

# Der Emmentaler Schleiss : Nahrung und Wohnrecht als Altersrente und "Sozialisationsprogramm" für Alleinstehende 1650-1800

Autor(en): **Dubler, Anne-Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **85 (1989)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-117698>

## **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.

**Der Emmentaler Schleiss: Nahrung und Wohnrecht als Altersrente  
und «Sozialisationsprogramm» für Alleinstehende  
1650 bis 1800\***

Von *Anne-Marie Dubler*

Wer sich im Bernbiet mit Erbteilungs- und Eheabmachungen, mit Handänderungsverträgen und anderen Übereinkünften des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Lebens befasst, wird unweigerlich auf den Begriff «Schlyss» («Schleiss») stossen. Dieser Begriff ist heute zwar etwas aus der Mode gekommen, doch führt ihn das bernische Steuerrecht zusammen mit den beiden synonym verwendeten «Pfrund» und «Leibrente» noch auf. Tatsächlich ist «Schleiss» als Begriff<sup>1</sup> und von der Sache her sehr alt und bedeutet Nutzniessung auf Lebenszeit wie der östlich der Reusslinie verwendete Begriff «Leibding»<sup>2</sup>. Die Leibrente, ob nun als Schleiss oder als Leibding bezeichnet, war während Jahrhunderten die wohl gebräuchlichste Form der Altersversorgung.

Der Schleissvertrag regelte das Wohnrecht und die Nahrung im Alter. Es sind damit gleich zwei Themenkreise angesprochen, welche die heutige Forschung besonders interessieren, die Alters- und die Nahrungsforschung. Beide haben in den letzten Jahrzehnten vermehrt Bedeutung erlangt, und zwar beide sowohl in der historischen als auch volkswissenschaftlichen Forschung.<sup>3</sup> Aus diesem grösseren Rahmen soll der Aspekt der Altersversorgung im ländlichen Gebiet zur Zeit des Ancien régime herausgegriffen und am Beispiel des Emmentaler Schleissvertrages erläutert werden, wobei zu gleichen Teilen die volkswissenschaftlich-gesellschaftliche und die wirtschaftsgeschichtliche Seite zu beleuchten sein werden.

Was ist unter 'Emmental' zu verstehen? In diesem Zusammenhang ist ein bestimmter Ausschnitt aus dem geographischen Raum Emmental, nämlich die historische 'Landschaft Emmental' mit den drei ehemaligen Herrschaften bzw. bernischen Landvogteien Trachselwald, Sumiswald und Brandis, gemeint. Dieses Gebiet hatte ein eigenes, 1559 erstmals kodifiziertes Landrecht<sup>4</sup> und umfasste die Flusstäler der Ilfis, der Emme und der Grünen mit den alten Dorfkernen und Pfarrkirchen im Talboden und den darum herum im hügeligen Umgelände verstreuten Einzelhöfen.

\* Erweiterte und mit Anmerkungen versehene Fassung des am 18. November 1988 vor dem Historischen Verein des Kantons Bern und der Sektion Bern der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde gehaltenen Referates.

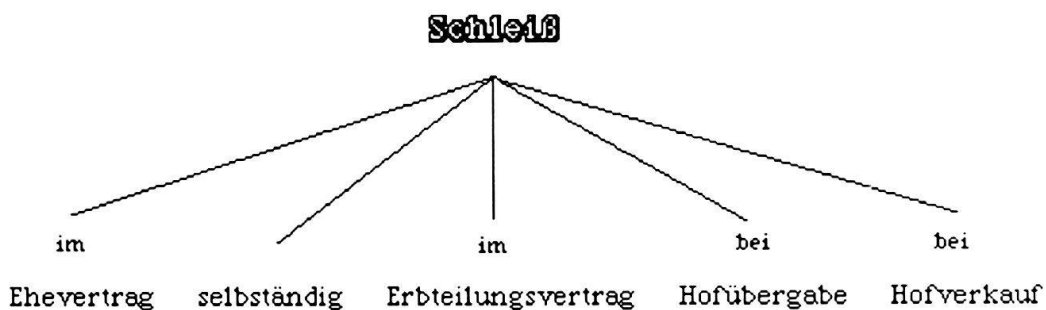
Kartenausschnitt: Das Gebiet der alten Landschaft Emmental



Welches war die Rechtssituation? Der Schleiss figuriert im Landrecht des Emmentals als Teil des Erbrechts der Witwe. Nach dem Tode eines Ehepartners verfuhr das Emmentaler Erbrecht mit Witwe und Witwer sehr ungleich: Während der Witwer über sämtliches hinterlassenes Gut verfügen konnte, wurde die Witwe zur Erbteilung und zur Übergabe des Hofes an die Erben gezwungen. Um sie aber nicht schutzlos der Ungewissheit preiszugeben, schrieb das Landrecht obligatorisch eine Leibrente – eben den Schleiss – vor, den das Berner Stadtrecht gar nicht kannte.<sup>5</sup> Der entsprechende Artikel der Emmentaler Landsatzung von 1559 sah vor, dass nach dem Tod des Vaters die Kinder bevogtet wurden. «Darnach sol die frow mit iren kinden teilen, und so der man der frowen ein schlys gemacht hätte, so sol sy darby blyben. Ob aber das nit beschechen wäre, so söllent und mögent die nachpuren und fründ iren ein zimlichen schlys machen.»<sup>6</sup>

Schleissverträge konnten Bestandteil des Ehevertrages sein, den die Eltern des Brautpaares oder dieses selbst vor der Hochzeit aushandelten.<sup>7</sup> Sehr viel seltener liess der Mann seiner Frau im Lauf der Ehe einen eigentlichen Schleissvertrag aufsetzen. Fehlte beim Tod des Mannes ein solcher Vertrag, so bestimmten im 17. und 18. Jahrhundert nicht mehr Nachbarn und Verwandte wie 1559, sondern die Amtleute in Absprache mit den Erben die Höhe des Schleisses, der sich ja am Ertrag der Liegenschaft orientieren musste. In diesem Fall war der Schleiss Bestandteil eines Erbteilungsvertrages. Obschon im geschriebenen Recht nicht vermerkt, handelten sich bei einer frühzeitigen Hofübergabe die Eltern bzw. der Vater meistens ebenfalls einen Schleiss aus. Auch konnten Hof- und Hausverkäufe einen Schleiss als Teil oder anstelle der Kaufsumme vorsehen.<sup>8</sup>

Grafik 1: Formen des Schleissvertrages



Der Schleiss war zwar immer an eine bestimmte Liegenschaft gebunden, aber er musste nicht vom Hoferben allein getragen werden. Vielmehr zahlte er sich aus dem Zins eines bei der Erbteilung von allen Erben



ausgehandelt und auf dem Hof in Form einer Gülte hinterlegten Kapitals.<sup>9</sup> In der Regel hatte der Schleiss somit die Natur der Nutzniessung eines bestimmten Kapitals; es gab aber auch Verfügungen, die dem Schleisser zugestehen, notfalls das Kapital selbst angreifen zu dürfen.<sup>10</sup>

Der Schleissvertrag umfasste meistens Wohnrecht und Nahrung. Seltenere gehörte ein zusätzliches Taschengeld dazu, dem sich bei reichen Schleissnehmern zusätzliche Annehmlichkeiten beigesellen konnten: etwa eine eigene Magd, die freie Benutzung von Pferd und Wagen samt Knecht für Reisen und Badefahrten und ähnliches.<sup>11</sup>

Der Schleiss war auf die bäuerliche Welt abgestimmt, hatte aber, weil er im Landrecht verankert war, auch Geltung in nichtbäuerlichen Kreisen. Als Bestandteil des Ehevertrages kam er eher in begüterten, als Annex von Erbteilungsverträgen jedoch in allen Schichten vor. Beim Aufrechnen ergab sich freilich, dass 71 % der untersuchten Verträge in der Zeit zwischen 1782 und 1790 die Mittel- und Oberschicht betrafen.<sup>12</sup> Die meisten armen Familien konnten der Witwe keinen Schleiss ausrichten. In diesen Fällen wurde die Witwe «vertischgeldet», d. h. sie lebte ohne Sonderrecht bei einem ihrer Kinder.

Wie sieht es mit der Überlieferung dieser Verträge aus? Die Mehrzahl der erhaltenen Verträge liegt heute in öffentlichen Archiven. Alles, was die Kanzlei auf den bernischen Landvogteischlössern einst an privat- und öffentlichrechtlichen Verträgen ausgestellt hatte, war protokolliert worden. In den drei Amtsverwaltungen Trachselwald, Brandis und Sumiswald haben sich über 180 solcher Kontraktenprotokoll-Bände erhalten, wobei allerdings die Schleissverträge nur einen kleinen Teil ihres Inhalts ausmachen. Die private Überlieferung mit offiziellen und nichtoffiziellen Verträgen dürfte mehrteils auf gut- und grossbäuerliche Kreise beschränkt sein.<sup>13</sup> Im Amt Trachselwald mit der grössten Tradition setzen die Kontraktenprotokolle 1650 anfangs noch mit Lücken ein. Dieses Datum bestimmte denn auch unsere Untersuchungszeit, die von 1650 bis zur Aufhebung der bernischen Verwaltung 1798 geht. Um Entwicklungen und Veränderungen einfangen zu können, wurden drei zeitliche Schnitte in der zweiten Hälfte des 17. sowie in der ersten und zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts angelegt. Die Auswahl der Orte und die Zahl der Verträge hingen von der Überlieferung ab.

Die Periode von 1650 bis 1800 ist in mancherlei Hinsicht interessant. Zum einen war um 1650 die Umwandlung der Agrarwirtschaft im Emmental weitgehend abgeschlossen. In den Dörfern bestanden die spätmittelalterlichen Zelgen nicht mehr, und die Allmenden waren fast alle auf die Höfe verteilt. Das Emmental war damit ganz auf den Feldgrasbau übergegangen, d. h. dass sowohl im Talboden als auch auf

den höher gelegenen Einzelhöfen neben dem Getreidebau auch Vieh- und Milchwirtschaft betrieben wurden. Käse dagegen wurde nur auf den Alpen hergestellt.<sup>14</sup> Zum andern kam im 18. Jahrhundert die Kartoffel als neues Nahrungsmittel auf.

Aus diesen beiden Situationen ergibt sich ein erster Fragenkomplex: Wie nämlich wirkte sich dieser zweifache Wandel im Anbau und in der Hofwirtschaft auf die Schleissnahrung aus? In welchem Verhältnis stand die Schleissnahrung zur Volksnahrung ganz allgemein?

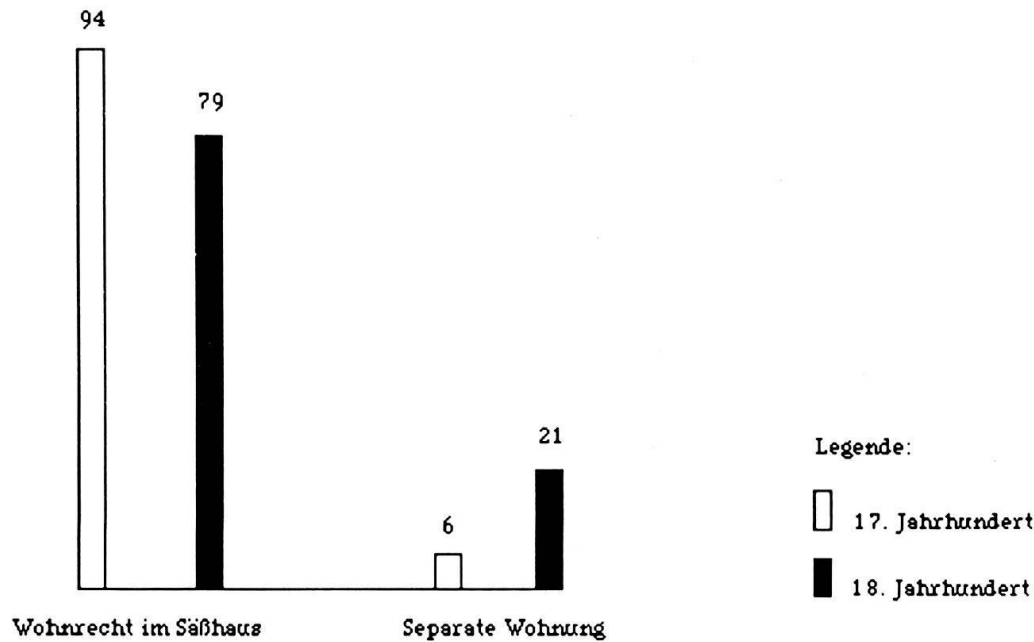
Die bearbeiteten Schleissverträge betrafen grösstenteils Alleinstehende, in 86 Fällen waren es tatsächlich nur 8 Ehepare. Ferner überwogen mit 74 zu 12 die Verträge für Frauen jene für Männer sechsmal. Der Schleiss hatte damit vorzüglich die Aufgabe, Behausung und Ernährung der Witwe im Alter sicherzustellen. Fragen der Altersbewältigung beschäftigten offensichtlich auch schon die damalige, im Durchschnitt kurzlebige und nicht nur unsere überalterte Gesellschaft. Diese Feststellung führt zu einem zweiten Fragenkomplex: Wie wurde der alternde Mensch des 17. und 18. Jahrhunderts in der damaligen ländlichen Gesellschaft, die eine zwar bäuerlich dominierte, jedoch mehrteils gewerblich-ländlich-proletarische war, integriert? Wie löste man Generationenkonflikte? Wie bewältigte man Einsamkeit? Wie das Gefühl, am Ende des Lebens überflüssig zu sein? Weil erzählende Quellen für die ländlichen Schichten der Zeit vor 1800 für diese Art von Fragestellung nicht existieren, soll der Versuch gewagt sein, Quellen in der Art des Schleisses<sup>15</sup> in Dienst zu nehmen: Hatte der Schleiss – um es bündig zu sagen – ausser der Regelung materieller Bedürfnisse auch eine soziale Funktion?

