Zeitschrift: Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte
Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Thurgau
Band: 45 (1905)
Heft: 45

Artikel: Das Landleben im mittlern Thurgau während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts
Autor: Thalmann, J.H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-585605

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: 08.02.2025

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

Das Landleben im mittlern Thurgau
während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts.*)

Kulturgeschichtliche Erinnerungen von **J. H. Thalmann.**

Im Jahresheft des Thurgauischen historischen Vereins erschien voriges Jahr ein von mir geschriebener Aufsatz unter dem Titel: „Die Bauernwohnung im mittlern Thurgau." Auf Wunsch der Schriftleitung folgt nachstehend eine Ergänzung jenes Aufsatzes, welche über die Lebensweise des damaligen Landvolkes, seine Sitten, Gebräuche und Feldarbeiten berichten soll. Es ist mir freilich nicht möglich, den reichhaltigen Stoff, der durch die Überschrift angedeutet ist, erschöpfend zur Darstellung zu bringen, und diese meine Arbeit kann daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit und unbedingte Richtigkeit machen; sie soll auch nur ein Bild sein von dem Volksleben, wie es sich vor fünfzig und mehr Jahren darstellte, und wie mir dasselbe noch in der Erinnerung geblieben ist.

1. Kleidung und Nahrung.

Was zunächst die Kleidung anbetrifft, so muß vorausgeschickt werden, daß dieselbe viel einfacher und wohlfeiler und doch dauerhafter war als die jetzige. Sie bestand weitaus zum größten Teil aus Geweben von Hanf und Flachs, die von den Landleuten selber angebaut und selber verarbeitet und gesponnen wurden. Nur an hohen Festtagen und bei besondern feierlichen Anlässen wurden Kleider aus Wollentuch angezogen. An gewöhnlichen Sonntagen hingegen und an Werktagen ohnehin wurden aus Leinwand verfertigte Kleider

*) Mit Anmerkungen von der Redaktion.

getragen und zwar sowohl von Weibs- als Mannsleuten. Das Gewand der Männer, Rock, Weste und Hosen, wurde zumeist aus der gröbern Sorte, der Zwilch, angefertigt. Hablichere Bauern gönnten sich indessen wohl auch Röcke aus dem feinern Gewebe des Hanftuchs. Alles Gewandtuch der einen oder andern Art wurde vor der Verarbeitung in den Färbereien meistenteils schwarz gefärbt; indessen zogen manche auch andre Farben vor, z. B. grau-grün oder braun; seltener bemerkte man bei den Männerkleidern die blaue Farbe, die man den Weibsleuten überließ. So ein Zwilchgewand hielt Jahrzehnte lang, wofern es nicht gar zu stark strapaziert wurde. Gewöhnlich wurden die neuen Kleider zuerst am Sonntag getragen und nachher am Werktag.

Das eigentliche Festgewand, der Schwalbenschwanz, wegen des Schnittes seiner Flügel oder Schöße so genannt, war ein Frack aus schwarzem Wollentuch; die Schöße desselben liefen nämlich spitz zu, daher der Name. Zum Frack gehörte natürlich ein Zylinderhut. Ein solcher war damals niedrig, fast von der gleichen Form wie der Tschakko des Soldaten jener Zeit, nämlich oben bedeutend breiter als unten. An gewöhnlichen Sonntagen trugen die meisten Männer, wenn sie zur Kirche oder über Feld giengen, Mützen mit Schild (tächlichappə) und an Werktagen bei der Arbeit weiße oder schwarze Zipfelmützen (zipfəlchappə) mit Quasten (zottlə); bei Fuhrleuten hiengen diese Quasten der Mütze bis auf die Achsel. Das weiße Hemd aus feinerm Linnen hatte einen hohen steifen Kragen, der sehr oft bis zur Mitte der Ohrmuschel reichte, und den ein Halstuch umwand, welches vorn zusammengebunden war. Geglättet wurden die Hemden selten; der steife Stoff machte das fast überflüssig. Das Schuhwerk war grob und stark genagelt. Manchmal wurden die Absätze der Stiefel mit kleinen Hufeisen versehen, damit sie länger hielten. Holzschuhe sah man fast nicht mehr; dagegen wurden im Winter meistens Filzschuhe mit dicken

Holzsohlen getragen und als Hausschuhe „Endefinken". Unterhosen und Mäntel für den Winter waren den Landleuten noch unbekannt; zumal die Jugend trug Sommer und Winter hindurch das gleiche Gewand. Regnete es oder war es kalt, so warf man einen tüchtigen Maltersack über die Schultern, und nur der Pfarrer oder ein Herrenbauer hüllte sich bei Frostwetter in einen Mantel. Zuweilen sah man noch ganz alte Männer, welche die vormals allgemein gebräuchlichen Kniehosen, weiße Strümpfe und Schnallenschuhe trugen. Für den Sonntag bestanden die Kniehosen meistens aus Hirschleder, für den Werktag aus Zwilch. Wenn sie sauber gehalten wurden, kleideten sie gut. Dazu gehörte dann fast notwendig die weiße Zipfelmütze.

Die Kleider der Weiber und Mädchen waren fast ausschließlich aus Hanftuch, und nur die Festtagsröcke aus schwarzem Wollenstoff bereitet. Die Farbe der hänfenen Röcke war gewöhnlich ein dunkleres Blau mit weißen Sternchen, Blümchen und Kreisen bedruckt. Für den Werktag bestand auch die Schürze aus Hanftuch; Sonntags dagegen wurden Schürzen von Taffet oder Wollenstoff getragen. Nach und nach kamen auch Kleider aus Baumwollzeug auf. Einmal in Mode gekommen, verdrängten aber die Baumwollgewebe das solidere Linnen und infolge dessen wurden Hanf und Flachs nachher immer weniger angebaut. Die Röcke der Weibsleute hatten entweder Ärmel, die oben weit und faltig, unten dagegen eng waren; oder sie waren ohne Ärmel, und in diesem Falle wurde eine „Schlutte" [1]) angezogen.

Das Eigentümlichste an der Frauenkleidung war der Kopfputz. Dieser bestand in der Hauptsache aus der Bandhaube (bandchappə). Es war das eine Haube, die nicht horizontal, sondern vertikal auf dem Kopfe ruhte, und die aus zwei Hauptbestandteilen, dem Einschlupf aus breitem Band

[1]) Im Englischen bedeutet slut jetzt ein schlampiges Weib, altengl. slutte.

und der Scheibe bestand. Das breite steife Band des Einschlupfs schloß sich eng an den Kopf, soweit das Haar und die aufgebundenen Flechten es zuließen, und wurde mit ebenfalls breiten Bändern unter dem Kinn festgebunden; daran angenäht erhob sich am Hinterkopf in einem senkrechten Kreisbogen von etwa einem Fuß Durchmesser eine auf der Vorderseite eng gefältelte, auf der Hinterseite glatte Scheibe, von der unten zwei lange fliegende Bänder dem Rücken entlang hiengen; bei katholischen Frauen war diese „Scheibe" noch erheblich größer und bestand aus einem tüllartigen schwarzen Stoff, dem etwas unter der Mitte der Scheibe ein aus Goldfäden gestickter Einsatz, der „Boden", beigegeben war. Ohne Zweifel stammten diese Bandkappen von den frühern Trachtkappen her, die damals schon in Abgang gekommen waren.

An hohen Festtagen oder bei gewissen feierlichen Anlässen wurden von vielen Frauen auch Hauben aus Tüll mit Spitzen getragen, bei denen aber die „Scheibe" fehlte. Bei der Arbeit bedienten sie sich eines weißen oder bunten Taschentuches, welches sie derart um den Kopf schlangen, daß oft bloß noch ein Teil des Gesichtes frei war.

Die Haare wurden von den Frauen insgemein gescheitelt und glatt an den Kopf gekämmt und hinten in einen oder zwei Zöpfe geflochten, welche am Hinterkopf aufgebunden wurden.[2]) Junge Mädchen ließen die Zöpfe hängen; dieselben trugen ohnehin selten eine Kopfbedeckung, ausgenommen beim Heuen oder in der Ernte, wo sie sich weißer Strohhüte als Schattenhüte bedienten.[3])

---

[2]) Diese Sitte ist uralt. Wie der freie Mann langes Haar trug, so auch das unverheiratete Mädchen. Sobald sie sich verehelichte, ließ sie das Haar nicht mehr fliegen, sondern band es unter die Haube. Gefallenen wurde der Kopf geschoren. Grimm, RA. 443. 702.

[3]) Hebel, die Wiese Vs. 99—119.

Das Barfußgehen war damals noch ſtark in der Übung. Kinder giengen ohne Ausnahme von früh im Frühling bis ſpät in den Herbſt, Sonntags wie Werktags, barfuß;[4]) höchſtens daß etwa ſchon größere Mädchen hablicher Bauern am Sonntag Schuhe und Strümpfe anzogen. Zuweilen giengen auch Erwachſene barfuß; doch war das lange nicht ſo allgemein wie in Gebirgsgegenden.

In der Kleidung überhaupt wurde wenig Luxus getrieben. Damit will ich jedoch nicht ſagen, daß nicht auch damals ſchon Frauen und Mädchen, denen Freude an Schmuck ſo natürlich iſt, ſich mit allerhand Zierraten, wenn ſie ſolche ſich zu verſchaffen vermochten, ſchmückten und herausputzten. Beſonders beliebt waren ſilberne Brochen und goldene Ohrringe. Auf Fingerringe waren ſie weniger erpicht; dieſe wurden faſt nur von verheirateten Frauen und verlobten Mädchen am Sonntag getragen.

Wie in der Kleidung, ſo war man früher auch im Eſſen viel genügſamer und in den Speiſen viel einfacher. In meiner Jugendzeit kam im bäuerlichen Haushalt noch jeden Morgen das Habermus[5]) auf den Tiſch; höchſtens am Sonn-

---

[4]) Bei den alten Germanen giengen die Dorfkinder überhaupt nackt (Tacit. Germ. c. 20.), wie noch lange Zeit im Sommer auch bei uns die ganz kleinen.

[5]) Unbefugter Weiſe hat ſich die plattdeutſche Wortform hafer und hafermûs in die hochdeutſche Sprache eingedrängt und die richtige hochdeutſche Form Haber und Habermus auf die Seite gedrückt, ähnlich wie Hube (daher Huber) durch hufe, Schwebel durch schwefel beiſeitigt worden iſt. Hafer klingt uns, wie wenn man ſagen wollte: gaf ſ. gab, Rafe ſ. Rabe, Staf. ſ. Stab; Leif ſ. Leib, Weif ſ. Weib, Scheife ſ. Scheibe; grof ſ. grob, Stufe ſ. Stube, Taufe ſ. Taube, Traufe ſ. Traube; Dief ſ. Dieb, efen ſ. eben, hefen ſ. heben; Lof ſ. Lob, Rauf ſ. Raub, Stauf ſ. Staub; Erfe ſ. Erbe, Garfe ſ. Garbe, half ſ. halb, indem die entſprechenden plattdeutſchen Wörter lauten: gâf, râf, stâf, lêf, wîf, schîf, grof, stûf, dûf, drûf, dêf, efen, hefen, lof, rôf, stôf, arfe, garf, half. Wir Oberdeutſche, von denen die hochdeutſche Sprache

tag gab es Kaffee. Zuweilen wurde eine geröstete Mehlsuppe anstatt des Habermuses gebracht. Beide wurden in einem Napf aufgetragen, und nach einem kurzen Tischgebet löffelte ein jedes seinen Bedarf unmittelbar heraus: Teller wurden selten gebraucht. Oft ward das Habermus so dick eingekocht, daß, wie man dann sagte, „die Katze hätte darauf schlafen können." In diesem Falle wurde es mit zugeschütteter Milch verdünnt; oft ward es auch mit Milch aufgekocht, besonders für Kinder. Die Köchin durfte aber nicht vergessen, heiße Butter darauf zu gießen, sonst war man mit ihr nicht zufrieden. Mitunter wurden auch in Butter geschmorte kleine Brotbrocken (mit dem Brotmesser zugeschnittene Brotwürfel) auf das Mus getan. Das Habermus kam jedoch nicht bloß zum Frühstück, sondern sehr oft auch zum Nachtessen auf den Tisch.

