

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Band: 24 (1922-1923)
Artikel: Volkskundliches aus dem Frei- und Kelleramt
Autor: Meier, S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-112240>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.10.2024

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

Volkskundliches aus dem Frei- und Kelleramt.

Von S. Meier, a. Lehrer, Wohlen.

(Zweite Reihe VII.)¹⁾

Ernt und Tröschet.

„So man zur Erndzeit Schneiden will, soll alle Zeit eine Gemeind nachgehnds eine Obrigkeit begrüsst werden“ verordneten die eidgenössischen Tagsatzungsherren auf der Jahrsrechnung zu Baden im Jahre 1645. Damals und bis in die Sechziger Jahre des 19. Jahrhunderts wurde alle Frucht mit der Sichel abgeschnitten. Es war noch die Zeit der Schnitter und Schnitterinnen, Sichelösen, „Erntsunntig“ (Ernte-Tanzsonntage) und Schnittertänze.

„D'Ern chund von unden uë“ heisst's im Kelleramt. In Tägerig (Unterfreiamt) beginnt sie früher als im Nachbardorf Hägglingen oder in dem noch höher gelegenen Muriamt und im Kelleramt. Infolgedessen entstand jeweilen zur Erntezeit ein Wandern der Arbeitskräfte. Tägeriger zogen, wenn sie mit dem Schneiden fertig waren nach Schongau, Muri, Auw, Buttwil, Benzenschwil, in den „Sänte“ (Sentenhof bei Muri; auf Gygers Karte des Kantons Zürich 1667 Sonnen-Thal genannt); Hägglinger kamen nach Tägerig, Entlibucher nach Sins, andere Luzernerbieter nach Boswil, Boswiler gingen in den Senten, ins Oberamt hinauf und über den Lindenberg hinüber nach Schongau; ins Schongaueramt zogen auch Kellerämter.

Jeder Bauer hatte sein eigenes „Gschneed“ (Schnittervolk.) Um dieses zu erhalten, dingte er die Schnitter nicht einzeln, sondern er schloss mit „aim“ einen Akkord, zufolge welchem der Übernehmer sich verpflichtete, das ganze Gschneide zu besorgen. Der Auftragnehmer hiess dann Schnittermeister. Seine Bedingungen waren etwa: Schnitterlohn 1 Kronenthaler und ein Abschnittbrot pro Juchart nebst Kost und Unterkunftsraum zum Schlafen für das Schnittervolk. Zuweilen wurde auch Bränz ausbedungen. Das Abschnittbrot verteilte der Schnittermeister unter die Schnitter, manche der letzteren nahmen aber statt des Brotes lieber Geld. Auch das

¹⁾ Vgl. ARCHIV 21, 189; 22, 80. 163; 23, 31. 95.

Ablöhnen der Schnitter und Schnitterinnen war Sache des Schnittermeisters. In den Vierzigerjahren erhielt ein Schnitter etwa 1 Fr. pro Tag. Inbezug auf die Schlafstätten konnte von grossen Ansprüchen keine Rede sein. Das Mannevolch schlief im Stall oder auf dem Heustock, das Wibervolch in der Stube auf einer aufgelösten Welle Stroh, günstigenfalls in einer Kammer in Betten. Zuweilen führten die Schnitter auf einem Karren ein Fässlein Schnaps mit sich. Ein alter Wohlerbauer erzählte neulich, er erinnere sich noch ganz gut, wie er einmal ein Gschneid habe auf der Strasse herankommen sehen, der Schnittermeister sei vorausgewesen, mit einem Sträusschen auf dem Hut und einer Bürde Sicheln auf dem Rücken, die in einer aus Lattenstücken gefertigten „Schaide“ steckten.