#### *Inhalt und Wandel des Schleissvertrages im Zeitraum von 1650 bis 1800*

Der Schleissvertrag ordnete die Nutzniessung am Haus, am Boden und an einem bestimmten Kapital in Form von Wohnrecht, Nahrung und Bargeld. Die Mehrzahl der Verträge regelte als erstes das Wohnrecht. Während das 17. Jahrhundert vielfach in Formeln stecken blieb, machte das 18. Jahrhundert immer präzisere Angaben. In beiden Jahrhunderten jedoch – und das ist für unsere Thematik von Belang – handelte es sich überwiegend um ein Wohnrecht im angestammten Haus; bei Bauern wird dieses als «Sässhaus» bezeichnet.

Fast die Hälfte aller Verträge des 17. Jahrhunderts bestimmte lediglich, dass der Hofinhaber der Witwe «ruhige wohnung, statt und platz, schatten und schermen, feuer und licht»<sup>16</sup> im Sässhaus gewähren müsse. Solche Formeln sterben nach 1700 aus. Man bemühte sich nun vielmehr,

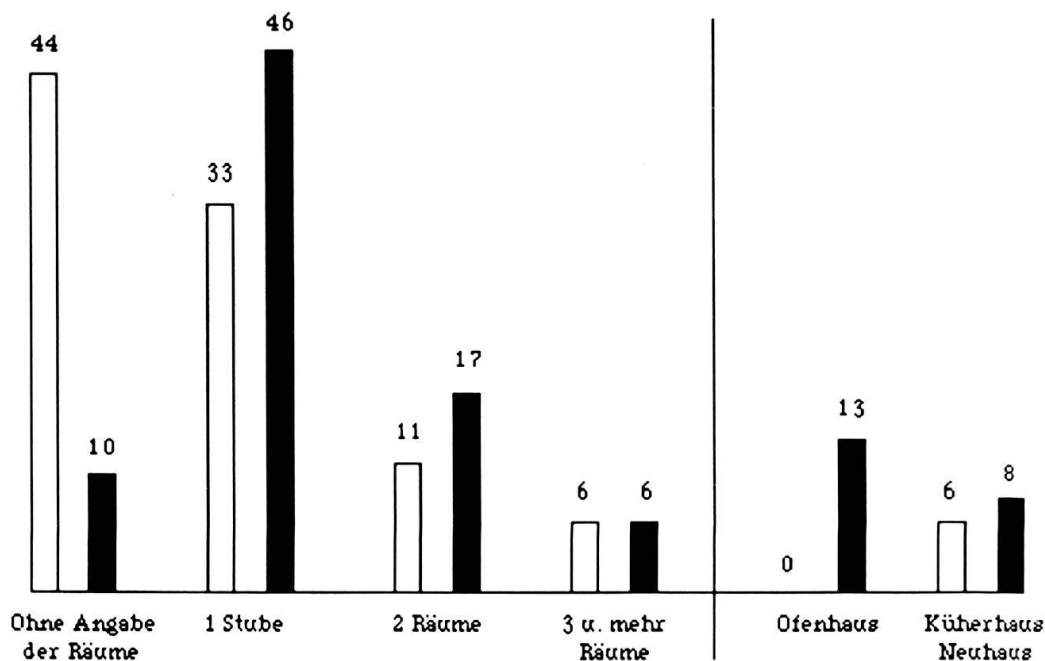
Grafik 2: Wohnrecht im Süsshaus und in der separaten Wohnung



die Art der Unterkunft konkret festzulegen. Alleinstehende erhielten überwiegend eine ausdrücklich als heizbar bezeichnete Stube.<sup>17</sup> Kleiner war die Zahl jener Ehepaare und auch Alleinstehenden, die über der Stube auch noch eine ungeheizte Schlafkammer, einen «Obergaden», erhielten.<sup>18</sup> Eine Öffnung mit Schieber über dem Stubenofen diente der Temperierung solcher Kammern. Vermögliche Schleissnehmer bedingten sich auch mehr Räume aus, über der Stube beispielsweise zwei Schlafkammern, die eine für sich, die andere für die Magd.<sup>19</sup> Im 18. Jahrhundert kam bei Wohlhabenden der separate Wohnsitz vermehrt in Schwang. Es handelte sich dabei mehrteils um nachträglich in die hofeigenen Backhäuser (Ofenhäuser) eingebaute Stuben, seltener um eigentliche Wohnhäuser. Das «Stöckli» als ein eigens errichteter Alterssitz war noch unbekannt, wie zu zeigen sein wird.

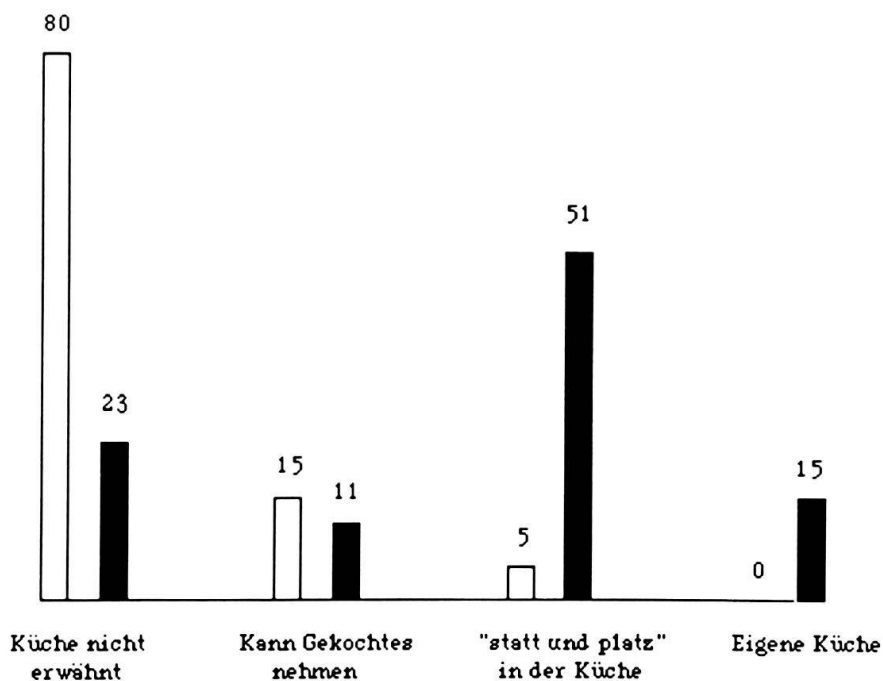
Zum Wohnrecht gehörte die Kochgelegenheit. In den Schleissverträgen des 17. Jahrhunderts wurde sie meistens wiederum nur formelhaft mit «feuer und licht» angedeutet. Das 18. Jahrhundert regelte mehr: Über die Hälfte aller Verträge sicherte dem Alleinstehenden «statt und platz» in der Küche zu, was die Kochmöglichkeit, nämlich Platz auf der Feuerplatte, aber auch Platz für Vorräte im Küchenschrank (küchenschaft) oder in der Speisekammer (speisegaden), einschloss.<sup>20</sup> Ein kleiner Teil der Schleissnehmer handelte sich Gekochtes aus der Küche ein, meist mit der Formulierung, dass er oder sie vom «Köch» und vom «Müs» nach Bedarf nehmen dürfe. Mit Vorliebe liessen sich Männer und alterskranke Frauen Gekochtes verbiefen.<sup>21</sup> Wer über einen separaten

Grafik 3: Der eigene Wohnraum: Stube, Gaden, Ofenhaus



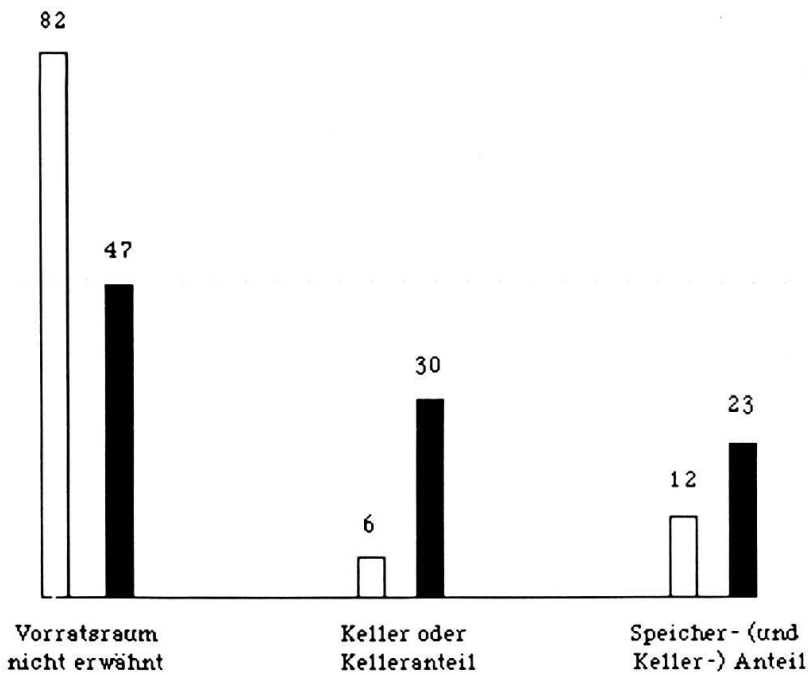
Wohnsitz verfügte, hatte eine eigene Kochgelegenheit. Verträge, welche die Küche erwähnen, regeln auch die Holzversorgung. Fast immer bezog der Alleinstehende «gerüstetes Holz», d. h. gesägtes und gespaltenes Holz, das seltener auch direkt als «holz ab der scheiterbeige» bezeichnet wurde.<sup>22</sup>

Grafik 4: Küche und Kochgelegenheit



Zum Wohnrecht gehörte auch Vorratsraum, neben dem Platz in der Küche auch Platz im Keller, seltener im Speicher. Die ausführlicheren Angaben des 18. Jahrhunderts sagen meistens «statt und platz in küche und keller» und meinen damit einen Anteil am Hauskeller. Andere Verträge bestimmen der Witwe einen Keller unter einem bestimmten Raum, vielfach unter der eigenen Stube, oder einen Anteil an einem Speicher- oder Ofenhauskeller oder an einem Keller im Garten.<sup>23</sup> Die Zuweisung eines ganzen Speichers oder eines Anteils kam nur in vermöglichen Bauernfamilien vor. Wie die Unterkunft selbst war eben auch der Vorratsraum ein soziales Indiz.

Grafik 5: Vorratsraum in Keller und Speicher



An zweiter Stelle regelte der Schleiss die Nahrung. Sie lässt sich grob in zwei Kategorien einteilen: 1. in Nahrung, die als Lebensmittel abgegeben wurde, nämlich Getreide, Milch, Butter, Fleisch und Obst, und 2. in Nahrung, die erst noch zu produzieren war, die «(h)erdspeis». Der Schleiss sah nämlich in der Regel Pflanzland und Mist, nicht aber oder zumindest nur selten Gemüse vor. Kategorie 1 war das, was die Hofwirtschaft produzierte, Kategorie 2 das, was Garten und Bünte hergaben und was generell Frauenarbeit war.

Welches waren nun die Lebensmittelsorten, die im Schleiss festgelegt wurden, und zu welchen Speisen hat man sie verwendet? Halten wir uns an die eben genannten beiden Kategorien der fertigen und der erst noch zu produzierenden Lebensmittel. Kategorie 1: An erster Stelle stand immer das Getreide, und zwar vorab der Dinkel, mengenmässig weniger

Hafer und weit weniger Gerste, stark im Rückgang war Hirse begriffen, und der Roggen kam selten vor. Gerste und Hirse fielen damals zusammen mit den Hülsenfrüchten unter den alten Sammelbegriff von «Müskorn», Produkte, die man zur Breibereitung verwendete.

An zweiter Stelle kamen die tierischen Produkte, vor allem Milch, Butter nur in jedem dritten oder vierten Schleiss. Schweinefleisch lag mengenmässig deutlich vor Rind- und Schaffleisch.

Ein wichtiger, nie fehlender Bestandteil der Schleissnahrung war Obst, meistens mit allen drei Sorten, Äpfeln, Birnen und Kirschen, vertreten.

In die Kategorie 2 – die sogenannte Erdspeise – fielen alle Sorten Gemüse. Weil die Schleissnehmer nur in seltenen Fällen das fertige Gemüse bezogen, sind aus diesem Grund konkrete Sortennennungen eher selten. Beim Pflanzland werden immer Garten- und Büntland gesondert als «beete im garten» und «herdreich für die erdspeis» vermerkt, die nicht anders als heute für verschiedene Gemüsesorten stehen. Wichtigstes Gartengemüse war «Kraut», vor allem Mangold und Spinat; zu den Gartengewächsen gehörten auch Salate, Zwiebel und Kräuter. Auf der Bunte ausserhalb des engeren Hofbereichs wuchsen Kohl (kabis), verschiedene Sorten an Rüben und Rübli sowie Hülsenfrüchte, vor allem Erbsen und Bohnen, im 18. Jahrhundert auch die Kartoffel, auf die wir noch eingehen.