Indessen wurden damals schon diese sehr gesunden und nahrhaften Speisen durch den Kaffee nach und nach verdrängt, und mit dem Kaffee gewannen auch die Kartoffeln, die gesotten oder geröstet als Beigabe aufgetischt wurden, den Vorrang vor jenen beiden Müsern, dem Mehlmus und dem Habermus.

---

ausgegangen ist (die Schweizer betrachteten sich ja eine lange Zeit noch als die wahren Hochdeutschen, s. Heft, 44. S. 116) sind gegenüber diesen niederdeutscheu Eindringlingen aus Vorliebe für Neues viel zu nachgibig; wir sollten sie zurückweisen und wieder Haber sagen wie das deutsche Wörterbuch Bd. IV. 2. Spalte 78 nach Grimm Gram. 3,370 mit Recht angesetzt hat (während es Sp. 1867 das plattdeutsche Hufe festhält). Das Habermus erwähnt übrigens schon Plinius, natur. hist. 18,44 als die Hauptspeise der alten Deutschen: Primum omnium frumenti vitium avena est, et hordeum in eam degenerat sic, ut ipsa frumenti sit instar, quippe cum Germaniae populi serant eam nequealiapulte vivant. Die neuere Forschung hat das Habermus wegen seiner chemischen Bestandteile und besonders wegen seiner knochenbildenden Kraft als eins der besten Nahrungsmittel erwiesen. Uebrigens heißt es im Allemannischen, mag es noch so dick auf den Tisch kommen, doch nur habərmuəs, niemals habərbappə.

Bald kamen die Kartoffeln nicht mehr bloß morgens und abends auf den Tisch, sondern häufig schon mittags, sei es abgekocht oder bloß gesotten. Sie wurden neben dem Brot die Hauptnahrung der ärmern Leute. Als daher im Jahre 1845 die Kartoffelkrankheit zum erstenmal auftrat, entstand unter dem Landvolke ein panischer Schrecken. Man befürchtete nämlich allgemein eine Hungersnot; denn es hatte den Anschein, als ob die Kartoffeln ganz zu grunde gehen müßten. Viele Leute konnten in der Tat nicht einmal die Saatkartoffeln für das folgende Frühjahr retten. Eine Hungersnot entstand nun zwar nicht, wenigstens im mittlern Thurgau nicht; hingegen wurden alle Lebensmittel teurer. So kostete im Sommer 1846 das Pfund Brot bis auf 13½ Kreuzer (45 Rappen). Mehl und Habermus stiegen ebenfalls im Preise sehr stark; Kartoffeln konnte man fast gar nicht kaufen. Am wohlfeilsten wäre das Fleisch gewesen. Für 2 Batzen (28 Rappen) bekam man in der Metzg ein Pfund schönes Rindfleisch; Kalbfleisch und Schweinefleisch waren noch wohlfeiler, und für 5 Kreuzer konnte man sogar gutes Kuhfleisch bekommen, warum man aber trotzdem so wenig Fleisch aß, ist uns jetzt rein unbegreiflich.[6])

Die Kartoffeln fanden auch beim Brotbacken Verwendung. Zu diesem Zwecke drückte man die gesottenen und geschälten durch die sog. Kartoffelmühle (eigentlich war das eher eine Presse mit einem Stößel); dadurch kamen etwa federkieldicke Stengelchen unten heraus, die dem Brotmehl beigemischt und mit diesem zusammen geknetet wurden. Sie machten das Brot weich und verhinderten das Sprödewerden desselben. Es war das insofern angenehm, weil damals noch fast jede Hausfrau auf dem Lande den Bedarf an Brot für die Haushaltung selber buk und zwar in der Regel auf einmal für 10 bis 14 Tage, ja oft sogar für 3 Wochen, weshalb dieses dann, besonders im Sommer, zuletzt sehr hart und sehr altbacken

[6]) Dasselbe berichtet Pupikofer schon aus dem Hungerjahre 1817, in diesen Beiträgen, Heft, 35, S. 78. 79.

ward. Immerhin aß man altbackenes Bauernbrot doch noch lieber als altbackenes Bäckerbrot.

Im weitern wurden sehr viele Kartoffeln zum Schnapsbrennen verwendet. Der daraus gewonnene Branntwein war jedoch bei den Schnapstrinkern nicht beliebt, und sie bezeichneten ihn mit demselben Worte „Fusel", womit man vormals den geringen Kornbranntwein benannt hatte.

Soviel von den Kartoffeln; aus all dem erklärt sich, warum die plötzlich auftretende Kartoffelkrankheit einen solchen Schrecken verursachte.

Zum Mittagstisch erschienen außer den Kartoffeln nach wie vor Mehlspeisen: Klöße (chnöpfli), Brei (bappə) u. a. Die erstern wurden, nachdem man sie aus dem Teig „ausgebrochen" (d. h. mit einem starken Löffel herausgestochen) [7]) hatte, in Schmalz gebacken und wenn man sie ganz gut zubereiten wollte, mischte man beim Kneten dem Teige einige Eier bei. An Sonntagen tischte die Mutter hie und da auch Omeletten (amələttə) und Kuchen (chüəchli) auf. Die Gemüse waren ungefähr die nämlichen wie jetzt noch, nur daß vormals im Sommer sehr viel „Kraut" (d. h. Mangold, beta vulgaris), auf den Tisch kam. In jedem „Krautgarten" — der Name sagt es ja schon — waren einige Beete zum Anpflanzen desselben bestimmt. Im Herbst und bis gegen Ende Novembers aß man öfter weiße Rüben, Stoppelrüben (ræbə) als Gemüse, in hablichern Häusern als Beigabe zu frischem (grüənəm) Schweinefleisch. Ein Teil der weißen Rüben wurde vom ræbəhoblər (der ein eigentliches Gewerbe daraus machte) zu Sauerkraut verarbeitet. Manche legten beim Einmachen des Sauerkrauts Äpfel mit in das Stellfaß oder Krautfaß (sûrchrûtständəli), und die so eingelegten Äpfel (gumpisch-

[7]) Wie der Bienenvater Wachs und Honig ausbricht, d. h. ausnimmt aus den Stöcken.

öpfəl)[8]) galten als Leckerbissen. Von Kindern, mitunter auch von Erwachsenen, wurde im Herbst und Winter viel „Rollenbrot" und „Nußbrot" (die festen Rückstände der zur Ölbereitung benutzten Mohnsamen und Nußkerne) gegessen.

Sodann hatte damals das Dürrobst (schnitz) im ländlichen Haushalt eine noch weit größere Bedeutung als jetzt. Es war auch selten eine Hausfrau zu finden, die nicht ihren schnitztrȫg hatte und darauf bedacht war, daß er, wenn immer möglich, im Herbste von neuem gefüllt ward. Äpfel, Birnen und Zwetschgen wurden sehr viel gedörrt, oft auch Kirschen; denn aus Mangel an wohlfeilen Beförderungsmitteln wurde fast kein frisches Obst auswärts geführt. In einigermaßen guten Obstjahren war daher Obst (ops) genug vorhanden. Oft wurde den Kindern dürres Obst anstatt Brot gegeben; es wurde aber auch von Erwachsenen roh gegessen; besonders aß man gerne gedörrte Birnen (Langstîlər, Chriəsibirə). Es gab Männer, die, wenn sie auf den Viehmarkt oder irgendwohin in die Ferne giengen, die Taschen mit dürren Birnen füllten und diese aßen, anstatt im Wirtshaus einzukehren.[9]) Dürre gekochte Kirschen galten als Arznei.

Es wurden aber noch andre Erzeugnisse gedörrt, z. B. die selbst gepflanzten Wegwarten (wegluəgərə), gelben Rüben und die Eicheln, die man statt der Cichorien als Surrogate den Kaffeebohnen beimischte. Bei den damals noch sehr niedrigen Holzpreisen verlohnte sich das Dörren solcher Dinge schon.

Da es infolge des geringen Fleischverbrauches nicht viele Metzgereien gab und vermöglichere Leute doch am Sonntag (beim Heuen und Ernten auch am Werktag) und bei besondern Familienanlässen Fleisch essen wollten, so wurde zu Anfang des Winters in vielen Häusern eingeschlachtet (îgmetzgət),

---

[8]) Von dem altfranz. composte, jetzt compote, eig. eingemacht. Vgl. Heft 35, S. 79.

[9]) Vgl. Heft 35, S. 79. Zum ganzen Abschnitt über die Nahrung vgl. Pupikofer, der Kt. Thurgau. St. Gallen 1837. S. 59.

d. h. es wurden ein bis zwei Schweine, etwa auch ein Rind oder eine Kuh, geschlachtet und das Fleisch derselben eingesalzt und nachher im Kamin gedörrt. Die damaligen weiten Etterkamine, die ich im Aufsatz des vorigen Jahres besprochen habe (s. Heft 44, S. 136), eigneten sich dazu ganz gut. Von armen Leuten wurde hie und da auch Pferdefleisch geräuchert, das sehr wohlfeil zu bekommen war, weil es seit unvordenklichen Zeiten von den meisten Leuten verabscheut wurde. Größere Bauern setzten einen Stolz darein, recht hohen Speck ins Kamin hängen zu können; auch verstanden sie es, ihn so zu räuchern, daß er durchscheinend gelb wurde wie gelbes Glas. Der schmeckte dann beim Heuen und in der Ernte mit der Zugabe von grünem Gartensalat besonders gut.

Daß auch im mittlern Thurgau bei der Arbeit und im Hause viel getrunken wurde, ist begreiflich, konnte man doch das Obst, welches nicht roh gegessen oder gedörrt wurde, nicht anders als zu „Saft“ und Most verwenden. Wein wurde im ganzen nicht viel genossen, da die meisten Leute aus dem Weinerlös ihre Zinsen bestreiten mußten. Schnaps ward nur im Winter getrunken; eigentliche Schnapser gab es kaum. Das Wirtshausleben war damals noch unbedeutend. Fast unbekannt auf dem Lande war das Bier; wohl gab es gegen die Mitte des Jahrhunderts da und dort, z. B. im Holzhof bei Leutmerken, Bierbrauereien; aber sie machten meistens schlechte Geschäfte und giengen daher wieder ein. Das Bier war seines bittern Geschmackes wegen bei den Landleuten nicht beliebt und kostete im Vergleich zum Most zu viel; erhielt man doch nach guten Obstjahren die halbe Maß guten Most für 3 Kreuzer (10 Rappen).

2. Sitten und Gebräuche.

Da die Ehe bei allen gesitteten Völkern die Grundlage des geregelten Familienlebens ist, so wurde auch bei uns die Hochzeit von Alters her als eines der bedeutsamsten Ereignisse

im Leben angesehen und gefeiert. Früher war das noch weit mehr der Fall als jetzt, wo die Verehelichung von so vielen mehr für ein Geschäft als für einen tiefernsten Akt des Lebens angesehen wird. Schon der Umstand, daß infolge des Zivilstandsgesetzes eine kirchliche Trauung nicht mehr absolut erforderlich ist, hat der Ehe in den Augen vieler den religiösen Nimbus genommen. Ich will jedoch zur Ehre des heutigen Geschlechtes gerne beifügen, daß weitaus die Mehrzahl der Brautleute auch jetzt noch die kirchliche Trauung beibehält.