In Boswil herrschten, wie Witwe Hilfiker, Lehrers, geb. 1828, aus ihrer Jugendzeit zu berichten wusste, folgende Erntebrauch: Es wurde Gemeinde gehalten und abgestimmt, an welchem Tage mit dem Schneiden begonnen werden solle. Es bestanden zweierlei Felder, ein Roggenfeld und ein Kornfeld. Zuerst gings hinter den Roggen, dann kam die Reihe ans Korn. Bevor aber das Feld betreten werden konnte, musste man zuerst „go Wäg schniide“. Den Weg aber hatten gewisse Äcker zu geben. Die Ersten an der Arbeit mussten also die Besitzer solcher Grundstücke sein. Die Bauern zogen „z'Sächse, z'Sibne, z'Zähne hoch“ aufs Feld und zwar des Morgens schon um vier Uhr. Man trank vorher etwas Schnaps oder Milch. Das Morgenessen, das Znüni, Zmittag und Zobig wurde den Schnittern von Weibsleuten in Körben und Zeinen auf dem Kopf zugetragen und unter einem schattigen Baum verzehrt. Über die Mittagszeit gabs eine Pause, die durch Erzählen von allerlei Schnurren ausgefüllt wurde. Zur Abwechslung spielte auch etwa einer auf einer mitgenommenen „Mulharpfe“ [Mundharmonika] oder auf einer Handorgel. „Au z'Obig ischd mängischd Musig gmacht worde mit Handorgele und Klarinette; da ischd ami luschdig gsi, jez isch nüü meh; — d Hägglicher sind vil i d'Ern cho uf Tägerig cho schniide, si händ guet chönne singe“ berichtete vor Jahren ein alter Tägeriger, als er auf Vergangenes zu sprechen kam. Beim Schneiden waren Schnitter und Schnitterinnen in staffelförmiger Aufstellung. Der Schnittermeister stand zu hinterst, um „die andere z'tribe“. Seine Aufgabe war auch, jedem

seiner Untergebenen die Sichel zu wetzen. Die Schnitter knieten am Boden. Ihre Knie hatten sie zur Schonung mit Lumpen umwunden. „D'Muriämter händ ami gjöhdlet; wenn si aim händ welle zlaid läbe, so händ s'ain use gschnitte, 's hed aine müsse schaffe uf Tod und Läbe, wen r nid hed wellen use gschnitte werde.“

Ging während des Schneidens ein „Herr“ vorbei, so trat etwa eine Schnitterin, ein paar Getreidehalmen und die Sichel in der Hand haltend, mit der Bitte an ihn heran: „Gänd is ä öppis i d'Halme.“

Das abgeschnittene Getreide wurde vorweg an „Sammellete“ gelegt. Diese liess man bis zum folgenden Tage liegen¹⁾ und häufelte sie dann vorläufig. Dieses Häufeln hiess „vorhüfele“. Waren die „Hüüfeli“ völlig trocken, so wurden sie, gewöhnlich drei Häufelchen zusammen, an grössere „Hüüffeli“ gelegt und schliesslich zu Garben gebunden. Als Garbenbänder verwendete man Schaub und zwar entweder lötig (zwei Büschel mit den dünnern Enden zusammengeknüpft und nachher jede Hälfte besonders gedreht) oder mit Wide (die eine Hälfte von Stroh, die andere eine gedrehte Rute aus Eichenschützlingen, Chern- [Chorn-]gerte (Ligustrum), Hasle, Läderwiide (Salix alba), Sarbache.²⁾ Verregnete Sammelten wurden mit der Sichel gekehrt und liegen gelassen bis sie ganz trocken waren. Das Legen der Widen bzw. Garbenbänder war und ist auch jetzt noch eine Arbeit für Kinder, das „Aaträgä“ (Zutragen der Häufchen) besorgen meist Frauen und Mädchen, das Binden der Garben Männer. Der Ausdruck lautet: „Mr wänd go Garbe mache“ oder: „Mr wänd go binde.“ Beim Garbenbinden ist ein „Bindchnebel“ unerlässlich. Will der Binder sich mit einer seiner ledigen Zuträgerinnen einen Spass leisten, so nimmt er sie gelegentlich „i d'Weed“, d. h. er versucht, sie in die Garbe einzubinden. Zum Schutze gegen die sengenden Strahlen der Sonne trugen im Unterfreiamt die Schnitterinnen weisse, baumwollene Kopftücher, im Kelleramt und im Oberfreiamt Schinhüte.

Die Garben lud man auf Leiterwagen. Beim letzten

¹⁾ „De Haber sett mr (nach alter Bauernregel) nün Tag vrgässe.“ —

²⁾ Die Garbenruten stammten aus dem Gemeindewald. Wer solche schnitt ging „go Wide haue“, „go Band haue“. — „Der Wirthin Geißmann ist einstweilen Widen zu hauen bewilligt“ beschloss am 26. Juni 1821 eine unterfreiamterische Gemeindeversammlung.