Tabelle 1: Der Emmentaler Schleiss. Nahrungsmittel und ihre Speisen in der Emmentaler Küche des 17. und 18. Jahrhunderts

|         | Nahrungsmittel          | Erscheinungsform        | Speisen, Zubereitungsart                                |                             |
|---------|-------------------------|-------------------------|---|-----------------------------|
| 1       | Getreide                | Dinkel/Korn             | gemahlen  | Brot Mehlspeisen, Backwaren |
|         |                         | Hafer                   |   |                             |
|         | Milch                   | *Gerste                 | } geschrotet  | Müsli                       |
|         |                         | *Hirse                  |   |                             |
|         |                         | Vollmilch               |   |                             |
| Butter  | frisch, Kochbutter      |                         |   |                             |
| Fleisch | Schwein                 | } frisch, geräuchert    | Braten, Siedfleisch, Würste zum Braten, Backen          |                             |
|         | Rind, Schaf             |                         |   |                             |
| Eier    | Schweinefett            | frisch                  | gekocht, gebraten, zum Backen                           |                             |
| Obst    | Äpfel, Birnen, Kirschen | } frisch, gedörnt       | gekocht zu Mehl-(und Kartoffel-)speisen, zum Müsli; roh |                             |
| 2       | Gartenbeet              | Kraut (Mangold, Spinat) | frisch  | Koch zum Würzen             |
|         |                         | Zwiebel                 | frisch  |                             |
|         | "Erdreich" (Bunte)      | Kabis, Rüben            | frisch, sauer   | } Koch                      |
|         |                         | Rübli                   | frisch  |                             |
|         | "Erdreich" Kartoffel    | *Bohnen*Erbsen          | } frisch, gedörnt                                       | Müsli                       |
| *Linsen |                         |                         |   |                             |
|         |                         | frisch, gelagert        | gekocht, gebraten, Suppe                                |                             |



Welche Speisen hat man aus diesen Produkten zubereitet? Natürlich enthalten die Schleissverträge über die Zubereitung der Speisen keine Angaben. Immerhin kommt eines klar zum Ausdruck, dass nämlich Brot und Eintöpfe unter den Gerichten sowie Milch als Getränk von überragender Bedeutung gewesen waren. Für Brot verwendete man das in dieser und auch in anderen Regionen klassische Brotgetreide Dinkel, auch Korn genannt, das ausser für Brot für Mehlspeisen, Mehlsuppen und Backwaren gebraucht wurde. Bei den Eintöpfen sind zwei auch sprachlich<sup>24</sup> verschiedene zu unterscheiden: Der nahrhaftere Eintopf, das «Müs», ein Brei aus geschroteten Getreidesorten, wurde vor allem aus Hafer und Gerste oder aus gedörrten Hülsenfrüchten hergestellt, daher auch der Begriff «Müskorn» für alle diese Sorten. Die zweite Variante des Eintopfs, das «Köch», bezeichnete das frische oder saure gekochte Gemüse. Das Köch musste durch Zugabe von Butter oder Schweinefett angereichert, das Mus durch gekochtes Obst ergänzt werden. Fleisch, mehr geräuchertes als Frischfleisch (grünes fleisch), war ebenso wie die Eier nicht Alltagspeise. Die Milch dominierte als Hauptgetränk ebenso wie Brot und Eintopf bei den Speisen. Bis ans Ende des Ancien régime hatte es die Kartoffel nicht geschafft, in die alte Speisehierarchie der Emmentaler Volksnahrung aufgenommen zu werden; sie stand auch da noch ausserhalb der Getreide- und der Mus- und Köch-Gerichte. Die Wichtigkeit der Eintopfgerichte spiegelte sich übrigens in der Grundausstattung der Küche: Bei Handänderungen ging der «müshafen an der hählen»<sup>25</sup> – der Kochtopf am Haken über dem offenen Feuer – an den neuen Besitzer über. Eintöpfe waren aber nicht eine Emmentaler Eigenheit, sondern ländliche Alltagsnahrung ganz allgemein.

Versuchen wir, den Stellenwert der einzelnen Nahrungsmittel im Schleiss noch etwas fester in den Griff zu bekommen. Im bäuerlichen Schleiss waren Korn, Hafer und Hülsenfrüchte, das heisst Brot und Breie, ferner Milch, Obst und Gemüse sowie Schweinefleisch Konstanten der Nahrung. Mengenmässig festgelegt wurden in der Regel aber nur Getreide, Milch, Butter und Fleisch, dagegen nur andeutungsweise Obst, das immer als Anteil an dem uns unbekanntem Ernteertrag des Hofes beschrieben wird.<sup>26</sup> Die überragende Bedeutung des Obstes – neben der Gemüsenahrung – zeigt sich schon darin, dass dieses in den vollständigen Schleissverträgen kaum fehlt. Im Gegensatz zu Getreide sind Mengen an Hülsenfrüchten selten belegt, weil diese eben wie das Gemüse vom Schleissnehmer selber zu produzieren waren.

An den berechneten Mittelwerten wird das ähnlich gewichtige Nebeneinander von Getreide und Milchprodukten erkennbar, das die Feldgraswirtschaft kennzeichnet. Ein Schleiss aus dem Kornbaugebiet

Tabelle 2: Der Emmentaler Schleiss  
Nahrungsmittel im sozialen Vergleich (1782–1790)

| Nahrungsmittel<br>in durchschnittlichen Tagesrationen |                         | Mittelschicht<br>Bauern | Unterschicht<br>Tauer |
|---|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Getreide  | Dinkel/Korn             | 713 g                   | –                     |
|   | Hafer                   | x                       | –                     |
|   | Gerste                  | x                       | –                     |
|   | Hirse                   | –                       | –                     |
| Milch   | Vollmilch               | 1 bis 1,5 l             | 0,6 bis 0,8 l         |
|   | Butter                  | 33 g                    | –                     |
| Fleisch   | Schwein                 | [½]                     | –                     |
|   | Rind                    | 27 g                    | –                     |
| Eier  |                         | x                       | –                     |
| Obst  | Äpfel, Birnen, Kirschen | x                       | x                     |
| Gartenbeet  | Kraut (Mangold), Salat  | x                       | x                     |
| "Erdreich"  | Kabis, Rüben, Rübli     | x                       | x                     |
|   | Bohnen, Erbsen, Linsen  | 315 g                   | x                     |
| "Erdreich"  | Kartoffeln              | x                       | x                     |
| "Erdreich"  | Flachsöl                | x                       | x                     |

sah im Vergleich dazu weit weniger Milch, normalerweise Wein als Getränk, selten Butter, dafür Schweinefett vor. Wo aber war im Emmentaler Schleiss der Käse geblieben? Kein einziger Vertrag sah ihn vor. Die Erklärung ist nicht schwierig: Käse wurde bis ins 19. Jahrhundert ausschliesslich auf den Alpen hergestellt; er gehörte nicht zur Hofproduktion und damit auch nicht zur Schleissnahrung, ganz allgemein nicht zur Emmentaler Volksnahrung vor 1800. Käse musste genauso wie Wein zugekauft werden.<sup>27</sup> Entsprechend der Bedeutung der Emmentaler Viehwirtschaft erstaunt nun aber auch die verhältnismässig geringe Dotierung mit Fleisch. Zum einen führt nur ein gutes Drittel der bäuerlichen Verträge Fleisch bzw. ein ganzes oder halbes Schlacht tier (Rind, Schwein, Schaf, Ziege) auf, und zum andern ist es vor allem Schweine- und wenig Rindfleisch, noch weniger Schaf und Ziege. In dieser Verteilung spiegeln sich noch die alten ackerbäuerlichen und nicht so sehr die viehwirtschaftlichen Essitten, bei denen Rindfleisch eine grössere Rolle hätte spielen müssen.<sup>28</sup> Nur knapp ein Drittel aller Verträge sahen ein bis zwei Hühner vor.<sup>29</sup> Nur die Milch hatte sich ganz durchgesetzt. Während ein Schleisser im 17. Jahrhundert noch fast ausschliesslich Anrecht auf eine ganze oder halbe Kuhnutzung hatte<sup>30</sup>, änderte sich dieser Brauch zugunsten einer bestimmten Menge Milch, etwa einer halben oder ganzen Mass täglich, also rund 1 bis 1½ Liter<sup>31</sup>, oft mit dem Vermerk, dass es «gute ganze», «ganze küehwarne» Milch, «frisch von der kuhe weg» sein müsse. Mit dieser Vollmilch liess sich die in vielen Verträ-



gen sonst nicht erwähnte Butter herstellen; die Buttermilch war ein beliebtes Getränk.

Als Fazit können wir festhalten, dass der bäuerliche Schleissnehmer aus dem Hof versorgt wurde, ass, was der Hof hergab. Schleissnahrung unterschied sich in nichts von der bäuerlichen Alltagskost.

Es stellt sich die Frage, wie die Schleissnahrung im nichtbäuerlichen Haushalt, bei Störhandwerkern, Kleingewerbetreibenden, bei Tagelöhnern und Heimarbeitern – allesamt Angehörige der sozialen Unterschicht, der Taunerschicht<sup>32</sup> – ausgesehen hat. Wer damals zur Unterschicht gehörte und einen Schleiss aussetzen konnte, hatte über Grundbesitz verfügt. Das typische Tauneranwesen zählte einige Jucharten Land, ein bis zwei Kühe oder Ziegen. Dementsprechend findet man im Taunerschleiss stets Pflanzland, einen Anteil an der Obsternte und Milch<sup>33</sup>, kleinere Mengen als bei Bauern zwar, aber doch dieselben Sorten. Dagegen fehlten Getreide, Butter, Fleisch und nach 1750 auch die Hühner und Eier. Ass die Taunerwitwe also kein Brot, keinen Brei, kein Fleisch, keine Eier? Sehen wir uns diese Frage unter anderem Aspekt nochmals an.

Ungefähr ein Fünftel aller Verträge, fast alle in bäuerlich-grossbäuerlichen Kreisen, sahen ein Sackgeld vor. Das war aber nicht das einzige Bargeldeinkommen der Witwe. Nach Emmentaler Erbrecht erhielt die zur Teilung gezwungene Witwe stets einen «Kindsteil» in Bargeld oder in Wertschriften<sup>34</sup>; das konnten beträchtliche Vermögen oder – wie in vielen Fällen – ein paar Kronen sein. Dieser Geldanteil, ob gross oder klein, war nun aber von einiger Wichtigkeit zur notwendigen Ergänzung des Schleissangebotes. Einmal fehlten im Schleiss ja fast durchwegs Kleider. Aber auch die Nahrung war nicht vollständig, ohne Käse, nur ausnahmsweise mit Wein, nie mit Salz, Gewürzen, Honig und anderem zur Abrundung und Verfeinerung der Kost. Das alles musste der Schleissnehmer hinzukaufen. In diesem Punkt, im Ergänzen des Schleisses, unterschieden sich die drei Sozialschichten nun wesentlich. Zur Verdeutlichung seien nachfolgend drei konkrete Beispiele von Schleissverträgen aus den drei Sozialschichten aufgeführt.

Der mittelbäuerliche Schleiss bot in unserem Beispiel (Tabelle 3, B) und auch in den anderen Verträgen nicht nur ein mehr als ausreichendes Quantum an Nahrungsmitteln an, sondern er zeichnete sich durch eine grosse Sortenvielfalt aus: Mehrere Getreidesorten, neben Dinkel und Hafer meistens auch Gerste, selten Hirse, neben Milch auch Butter, meistens Fleisch, ausser vom Schwein oft auch vom Rind, selten Schaf, aber nicht durchwegs Hühner, immer Obst, immer Pflanzland für Gemüse und in fast der Hälfte der Verträge auch für Kartoffeln. Dafür war das

Tabelle 3: Witwennahrung in grossbäuerlichen (A), bäuerlichen (B) und Tauner-  
verhältnissen (C) in Tagesrationen um 1785

| Sorten           | (A) Großbäuerin       | (B) Bäuerin  | (C) Taunerwitwe |
|------------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| Dinkel/Kernen    | 0,773 g               | 581 g        | –               |
| Hafer            | –                     | 123 g        | –               |
| Total Getreide   | 0,773 g               | 704 g        | –               |
| Milch            | 1,6 l                 | 1/2 l        | 1/3 l           |
| Butter           | –                     | 27 g         | –               |
| Fleisch: Schwein | –                     | 27 g         | –               |
| Rind             | –                     | 27 g         | –               |
| Schaf            | –                     | [27 g]       | –               |
| Hühner           | –                     | 1            | –               |
| Obst             | 1/5 Hofernte          | 1/4 Hofernte | 1/6 Hofernte    |
| Gemüse           | x                     | x            | x               |
| Kartoffeln       | x                     | –            | x               |
| Bargeld jährlich | 40 Kronen             | –            | –               |
| Vermögen         | über 6000 Kronen      | ohne Angaben | –               |
| Annehmlichkeiten | Magd                  | –            | –               |
|                  | Pferd, Wägeli, Knecht | –            | –               |
| Schleiß-Wert     | ohne Angaben          | 37 Kronen    | 24 Kronen       |

Taschengeld, wenn überhaupt eines ausgesetzt war, bescheiden ebenso wie der ererbte Anteil am Bar- und Wertschriftenvermögen, über das die Witwe verfügen konnte. Offensichtlich bot der Hofinhaber alles an, was er selber produzierte; Naturalien waren reichlich vorhanden, Bargeld aber eher knapp.

