere gänd.halt noo. I däm Winter fellt de ganz prächtig Nußbommwald oms Dorf ome. Allethalbe giits Löcher im Boden und i der Luft. Vom ganze Paradies bliibt chuum en armsälig Totzet stoh. Gwehrschaft häf’s ggee!» — Und doch wollen wir uns über das Wenige noch freuen, vor allem über den mächtigen Baum an der Landstraße beim Eingang des Dorfes von der Station her und über den Veteranen oberhalb des Schulhauses. Auch bei Neunkirch stehen noch einige schöne Gestalten. Nußbäume sind das Wahrzeichen trotziger Kraft und Schönheit und behäbigen Grundbesitzes, das nicht alles zu Geld machen will!

Als 1950 in der neolithischen Moorsiedelung in Thayngen neue Grabungen ge-

macht worden sind, hat Dr. Werner Lüdi, Zürich, auch neue pollenanalytische Forschungen vorgenommen und in einer Tiefe von 125 cm eine große Menge von Juglans-Pollen, also Blütenstaub der Walnuß, nachgewiesen. Dr. Karl Bertsch in Ravensburg vermutet (Brief vom 14. Januar 1952), daß es sich dabei um die Juglans germanica handeln müsse, die in Pfahlbauten bei Wangen, Bodmann und Arbon ebenfalls gefunden worden ist. Es ist dies allerdings eine fragwürdige Angelegenheit^{7,8}.

Die Obstbaumzählungen 1886, 1929 und 1951 ergaben im Kanton Schaffhausen für den Walnußbaum folgende Resultate :

1886 : 4632 Bäume über 10 Jahre alt
1929 : 4487 Gesamtbestand
1951 : 8731 Gesamtbestand.

* * *

⁷ Lüdi, W.: Ein Pollendiagramm aus der neolithischen Moorsiedelung Weiher bei Thayngen, Kt. Schaffhausen. Bericht des geobotanischen Forschungsinstitutes in Zürich, 1950, S. 96.

⁸ Bertsch, K.: Der Nußbaum (Juglans regia) als einheimischer Waldbaum. Heft 20 der Veröffentlichungen der Württembergischen Landesstellen für Naturschutz und Landschaftspflege, 1951.