Wenn in meiner Jugend eine Hochzeit stattfand, so war das gewissermaßen ein festliches Ereignis nicht etwa bloß für die Brautleute und deren Familie und Verwandte, sondern für die ganze Kirchgemeinde, in der dieselbe gefeiert wurde; denn insgemein läutete man damals zu einer Hochzeit mit allen Glocken, gerade wie am Sonntag zum Gottesdienst oder zu irgend einer andern kirchlichen Handlung. Der Pfarrer hielt vor der Trauung eine Predigt; wo eine Orgel war, wurde diese gespielt. Das evangelische Gesangbuch enthält heute noch eine Anzahl Lieder, die für die kirchliche Trauung bestimmt sind. Da man zu jener Zeit die Zivilehe noch nicht kannte, so war die kirchliche Trauung derjenige Akt, welcher der Ehe der Brautleute auch Rechtskraft verlieh.

Schon die Verkündung des eingegangenen Verlöbnisses fand einzig in der Kirche statt und zwar immer gleich am Schlusse des Gottesdienstes am Sonntag. Bevor aber die Ehe von der Kanzel verkündigt werden durfte, mußten die erforderlichen Schriften der Brautleute in Ordnung sein, mußten die vorgeschriebenen Gebühren („Prästanden") bezahlt werden. Es war das eine Art Einkaufssteuer, die, wenn ich mich recht erinnere, dem Armengut der Heimatgemeinde des Bräutigams zufiel und um die 40 Franken betrug; so viel hatte ich wenigstens s. Z. zu bezahlen. In einzelnen Gemeinden mußte außerdem für die Braut, insofern sie aus einer andern Kirchgemeinde kam, auch noch eine Einzugssteuer bezahlt werden.

Katholische Brautpaare hatten sich überdies noch bestimmten religiösen Vorschriften (Sponsalien) zu unterziehen.

Allgemein gebräuchliche Hochzeitstage waren im Thurgau für die Reformierten der Dienstag und der Donnerstag, für die Katholiken der Montag und der Donnerstag.[10]) Fast nie fand eine Kopulation an einem andern Tage statt, und von den modernen Samstags-Hochzeiten wußte man noch nichts. Selten fand auch eine Hochzeit außerhalb der Kirchgemeinde des Bräutigams oder der Braut statt, und nur wenn ganz besondere Gründe dafür vorhanden waren. Von den jetzt allgemein gebräuchlichen „Hochzeitskutschen", die sich von der Stadt aufs Land verbreitet haben, machte man auch noch keinen Gebrauch; man gieng zu Fuß nach der Kirche in oft ganz stattlichem, zu Paaren geordnetem Zuge, die Kinder voran, die Erwachsenen nachfolgend. Auch die, welche eigene Pferde und Kutschen besaßen, giengen, dem allgemeinen Brauche sich fügend, zu Fuß. Nicht gar selten gieng dem Zug eine Musik, und warens auch nur einige Geiger und Klarinettenspieler, voran. Hochzeitsreisen fanden sehr selten statt; denn das Reisen war für Landleute zu teuer. Desto mehr Aufwand wurde am Hochzeitsfeste selbst gemacht, und da gieng es oft über Gebühr hoch her. Gewöhnlich wurde acht Tage vorher durch einen jungen Mann die ganze Verwandtschaft von Braut und Bräutigam dazu eingeladen; oft bat man auch Freunde und Bekannte, daran teilzunehmen. War Platz genug vor-

[10]) Die deutsche Mythologie, die aus vielen mühsam zusammen gesuchten Feldsteinen aufgebaut worden ist, nimmt an, der Donnerstag als der Tag Thors, Donars, Thunars, sei der ursprünglich übliche Hochzeitstag gewesen, und in der Tat finden sich für diese Annahme auch Zeugnisse: J. W. Wolf, beiträge zur deutschen mythologie, Bd. I. Göttingen 1852, S. 80 fg. E. L. Rochholz, deutscher Glaube und Brauch Bd. 2. Berl. 1867, S. 40 fg. Allein es sind auch andere Wochentage als Hochzeitstage bezeugt, der Montag und Dienstag, vom hl. Pirmin sogar der Freitag, s. Caspari, Anecdota 1883, S. 205.

handen, so fand die Morgensuppe und nach dem Kirchgange das eigentliche Hochzeitsmahl im Hause der Braut oder des Bräutigams statt, andernfalls in einem passenden Wirtshause. Am Abend stellten sich dann die Überbringer von Hochzeitsgaben ein; meistens waren das Kinder, oft aber auch Erwachsene. Alle Geschenke mußte die Braut in Empfang nehmen und dieselben den Gästen vorzeigen. Dabei gab es dann freilich oft ein großes Halloh, wenn irgend ein anzüglicher Gegenstand zum Vorschein kam. Gewöhnlich wurden auch manche von den Gästen beschenkt; während aber die Geschenke für die Braut „Hochzeitsgeschenke" genannt wurden, hießen diejenigen für die Gäste bloß „Kram".[11]) Die Überbringer der Geschenke wurden, wenn Platz dazu vorhanden war, mit Speise und Trank bewirtet, wenn nicht, mit einem Trinkgeld abgefertigt.

Manchmal dauerte so eine Hochzeit nicht bloß den ganzen Tag und die ganze Nacht hindurch, sondern auch noch den nächsten Tag; ja, es gab unter den Wohlhabenden solche, die auch noch den dritten Tag dazu verwendeten. In diesem Falle machte gewöhnlich die ganze Gesellschaft einen Ausflug in irgend ein benachbartes Dorf, wobei es an übermütiger Fröhlichkeit selten fehlte. Als eine schwere Kränkung am sittlichen Wert der Braut galt es, wenn in der Nacht vor der Hochzeit vor dem Hause derselben Spreu gestreut worden war, oder wenn sie vorzeitig ein Kind zur Welt brachte.

Als ein weiteres bedeutungsvolles Ereignis im Leben muß ein Leichenbegängnis betrachtet werden, und da besonders zeigte sich der tiefere religiöse Sinn der frühern Zeit

---

[11]) Anderwärts war es üblich, daß am ersten Abend den Hochzeitsgästen Geschenke, darunter manche anzügliche und komische, durch Kinder oder Erwachsene dargebracht wurden (dies hieß und heißt noch: i t'ürtə gê, in die Zeche geben); daß aber am letzten Abend die Gäste selbst das Hochzeitspaar mit allerhand brauchbaren und nützlichen Gegenständen beschenkten (dies hieß: gôbə, eine Gabe geben).

deutlich. Ein Haus, worin ein Toter lag, betrachtete man mit einer Art religiöser Scheu, und selten war jemand so roh, die Stille desselben zu stören. Die Begleitung der Leiche war damals zahlreicher als jetzt, und der Verstorbene brauchte nicht erst eine angesehene Persönlichkeit zu sein, um die ganze Dorfschaft auf die Beine zu bringen. Auch giengen regelmäßig alle mit bis in die Kirche.[12]) Unbekannt war also, wie es seither in den Städten aufkam, bloß zu kondolieren und nach wenigen Schritten vom Leichenzug wegzulaufen. Kondolenzkarten gab es auch noch nicht, sondern man bezeugte seine Teilnahme persönlich durch Handreichung: ein Gebrauch, der freilich für die Leidtragenden oft zu einer wahren Tortur wurde. Die Bekanntmachung eines Begräbnisses besorgte die umsägəri, meistens eine ältere arme Person. Sie mußte in der ganzen Gemeinde von Haus zu Haus gehen und Tag und Stunde des Begräbnisses bekannt machen. Dafür bestand eine allgemein gebrauchte Formel, welche so lautete: „N. N. in N. lassen bitten, Ihr möchtet mit ihrem verstorbenen Vater (Mutter, Bruder, Sohn ꝛc.) künftigen (irgend ein Wochentag mit Ausnahme des Sonntags) zur Kirche kommen.“ Dafür bekam die Frau ein Geschenk, entweder an Geld oder an Brot, und sie machte dabei oft einen guten Taglohn. Auswärts wurden besondere Boten geschickt; denn die Postverbindungen waren noch nicht so zahlreich verzweigt und wurden noch nicht so rasch bedient, daß eine schriftliche Anzeige früh genug an die Adresse gekommen wäre; gab es doch Ortschaften, wohin wöchentlich nur ein- oder zweimal ein Postbote kam.

Das regere religiöse Gefühl im Volke erwies sich ferner dadurch, daß es selten eine Familie gab, bei der vor dem

[12]) Seit alter Zeit scheint es Pflicht der Dorfmarkgenossen gewesen zu sein, jede Leiche im Dorfe bis zum Friedhofe zu begleiten. v. Maurer, Dorfverf. 1, 340: „Welcher auch mit der nachparschaft nicht zu begräbnis geht, der wird umb 5 Schilling, das ist ¼ gulden an gelt gestraft.“ Ein Beleg vom J. 1496 aus dem Dorfe Stansstad in Unterwalden. Geschichtsfr. 1, 318.

Essen, besonders dem Mittagessen, nicht gebetet worden wäre. Man hatte dafür ganz allgemein gebräuchliche, meist kurze Gebete, die gewöhnlich von der Hausfrau oder, wenn diese verhindert oder abwesend war, von einem größern Kinde, vornehmlich einem Mädchen, laut gesprochen wurden. Auch vor dem Schlafengehen ward in vielen evangelischen Häusern noch der sogen. Abendsegen gelesen; außerdem hielt jede gutdenkende Mutter strenge darauf, daß ihre Kinder noch ihr Abendgebet vor dem Einschlafen beteten.

Bibel, Kirchengesangbuch und Gebetbuch [13]) waren meistenteils die einzigen Bücher, die man in einem Haus auf dem Lande finden konnte. Zur Unterhaltung diente der Kalender des laufenden Jahres, und zwar hielt man gerne den Appenzeller Kalender; doch gab es auch Hausväter, die drei bis vier verschiedene Kalender anschafften und sorgfältig aufbewahrten. Andre Unterhaltungsbücher gab es fast nicht. Erst in den vierziger Jahren wurden die Erzählungen von Christoph Schmid bekannt und zwar hauptsächlich durch die jungen im Seminar gebildeten Schullehrer, welche diese Geschichten, z. B. „Rosa von Tannenburg", „Die Ostereier", „Heinrich von Eichenfels" ꝛc. den Schülern vorlasen. Auch der Lehrer meiner Heimatschule las uns Kindern hie und da in einer besondern Lesestunde solche Erzählungen vor; diese Vorlesestunden waren uns die liebsten der ganzen Woche, und die Geschichten wurden mit atemloser Stille angehört. Infolgedessen fanden jene Erzählungen den Weg auch ins Elternhaus, besonders als Weihnachtsgeschenke.

Man hielt freilich in bäuerlichen Familien im allgemeinen nicht viel auf dem Lesen; da hieß es bald: „Das gibt kein Brot". Diese Abneigung vor dem Lesen hatte indessen noch einen andern Grund. Bis in die dreißiger Jahre war der Schulunterricht so mangelhaft, daß viele Leute kaum mehr

---

[13]) Siehe Heft 44, Seite 143, Anmerkung.