Fuder sassen die Schnitter auf den Wagen, machten aus ihren Nastüchern Fähnchen und sangen während der Heimfahrt.

Waren die Garben eines Ackers eingeheimst, so kamen die „Ähriufäser“ mit Säcklein und Krätten. Oft wurde ihnen aber die Nachlese schon gestattet „we mr scho di erschde Garbe bunde gha hed“, sie durften aber nicht zu nahe kommen. „Ähri abstraupfe“ (Ähren ab den noch stehenden Halmen reissen) galt als Frevel. Auch die Ährenleser hielten, ähnlich wie die Schnitter, Vorübergehende an und baten um eine Gabe. Ihre Bittformel lautete: „Gänd is öppis i d'Ähri.“ Kehreten sie abends heimwärts, so riefen ihnen mutwillige Kinder nach:

Ähriufäser wa trägid r hai?

Leeri Seckli und müedi Bai.

Die Ährenleser kamen oft von stundenweit¹⁾ her und mussten sich während ihrer Tagesarbeit meist mit Brot und Wasser begnügen, wenn nicht etwa ein gutherziger Bauer ihnen etwas Besseres anbot. Die aufgelesenen Ähren bezw. die aus ihnen gewonnenen Körner wurden dem Müller gebracht, damit er sie zu Mehl mahle. Aus dem Mehl buck die Mutter dann in einer entlehnten Backmulde Brot und „Wehe“ (Bölle-, Chrud-, Hördöpfel-, Öpfelwehe) und für die Kinder noch extra „Öpfelwegge“. Eine solche rare Backerei war wie ein Familienfest.

Die Ernte dauerte jeweilen eine bis zwei Wochen und schloss mit der Sichellösi. Da gabs Fleischsuppe, Rindfleisch, Schwinigs, (Hamme, Schüfeli,) dazu Erdäpfel, „tör Schnitz“, Salat, Eierröhrli oder Kuchen, Most; zuletzt noch Kaffee fürs Wibervolch. Zur Unterhaltung wurde gesungen, hie und da auch getanzt. Zum Abschied erhielt jeder Schnitter nach der Sichellöse ein Brot als Geschenk. Es hiess Schnitterbrot.

Das Einheimsen des Getreide hat seither verschiedene Änderungen erfahren. Es geht mit der Ernte rascher. Jeder geht auf seinen Fruchtacker, wann er will. Es werden vorher keine Gemeindeversammlungen mehr abgehalten und in der Dorfkapelle während der Erntezeit jeden Morgen schon um vier extra bezahlte Messen gelesen; kein Ährenleser wird mehr wegen Ährenabstreifen öffentlich mit der Rute an der

¹⁾ Ich selber bin als Knabe einst mit meinen Geschwistern und andern Kindern von Tägerig weg aufs „Fidlisbacher“-Feld (Feld bei Fislisbach) gezogen, um dort Ähren aufzulesen.

„Stud“ gezüchtigt. Kein wanderndes Schnittervolk ist mehr auf den Strassen zu erblicken. Die Frucht wird nicht mehr mit der Sichel abgeschnitten, alle Halmen fallen unter den Streichen der Sense. Zwar hatte man die Augen weit aufgetan und es als eigentliche Versündigung gehalten, als Bauern es wagten mit dem uralten Brauche zu brechen und die Frucht statt handvoll um handvoll sorgfältig mit der Sichel abzuschneiden mädliweise mit einer Sense abzumähen wie Gras. „Es gäb es Gseu, es werdidi Ähri i Boden ië trampet und 's gang überhaupt vil Frucht verlore bim Mähe“ hiess es. Als dann aber einer dem andern mit der Sense auf dem Rücken ins Fruchtfeld hinaus nachfolgte, verstummte das Räsionieren. Man hat sich in die Neuerung eingelebt und niemand würde die Sichel mehr zum Fruchtschneiden zurückwünschen. Die beim Mähen entstehenden „Mädli“ werden schon hinter dem Mähder „ufghampflet“ (handvollweise aufgenommen) bzw. nõhg'laid“ (nachgelegt) und „g'hüüffelet“. Statt der Garbenbänder aus Stroh und Widen werden in neuerer Zeit vielfach Hanfseile verwendet,¹⁾ die zerstreut herumliegenden Halmen werden mit grossen Fruchtrechen zusammengefasst, die Garben statt auf Leiterwagen, auf die zum Laden bequemeren Brückenwagen geladen.