Verglichen mit diesem ausreichenden, wenn nicht gar reichen Angebot, war der Schleiss der Taunerwitwe sehr ärmlich. Ihre Schleissnahrung umfasste meistens lediglich Milch, Obst und Gemüse, jedoch nicht das wichtigste Grundnahrungsmittel, das Getreide, was alles zum Überleben nicht ausgereicht haben dürfte. Es fehlten auch Sackgeld und Barvermögen zur Beschaffung der nicht verbrieften Nahrungsmittel und der Kleider. Wie brachte sich die Taunerwitwe über die Runden? Es sei vorweggenommen: Sie war auch im Alter auf einen Verdienst angewiesen. Während sich die Situation im Tauner- und im bäuerlichen Schleiss seit dem 17. Jahrhundert in der Tendenz nicht geändert hatte, wird dagegen im grossbäuerlichen im Lauf des 18. Jahrhunderts ein Wandel sichtbar. Grossbäuerin und Grossbauer liessen sich nämlich zunehmend nicht mehr die ganze Vielfalt an Nahrungsmitteln festschreiben, wie man das bei Mittelbauern fast unverändert tat, sondern tendierten auf ein paar Grundnahrungsmittel, auf Brotgetreide, Milch, Obst und Gemüse; oft war nicht einmal Getreide dabei, das sonst zum Gütezeichen des bäuerlichen Schleisses gehörte. Alles andere, wie Fleisch, Butter, Käse, Eier,

Wein, vor allem die Breigetreide, wenn nicht sogar sämtliches Getreide, verschwand sukzessive aus den Verträgen. Deswegen wurde der Speisezettel aber nicht etwa einfacher. Vielmehr behielt sich jeder vor, Brotgetreide, Frisch- und Dörrfleisch, Eier, Wein, gekochte Speisen, allerlei Zutaten und Leckereien nach Lust und Laune selber zuzukaufen. So bestimmte ein Schleiss von 1718, dass der Vater vom Hof mit Speise und Trank ordentlich zu versehen sei, aber Wein, Braten und Käse extra kaufen müsse.<sup>35</sup> In einigen Verträgen handelten Hofinhaber und Schleissnehmer für Milch, Rahm, zusätzliche Mengen Getreide oder gekochte Speisen, die der Hof zu liefern bereit war, einen festen Preis aus.<sup>36</sup>

Der mittelbäuerliche Schleiss schleppte somit noch im 18. Jahrhundert eine Vielfalt an Sorten mit, die sich kaum von jenen des vorhergehenden Jahrhunderts unterschieden. Dagegen erscheint der Unter- und der Oberschichtenschleiss insofern moderner, als er sich in beiden Schichten auf das beweglichere Zukaufen bzw. Dazuverdienen ausrichtete. Damit möchte ich an eine These Günter Wiegelmanns<sup>37</sup> anknüpfen, die besagt, dass Unter- und Oberschicht in ihren Nahrungsgewohnheiten weit mehr als die Mittelschicht Innovationen zugänglich waren. Das geschah im Emmental allerdings aus anderer Motivation; beim Taunerschleiss kam der Antrieb aus purer Notwendigkeit, beim grossbäuerlichen dagegen wohl mehr aus dem Streben nach mehr Ungebundenheit, nach mehr Varietät.

Mit diesem Nahrungsangebot überblicken wir ein Jahrhundert, das von vielerlei Wandel geprägt war, nicht zuletzt auch im Nahrungssektor durch den Einbruch der Kartoffel. Im benachbarten Entlebuch setzte das Pflanzen von Kartoffeln nachweislich im Missjahr 1709 ein.<sup>38</sup> Zehn Jahre später war sie dort neben Gerste das verbreitetste Nahrungsmittel. Wie stand es damit im Emmental?

Ein erster Querschnitt durch bäuerliche und Taunerschleisse der Jahre 1714 bis 1723 zeigte die unveränderte Nahrungssituation des 17. Jahrhunderts – von Kartoffeln keine Spur. Nur ein einziger Vertrag einer Kleinbauernwitwe aus dem Fankhausgraben (Trub) an der Grenze zum Entlebuch zählt 1721 den «rein zu einem händöpfelplätz» auf, also minderwertiges Land für den Kartoffelanbau.<sup>39</sup> Der zweite Querschnitt sechzig Jahre später bot dagegen ein anderes Bild: Die Kartoffel hatte sich offensichtlich überall durchgesetzt. Im Oberemmental, oberhalb Langnau, scheint sie, zumindest nach dem Wortlaut der Pfarrberichte von 1764<sup>40</sup>, nunmehr wie im Entlebuch das Brot verdrängt zu haben. Und unterhalb Langnaus? In beinahe der Hälfte aller Schleisse, bei Bauern und Taunern, wurde die Kartoffel aufgeführt, aber nicht unter den Ackerfrüchten wie die Getreidesorten, sondern unter den «Erdspei-

sen»<sup>41</sup>, mit und neben dem Gemüse. Ihr Anbau stand damit ausserhalb der Fruchtfolge und der bäuerlichen Feldbestellung; sie gehörte zum Arbeitsbereich der Hausfrau und wurde von ihr auf dem abseits liegenden Pflanzland, zum Teil auf eigenen Kartoffelbünthen angebaut. Ähnlich wie beim Gemüse wurde dem Schleissnehmer Pflanzland, nicht so sehr die fertige Frucht überlassen. Auch hier wissen die Pfarrberichte von 1764, dass sie im Speisezettel der Armen Vorrang vor Brot und den traditionellen Breien errungen hatte. Im bäuerlichen Schleiss allerdings scheint sie mengenmässig noch nicht sehr ins Gewicht gefallen zu sein; allzusehr war man hier noch an die verschiedenen Getreidesorten gewöhnt. Dass die Kartoffel als Armenfrucht verschrien war, scheint dagegen die reichen Bauern nicht abgeschreckt zu haben, sie ebenfalls in den Schleiss aufzunehmen. Auch da lässt sich also Innovationsbereitschaft der Unter- und Oberschicht – allerdings aus anderen Gründen – und eher Beharren auf dem Bekannten in der Mittelschicht feststellen. Zwar wird die Kartoffel in den Schleissverträgen nach 1750 vermehrt aufgeführt, doch dürfte sie im Emmental ihre Bedeutung als wichtigste Volksnahrung erst nach der Hungersnot von 1816/17 errungen haben.<sup>42</sup>

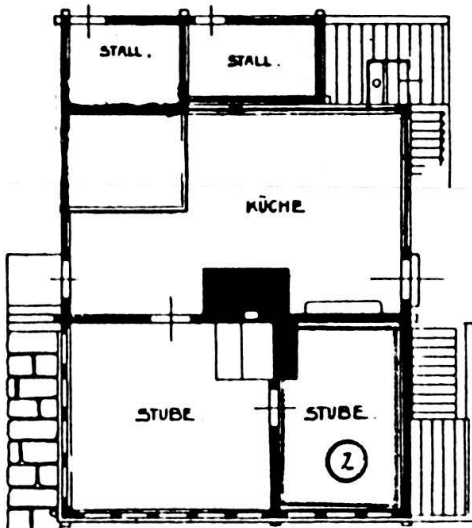
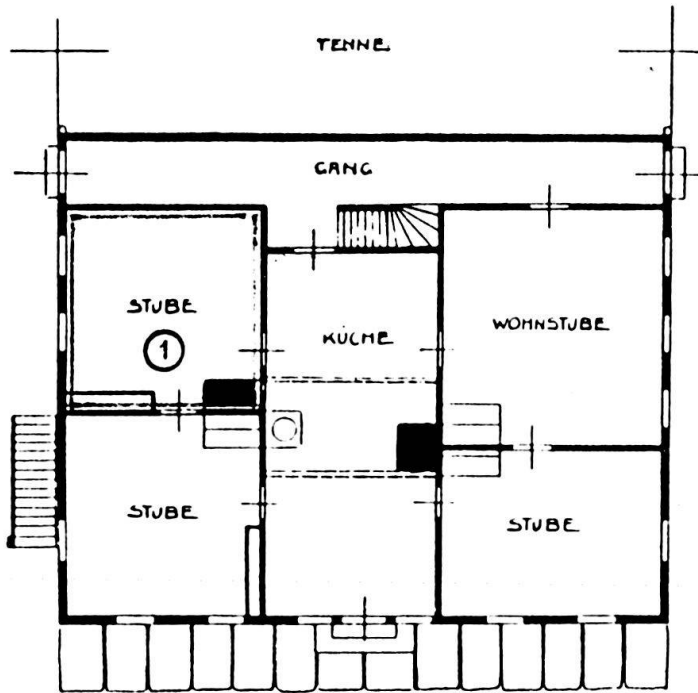
### *Der Schleiss als «Sozialisationsprogramm» für Alleinstehende*

Es wird nunmehr abzuklären sein, wieweit die Institution des Schleisses nicht nur zur Regelung von materiellen Bedürfnissen erdacht war, sondern auch zur Einordnung der von ihm abhängigen, meist alten, meist alleinstehenden Menschen in die Gesellschaft diente, somit eine soziale Funktion hatte.

Beginnen wir mit dem Komplex des Wohnens. In jedem Schleiss wird geradezu penetrant die «ruhige» Stube im Wohnhaus zugesichert.<sup>43</sup> Man gönnte dem Alleinstehenden im Alter Zurückgezogenheit. Das war aber weder im Bauern- und wohl noch weniger im Taunerhaus so einfach. Im Bauernhaus war es meistens die «hintere stube» oder eine «nebenstube» – was hiess das konkret?

In unserem Grundriss war das ein Raum mit zwei Türen, wovon die eine ins Zentrum aller Begegnungen, in die Küche, führte. Im Taunerhaus war es etwa das «Stübli», also wie im Grundriss verzeichnet, ein gefangener Raum neben der Wohnstube, in der bis in alle Nacht gesponnen und geschwätzt wurde. Ruhe war somit an beiden Orten eine relative Grösse. Umgekehrt war der Alleinstehende im Krankheitsfall von seiner Familie Tag und Nacht umgeben. Einige Verträge sicherten der Witwe zu, «ihren mit fahl und raht in gesundheit und kranckheit bey-

Abb. 1: Wohnrecht im Bauernhaus und Taunerhaus



1 Die hintere Stube im Bauernhaus    2 Das Stübli im Taunerhaus

zuspringen», andere scheinen direkt Bezug auf eine bestehende oder demnächst eintretende Altershinfälligkeit zu nehmen.<sup>44</sup> In ärmlichen Verhältnissen konnte man der Mutter oft nur eine ungeheizte Schlafkammer anbieten; in diesem Fall gewährte man ihr aber ein Aufenthaltsrecht in der geheizten «rechten» Wohnstube<sup>45</sup>, wo sie sich dann allerdings in die Familie einzufügen hatte.

Diese Ambivalenz von Selbständigkeit und Einbindung geht auch aus der Nahrungsvermittlung hervor. Der Schleiss räumte der Witwe scheinbar ein hohes Mass an Selbständigkeit ein: Sie bereitete ihr eigenes Essen mit eigenen Lebensmitteln, kochte es selber über dem mit eigenem Holz genährten Feuer, heizte ihre Stube mit eigenem Holz. Jeder zehnte Vertrag sah aber zusätzlich noch vor, dass sich der Alleinstehende aus den Töpfen der Schwiegertochter bedienen dürfe, das aus kluger Vorsorge für kranke Tage, wenn selbständiges Kochen nicht mehr möglich war. Ja, was hiess selbständiges Kochen überhaupt? Es gab im ganzen Haus keinen zentraleren, belebteren Ort als die Küche. Alle Türen öffneten sich auf die Küche. Wer von aussen hereinkam oder wer hinausging, konnte das nicht anders als über die Küche. Wer in der Küche war, hatte die Übersicht, stand aber auch mitten im Getriebe, musste überall Rücksicht nehmen, nicht zuletzt bei der Benutzung der einen Feuerplatte. Eine engere Einbindung in die Familie kann man sich nicht denken, weshalb denn auch die Schleissverträge energisch auf «statt und platz» in der Küche und auf der Feuerplatte pochten.

Das grosszügigere Wohnen innerhalb einer Hofgemeinschaft brachte genauso wie das kleinräumige im Taunerhaus mannigfache Berührungspunkte. Suchte man sie – und der damalige Mensch war schliesslich von Kindheit an daran gewohnt und im Alter zudem auf Handreichungen angewiesen –, so boten sie sich überall an. Umgekehrt sah jeder Schleiss aber auch eine oder mehrere Fluchtmöglichkeiten vor, wenn die enge Hausgemeinschaft zu Unverträglichkeit geführt hatte. Praktisch alle Verträge lassen dem Alleinstehenden die Wahl, entweder den Schleiss in Natura oder aber in Bargeld zu beziehen, «wenn sie [die Mutter] nicht da wohnen wollte», weshalb dann im 18. Jahrhundert öfters der Wert des Schleisses in Pfund und Kronen vertraglich festgelegt wurde.<sup>46</sup> Die Witwe, der Witwer konnte sich dann ausserhalb der eigenen Familie bei fremden Leuten einmieten. Dass dieser Weg auch beschritten wurde, zeigen uns die Emmentaler Steuerlisten der 1780/90er Jahre: Mit Vorliebe und weil es dort offenbar ein Angebot an vermietbaren Räumen gab, wählten Witwen und Witwer den Dorfkern oder auch die dichtüberbaute Schachensiedlung, um ausserhalb ihrer Familie Wohnsitz zu nehmen.