Bibel und Gebetbuch lesen und die wenigsten mehr schreiben konnten, wenn sie es auch in ihrer Jugend gelernt hatten. Erst nachdem die Schulen zahlreicher und von gebildeten Lehrern geleitet wurden, kam es nach und nach besser mit der Schulung des Volkes und erwachte damit das Bedürfnis, durch das Lesen auch andrer Bücher sich zu unterhalten und zu belehren. So lange Vater und Mutter kaum lesen konnten, hatten sie auch kein Interesse dafür, daß die Kinder es lernten. Zeitungen bestanden bekanntlich bis Ende der vierziger Jahre im Thurgau bloß zwei, nämlich die „Thurgauer Zeitung", die in Frauenfeld, und der „Wächter", der in Weinfelden erschien; doch wurden sie meistens nur von den Wirten gehalten, bei denen sie Sonntags gelesen wurden, da man die Woche hindurch sich dazu nicht Zeit nahm.

Es wurde schon oft behauptet, daß das Familienleben wie das gesellschaftliche Leben auf dem Lande früher viel gemütlicher gewesen sei als heutzutage. Ich kann diese Behauptung aus eigener Erfahrung nur bestätigen. Beide waren in der Tat gemütlicher, und das hatte seinen Grund wohl haupsächlich darin, daß man damals mehr auf einander angewiesen war als jetzt, indem man einerseits selber weit weniger von Hause wegkam und anderseits weit weniger fremde Elemente in Familie und Gesellschaft sich eindrängten. Es liegt ja auf der Hand, daß, wo immer die gleichen Leute beisammen sind, der Anschluß stetig enger und inniger wird, hiedurch also die Grundlage zur Gemütlichkeit entstehen muß. Nichts eignet sich aber besser dazu, die Gemütlichkeit zu wecken und groß zu ziehen, als das Lied; heißt doch ein altes Wort[14]):

Wo man singt, da laß dich ruhig nieder!
Böse Menschen haben keine Lieder.

---

[14]) Dieses Wort stammt eigentlich von Joh. Gottfried Seume (1763—1810), einem Dichter aus der Provinz Sachsen. Die erste Strophe seines Gedichtes „Die Gesänge" lautet:

Wo man singet, laß dich ruhig nieder,
Ohne Furcht, was man im Lande glaubt!

Und gerade das Singen ward früher weit mehr geübt als jetzt. Damals bestand eben noch der wirkliche, einfache und ungekünstelte Volksgesang; es gab Lieder, die von allen, ohne langes Einstudieren, gesungen werden konnten. Man bedurfte auch, wenn man sie singen wollte, kein Buch dazu; ja, für viele wäre es schwer gewesen, das Notenbuch zu finden. Eins lernte sie eben vom andern. Auch war es nicht notwendig, daß alle vier Stimmen, Diskant, Alt, Tenor und Baß, vorhanden waren. Viele Lieder waren ohnehin nur dreistimmig komponiert, konnten aber auch bloß zweistimmig gesungen werden und hatten doch noch Wohlklang. Das erleichterte natürlich das Singen und ermöglichte, daß es allgemein wurde. Man kann daher ohne Uebertreibung behaupten: es sang damals alles, alt und jung, Eltern und Kinder. Wie oft saß ich als Bube mit Vater, Mutter und Geschwistern an schönen Sommertagen nach Feierabend vor dem Hause, wo wir alle zusammen sangen wie die Vögel im Hanfsamen! Giengen am Sonntag Nachmittag einige junge Mädchen durch Feld und Au spazieren, so wurde von ihnen fröhlich gesungen; saßen die jungen Burschen im Wirtshause, so wurde nicht gejaßt, sondern gesungen. Man sang in der Ernte beim Schneiden, im Herbst beim Wimmen, im Winter beim Spinnen. Viele der gesungenen Lieder hatten nicht bloß eine ins Ohr fallende, wohlklingende Melodie, sondern auch einen zum Gemüt dringenden Text. Wenn z. B. das Lied gesungen wurde:

Wo man singet, wird kein Mensch beraubt;
Böse wichter haben keine Lieder.

Dem Publikum leuchteten die beiden gesperrt gedruckten Verse so sehr ein, daß sie mit einiger Abänderung in Umlauf kamen und so zum geflügelten Worte wurden. Dieses Wort ist jetzt hundert Jahre alt; denn jenes Gedicht erschien zuerst in der „Zeitung für die elegante Welt", redig. von Karl Spazier. Lpz. 1804. 4°. Nr. 23.

An einem Fluß, der rauſchend ſchoß,
Ein armes Mädchen ſaß —[15])

ſo mußte ich als Junge jedesmal weinen, weil mich die Worte darin ſo ſehr rührten. Wieder andre waren heitrer Art, z. B.

Der Jäger in dem grünen Wald
Muß ſuchen ſeinen Aufenthalt.
Er gieng im Wald wohl hin und her,
Ob auch nichts anzutreffen wär;[16])

oder es waren Vaterlandslieder, wie

Der Säntis glänzt in blauen Sphären,
Vom letzten Sonnenſtrahl begrüßt,
Und mit ihm glänzen meine Zähren,
Die Sehnſucht auf die Wange gießt.
Denn ach, wo jene Firnen glühn
Da zieht mein volles Herz mich hin![17])

Man hatte eine ganze Menge Lieder im Gedächnis, ſo daß man ſtundenlang ſingen konnte, ohne wegen Liedermangels verſtummen zu müſſen. Auch wurden gewöhnlich alle Verſe durchgeſungen.

---

[15]) Der Dichter dieſes Liedes, das 1781 zum erſten Mal bekannt und durch das Mildheimiſche Liederbuch in weitere Kreiſe verbreitet wurde, hieß Kaſp. Friedr. Loſſius, Diakon an der Ratskirche zu Erfurt (1753—1817). Die echte Volksmelodie findet man in Erks Volksliedern. Bd. I, Heft 6, Nr. 38.

[16]) Abgedruckt in Simrocks Volksbüchern. Bd. 8. Frankf. 1851. S. 198. Nr. 103.

[17]) Von Thomas Bornhauſer. Das Lied entſtand offenbar, als er mit ſeiner Frau (die eine Appenzellerin war) Bekanntſchaft gemacht hatte. Lieder von Th. Bornhauſer. Trogen 1832, S. 71. S. die Biographie Bornhauſers von J. Chriſtinger S. 56. Es wurde in Spinnſtuben, oder wenn junge Mädchen Sonntags zuſammen einen Spaziergang machten, ſehr oft geſungen, doch nicht minder oft die beiden folgenden, ebenfalls von Bornhauſer verfaßten: „Ein Schweizer, das bin ich, ein fröhlicher Hirt.“ Lieder, S. 8. „Mi heimələt so mild und früntli ə hèrzigs süəßəs wœrtli à“. Lieder, S. 89. Hingegen ſtammt das ihm zuweilen zuerkannte Lied: „Mein Häuschen ſteht im Grünen, den Freunden wohl bekannt“ nicht von ihm, ſondern von Joh. Heinr. Voß.

Der Grund zu dieser Sangeslust und Sangesfreude lag teils in dem von den Vorfahren überkommenen echten Volksliede, teils wurde er in der Schule gelegt durch das Einüben einfacher, leicht ins Gehör fallender volksmäßiger Lieder; denn auch in der Schule wurde viel mehr gesungen als jetzt, wo man schon den Kleinen den konzertmäßigen Singsang aufzwingen will. Viele von den zweistimmigen Schulliedern sang man in spätern Jahren noch gerne. In der Schule meines Geburtsortes wurde der Unterricht am Nachmittage fast regelmäßig mit dem Absingen eines Liedes geschlossen. Ferner wurde während des Winters außer den im Unterrichtsplan vorgesehenen Singstunden noch ein oder zwei Mal wöchentlich Singnachtschule gehalten, an der auch Erwachsene teilzunehmen pflegten.

Es bestand dort in Engwang, wie noch in einigen Schulen der Umgebung, der altherkömmliche Brauch, daß der Lehrer mit den singschulpflichtigen Schülern in der letzten Nacht des Jahres auf durch die Gewohnheit bestimmten Plätzen im Dorf und der Umgebung mehrere auf den Jahreswechsel bezügliche Lieder singen ließ. Auch hieran beteiligten sich Erwachsene, oft in größerer Zahl. Man ließ sich dabei von keiner widrigen Witterung stören; bei strengster Winterkälte, bei Schnee und Eis wurde gesungen. War es finster, so behalf man sich mit Laternen und richtete es stets so ein, daß man mit dem Singen kurz vor 12 Uhr zu Ende kam. Es war etwas eigenartig Feierliches, so in stiller Winternacht gegen die Mitternachtsstunde hin eine junge Kinderschaar, sekundiert von Erwachsenen, im Freien singen zu hören; das bewirkte eine bessere Seelenstimmung als das ohrzerreißende Gebrüll auf den Gassen, wie es heutzutage als Ausdruck höchster Zivilisation und gebildetsten Fortschritts sich geltend macht. Dem Singen folgte dann im Schulhaus ein fröhliches Beisammensein, zu dem jeder Teilnehmer sein Essen und Trinken mitbrachte, und das bei allerlei Spielen oft bis zum

Neujahrsmorgen dauerte. Mit der Zeit artete dieses Beisammensein freilich aus, so daß es aufgehoben wurde; damit verschwand denn auch das Singen in der Sylvesternacht.

Eine gute Gelegenheit, das Singen zu üben, boten die Spinnstuben (liəchtstúbətə). Sobald nämlich die Herbstarbeiten der Frauen und Mädchen und das Dreschen vorüber waren, wurden Kunkel und Spinnrad hervorgeholt und begann das Spinnen. Das geschah in allen Häusern, im Hause des reichen Bauers wie in der Stube des Handwerkers oder Taglöhners. Wer keinen eignen Hanf oder Flachs hatte, spann für andre um den Lohn. In aller Frühe schon fieng am Morgen das Spinnen an und dauerte bis spät in die Nacht. Sehr fleißige Spinnerinnen nahmen sich kaum Zeit zum Kochen oder Essen. War die Spule am Spinnrad oder die Spindel beim Handspinnen voll, so wurde das gesponnene Garn aufgehaspelt, wozu man ein eigens dazu bestimmtes Gerät (den Haspel) benutzte. Hundert Haspelumgänge nannte man einen Schneller. Eine kleine Uhrentafel mit Zeiger an der Innenseite der einen Haspelstütze sowie das Abschnellen einer Feder zeigten die Zahl 100 an.

Nun geschah es oft, daß ihrer acht, zehn und mehr Spinnerinnen bald in diesem, bald in jenem Hause sich zusammenfanden, oft schon am Nachmittag, häufig erst auch am Abend. Zuerst wurde fleißig gesponnen und dazu ebenso emsig geschwatzt. Dann hieß es: „Wir wollen ein Lied singen!" Einmal begonnen, währte das Singen oft stundenlang. Ungefähr nach 10 Uhr erschienen dann gewöhnlich einige ledige Burschen; die Spinnräder wurden jetzt beiseits gestellt; man setzte sich um den Tisch herum, und bei Most, Brot, Nüssen und anderm Naschwerk, unter Pfänderspielen und Gesang war man lustig und heiter, häufig bis nach Mitternacht. Auch wurde getanzt, wenn es der Raum in der Stube gestattete. Nachher ließen die Mädchen gewöhnlich von den Burschen sich nach Hause begleiten. Manches zarte Verhältnis

nahm seinen Anfang in der Spinnstube. Doch läßt sich nicht in Abrede stellen, daß auch etwelche sittliche Gefahr in diesen Zusammenkünften liegen, und daß es auf dem Heimweg in dunkler schweigender Mitternacht nicht immer sittsam zugehen mochte. Im ganzen aber waren die jungen Leute auf dem Lande, Burschen wie Mädchen, im Verkehr mit einander rechtschaffener als heutzutage. Uneheliche Kinder waren die größte Seltenheit im Dorfe; denn ein uneheliches Kind war für das gefallene Mädchen nicht bloß eine unauslöschliche Schande, sondern meistens auch ein Hindernis für späteres Eheglück; ja, auf wiederholter unehelicher Niederkunft stand als Strafe das Arbeitshaus.