Das Garbendreschen. Das heimgeschaffte Getreide wird da, wo man noch mit dem Flegel drischt, nicht sofort gedroschen, sondern mittelst „Garbesail und Wällerädli“ auf die Raiti hinaufgezogen und dort auf den „Raitibrügge (Reitebalken) an einen Haufen („Garbestock“) gelegt. Durch das Lagern kommen sie bald in Schweiss, der nach und nach wieder vergeht. So lange die Garben aber im Schweisse liegen darf nicht ans Dreschen gedacht werden. Im Allgemeinen geht man erst, wenn die Feldarbeiten alle beendigt sind und es draussen nichts mehr zu tun gibt, „drahee“. Wo die eigenen Kräfte nicht ausreichen, werden Tagelöhner gedungen. Bei bescheidenen Verhältnissen muss auch die Mutter den Flegel schwingen; allein zu dreschen ist für den Vater zu langweilig. Am Morgen früh werden in das schon am Tag vorher ausgeräumte „Tern“ (Tenne) von der Raite durchs „Raitiloch“ hinunter sechs oder acht Garben geworfen, auf beiden Langseiten zurecht gelegt, so dass das „Födlä“ die Mauer berührt,

¹⁾ In gewissen Eisenhandlungen kann man jetzt auch Garbenbänder aus Eisendraht kaufen.

die Ähren aber nach der Mitte gerichtet sind. Dann hauen die Drescher zu zweien, dreien, selb viert oder selb sechst mit dem „Pffegel“ im Takte auf die Ähren und Halme los, dass es weithin schallt: Tick, tack, tack — tick, tack, tack! Ist eine Garbe auf der nach oben gekehrten Seite genugsam geklopft, so wird sie von einem dabeistehenden Kinde oder von einer Weibsperson gedreht, damit die Drescher auch die untere Seite bearbeiten können. Schliesslich werden noch die Bänder los gemacht und die Garben zu einer Schicht ausgebreitet und neuerdings gedroschen. Ist ein „Traasch“ fertig, so binden die Drescher das Stroh zu Wellen, kehren die Körner an einen Haufen und nehmen nachher ein neues Traasch in Angriff. Bis am Abend dreschen vier Drescher etwa 20—25 Traasch, also 120—160 Garben. So gings früher beim gleichen Bauer manchmal die ganze Woche hindurch. Die ausgedroschene Frucht wird in der eigenen oder in einer entlehnten Rölle geröllt und nachher in Säcke gefasst. Früher bewahrte man sie in der Fruchtschütte oben im Hause oder im Speicher auf; jetzt macht sie der Bauer sobald als möglich zu Geld.

Das Dreschen macht Appetit, die Leute mögen essen und trinken, es wird deshalb auch um diese Zeit mehr und besser gekocht, als an gewöhnlichen Tagen. Den Schluss des „Tröschet“ bildete früher die „Pffegelrecki“, d. h. ein reichliches Mahl, bei dem es fröhlich herzugehen pflegte.

In den Mühlen zu Jonen bestanden schon in den Siebzigerjahren Dreschmaschinen, die fast von sämtlichen Bauern des Orts sowie von solchen der umliegenden Dörfer Lunkhofen, Ottenbach, Zwillikon, Birri benützt wurden. Sie erforderten zwar ein zahlreicheres Arbeitspersonal (zwe zum Fuerwärche, aine zum Ablade, aine zum Uflöse und Änegeh, aine zum Iëlöh [Hineinlassen], aine oder aini zum Schütte [Stroh schütteln], drei oder vier zum Binde, aine oder zwee zum Fruchtufmache), leisteten dafür aber auch bedeutend mehr, waren sie doch imstande in einem Tage bis 1000 Garben zu dreschen. Auch diese Dreschet schlossen jeweilen mit einem festlichen Schmaus.