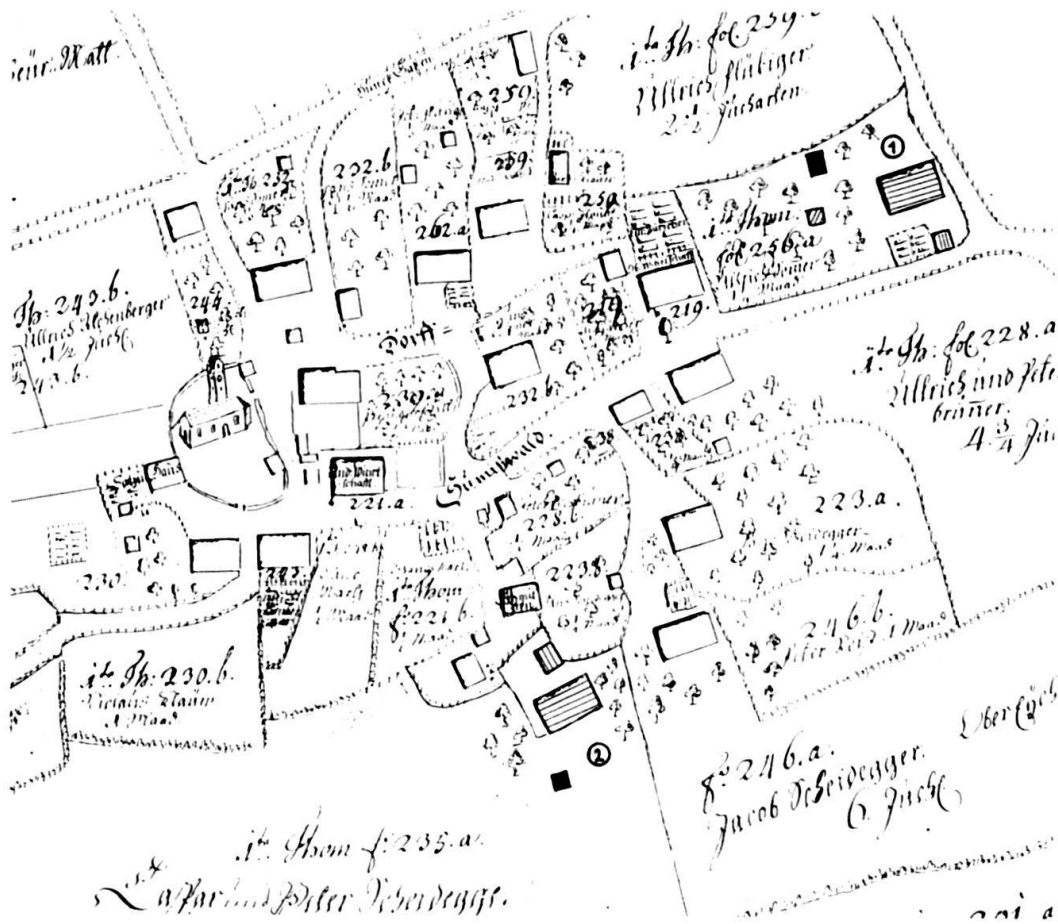


Anders stand es um den separaten Alterswohnsitz auf dem eigenen Hof. Er war dem begüterten Bauern- bzw. Grossgewerbestand vorbehalten und kam im 17. Jahrhundert vereinzelt, etwas häufiger dann erst nach 1700 auf. Es war aber nicht schon das Stöckli, von Vischer als alte bernische Institution angepriesen.<sup>47</sup> Diese ist tatsächlich nicht besonders alt und stellt das Endprodukt einer längeren Entwicklung dar, der wir kurz nachgehen.

Die grossen Einzelhöfe der Feldgrasbauzone bildeten seit alters eigene Siedlungsgruppen mit mehreren Gebäuden. Dazu gehörten im Emmental das Wohn- oder Sässhaus, davon getrennt oder auch unter einem Dach die Ökonomie mit Scheune, Tenne und Ställen sowie an freistehenden Kleingebäuden der Speicher, das Holzhaus und das Ofenhaus, seltener ein Kellerhäuschen. Ofenhäuser waren kleine Mehrzweckbauten mit einer Feuerstelle zum Backen, Dörren, Schlachten und Waschen, welche die eingeschränkten Möglichkeiten der hausinternen Rauchküche zu ergänzen hatten. Auf diese Situation trifft man bereits in den ersten, etwas ausführlicher werdenden Urbaren des 16. Jahrhunderts.<sup>48</sup>

Einem bestehenden Hofverband neue Gebäude anzugliedern, war den Hofbesitzern im 17. und 18. Jahrhundert nicht mehr leicht gemacht. Die bernische Landesverwaltung erteilte nämlich Neubaukonzessionen mit Feuerrecht nur sehr ungerne und spärlich, weil sie aus volkswirtschaftlichen Überlegungen den damaligen grossen Bau- und Brennholzverbrauch nach Möglichkeit zu steuern suchte. Es war in der Tat das bereits bestehende Feuerrecht, das dem Ofenhaus zu seinem ungeahnten Aufstieg verhalf, indem Hofbesitzer über dem Arbeitsraum nachträglich, ohne eine Konzession einzuholen und ohne Gebühren zu entrichten, eine, zwei oder mehr heizbare Stuben<sup>49</sup> für die alte Mutter oder die Eltern einbauten. Wie stark diese Bewegung zu schwarz eröffneten Wohnungen im Emmental und Ob- und Nid- u. aargau wirklich war, erhellt eine Erhebung des Amtmannes im Schultheissenamt Burgdorf von 1769. Durch Zufall wurde er auf diese stille Bautätigkeit aufmerksam. Dabei entdeckte er allein in den sieben Gemeinden seines Amtes insgesamt 60 bewohnbare Ofenhäuser und Speicher.<sup>50</sup> Seltener waren jene Grosshöfe, die neben dem Sässhaus noch über ein Küherhaus als heizbares Winterquartier des Kühers oder über ein sogenanntes Neuhaus verfügten, das die Familie für einen zweiten Erbberechtigten hatte errichten lassen. Beide, Küher- und Neuhaus, liessen sich ebenfalls für Betagte herrichten.<sup>51</sup>

Abb. 2: Der Hof der Feldgrasbauregion am Beispiel von Höfen im Dorf Sumiswald, 1737/40



- 1 Ulrich Sommers «säshaus, speicher, ofen- und holzhaus samt darzugehöriger hofstatt  
 2 Kaspar und Peter Scheideggers «behausung, speicher und ofenhaus...»

≡ Säshaus      ■ Ofenhaus  
 ||| Speicher    // Holzhaus



Abb. 3: Hof Adelboden mit Küherhaus, Lützelflüh, 1737/40

Hans Rothenbühlers «behausung, scheüren, speicher, kühjer- und holzhaus...». Zwischen Säss- und Küherhaus liegen Brunnen und Gemüsegarten, neben dem Sässhaus liegt der Miststock; der Baumgarten grenzt an das Sässhaus.

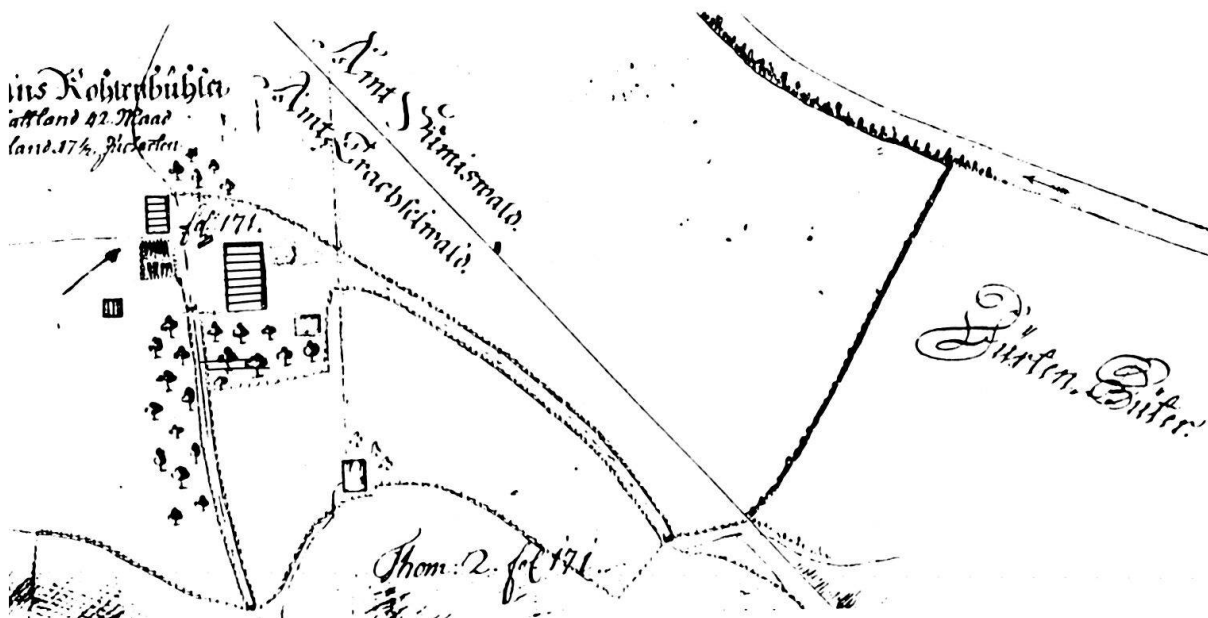
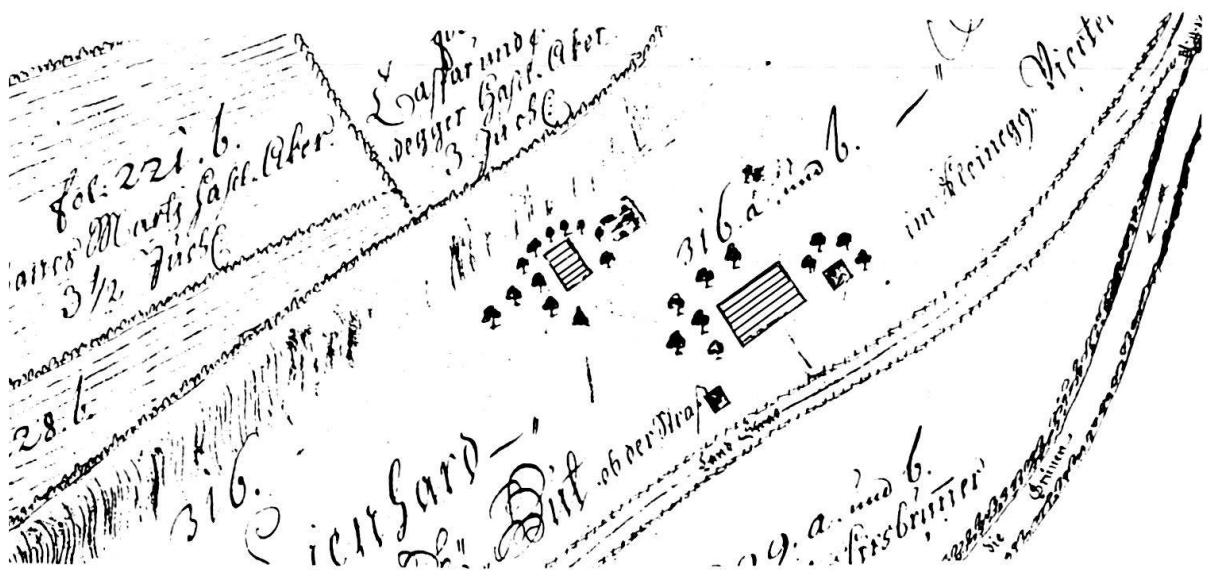


Abb. 4: Hof Ey mit «Neuhaus», Sumiswald, 1737/40

Lienhard Reists «säshaus mit einer andern neüwen behausung und speicher nächst darbey...».

Säss- und Neuhaus sind vom Baumgarten umgeben, vor dem Neuhaus liegt der gemeinsame Gemüsegarten.



Hie und da trifft man auch auf Kellerhäuser, die von Schleissern bewohnt wurden.<sup>52</sup> Alle diese Gebäude können somit als Vorgängerbauten des Stöcklis bezeichnet werden. Das Stöckli selbst, als Alterssitz erbaut, konnte sich erst mit den gelockerten Baubestimmungen des 19. Jahrhunderts durchsetzen.

Die Schleissverträge vermitteln insgesamt den Eindruck, dass sich der alte Mensch von damals – wohl kaum verschieden von heute – ungerne von seiner selbständigen in eine untergeordnete Rolle einpasste. Unabhängigkeit, Ungestörtheit und Ruhe waren im separaten Ofenhaus zweifellos besser gewährleistet. Seine Bewohner blieben in einen wesentlich geringeren familiären Rhythmus eingebunden; dazu gehörten etwa Rücksichtnahmen auf die Back- und Schlachttage, auf das Dörren von Obst, Hülsenfrüchten, Flachs und Hanfstauden im Herbst und auf die Waschtage. Die gewisse Distanz zum täglichen Rummel im Sässhaus, die in gesunden Tagen angenehm war, wirkte sich jedoch bei Altershin-fälligkeit ungut aus: das Ofenhaus war nun zu weit von der Betreuung weg. Deshalb liessen sich reiche Bäuerinnen gerne die Wahl zwischen dem Ofenhaus oder der ruhigen Stube im Sässhaus für kranke Tage verbriefen.<sup>53</sup> Es scheint, dass sich Männer bei der Umstellung auf das Schleissleben schwerer taten. Das lässt sich etwa bei den Vätern sehen, die ihren Hof an die nächste Generation übergaben. Aus ihren Schleissverträgen wird ersichtlich, dass sie sich – zwar mit allerlei Erleichterungen – eine Betätigung offenhalten wollten und für den Fall, dass ihre Kräfte nachliessen, sich in besonderem Masse gegen Übergriffe der Familie auf ihre Unabhängigkeit abzusichern suchten. 1717 übergab der Grossbauer Peter Geissbühler von Langnau seine zwei Höfe «Zum Stock» und Hauberengrat seinen zwei Söhnen. Er bedingte sich als Wohnsitz das im Hofbezirk «Zum Stock» erbaute Neuhaus mit einem grösseren Umschwung aus, der ihm erlaubte, eine Art Hobby-Landwirtschaft zu betreiben mit verschiedenen Zugeständnissen, so etwa, dass ihm der Sohn pflügen, die Ackerpferde erhalten und alles vom Vater angekaufte Stroh, Futter und Holz zuführen musste. Geissbühler hatte lediglich die Tagelöhner zu speisen. Das war aber nicht alles. Im Hinblick auf ein höheres Alter liess sich der Grossbauer ferner je ein Wohnrecht mit Schleissnahrung in den beiden übergebenen Höfen zusichern, nämlich zwei Stuben, Küchenanteil, Keller und Garten beim einen und eine Stube, Küchenanteil und Garten beim andern Sohn, um im Krankheitsfall von der Familie umgeben zu sein. Mit Erbklauseln hielt er dabei seine zwei Söhnisweiber an der Kandare und konnte sie auch gegeneinander ausspielen. Damit nicht genug, behielt er sich auch noch Vertragsänderungen vor.<sup>54</sup> Müller Samuel Klay behielt sich beim Verkauf seiner Mühle

in Rüegsau-Dorf neben dem Alterssitz im Ofenhaus viel Speicherraum im Speicher und im Obergaden der Mühle vor, was die Vermutung aufkommen lässt, dass er doch nicht alles aufgeben, sondern sich zumindest noch mit Getreidehandel befassen wollte.<sup>55</sup>