Die erste festfröhliche Zeit im Jahre war die Fastnacht. Zwar hatte diese im Thurgau, bei seiner überwiegend reformierten Bevölkerung, nie eine große Bedeutung. Der besonders für die Kinder wichtigste Tag derselben war die Bauernfastnacht, auch Funkensonntag genannt, von den „Fastnachtfunken" (Fastnachtfeuern).[18]) Damals waren die Fastnachtsfunken viel zahlreicher. Fast jede Ortschaft machte ihren eignen großen Funken; denn man mußte das Holz noch nicht so sehr sparen wie jetzt; die zahlreichen Hecken lieferten Material genug, und die Bauern waren nicht so karg wegen einer Reiswelle oder eines Gebunds Stroh. Die Hauptfreude an diesem Tage verursachten aber die Fastnachtskuchen (chüəchli). Es gab wenige Häuser, in denen am Funkensonntag nicht Kuchen gebacken (gchüəchlət) wurden. Man konnte sich dazumal diesen Luxus wohl noch eher erlauben; denn Butter und Eier kosteten kaum halb soviel als jetzt; auch hatte man fast in jedem Hause Mohnöl oder Nußöl, die beide zum Kuchenbacken gut verwendet werden konnten. Die Fastnachtskuchen waren an diesem Tage so gäng und gäbe, daß sie

[18]) Über die Frühlings- und Fastnachtfeuer s. J. Grimm, Mythologie, S. 581, 593 fg. J. M. Wolfs beiträge zur deutschen mythologie, bd. 2, 381 fgg.

in allen Wirtschaften auf den Tisch gelegt wurden und jeder Gast davon nehmen konnte, so viel ihm beliebte. Dieser an sich gar nicht üble Brauch ist erst in den fünfziger Jahren eingegangen, ohne Zweifel aus dem Grunde, weil es immer mehr unverschämte junge Leute gab, die von Wirtshaus zu Wirtshaus giengen und jedesmal eine Portion Kuchen aßen, auch da, wo sie sonst das ganze Jahr nie einkehrten. Ähnlich ging es an Ostern mit den Ostereiern. Diese wurden viel zahlreicher ausgeteilt als jetzt. Nicht bloß die Kinder bekamen solche, sondern auch jedes größere Mädchen behielt sich einen hübschen Vorrat davon, um diesen an seine bekannten Burschen auszuteilen, die sich bei ihm deswegen einstellten. Für Konfirmandinnen war es sozusagen eine Ehrensache, an der ersten Ostern jedem Burschen, der mit ihnen konfirmiert worden war, ein Osterei oder deren zwei zu schenken. Auch war das sogenannte Spicken mit Eiern, selbst bei Erwachsenen, noch stark im Gebrauch.

Eine eigentümliche Sitte herrschte an verschiedenen Orten beim Hanfbrechen (dolpə). Dieselbe bestand darin, daß jüngere Männer, wenn sie zwischen die „Dolperinnen" gerieten, von einer derselben mit einer Handvoll Hanf festgehalten und nur gegen ein Lösegeld wieder freigelassen wurden. Gewöhnlich besorgte diese Gefangennahme die entschlossenste und handfesteste; die andern kamen ihr zu Hülfe, falls sich der Gefangene zur Wehre setzen wollte. Selten aber wehrte sich einer dagegen; die meisten ließen sich vielmehr gern genug fangen. Zu der Zeit nämlich als noch fast alle Leute Kleider aus selbstgesponnenem Garn, sogenannte Zwilchkleider (vorhin Seite 53), trugen, war das Hanfbrechen eine ganz allgemeine Beschäftigung der Frauen und erwachsenen Mädchen nach der Ernte. Oft konnte man fünfzehn, zwanzig oder mehr Brechen (dolpə) der Gasse entlang aufgestellt und im Betrieb stehen sehn. Die Breche (də dolpə) war ein zweiteiliges Geräte, dessen unterer schwererer Teil

mit vier Füßen versehen war, der obere leichtere sich auf und ab bewegen ließ, vergleichbar der Klinge eines Taschenmessers. Beide Teile waren mit drei in einander greifenden ziemlich scharfen Blattrippen ausgerüstet. Brachte man auf den untern Teil querüber eine Handvoll Hanf und schlug den obern beweglichen rasch einige Mal auf und ab, so wurden die Hanfstengel (der holzige, feste Teil der Hanfpflanze) gebrochen und fielen in kleinen Stücken (aglə) zu Boden; der Bast (das Hanfwerg) aber blieb in der Hand der Brecherin. Diese Arbeit wurde so lange fortgesetzt, bis alle harten Teile (aglə), vom Bast abfielen. Es war das eine recht mühsame, anstrengende und, da sie immer nur bei sonnigem Wetter vorgenommen wurde, schweißtreibende Arbeit. Gleichwohl waren die jungen Mädchen dabei vergnügt; denn sie sahen im Geiste schon die hübsche Zahl neuer Zeugstücke für das Brautfuder (brûtvuədər, Aussteuerwagen) voraus. Daß sie daher auch zu Schabernack aufgelegt waren, ist begreiflich.

Fast ein Ereignis im bäuerlichen Leben war im Winter das Schlachten, das indessen nur bei bessergestellten Leuten vorzukommen pflegte. Schon Wochen vorher mußte der Metzger, weil er aus dieser Ursache von vielen Seiten in Anspruch genommen war, bestellt werden, und man besorgte Fichtenharz, das beim Abbrühen des Schlachttieres zur Verwendung kam. Am bestimmten Tage kam der Metzger früh morgens mit dem lidchrattə am Rücken, worin die zum Schlachten und Wurstmachen erforderlichen Werkzeuge lagen. Das zum Schlachten bestimmte Schwein oder die Schweine (bisweilen war es auch ein Rind oder eine Kuh) wurde aus dem Stall geholt, und es wurden mit ihm alle die Manipulationen vorgenommen, die man heute noch in den Schlachthäusern beobachten kann: schlagen, stechen, brühen, rupfen, zerlegen. Gewissermaßen der festliche Teil des Schlachtens war das am Abend bis in die Nacht hinein dauernde

Wurſtmahl, bei dem es oft recht fröhlich hergieng. Andern Tages wurden die Schlachtgeſchenke (metzgətə)[19]) an Verwandte, gute Bekannte ꝛc. verſchickt. Sie beſtanden aus einigen Blutwürſten, Rippenſtücken oder andern Stücken Fleiſch und Speck. In „guten“ Gemeinden erhielten auch Pfarrer und Lehrer das Schlachtgeſchenk und zuweilen ſo reichlich von allen Schlachtenden zuſammen, daß ſie Monate lang kein Feiſch zu kaufen brauchten und oft ſolches noch räuchern konnten. Der Pfarrer erhielt gewöhnlich noch einen Schinken (ə hammə) dazu.

Einmal paſſierte bei ſolcher „Verehrung“ eine heitere Geſchichte, die ich hier einfügen will. Kam da der Herr Pfarrer v. W. gegen das Frühjahr hin eines Tages in das Gaſthaus zur Krone in F, wo er, wenn er ins Dorf trat, einzukehren pflegte. Da klagte ihm die Wirtin ihre Verlegenheit, weil ſie für eine die nächſten Tage bei ihr ſtattfindende große Hochzeit Schinken auftiſchen ſollte und von den Metzgern im Dorf, die ſelbſt keinen hätten, keinen bekommen könnte. „Da kann geholfen werden, Frau Kronenwirtin!“ tröſtete ſie der Pfarrer. „Schickt nur morgen Euren Knecht zu mir, und ihr ſollt Schinken haben, ſoviel Ihr bedürft!“ „Ach Gott, Herr Dekan, wie mich das freut!“ verſetzte die Wirtin. „Sie erweiſen mir einen großen Gefallen. Ich werde Ihnen die Schinken ja gerne ſehr gut bezahlen.“ „Schon recht, liebe Frau Kronenwirtin!“ entgegegnete der Pfarrer lächelnd; das wird ſich nachher finden. Schickt nur den Knecht, aber erſt morgen; denn heute muß ich Geſchäfte halber hier im Dorfe verweilen!“

Dieſes Geſpräch hörte ein Brotträger, welcher unbeachtet in einer Ecke der Wirtsſtube ſein Gläschen Schnaps trank. Der ſtand auf, nahm im Hausgang ſeinen Tragkorb (chræzə) auf den Rücken, gieng ſtracks nach W. und dort ins Pfarrhaus. Da ſagte er zu der Frau Pfarrer, die von der Magd herbeigerufen worden war: „Einen ſchönen Gruß vom Herrn Dekan, und Ihr möchtet mir für

---

[19]) Daß manche Gebräuche, die jetzt noch beim Einſchlachten auf dem Lande beobachtet werden, namentlich das Austeilen von Fleiſch an Bekannte, auf altgermaniſche Opferbräuche zurückgehen, iſt längſt erkannt.

die Kronenwirtin in F. zu einem Hochzeitsmahl zwölf Schinken übergeben!“ Der Mann erhielt die Schinken und gieng damit fort. Die Kronenwirtin aber bekam keinen davon zu sehen.

Als der Pfarrer am Abend nach Hause kam, meldete er seiner Frau: „Des Kronenwirts Knecht in F. wird morgen bei uns eine Anzahl Schinken holen für ein Hochzeitsmahl, das in der Krone gehalten werden soll. Gib ihm dann von den alten! Die sind gut genug.“ „Aber, lieber Mann“, versetzte die Frau Pfarrer, „der Knecht hat ja die Schinken schon geholt; ich habe ihm zwölfe von den schönen, großen gegeben.“ „Ei, ei! das scheint sehr pressant gewesen zu sein!“ meinte der Pfarrer überrascht und etwas ärgerlich. „Und gerade von den schönsten hat er bekommen? Sapperlott!“

Aber wie erstaunten Herr und Frau Pfarrer, als am nächsten Tage der wirkliche Knecht aus der Krone kam und die Schinken abholen wollte! Da giengen ihnen plötzlich die Augen auf, und sie sahen ein, daß sie überlistet worden seien. Der Pfarrer hätte darum die Sache gerne tot geschwiegen. Er gab dem Knecht ein Trinkgeld, damit er darüber schweige, und auch der Magd wurde strenge verboten, etwas davon zu sagen. Allein bekannt wurde die Begebenheit in W. dessenungeachtet, und von da ab sollen nicht mehr viele Schinken ins Pfarrhaus „zur Verehrung“ geschickt worden sein.

Eine besonders fröhliche Festzeit brachten schon damals Weihnachten und Neujahr. Freilich wurden die Kinder im mittlern Thurgau, wie übrigens anderwärts in unsrer Gegegend, weit mehr am Klaustag[20]) (oder vielmehr in der Nacht nach dem Frauenfelder Klausmarkt) als an Weihnachten beschenkt. Am Abend dieses Tages stürmten in allen Ortschaften größere Knaben als „Kläuse“ herum. Viele der-

[20]) Der Name Sanctus Nicolaus gieng ins Allemannische über in die Form Samichlaus, mittelhochd. Sante Claus. Warum dieser Heilige, dessen Gedächtnistag auf den 6. Dez. fällt, unterm Volke in der Schweiz die Rolle des Knechtes Ruprecht spielt, ist noch nicht untersucht. Die kath. Kirche in Frauenfeld hat diesen Heiligen zum Patron. Montag nach S. Nicolaitag ward in Frauenfeld von alter Zeit her ein von ausgedehnter Umgebung stark besuchter Jahrmarkt abgehalten. Pupikofer, Gesch. d. Stadt Frauenfeld, 1871, S. 28.

ſelben waren vermummt und zwar möglichſt häßlich und ſchreckhaft, und alle trugen dumpftönende (Kuh=)Schellen, womit ſie einen heilloſen Lärm verurſachten. Das Lärmen geſchah, um die Kinder zu erſchrecken; denn dieſe hatten eine gewaltige Scheu vor dem Samichlaus; wurde er ihnen doch als Popanz und Schreckmittel lange vorher ſchon bekannt gegeben. Bisweilen giengen auch Erwachſene als „Kläuſe“ verkleidet mit langem aus Abwerg oder Hede (chûdər) gemachtem Bart, in der Hand Rute oder Sack, herum, wie ſie in Bilderbüchern ſtehen. Sie traten alsdann in die Häuſer, ließen ſich die Kinder vorführen und drohten ihnen mit Rute und Sack oder verſprachen ihnen Naſchwerk (chrœmli), je nach dem ſchlimmen oder günſtigen Zeugnisberichte der Mutter. Selten teilten ſie freilich das Naſchwerk gleichzeitig aus, ſondern die Kinder fanden dasſelbe gewöhnlich erſt am folgenden Morgen auf dem Tiſch in der Wohnſtube. Da ſtand dann für jedes eine mit Äpfeln, Birnen, Nüſſen, getrocknetem Obſt, auch Trauben und Konfekt (guətəli) gefüllte Platte, die mit Jubel in Empfang genommen wurde. Ein Elggərmâ [21]) durfte dabei auch nicht fehlen. Einzelne machten „die Be=

---

[21]) „Mann von Elgg“, ein aus Teig geformtes, mit Butter oder Oel beſtrichenes oder verzuckertes Männchen, beliebtes Backwerk der Kinder in der Oſtſchweiz; der Name iſt in Bedeutung und Gebrauch ſynonym mit dem hochd. Ölgötze. Wegen des plumpen Ausſehens ſagt man: Er stǫ̂t dǫ̂ wiə ən Elggərmâ, wie ein Ölgötze. Die Bezeichnung ſtammt nicht erſt, wie manche glauben, aus der Reformation, wo die Heiligenbilder der Altgläubigen von den Proteſtanten als „Götzen“ geſchmäht wurden, ſondern geht auf die Sitten der Heiden zurück, welche zu Ehren ihrer Götter an den Feſten allerlei geformtes Backwerk (Ölgötzen, Mondshörner gipfəl, Hufeiſen roßîsəli ꝛc.) zubereiteten und aßen. Grimms Mythol. S. 13. 56 u. ſ. w. Elggermannə hießen die in der Oſtſchweiz beliebten Ölgötzen, vermutlich weil man ſie in Elgg, einem Städtchen im zürch. Bez. Winterthur, am beſten zu backen verſtand und maſſenhaft auf die Märkte brachte.

scheerung" allerdings damals erst zu Weihnachten; doch waren Christbäume noch etwas sehr Seltenes. Die Sitte mit den Weihnachtsbäumchen drang von Norden her durch Deutschland zuerst nach den Städten in der Schweiz, von wo sie in der neuesten Zeit auch aufs Land sich verbreitete. Das Weihnachtsfest war überhaupt lange nicht die allgebräuchliche Bescheerungszeit wie heutzutage. Erwachsene beschenkten einander weit mehr auf Neujahr, wie ja auch die Kinder von den Paten (götti und gǫttə) auf Neujahr beschenkt werden.[22]) Eine ganz allgemeine Sitte war es damals, daß der Schullehrer, der in jenen Zeiten noch eine sehr kärgliche Besoldung bezog, von seinen Schülern beschenkt wurde, und aus „guten" Häusern fielen diese Geschenke an Geld oft recht reichlich aus. Seither aber hat man mit Recht diese Neujahrsgeschenke an die Lehrer fast überall abgeschafft; denn sie bildeten doch für manche Lehrer schwachen Charakters ein gefährliches Reizmittel zur Parteilichkeit.

An manchen Orten wurden am Neujahrstag auch die Armen in der Gemeinde beschenkt. So standen in Wigoltingen am Neujahrstag auf dem Taufstein in der Kirche mehrere Körbe (zainə) voll Brotlaibe, die nach dem Morgengottesdienste an die Armen des Dorfes verteilt wurden. Das

---

[22]) Die Neujahrsgeschenke stammen vermutlich von den romanischen Völkern; schon die Römer beschenkten einander beim Jahreswechsel. Das lat. Wort strena (Neujahrsgeschenk) gieng ins franz. étrenne (altfranz. estrene, estraine) über; auch die in der deutschen Schweiz seit dem 18. Jahrhundert üblich gewordenen Neujahrsblätter, die ursprünglich für die Jugend ausgearbeitet wurden, jetzt aber mehr und mehr in akademische Abhandlungen ausarten, sind wohl den welschen Etrennes nachgemacht. — Der germanische Priester hieß gothisch gudja, altnord. godhi, ahd. coti, die Priesterin cota. Die ersten Christen nahmen gerne den Pfarrer und die Frau Pfarrer zu Pathen und übertrugen den heidnischen Priestertitel coti und cota, götti und gǫttə auf diese; (denn die Priesterehe war anfangs nicht verboten).

Neujahr war ferner die Zeit, wo man im Thurgau Birnenbrot (birəweggə) bereitete, und es war ſelten ein Haus, in welchem am Sylveſter nicht Birnenbrot gebacken wurde, das dann zum neujœrlə (1. Januar) und bêrtələ (2. Januar, Berchtoldstag) diente. Allgemein war es damals noch Brauch, daß auf der Straße ſich Begegnende einander einen förmlichen Glückwunſch auszudrücken ſich die Zeit nahmen und nicht bloß mit einem „gratuliere!“ vorbeieilten;[23]) wer es unterließ, wurde für roh oder hochmütig angeſehen. Auch das Jahr durch gieng man und geht man heute noch auf dem Lande nicht an einander vorüber, ohne zu grüßen, und zwar gilt es für traulicher, wenn man nicht bloß ſagt: 'tag! 'n ôbəd! guətə! ſondern etwa mit einer freundlichen Frage (sindər flîßig? pressiərts əsô? hautsəs? gegen einen Mähder, muəsəs hüt nǫ obsi sî? gegen einen bergan Steigenden, händər guət rǫ̂t? gegen Plaudernde ꝛc.) ſich nach dem Tun und Laſſen des andern erkundigt. In größern Flecken, in Städten iſt das begreiflich nicht mehr Sitte, wenigſtens nicht unter Unbekannten; doch dürften auch Frauensperſonen, denen man bekannt iſt, gar wohl der Roheit des Nichtgrüßens ſich entſchlagen und anſtändiger Freundlichkeit, wie die auf dem Lande, ſich befleißigen.

Ein nicht ſehr angenehmes Herkommen war das Neujahrsſingen (nicht zu verwechſeln mit dem, welches vorhin S. 70 erwähnt iſt). In den letzten Tagen des Jahres kamen oft fremde, halberwachſene Kinder, meiſtens Mädchen,

---

[23]) Dieſes hölzerne „gratuliere!“ iſt vergleichbar dem wohl aus dem mittlern Preußen (nicht aus den Rheinlanden) nach Süden vorgedrungenen häßlichen „Mahlzeit!“, das man jetzt in Deutſchland faſt allgemein vor und nach dem Eſſen einander entgegenſchnalzt, während man früher einander noch ein menſchenwürdiges: „Wünſche wohl zu ſpeiſen!“ oder „Wünſche wohl geſpeiſt zu haben!“ zurief. Es ſei kürzer, ſagt man; allein wenn es nur darauf ankäme, ſo könnte man ja vor dem Eſſen „Mahl-“ und nach dem Eſſen „Zeit“ ſchnalzen; das wäre noch kürzer.

und ſangen vor den Häuſern angeblich Neujahrslieder, die meiſtens keine ſolchen waren und oft ſchlecht geſungen wurden. Natürlich wurde dafür eine Gabe erwartet; denn die Gabe war ja der Zweck dieſes Singens. Oft leiſtete man ſie deswegen gerne, damit der Singſang aufhörte. Noch widerlicher aber waren die Weiber, die ebenfalls in den letzten Tagen des Jahres in die Häuſer kamen, um den Leuten „das Neujahr anzuwünſchen.“ In ganz ſtehender Form lautete der Spruch: I wünschi glück zum neuə jǫ̊r, daßər vili mögid ərlëbə i guətər gsondhəit und Gǫ̊ttəs sëgə! Und gëndmər öppis zum guətjǫ̊r! Die Spitze des Spruches bildete natürlich der letzte Satz mit ſeiner Aufforderung; denn das ganze Gebahren war nur eine verkappte Bettelei.

Das Betteln war damals auf dem Lande eine arge Plage, ſo arg, daß ſich viele Gemeinden veranlaßt ſahen, Bettelwachen anzuordnen. Um die Koſten dafür zu erſparen, gieng die Pflicht des Wachens von Haus zu Haus im Dorfe um. Jeder Hausvater, der in bürgerlichen Ehren ſtand, mußte, wenn die Reihe (də chêr) an ihn kam, einen Tag lang in der ganzen Ortſchaft herum gehn, um auf die Bettler zu fahnden. Wurde einer erwiſcht, ſo mußte ihn der Wächter zum Ortsvorſteher führen. Dieſer hielt demſelben eine gehörige Strafrede mit der angefügten Drohung, daß man ihn, wenn er noch einmal komme, einſperren werde. Das half; nach nicht gar langer Zeit war man von fremden Bettlern verſchont. Als Zeichen ſeiner Würde und Machtvollkommenheit erhielt und trug der Bettelwächter einen hellebardenartigen Spieß und einen Säbel. Damit ſtolzierte er durch das Dorf und nach allen Außenhöfen, wie ein Luchs auf die Sünder und Sünderinnen lauernd. Ich ſelbſt bekleidete auch einmal an Stelle meines Vaters die Würde des Bettelwächters. Arg war es damals mit dem Bettel; aber die Gemeinden leiſteten auch für die Armen weit weniger als jetzt, ſo daß manche von ihnen ſich genötigt ſahen zu betteln, wenn ſie nicht hungern wollten.

Eine eigentümliche Art Almosen bildete das „Ährenbrot", das in manchen Dörfern zur Zeit der Ernte ausgeteilt wurde. Fast überall fiel es auf Rechnung des Gemeindefonds; doch auch große Bauern und reiche Müller teilten es aus. Die Schenkung war genau geregelt, sowohl in Hinsicht auf die Zeit der Ausgabe als auch in Hinsicht auf die Berechtigung des Anspruchs. Nur wer sich durch ærəchrättli und ærəseckli als Ährenaufleser ausweisen konnte, erhielt des Ährenbrot; andre waren davon ausgeschlossen. In jener Zeit war die Sache so eingerichtet, daß die Ährenleser das Brot in mehrern benachbarten Gemeinden abholen konnten. So erschienen in Wigoltingen auf das Mittagläuten 40—50 Kinder und Frauen vor dem Gemeindehause, wurden dort in Reih' und Glied aufgestellt, und schlags elf Uhr begann die Austeilung des Brotes. Drei Viertelstunden später fand das Austeilen in Engwang statt und noch später in Wagersweil. Auf diese Weise konnte eine Familie mit mehrern Ährenlesern über die Erntezeit zu mehr als genügendem Vorrat an Brot gelangen.