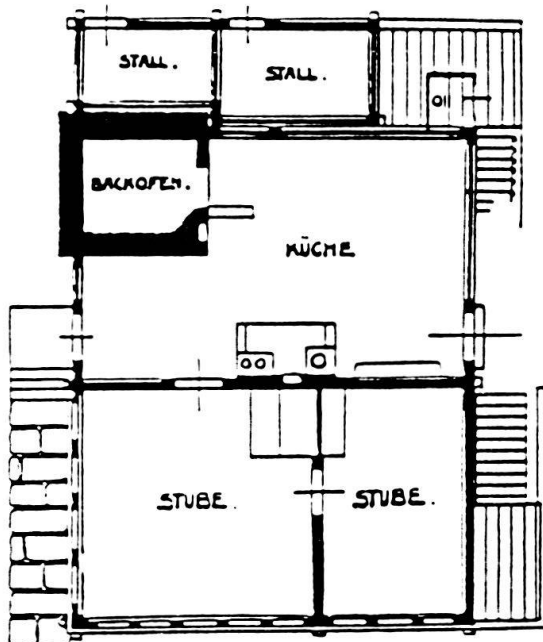
Weil der Schleiss die Nahrungsmittel nur ausnahmsweise «pfannenfertig», vielfach nicht einmal als fertiges Bodenerzeugnis darbot, erzwang er vom Schleissnehmer ein gerütteltes Mass an Arbeit und zudem Kontakte über den Hof hinaus. Der Schleisser war in ein Arbeits- und Beziehungsnetz verhängt, das sich geradezu als «Beschäftigungstherapie» auswirken musste. Der Alleinstehende erhielt ja nicht Gemüse und Kartoffeln, sondern Pflanzland, meistens ein oder zwei Beete im Krautgarten und ausserhalb der Hofstätte Buntland für die «Erdspeis». Dazu kam fast in allen Verträgen Pflanzland für Flachs und Hanf, und zwar bei Taunern nicht anders als bei Bauern.<sup>56</sup> In allen Verträgen war der Hof- bzw. Hausinhaber zur Lieferung von Mist verpflichtet, aber nur in ganz seltenen Fällen auch zur Bearbeitung des Pflanzlandes.<sup>57</sup> Das war Sache des Schleissnehmers: Umgraben, Düngen, Hacken, Säen, Pflanzen, Jäten und Ernten. An diese Gartenarbeit war jede Frau gewöhnt; im Alter lernte es auch hin und wieder ein Mann. Meistens bezogen die Alleinstehenden ihren Anteil an Obst gepflückt. Es gab aber auch Verträge, die Selberpflücken vorsahen.

Das war aber nicht alles: Flachs und Hanf mussten zubereitet, gedörnt, gebrochen, gereinigt und den Winter über gesponnen werden, und Äpfel, Birnen und Kirschen waren zum Dörren herzurichten. Diese Arbeiten liessen sich auf dem Hof in Gemeinschaft erledigen. Vor 1700 war die «Schleisskuh» üblich, das bedeutete, dass die Witwe Anspruch auf den Milchertrag einer Kuh hatte, Milch, die sie zum Trinken und Kochen verwendete, aber auch für die eigene Butter- und Ziegerbereitung und für die Schweinemast, da ihr ja auch die Besorgung des Schleisschweines oblag.

Der Schleiss umfasste aber noch weitere Lebensmittel, die der Aufbereitung bedurften. Wie kam die Bauernwitwe mit den je nach Vertrag sehr grossen Quantitäten an Dinkel und Hafer zu Rande, die jährlich zwischen 250 und über 900 kg ausmachen konnten und für die ihr ja auch Lagerraum im Speicher zustand? Was mit diesem Getreide zu geschehen hatte, war eingespielt: Nach damaligem Brauch holte der Müller auf den Höfen seiner Kunden im regelmässigen Turnus kleinere Mengen an Getreide zum Mahlen ab und brachte das leicht verderbliche Mehl bei der nächsten Fahrt, und zwar der Schleisserin ebenso wie dem Hofbauern.<sup>58</sup> Die Witwe musste aber auch dafür besorgt sein, dass ihr Hafer, ihre Gerste und die Hirse für die Breibereitung geschrotet wur-

den.<sup>59</sup> Über diese «Muskornstampfen» verfügte jede Mühle. Das Netz der Kundenmühlen mit ihrem Angebot an Getreide-, Schrot- und Reibmühlen war überall sehr dicht. Im 17. und 18. Jahrhundert kamen noch weitere Betriebe dazu: Auf der Suche nach einem Zusatzverdienst eröffneten Tauner kleine, wohl billiger arbeitende Dienstleistungsbetriebe, unter ihnen auch Schrot- und Ölmühlen, Haferhandmühlen und Brot- und Lebkuchenbäckereien. Weil diese Betriebe oft ohne die sonst übliche Konzession arbeiteten, wird ihre Existenz oft nur dann überliefert, wenn ein konzessionierter Müller gegen die wilde Konkurrenz Klage führte.<sup>60</sup> Das waren die Betriebe, welche auch die kleinen Mengen der armen Witwe verarbeiteten.<sup>61</sup> Die Ölmühlen pressten den Flachssamen, dessen Öl die Reichen und Armen für ihre Öllampen verwendeten, das in armen Haushaltungen aber auch dem Konsum diente. Brotbacköfen besaßen nur die Bauern – die genannten Ofenhäuser. Weil die Zahl der Landbäckereien klein und auf die Dorfkerne beschränkt war, konnten sich wiederum Tauner als Haus- und Lebkuchenbäcker für die nicht-bäuerliche Kundschaft etablieren.

Abb. 5: Grundriss eines Taunerhauses mit Kleinbäckerei



Tauner betätigten sich aber auch als «Bucher», die das Garn, das die Witwe den Winter über gesponnen hatte, in Aschenlauge wuschen. Ferner übernahmen sie als Hausweber die Webaufträge der Witwe. Die fertigen Tücher trug diese zum Bleicher.<sup>62</sup> Schneider und Näherinnen fer-

tigten aus den ihnen überlassenen Tuchen auf dem Hof in Störarbeit die benötigten Kleider an. Nicht so sehr zum eigenen Verbrauch war dagegen das Gespinst der Taunerwitwe bestimmt. Sie brachte, was immer sie entbehren konnte, zum Verkauf auf die Märkte in Langnau, Huttwil oder Burgdorf. Die Berichte der Emmentaler Landvögte erwähnen die beschwerlichen Fussmärsche der armen Leute mit ihren Garnlasten auf die dafür eingerichteten Märkte.<sup>63</sup> Bei all diesen Wegen war der Alleinstehende gezwungen, unter die Leute zu gehen, mit den verschiedensten Berufsleuten, dem Müller, Muscornstampfer, Hafermehler, Hausbäcker, Ölstampfer, Bucher, Bleicher, Weber, Schneider, Näherin zu verhandeln. Der Arbeitsanfall zur Deckung aller Bedürfnisse war so gross, dass sich die rüstige Grossmutter kaum über Langeweile zu beklagen hatte. Im Gegenteil dürfte er bei fortschreitendem Alter zu gross geworden sein, so dass nun die Hilfe der Mitbewohner auf dem Hof willkommen war. In grossbäuerlichen Schleissen bedingten sich Witwer und Witwen nicht selten eine Magd aus.<sup>64</sup> In diesen Fällen war die Schleissnahrung für zwei Personen berechnet, wie der Schleiss der Grossbäuerin Elisabeth Grossenbacher auf dem Hof Neuegg zeigt.<sup>65</sup>

Tabelle 4: Schleiss der Witwe Elisabeth Grossenbacher, Hof Neuegg, Gemeinde Rüegsau, 1786

| Lebensmittel      | alte<br>Mengenangaben | Menge<br>pro Tag |
|-------------------|-----------------------|------------------|
| Vollkornbrot      | 48 Maß                | 686 g            |
| Vollmilch         | ½ Maß                 | 1 l              |
| Kochbutter        | 10 Maß                | 55 g             |
| Schweinefleisch   | 10 Pfund              | 14 g             |
| Rindfleisch       | 10 Pfund              | 14 g             |
| Äpfel, gedörnt    | 6 Maß                 | 2 dl             |
| Birnen, gedörnt   | 4 Maß                 | 1,5 dl           |
| Kirschen, gedörnt | 1 Maß                 | 0,3 dl           |
| Kartoffeln        | 10 Maß                | 301 g            |

Aber auch die täglich anfallenden Mengen an Getreide, Milch, Obst und Gemüse vieler anderer bäuerlich-grossbäuerlicher Schleissverträge waren so gross, dass selbst die kräftigste Grossmutter solche Mengen alleine nicht bewältigen konnte. Diese scheinbare Überdotierung hatte natürlich ihren Grund: Nahrung und Naturalien aller Arten waren als

Zahlungsmittel in der bäuerlichen Welt gang und gäbe. Mit Mahlzeiten und Naturalien bezahlten Bauer und Bäuerin ihre Tagelöhner und grossenteils auch ihre Störhandwerker.<sup>66</sup> Was die Bäuerin ihr Lebttag lang zu tun gewohnt war, wird sie im Alter wohl kaum geändert haben: Sie bezahlte die Frauen, die ihr beim Gärtnern, beim Brotbacken, beim Flachs- und Obstzurüsten halfen, und die Störhandwerker, wie Schneider, Schuhmacher und Näherin, mit Mahlzeiten und Naturalien und kleinem Barlohn. Sie gab damit einen Teil ihrer grosszügig bemessenen Nahrung ab und dahin, wo Getreide, Fleisch und Butter fehlten – an die Handwerker- und Taunerhaushaltung. Die Taunerwitwe ihrerseits war – wir wir sahen – auf einen Verdienst zur Ergänzung ihrer schmal bemessenen Schleissnahrung angewiesen, so etwa mit dem Garnverkauf. Aber noch wichtiger dürfte der Verdienst aus der Tagelöhnerie gewesen sein. Auch bei ihr war diese Tätigkeit eine Lebensgewohnheit, und auch sie wird ihre alten, eingespielten Arbeitsverhältnisse kaum geändert haben. Wie zwischen Bauern und Tagelöhnern über die Jahre hinweg eigentliche Klientelverhältnisse entstanden<sup>67</sup>, so lassen sich solche auch zwischen Bäuerin und Tagelöhnerin denken.

Auf die eingangs gestellten Fragen, wie sich der Schleiss zur Volksnahrung verhalten hat und wie und ob sich der Wandel in der Emmentaler Landwirtschaft auf den Schleiss ausgewirkt hat, können wir antworten: Schleissnahrung war nichts anderes, als was jedermann auf dem Hof, im Handwerker- und Taunerhaushalt ass, er war ein Spiegel der Volksnahrung. Daher machte er notwendig auch jeden Wandel im Anbau und in der Hofwirtschaft mit.

Ferner lässt sich die Frage, ob der Schleiss ausser der Regelung materieller Bedürfnisse auch soziale Funktion hatte, ebenfalls bejahen. Die wesentlichen Elemente sind: Der Emmentaler Schleiss bot dem Alleinstehenden im Alter Wohnraum innerhalb des gewohnten Rahmens an, meist im Sässhaus, seltener die separate Wohnung im Hofraum. Er gewährte die Nahrung, an die der Schleissnehmer gewohnt war, nämlich die Produkte der Hof- oder Taunerwirtschaft zur selbständigen Essenszubereitung. Da ein Teil der Nahrung selber zu produzieren und für die Küche aufzubereiten war, zudem in allen Schleissverträgen Hanf- und Flachsbau und daher auch Spinnen eingeschlossen waren, fand sich der alternde Mensch in ein Arbeitsprogramm und gleichzeitig in ein Netz von menschlichen Beziehungen eingebunden, das ausser Stube, Küche und Pflanzland auch das Dorf mit seinen Dienstleistungsbetrieben, wie Mühle, Öle, Stampfe, und die Taunersiedlung mit Hafermehler, Weber, Bucher, Bäcker und anderen umfasste. Der Schleiss bot über Wohnrecht und Nahrung in sinnvollem Wechselspiel Selbständigkeit



*und doch* Einbindung, eigene Tätigkeit *und doch* Hilfeleistung innerhalb der eigenen Familie und ihrer Hofgemeinschaft und im Umfeld der Dienstleistungen, es waren Austausch und Kontakt zwischen seinesgleichen und zwischen verschiedenen Sozialschichten. Das Angebot dieser Altersrente war nichts anderes als verlängerter, gewohnter Alltag, ein Spiegelbild im Wohnen, in den täglichen Verrichtungen, in der Kost, in den zwischenmenschlichen Beziehungen, auch in den Sorgen bzw. im Gesichertsein in finanziellen und Haushaltfragen – Spiegelbild zum früheren «aktiven» Leben. Insofern als es sich nicht um eigens zu diesem Zweck ersonnene Formen, sondern um allgemein übliche Muster im Bereich von Wohnung und Nahrung handelte, war der Begriff «Sozialisationsprogramm» im Titel in Anführungszeichen zu setzen.