Das Ährenaufleſen war früher weit mehr im Brauch als jetzt.[24]) Nicht bloß Arme taten es, sondern auch solche, die es nicht gerade bedürftig gewesen wären; auch giengen nicht nur Kinder, sondern Frauen und junge Mädchen Ähren zu lesen; denn das war eine ordentlich lohnende Beschäftigung; gab es doch Frauen, die während der Ernte mehr als ein Malter Korn (10 Konstanzer Viertel) auf diese Weise zusammen suchten. Die Ährenleser wurden von den Bauern gar nicht ungern gesehen, zumal die fleißigen, und manche Bäuerin reichte ihnen Stücke Brot, und mancher Garben-

[24]) 3 Mose 19, 9: „Wenn du dein Land einernteſt, sollst du . . . auch nicht alles genau auffammeln". Die konstituierende Versammlung in Paris forderte den 16. August 1790 die Ortsbehörden in Frankreich auf, ihre Aufmerksamkeit der Feldpolizei, dem Ährenlesen, diesem „Erbteil der Armen", zu schenken.

binder gab der von ihm eben gebundenen Garbe absichtlich einen Stoß, damit Ähren davon abfielen, besonders wenn eine hübsche Ährenleserin in der Nähe war. Doch gab es auch Ährenleserinnen, die zu faul waren, sich beständig zu bücken, um die herumliegenden Ähren aufzuheben, die daher solche lieber von den noch stehenden oder in Garben gebundenen Halmen abrauften. Wenn sie freilich erwischt wurden, so ergieng es ihnen schlimm; entweder verhängte der Eigentümer gleich selbst die nötig erscheinende Strafe, oder er verzeigte sie dem Gemeinderat, und dann gab es Buße und Haft.

Noch weit mehr Bedeutung als jetzt hatte damals auf dem Lande die Erbauung eines Hauses[25]) oder einer Scheune. Sie verursachte dem Bauherrn auch weit mehr Arbeit; denn vom Verakkordieren des gesamten Baues bis zur Übergabe des Hausschlüssels wußte man noch nichts. Wollte jemand ein Haus bauen, so gliederte er das ganze Geschäft in mehrere Serien. Zunächst verschaffte er sich Holz und Steine. Besaß er eigene schlagfähige Waldung, so fällte er das Bauholz in passender Jahreszeit, wenn möglich im Winter, und führte es entweder gleich zu dem beabsichtigten Bauplatz oder schichtete es im Walde auf einander. Da man, weil der Thurgau an Steinbrüchen arm ist, lange nicht überall Bruchsteine zur Verfügung hatte und solche der großen Kosten wegen von weit her nicht kommen lassen mochte, so wurden Kiesel- oder Feldsteine (bollə) zusammengesucht. Im mittlern Thurgau gab es kein Haus, dessen Fundament nicht bis etwa einen Meter hoch über der Erdoberfläche aus dichtem und dauerhaften Mauerwerk bestanden hätte. Manche waren bis unter das Dach von festem Mauerwerk, wieder andre bis zu Stockwerkhöhe. Die übrigen Teile des untern Rohbaues

---

[25]) Über den ländlichen Hausbau im Aargau handelt E. L. Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch. Bd. II. Berl. 1867. S. 65 bis 188, über die Aufrichte insbesondere S. 90 ff.

bestanden aus Riegelwerk. Ganz aus Holz wurden größere Neubauten nicht mehr erstellt, wie man auch nirgends mehr auf neue Häuser bloße Schindeldächer setzte. Hie und da traf man noch sehr alte Häuser vollständig aus Holz und noch seltener aus Flechtwerk (ëttər) errichtet. Ziegelsteine, das jetzt so beliebte Mauermaterial, wurden damals noch wenig zum Bauen verwendet, weil sie zu teuer waren. Das steinerne Bauzeug bestand daher bei uns aus Ackersteinen.

Waren Steine und Holz in Bereitschaft, so wurden in der Ziegelhütte einige Fässer ungelöschten Kalks geholt. Alsdann machte man beim Bauplatz eine große viereckige Grube in die Erde, und daneben richtete man einen Löschtrog (bærə) aus Brettern her; darein warf man eine Anzahl Kalksteine, begoß sie mit Wasser, so daß sie zu dampfen und zu brausen begannen, in Pulver zerfielen und durch weitern Zusatz von Wasser zu einem milchigen Brei wurden; dies nannte man den Kalk löschen. Alsdann wurde der Brei durch einen Schieber in die Kalkgrube abgelassen. Dies Verfahren wurde wiederholt, bis aller Kalk gelöscht und in die Grube geflossen war. Hier blieb er liegen, bis man ihn zur Bereitung des Mörtels (pflastərs) herausnahm und in einer Mörtelpfanne mit Sand verrührte. Bald ward dann auch der Zimmermann bestellt, der das Holz im Tagelohn zu „beschlagen", d. h. vermittelst der Axt und nach der Ronnschnur vierkantig zu machen hatte. War der „Bauriß" bereits gezeichnet, so wurde das Bauholz alsbald „abgebunden", d. h. in der nötigen Länge zersägt, gefalzt, gezäpft und abgepaßt, so daß es nur noch zusammengefügt (montiert) werden mußte. Dann wurde auf der Hofstätte der Keller ausgegraben; der Maurer kam, und das Bauen begann. Aber auch jetzt wurde nicht geeilt; denn da alle Arbeiten im Tagelohn verrichtet wurden, so verstanden die Handwerksleute schon damals, auf ihre Rechnung zu kommen. Auch hielt man sehr auf gute und dauerhafte Arbeit, wie man am Material nicht sparte. Die

Tagelöhne waren im Verhältnis zu den jetzigen sehr niedrig. Ein Maurer erhielt 6 Batzen (24 Kreuzer oder 85 Rappen), ein Zimmermann einen halben Gulden (1 Fr. 5 Rp.) nebst freier Kost. Für diesen Lohn mußten sie im Sommer von früh halb sechs Uhr bis zum Abenddunkeln arbeiten; von einem elf- oder zehnstündigen Arbeitstag wußte man noch nichts. Hatten die Leute die ganze Woche hindurch beim gleichen Bauherrn gearbeitet, so lud er sie für den Sonntag zum Mittagessen ein; doch war das nicht allgemein üblich.

War der Maurer mit seiner Arbeit fertig, dann stellte sich der Zimmermann wieder ein, um das Gebälke einzufügen und „aufzurichten". Wenn der letzte Balken des Dachstuhls eingesetzt war, so wurde auf dem First ein Tännchen aufgestellt, an dessen Ästen bunte Bänder und für die Zimmerleute neue Taschentücher befestigt waren. Alsdann setzten sich die Zimmerleute auf das Sparrenwerk des Dachstuhls und schlugen mit ihren Äxten in regelmäßigem, herkömmlichem Takte drauf einen Trommelmarsch, der fast eine Viertelstunde lang dauerte und weithin dröhnte. Waren nicht genug Zimmerleute da, so zogen sie andre zu, die nicht vom Handwerk waren; denn sechs Mann mußten es mindestens sein. Dieses Klopfen war immer ein Zeichen, daß ein größerer Bau, ein Wohnhaus, aufgerichtet worden sei; denn für kleine Gebäude, Holzschöpfe und dgl. wurde nicht geklopft. Ich glaube, dieses Klopfen sei ganz in Abgang gekommen; wenigstens habe ich es seit vielen Jahren nicht mehr beobachtet. Das Aufrichten wurde fast immer auf den Samstag verlegt, wie ich vermute, weil die Arbeitsleute am darauf folgenden Tage für die Arbeit nicht recht aufgelegt gewesen wären; denn dem Aufrichten folgte am Abend regelmäßig das „Aufrichtmahl"), wobei das Trinken nicht gespart wurde. Oft hielt der Zimmermeister oder ein Geselle nach dem Klopfen, vom Dachgebälk aus, einen kurzen „Spruch" auf das Wohlergehen des neuen Hauses und des Bauherrn. Das Glas, aus dem er nach

dem Spruch getrunken, warf er über das Haus hinunter zur Erde; blieb es dabei unverletzt, so hielt man das für eine gute Vorbedeutung, andernfalls für eine böse.

War das Haus endlich außen und innen fertig, — was immer eine geraune Zeit in Anspruch nahm — dann bezog man es doch nicht gleich. Wenn immer möglich, mußte es erst ganz ausgetrocknet sein; die jetzige Sitte, ein neues Haus ein Vierteljahr nach der Fundamentierung zu beziehen, wäre als durchaus gesundheitswidrig betrachtet worden. War man aber eingezogen, dann fand am Abend nach dem Einzug die „Hausräuche" (hûsräuki) statt, ein kleines Familienfest, zu dem Angehörige, Freunde und wohl auch Nachbarn eingeladen wurden. Dabei fehlte es nicht an Essen und Trinken und „Sprüchen". Im ganzen wurde aber bei weitem nicht so viel gebaut wie jetzt. Man begnügte sich so lange als möglich mit dem alten Hause, und fast nur gut gestellte Leute entschlossen sich freiwillig zu einem Neubau. Wo nicht etwa Feuerschaden dazu nötigte, konnten Jahrzehnte vergehen, bevor ein neues Haus entstand. Das hatte seinen Grund auch darin, daß selten ein Wechsel der Bewohner desselben eintrat, und sehr selten fremde einzogen. Gab es doch manche Dorfschaften, die nicht einmal die jungen Mädchen auswärts heiraten lassen wollten, und in denen ein fremder Freier weidlich durchgeprügelt oder in den Bach oder Brunnentrog geworfen wurde, falls er es wagte, einer der Dorfschönen in redlicher Absicht der Heirat Besuch abzustatten.

3. Ländliche Arbeiten in Haus und Feld.

Zu einem Heimwesen auf dem Lande gehört ein Garten. Ein solcher macht dasselbe heimeliger, freundlicher, selbst wenn er nur wenige Beete umfaßt. Blumen vor dem Haus und Blumentöpfe vor den Fenstern sind ein Beweis, daß der Sinn für Schmuck und Zier den Hausbewohnern nicht mangelt; das Leben soll doch nicht ganz im Streben und Hasten nach

Nutzen und Gewinn aufgehn. Seit alter Zeit war es daher Brauch, einen Garten, ob groß oder klein, vor den Fenstern der Wohnstube anzulegen. War Platz zu einem größern Garten vorhanden, so wurden in demselben auch noch Gemüse gepflanzt und zwar nebst Kohlraben (brassica oleracea), Kohl (br. oleracea var. sabauda) und Spinat (spinacia oleracea), besonders auch Mangold (chrût, mangəlchrût: beta vulgaris var. cicla), schlechthin „Kraut" genannt, das damals ein beliebtes Gemüse im Sommer war. Von diesem stammt der alte Name „Krautgarten" (chrûtgârtə), wie der Hausgarten auf dem Lande fast immer genannt wurde und noch genannt wird.[26]) Begreiflich war der Garten durch Hecke oder Zaun geschlossen, um zudringliche Tiere, Hunde, Hühner, Vieh ꝛc. davon abzuhalten. Früher waren es insonderheit Buchshecken, die um die Gärten gepflanzt und oft meterhoch gehalten wurden. Diese Buchshecken bildeten freilich einen beliebten Unterschlupf für Schnecken (hüslischnëggə), Eidechsen und anderes Getier; für die Nasen aber waren sie wegen ihres starken widrigen Geruches nicht sehr angenehm. Hie und da sah man auch Einfassungen der Gärten aus Tannenpflänzlingen, die fleißig beschnitten und niedrig gehalten wurden. Erst nach und nach kamen die Lattenhäge (scheiəhêg) in Mode, und später die eisernen.

In diesen ländlichen Hausgärten hielt man insgemein einige Blumenspezialitäten,[27]), die jetzt fast ganz daraus verschwunden sind. Dahin gehört die Herbstrose (Malve, althaea rosa), deren oft zehn Fuß hoher Stengel dicht mit prächtig

---

[26]) Formelhaft heißt es in alten Kaufbriefen: ein Haus samt Hofraite, Kraut- und Baumgarten.