### *Anmerkungen*

<sup>1</sup> Ableitung vom mittelhochdeutschen Verb 'slizen' (stv.), das unter vielen Bedeutungen auch die von abspalten, abnutzen, aufbrauchen, zu Ende bringen hat (Lexer). Es sind wahrscheinlich zwei Hauptwurzeln zum Verständnis des Begriffes zu unterscheiden: 1. der Gedanke des Nutzens und Niessens einer Sache (hier von Grund und Boden und Kapital), die als solche nicht aufgezehrt werden darf, 2. der Gedanke des Aufbrauchens und Zuendegehens des alternden Menschen, womit die ideelle Verwandtschaft zum Begriff Leibding ('lipdinc', 'lipgedinge') gegeben wäre. Für sprachliche Hinweise danke ich Herrn Prof. Rudolf Ramseyer, Bern/Rubigen, sehr herzlich. – Siehe auch Idiotikon X 667: Schliss = die einer Person von Rechts wegen, durch Vermächtnis, Vertrag (meist auf Lebenszeit) zustehende Nutzniessung von Kapitalien, Liegenschaften, u. a. bes. Leibgeding einer Witwe, bestehend aus Witwensitz und/oder Niessbrauch eines Kapitals usw. – Hermann Rennefahrt: Grundzüge der bernischen Rechtsgeschichte II, 367–371. Emanuel Friedli: Bärndütsch (1. Bd: Lützelflüh, 1905, 234): «Schliis» als Altersversorgung.

<sup>2</sup> Ruth Vögeli: Das Leibding. Erscheinungs- und Entwicklungsformen nach thurgauischen und zürcherischen Quellen von den Anfängen bis um die Mitte des 14. Jhs., Diss. iur. Zürich 1949.

<sup>3</sup> Zur Altersforschung: Christoph Conrad und Hans-Joachim von Kondratowitz: Gerontologie und Sozialgeschichte. Wege zu einer historischen Betrachtung des Alters. Berlin 1983. Arthur E. Imhof: Die verlorenen Welten: Alltagsbewältigung durch unsere Vorfahren, und weshalb wir uns heute so schwer damit tun. München 1984. Manfred Welti: Das Altern im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. In: SZG 1987. – Zur Nahrungsforschung: Bei der bei Historikern und Volkskundlern umfangreich gewordenen Literatur möchte ich auf einen in der volkskundlichen Nahrungsforschung feststellbaren Wandel hinweisen, der für meine Fragestellung wichtig ist. Die lange Zeit dominierende deskriptive Behandlung der regionalen Speisen, der Bräuche um Nahrung, Nahrungszubereitung, der Tischsitten, des Küchen- und Essgerätes trat zugunsten von mehr soziologisch-psychologisch induzierten Analysen des Gegenstands etwas zurück. Die neue Form der Nahrungsforschung rückt sie der sozialgeschichtlichen Betrachtungsweise der Historiker näher. Diesen Wandel leitete die Publikation von Teuteberg und Wiegelmann (s. Anm. 37) sowie verschiedene seit 1970 periodisch stattfindende Kongresse im Zeichen der ethnologischen Nahrungsforschung ein; vgl. etwa den Tagungsband «Nahrung als Kommunikation» (1980).

<sup>4</sup> Rechtsquellen der Landschaft Emmental Nr. 210 (erscheinen 1990 in der Reihe «Sammlung schweizerischer Rechtsquellen», Rechtsquellen des Kts Bern, 2, Bd 8).

<sup>5</sup> Das Berner Stadtrecht von 1539 sah für die beiden Ehegatten das gleiche Erbrecht vor, was eine spezielle Regelung im Sinne des Schleisses unnötig machte (Rennefahrt: Rechtsgeschichte II, 45 f., 367–371). Siehe auch die Regelung des Erbrechts der Frau im Obersimmental (Rechtsquellen Obersimmental 113 Nr. 48).

<sup>6</sup> Emmentaler Rechtsquellen Nr. 210, § 140.

<sup>7</sup> Alice Leibundgut-Mosimann: Emmentaler Eheverträge (mit einer vorzüglichen Beschreibung des Schleisses der Witwe). In: Berner Zeitschrift 1980, 33–79.

<sup>8</sup> Der prozentuale Anteil der einzelnen Vertragsgattungen bei 77 der untersuchten Verträge ist wie folgt: Schleiss im Erbteilungsvertrag 31%, im Ehevertrag 27%, in Verträgen bei Hofübergaben inter vivos bzw. bei Handänderungen je 19,5%, Schleissverträge während der Ehe 3%.

<sup>9</sup> Beispiele für hinterlegte Kapitalien («Unterpfand», «Versicherung»):

| Jahr | Ort        | Schleiss-Wert | Kapital     | Quelle                         |
|------|------------|---------------|-------------|--------------------------------|
| 1721 | Trub       |               | 528 Pfund   | Ktr. Prot. Trachselwald 19,699 |
| 1716 | Langnau    |               | 555 Pfund   | dito 17,197                    |
| 1720 | Affoltern  |               | 1000 Pfund  | dito 19,654                    |
| 1722 | Langnau    |               | 200 Kronen  | dito 1,86                      |
| 1786 | Lützelflüh | 30 Kronen     | 900 Kronen  | Ktr. Prot. Brandis 13,326      |
| 1789 | Lützelflüh | 11 Kronen     | 300 Kronen  | dito 14,330                    |
| 1786 | Lützelflüh | 24 Kronen     | 360 Kronen  | dito 14,92                     |
| 1787 | Heimiswil  | 55 Kronen     | 1500 Kronen | dito 14,200                    |
| 1790 | Rüegsau    |               | 1260 Kronen | dito 14,451                    |
| 1786 | Lützelflüh | 30 Kronen     | 3000 Kronen | dito 13,345                    |

<sup>10</sup> Beispiel: Schleissvertrag von 1790, Rüegsau, erlaubt der Witwe, wenn sie mit dem ausgesetzten Betrag nicht auskommt, ihre eigenen Mittel und das Schleissgut anzugreifen (Ktr. Prot. Brandis 14,376).

<sup>11</sup> 1785 bedingt sich die Grossbäuerin Anna Mosimann, Waldhaus, Gde Lützelflüh, eine Magd aus und für allfällige Reisen Pferd, Wägeli und Knecht (Ktr. Prot. 13,177); 1790 bedingt sich der Grossbauer Hans Schärer auf Schmiedberg, Rüegsau, Pferd und Wägeli nach Bedarf und einen Strassenwagen zu beliebiger Disposition aus (Ktr. Prot. Brandis 14,441).

<sup>12</sup> Unterschicht: 29%, Mittelschicht 50%, Oberschicht 21% aller Schleissverträge. Zum Vergleich: auf Grund der Steuerlisten im Amt Brandis belief sich der Anteil der Sozialschichten in der Gemeinde Lützelflüh, 1783, wie folgt: Unterschicht 71%, Mittelschicht 20%, Oberschicht 9%.

<sup>13</sup> Die Kontraktenprotokolle (zit. Ktr. Prot.) der Ämter Trachselwald, Brandis und Sumiswald liegen heute alle im Staatsarchiv Bern; Signatur: BezA Trachselwald, Ktr. Prot. Trachselwald (Brandis, Sumiswald). Zur privaten Überlieferung: Alice Leibundgut-Mosimann (siehe Anm. 7), die solche Familien-Archive im nördlichen Emmental benützt hat, verzeichnet unter total 131 Eheverträgen (vor 1800) immerhin deren 30 in Familienbesitz; sie gehören mehrheitlich dem 18. Jh. an.

<sup>14</sup> Zum wirtschaftlichen Wandel im Emmental siehe Fritz Häusler: Das Emmental im Staate Bern bis 1798, v. a. Bd 2. Bern 1968.

<sup>15</sup> Natürlich mussten ergänzende Quellen(gattungen) zugezogen werden. Eine der Grundlagen dieser Untersuchung ist meine Edition der Emmentaler Rechtsquellen; ferner wurden im Staatsarchiv Bern die einschlägigen Urbare, Armensteuerlisten und die Berichte von Pfarrern und Landvögten des 18. Jhs. benützt.

<sup>16</sup> Ähnliche Formeln: «häuß und heimb, schatten und schermen, statt und platz in der rechten wohnstube» (1685, Affoltern); «ruhiges gemach, feuer und licht» (1650, Eriswil); «feuer und licht, fall und rat, schatten und schermen, ohne der anderen schaden und entgeltluß» (1685, Rüderswil).

<sup>17</sup> Besonders ausführlich die Regelung: «der nebengaden an der hintern wohnstube mit kunstofen, bettstatt, uhr, 4 stabellen und dem kirschbaumtischli» (1785, Lützelflüh); eine «geruwete stuben samt ofen darin» (1714, Ranflüh); die Stube gegen den



Wald, «ist in wohnbaren stand zu stellen und ein kunstöfelein» einzubauen (1789, Lützelflüh). Selten ist die Abmachung, dass der Stubenofen vom Hofbesitzer zu heizen ist (1715, Affoltern). Wo keine eigene Heizmöglichkeit vorhanden ist, wird abgesprochen, dass die Tür zwischen Haupt- und Nebenstube geöffnet bleiben soll (1717, Langnau).

<sup>18</sup> Beispiel: «die hintere stube und der obergaden darauf» (1717, Trachselwald).

<sup>19</sup> Die Frau des Schultheissen Friedrich Blau in Huttwil bedingte sich 1659 «die drei ihr gefälligsten gemach in seinem säßhaus» aus; die Frau des Grossbauern Jakob Kipfer auf Waldhaus, Lützelflüh, liess sich 1785 eine heizbare Nebenstube, einen Gaden darauf und für die Magd im Ofenhaus die hintere obere Kammer versprechen.

<sup>20</sup> «Platz zum kochen auf der herdplatten, (für Vorräte der) vorder küchenschaft» (1785, Lützelflüh); «geräumiger platz in der küche» (1786, Lützelflüh); «genugsam platz in der küche und auf der feuwrblatten zum heizen und kochen» (1722, Huttwil).

<sup>21</sup> Sie kann «gekochtes oder ungekochtes köch (nehmen), was sie will» (1787, Rüegsau); «an köch, wan sie für ihre person nöthig habe» (1787, Lützelflüh); «von allem grünen köch nach bedarf, müß, so er manglen und begehren wurde» (1685, Ranflüh); «solle sie auch nach belieben gebrühetes kraut und anderes köch, so viel sie deßen nöthig haben wird, nehmen können» (1790, Rüegsau).

<sup>22</sup> Im 17. Jh. regelten 40 %, im 18. Jh. immerhin schon 60 % die Holzversorgung.

<sup>23</sup> Die Witwe erhält eine Stube, den Obergaden darüber und den Keller darunter (1787, Heimiswil); die Nebenstube und den Keller darunter (1785, Rüegsau); die hintere Stube und den Keller darunter (1786, Lützelflüh); die hintere Stube, den mittleren Speicher, den Keller unter der Stube (1787, Lützelflüh); den Keller unter dem Speicher (1721, Lauperswil); einen halben Keller «in der matte» (1784, Rüegsau) usw.

<sup>24</sup> 'Mus': Idiotikon IV 488 ff.; Choch, Ge-Choch: Idiotikon III 125 vor allem b) Gemüse; s. a. Friedli: Bärndütsch, Bd Lützelflüh, 504 ff.

<sup>25</sup> Zu dieser feststehenden Formel gehörten bei der Übergabe des Hofes: «mit begriff der bibel, deß zeits, tisch und bäncken, müßhaffens an der hählen, gazen im züber» (u. a. 1717, Trachselwald, Ktr. Prot. Trachselwald 18,412).

<sup>26</sup> Der im Schleiss ausgeworfene Anteil belief sich auf  $\frac{1}{6}$  bis  $\frac{1}{2}$  der Hofernte; nur ein einziger Vertrag gibt die Mengen in Bern-Mäss und die verschiedenen Obstsorten an, total ca. 154 Liter (1786, Rüegsau, Ktr. Prot. Brandis 14,1).

<sup>27</sup> Zur volkswirtschaftlichen Bedeutung der Emmentaler Alpwirtschaft siehe: Häusler: Emmental II, 76 ff.; zu ihrer volkskundlichen Bedeutung siehe: Rudolf Ramseyer: Das altbernerische Küherwesen. Bern 1961.

<sup>28</sup> Beim Schwein werden vielfach ganze, halbe und viertel Tiere (1 Schwein von damals = ca. 20 kg Fleisch) vorgesehen, der Durchschnitt der ausgewiesenen jährlichen Menge an Fleisch betrug ca. 13 kg vom Schwein und ca. 8 kg vom Rind.

<sup>29</sup> Meist als Recht, dass sie ein oder zwei Hühner «lauffen lassen kann».

<sup>30</sup> Meistens so formuliert, dass der Hofbesitzer dem Schleisser eine Kuh summers und winters erhalten müsse (1659, Huttwil) oder als Recht auf eine oder halbe Kuh-nutzung summers und winters (1715/19, Wyssachen) oder auf eine «kuhsömmerung und winterung» (1651, Huttwil).

<sup>31</sup> In den meisten Verträgen wird deutlich zwischen Sommer und Winter entsprechend der geringeren Milchleistung der Kühe zwischen Michael (29. September) und Mai unterschieden; die Wintermenge war durchschnittlich die Hälfte.

<sup>32</sup> Zum Begriff Tauner: Ableitung vom mhd stm 'tagwaner' (-wener, -woner), kontrahiert: 'tauwner', 'tauner' = Tagwerker, Taglöhner; in der historischen Literatur wird 'Tauner' synon. für den Angehörigen der Unterschicht gebraucht, s. a. Markus Mattmüller: Bauern und Tauner im schweizerischen Kornland um 1700. In: SVk 70 (1980), 49–62.

<sup>33</sup> In einem Schleissvertrag von 1715 (Lauperswil) wird der Witwe täglich  $\frac{1}{4}$  Mass Milch mit der Einschränkung versprochen, wenn ihr Sohn zu melken habe.

<sup>34</sup> Rechtsquellen Emmental Nr. 210, § 141.

<sup>35</sup> Ktr. Prot. Trachselwald 18,799 (Langnau).

<sup>36</sup> Für 1 Mass Milch 1 Batzen; für 1 Mütt Korn 3 Kronen (1790, Rüegsau); für beliebige Mengen Mus aus dem Mushafen in der Küche jährlich 1 Neutaler (1785, Lützelflüh).

<sup>37</sup> H.J. Teuteberg, G. Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. In: Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im 19. Jahrhundert, Bd III. Göttingen 1972, 236 ff.

<sup>38</sup> Silvio Bucher: Bevölkerung und Wirtschaft des Amtes Entlebuch im 18. Jh., Luzern 1974, 165 ff.

<sup>39</sup> Ktr. Prot. Trachselwald 13,699.

<sup>40</sup> Pfarrberichte im Staatsarchiv Bern, B II, 206.

<sup>41</sup> Es ist nicht ganz klar, ob besonders bei Taunerschleissen unter 'erdspeis' nicht auch die Kartoffel neben dem Gemüse gemeint war, auch wenn sie nicht namentlich aufgeführt wird.

<sup>42</sup> Zur hohen Bedeutung, die Gotthelf um die Mitte des 19. Jhs. der Kartoffel als Hauptspeise der Armen beimass, siehe: Hans Riedhauser: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf, Bern 1985, 115–122; die bei Friedli: Bärndütsch, Bd Lützelflüh, 504, um 1905 erwähnten 60 verschiedenen Arten der Kartoffelzubereitung zeigen auf den grossen Wandel im Speisezettel, der nunmehr der Kartoffel jenen Platz einräumte, den vordem die verschiedenen Getreidesorten hatten.

<sup>43</sup> Die «hintere stube zur rühigen bewohnung» (1787, Lützelflüh); «in dem hause ruhige wohnung» (1786, Lützelflüh); «ruhige stube» (1715, Wyssachen); «ruhiges gemach» (1650, Eriswil); «ganz ruhige behausung» entweder in seinem Sässhaus oder im danebenstehenden Neubau (1721, Huttwil). Ein besonderes Versprechen, die Eltern ungestört zu lassen, gaben die frühzeitig zum Hof gelangten Söhne eines Bauern in Rüderswil, 1685, ab, nämlich ihre Eltern «in ihren gehaltenen unersücht» zu lassen.

<sup>44</sup> Der Schleissgeber verpflichtet sich, «nit allein mit speis und tranck, fahl und raht, nahrung und kleidung, auch allen anderen erforderlichen dingen, so sie (ein Ehepaar) bedörfftig seyn möchten, zu versehen» (1723, Eriswil); eine Witwe verpfündet sich bei ihrem Stiefsohn «alters- und schwachheitshalber ... um speis und trank, fall und rat und gebührende kleidung ihren stand gemäss» (1722, Huttwil); der Sohn verpflichtet sich, seine Mutter zu erhalten «mit schatten und schermen, speiß und tranck, nahrung und kleidung ... wie einem Kind gegen seinen elteren gebührt» (1687, Trachselwald).

<sup>45</sup> Ein «geruhwets nebengaden, in der stube die wärme» (1715, Rüderswil); wenn es kalt wird, darf sie die Stube benützen (1719, Ranflüh); Wohnrecht im Zwischenstübli und Aufenthaltsrecht in der Stube des (nicht verwandten) Schleissgebers (1785, Rüegsausachen).

<sup>46</sup> «Sollte sie den schleiß nicht in natur wollen, um wegzuziehen, so soll der von der gemeinde gewürdiget (geschätzt) werden» (1785, Lützelflüh); «sollte sie nicht da wohnen wollen, sollen ihr die erben 200 pfund jährlich ausrichten» (1721, Huttwil); wenn die Frau nicht auf dem Hof bleiben will, soll der Schleiss geschätzt und ihr in Geld entrichtet werden (1719, Ranflüh).

<sup>47</sup> Adolf Lukas Vischer: Das bernische Stöckli. Eine volkskundliche Studie zum Altersproblem. Bern 1959.

<sup>48</sup> Der heutige geringe oder fehlende Baubestand spricht scheinbar gegen die belegbare ehemalige Dichte an Ofenhäusern, was auf eine rege Abbruchstätigkeit während des 19. Jhs. weisen würde. Der Atlas der schweizerischen Volkskunde; 1. Teil, 2. Lfg., Basel 1953, Blatt I 17 samt Kommentar S. 83 f. bietet wenig Hilfe. Für weite Teile des Bernbiets hat Max Währen sehr verdienstvolle Inventare und Beschreibungen publiziert (Backhäuser und Backen im Schwarzenburgerland. In: Schweizer Volkskunde [SVk] 49, 1959; Backen und Backhäuser in Berner Gebieten. In: SVk 52, 1962; Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. In: SVk 54, 1964; Brot, Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg. In: SVk 56, 1966). Es bleibt zu hoffen, dass die angelaufene Inventarisierung der Kunstdenkmäler auch im Emmental erhaltene Beispiele findet. Zur historischen Situation: Es wurden

folgende Urbare des Amtes Trachselwald durchgearbeitet: Für Trachselwald, Grünenmatt, Dürrgraben 1569 und 1736 (Signatur: Trachselwald-Urbare 2 und 5), für Rüegsau 1547, z.T. dürftige Angaben (Signatur: Trachselwald-Urbar 15), für Sumiswald, Grünen, Klein- und Schonegg 1539, 1572 und 1740 (Trachselwald-Urbare 26–28), für Lützelflüh, Waldhaus, Äbnet 1669, 1808 (Trachselwald-Urbare 17, 20). Kurz-Charakteristik: Noch in der ersten Hälfte des 16. Jhs. hatte praktisch jeder Einzelhof aus Sässhaus (samt Ökonomie), Speicher und Ofenhaus bestanden. Bei der späteren Teilung der Höfe hatten die Besitzer der neugeschaffenen Höfe neue Wohnhäuser und z.T. auch Speicher erbaut, hingegen die alten Ofenhäuser häufig mit dem Besitzer der anderen Hofhälfte betrieben, so dass später nicht mehr zu jedem Einzelhof auch ein eigenes Ofenhaus gehörte. – Die ehemalige Häufigkeit der Ofenhäuser im Emmental ist ein zusätzliches Indiz für die Wichtigkeit der Brotnahrung; das zeigt sich im Vergleich mit dem Hirtengebiet, wo keine Backöfen, weder im Haus noch ausserhalb, gebaut wurden und man das Mehl für gekochte Mehlspeisen und Mehlsuppen brauchte (Paul Hugger: Amden 125. In: Schriften der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde 44 [1961]).

<sup>49</sup> Ein einziger Vertrag vermerkt den Neueinbau einer Alterswohnung: Müller Samuel Klay zieht sich aus seiner Mühle in Rüegsau zurück und handelt sich ein Wohnrecht im Ofenhaus ein, in das er aus seinem ehemaligen Wohnhaus den Ofen und die feuerplatte (Herd) mitnimmt. Der Inhaber der Mühle darf aber gleichwohl im Ofenhaus backen und waschen (Ktr. Prot. Brandis 12, 225, 235).

<sup>50</sup> In den einzelnen Gemeinden gab es an bewohnten und [unbewohnten] «ofenhäuser und stöcklin»: Hasle 3 [8], Oberburg 5[-], Wynigen 2 [-], Heimiswil 12 [13], Lyssach 4 [5], Rütli b. Burgdorf 2 [2], Rüdltigen 4 [-] (Staatsarchiv A V 927 ff.; 1006).

<sup>51</sup> Wohnrecht im Neuhaus des Hofes zum Stock, Langnau, 1717; Wohnrecht im Küherhaus des Hofes Schmiedberg, Rüegsau, 1790.

<sup>52</sup> Wohnrecht im neuen Kellerhaus (1658, Affoltern).

<sup>53</sup> «Zur bewohnung entweder das ofenhaus oder im hause eine ruhige stube» (1786, Lützelflüh).

<sup>54</sup> Ktr. Prot. Trachselwald 18,187.

<sup>55</sup> Ktr. Prot. Brandis 12,225.

<sup>56</sup> Die Formel hiess: Pflanzland (meist) für ein viertel oder ein halbes Mäss Flachs- saut bzw. für eine meist doppelt so grosse Menge an Hanfsaat, was nach Vermutung von Alice Leibundgut-Mosimann: Emmentaler Eheverträge, S. 53 f., ein recht grosses Stück Land bedeutete, wobei die Betreuung der feinen Flachspflanze besonders arbeitsintensiv war.

<sup>57</sup> Eine besondere Abmachung galt für den offenbar noch rüstigen Witwer auf dem Reckenberg, Rüegsau, der für das Gartenbeet ein mittleres Fuder Mist (bauw) bekam, den Mist für die Gemüsebunte aber auf der Weide selber zusammenlesen musste, im übrigen das Recht hatte, Laub zu rechnen, «um für herdapfel bau zu machen», also zu kompostieren (1785).

<sup>58</sup> Zur Institution der vor allem im Einzelhofgebiet üblichen Mühlenfahrten siehe Anne-Marie Dubler: Müller und Mühlen im alten Staat Luzern. Luzern 1978, 68 ff.

<sup>59</sup> Der Terminus für schroten war 'stampfen', die Schrotmühle war die 'stampfe'.

<sup>60</sup> Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1682, über die seit Jahren zunehmenden Schrotmühlen, die nicht nur Hirse und Gerste stampften, sondern auch Schweine-, Hafer- und anderes Mehl machten (Staatsarchiv Bern, A V 1291 S. 331); Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1759, dass ihnen die «stümlere» im Weg stünden (A V 1294 S. 793); Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1762, über die «habermehler»; Verzeichnis der Müller und Hafermehler im Raum Eriswil, Huttwil und Affoltern, 1762 (A V 1294, S. 787).

<sup>61</sup> Die «arme leüt, welche nur ein oder zwey mäs zum habermehler geben, [die] von den mülleren nicht wurden gefergget werden und also an diesem so nötigen lebensmittel mangel leiden müßten». Diese Hafermehler holten und brachten die Ware zu Fuss, was ihnen den Vorwurf der Müller eintrug, die mit Pferd und Wagen

unterwegs waren und von den andern sagten, sie «husierten im land herum» (A V 1294, S. 775).

<sup>62</sup> Konzessionierte Bleichereien bestanden in Lützelflüh (Farbschachen) und Langnau (unterer Dorfschachen), Färbereien ebenda sowie in Huttwil und Eriswil.

<sup>63</sup> Fritz Häusler: Die alten Dorfmärkte des Emmentals. Langnau 1986, 70 und 86 ff.

<sup>64</sup> Beispiele: 1687 handelt Schaffner und Weibel Abraham Baumgartner in Ranflüh einen Schleiss für sich «und noch eine person, so ihme abwarten wurde», also eine Magd, aus (Ktr. Prot. Trachselwald 1686/87 S. 434). 1785 bedingt sich die Grossbäuerin Anna Mosimann, Waldhaus, Gde. Lützelflüh, u. a. auch eine Magd aus (Ktr. Prot. 13,177).

<sup>65</sup> Ktr. Prot. Brandis 14,1.

<sup>66</sup> Dazu Anne-Marie Dubler: Handwerk, Gewerbe und Zunft in Stadt und Landschaft Luzern. Luzern 1988, 362 ff.; 374 ff. Siehe auch oben die Vereinbarung um die Speisung der Tagelöhner durch den Grossbauern Geissbühler (Anm. 54).

<sup>67</sup> Markus Mattmüller: Bauern und Tauner im schweizerischen Kornland um 1700. In: SVk 70 (1980), 49–62.

### *Abbildungsnachweis*

Abb. 1: Grundrisse aus Emanuel Friedli, Bärndütsch, Bd Lützelflüh, 1905, 199 und 217.

Abb. 2: StABE, Atlanten Nr. 111, Dorf Sumiswald, 1737; Trachselwald–Urbar Nr. 28 (Sumiswald, 1740), fol. 256 und 235.

Abb. 3: StABE, Atlanten Nr. 111, Hof Adelboden, 1737; Trachselwald–Urbar Nr. 29 (Sumiswald, 1740), fol. 171.

Abb. 4: StABE, Atlanten Nr. 111, Hof Ey, Sumiswald, 1737; Trachselwald–Urbar Nr. 28 (Sumiswald, 1740), fol. 316.

Abb. 5: Grundriss aus Friedli, Bärndütsch, Bd Lützelflüh, 199.

### *Dank*

Mein herzlicher Dank richtet sich an die Herren a. Staatsarchivar Fritz Häusler, Langnau i. E., und Prof. Dr. Rudolf Ramseyer, Rubigen, für die kritische Begutachtung der Studie sowie an Herrn Harald Bardenhofer für das Lesen des Manuskriptes.

A.-M. D.