[27]) Vgl. den Aufsatz von H. Wegelin, Die alten Zierpflanzen der thurgauischen Bauerngärten in den Mitteilungen der Thurg. naturforschenden Gesellschaft. Heft 13 (1898), S. 108 fgg. und E. L. Rochholz, Deutscher Glaube und Brauch. Bd. II. Berl. 1867. S. 125 fgg.

farbigen Blüten beſetzt iſt, und die jetzt, infolge einer ſie dezimierenden Krankheit, nahezu verſchwunden iſt; ſodann die japaniſche Goldneſſel (Spanischrœsli, Kerria japonica), die gelbe roſenähnliche Blume eines dornloſen Strauches; ferner Rosmarin (rôsmərî, rosmarinus officinalis) und Majoran (maiərô, origanum majorana), beides ſtark und angenehm duftende Pflanzen, die am Sonntag von Frauen und Mädchen zur Kirche mitgenommen wurden und dieſe oft ganz mit ihrem Duft erfüllten. Den Rosmarin konnte man freilich nur während des Sommers im Garten laſſen; im Herbſte brachte man ihn in den Keller. Nach und nach kamen auch Fuchſien und Geranien in Mode, von den letztern aber mehr die mit wohlriechenden Blättern, die wie Majoran und Rosmarin in die Kirche mitgenommen wurden. Eine beliebte Blume war ferner die weiße Lilie (ilgə, lilium candidum), die ſelten in einem Garten fehlte. Man ſchrieb ihren Blumenblättern Heilkraft zu; denn Öl aus Lilien ſoll gegen Quetſchungen gute Dienſte leiſten.

In unmittelbarer Nähe des Bauernhauſes (ich meine damit nicht bloß das Haus des eigentlichen Bauers, ſondern auch das des Handwerkers oder eines andern Berufsmanns im Dorfe) befand ſich faſt immer ein Baumgarten, ein Stück Wiesland, das von dem Eigentümer ganz beſonders gepflegt und mit den beſten Obſtbäumen beſetzt war. Beſonders wurden da Frühäpfel, Frühbirnen, Pflaumen, welſche Zwetſchgen, allenfalls auch Kirſchen gepflanzt.

Wenn möglich, ſchloß ſich dem Baumgarten die Hanfbeunde (hâfpünt) an, da dieſe wie jener gut gedüngt und fleißig beraten werden mußte. Der Anbau der Geſpinſtpflanzen war dazumal eine ſehr wichtige Sache, faſt ſo wichtig als der Getreidebau; denn Hanf und Flachs mußten Geſpinſt und Gewebe für die Kleidung und Wäſche der ländlichen Familie und außerdem einen Vorrat an Weißzeug für künftige Ausſteuern liefern. Dem Hanf (Flachs wurde

im mittlern Thurgau wenig gepfanzt) bestimmte man das beste Stück Land, wo möglich in der Nähe des Hauses; die sorgsame Hausfrau hielt auch sehr darauf, daß der Hanfacker gut gedüngt und tüchtig zur Saat vorbereitet ward; denn recht langen und zarten Hanf zu bekommen, war ihr Stolz. Bekanntlich unterscheidet man zweierlei Hanf, den männlichen und den weiblichen, und benennt sie seit Menschengedenken mit Wörtern, die aus der lateinischen Sprache stammen sollen: fimel und mäschel.[28]) War der Hanf reif, d. h. stäubten beim Schütteln die männlichen Blüten — was so um die Ernte herum der Fall war — dann machte man sich dran, ihn auszuziehen (lüchə). Die Hanfstengel band man in kleine Büschel und legte sie ins Wasser, entweder in einen Weiher (eine rôß) oder in den Bach. Dieses Erweichen nannte man rœzə.[29]) Im Wasser blieb der Hanf liegen, bis sich der Bast leicht vom Stengel ablösen ließ. War das der Fall, so wurden die Büschel auf eine sonnige trockene Wiese gebracht, aufgelöst, die Stengel ausgebreitet

---

[28]) Aber das wahre Verhältnis ist bei den Benennungen gerade verkehrt. Was wir fimel (cannabis feminina) nennen, ist nicht die weibliche, sondern die männliche Pflanze, und was uns mäschel (cannabis masculina) heißt, ist die weibliche Pflanze. Es ist aber nicht nötig, wegen dieser beiden Bezeichnungen den Anbau der Gespinstpflanzen von den Römern herzuleiten; Hanf und Flachs sind durchaus germanische Wörter, und Tacit. Germania c. 17 berichtet uns, daß die germanischen Weiber linnene Kleider trugen; daraus wird folgen, daß sie den Lein auch anbauten. Jene beiden lat. Wörter können später durch die Klöster zu den Deutschen gekommen sein.

[29]) Dies ist das richtige Zeitwort von dem Beiwort rôß, weich: rœze, im Wasser weich machen. Das jetzt im Hochdeutschen für diese Tätigkeit gebräuchliche, von irgend einem unbefugten Sprachklitterer erfundene „rösten" ist nicht nur lautlich, sondern auch seiner eigentlichen Bedeutung nach falsch und geradezu albern, weil es das Gegenteil bedeutet. Man nehme daher das Wort in der Form „rözen" wieder auf, so ist alles in Ordnung.

und liegen gelaſſen, bis ſie ganz trocken und leicht brüchig waren. Nun wurden ſie zu größern Büſcheln (bôßə) zuſammengebunden und nach Hauſe unter Dach gebracht. Waren Korn- und Haberernte vorbei, ſo ſchickten ſich die Weibsperſonen an, den Hanf zu brechen (dolpə), wovon ich vorhin S. 49 geſprochen habe. Damit war aber noch nicht alle Arbeit abgetan; denn jetzt brachte man den Hanf in die Reibmühle (rîbi); dieſelbe befand ſich meiſt in einem Anbau oder kleinen Nebengebäude der Getreidemühle. Auf einem ziemlich großen, kreisrunden, hölzernen Bett lief ein ſchwerer, wie ein Schleifſtein geformter, von einem Waſſerrad direkt oder durch Transmiſſion getriebener Stein herum. Auf dieſes Bett wurde der Baſthanf, der jetzt von den meiſten Holzteilen befreit war, ausgebreitet. Der herumlaufende Reibſtein zerdrückte alle etwa noch zurückgebliebenen harten Stengelteilchen. Eine Weibsperſon mußte fortwährend hin und her laufen, den niedergepreßten Hanf aufzuſchütteln; das war jedoch, inſofern die Manipulation viel Staub entwickelte, eine widerwärtige und, inſofern die kleinſte Unachtſamkeit ſchwere Folgen haben konnte, eine gefährliche Arbeit. Nach dem Reiben folgte das Hecheln, wodurch die kurzen Faſern (də chûdər) von den langen (t'rîstə) getrennt wurden. Erſt nach dem Hecheln war der Hanf ſpinnfertig. Aus der rîstə wurde feineres, aus dem chûdər gröberes Garn geſponnen. Aus letzterm wob der Leineweber Zwilch zu Hoſen, Getreide- und Kartoffelſäcken.

Für den Landmann ſind Stall und Scheune wichtige Räumlichkeiten. In dieſem Stücke ſah es freilich damals noch übel aus, beſonders in den Ställen, deren Einrichtung und Ordnung. Man ſchien der Meinung zu ſein, das Vieh bedürfe im Stalle wenig Platz und wenig friſche Luft. Dieſe Meinung mochte daher kommen, daß das Vieh früher, zur Zeit des Weidgangs (welcher bis in den Anfang des 19. Jahrhunderts herein reichte) im Sommer teils auf der Weide,

teils an der Arbeit auf dem Felde und nur im Winter im Stalle sich aufgehalten, und daß man dafür hielt, im Winter müsse es vor allem warm haben. Die Ställe waren daher meist so niedrig, daß ein einigermaßen großer Mann darin kaum aufrecht stehen konnte; auch waren sie so schmal, daß größere Stücke Vieh mit dem Hinterkörper fast bis an die Wand reichten und man mit Mühe hinter ihnen durchkommen konnte. Ebenso spärlich war der Raum in die Länge bemessen, so daß die Tiere beim Ruhen dicht neben einander zu liegen kamen und sich nicht umwenden konnten. Von gehörigem Lüften der Stallung war keine Rede; wurden doch im Winter von vielen sogar die Öffnungen (lidluckə, auch êluckə) zum Einschieben des Futters auf die Futterraufe (bârə) geschlossen. Dieser grausame Unsinn war freilich weit verbreitet, so daß man in den Zeitungen zuweilen lesen konnte, da und da sei das Vieh deshalb erstickt. Außerdem blieb der Mist oft so lange unter den Tieren liegen, bis sie wie auf einer Bühne drauf standen und zwar mit dem Vorderkörper tiefer als mit dem Hinterkörper. Wurde hiebei — was auch nicht selten vorkam — die Streue noch gespart, so läßt sich denken, wie das Vieh aussehen mußte. Begreiflich sammelte sich auf diese Art im Stall eine dumpfe übelriechende Luft an, die den Tieren unmöglich zuträglich sein konnte. War nun gar — was auch noch häufig der Fall war — im Hintergrund des Viehstalles der Schweinestall angebracht, so entstand ein Gestank kaum zum Aushalten für nicht bäuerliche Nasen. Ohnehin galt die allgemeine Ansicht, die Schweine müßten nun einmal, eben weil sie Schweine seien, bis an die Knie in Mist und Kot stehen; darum fand man es auch selten anders. Gewiß war diese törichte Meinung viel daran schuld, daß das Schweinefleisch früher nicht so schmackhaft war als jetzt, und daß oft gefährliche Viehseuchen grassierten. So glattes und sauberes Vieh wie jetzt konnte man nur selten sehen, wohl aber solches, dessen Hinterleib mit einem förmlichen

Schuppenpanzer von anhaftendem Kot gewappnet war. Freilich war auch die Fütterung im Stalle sehr mangelhaft. Es gab Viehbesitzer, die gegen das Frühjahr hin kein Pfund Heu mehr auf der Heudiele hatten und das Vieh mit Stroh oder sogar mit Tannreisig (tannəchrîs) füttern mußten.

Etwas besser als im Stall sah es meistens in der Scheune (schür) aus; doch war auch dort manches nicht so gut und bequem wie jetzt. Die Hauptsache war der Tenneboden. Dieser wurde aus geknetetem, festgestampftem und mit dem Plackscheit eben geschlagenen Lehm und nur selten aus Tannenbrettern (daher der Name Tenne) hergestellt. Des Dreschens wegen mußte die Tenne hart, eben und ohne Risse sein; ihre Erstellung und Auffrischung erforderte daher viel Arbeit und Aufmerksamkeit. Meistens diente die Scheunentenne (das schürətenn) zugleich als Futtertenne. Scheune und Stall befanden sich fast immer unter dem gleichen Dach wie das Wohnhaus. Wo das, besonderer Verhältnisse halber, nicht der Fall war, standen sie ganz in der Nähe des Hauses. Eine Unsitte, die jetzt großenteils verschwunden zu sein scheint, war, daß der Miststock fast überall ganz in der Nähe der Haustür angehäuft war.

Größere Gehöfte besaßen wohl auch einen Speicher (spîchər). Es war das ein kleines, freistehendes Gebäude aus Riegel- und Mauerwerk, das zum Aufbewahren des ausgedroschenen Getreides (der frucht) diente. Damit der „Frucht" (Korn, Weizen, Haber) der zum völligen Trockenwerden erforderliche Luftzug nicht fehle, waren die Giebelwände mit vielen kleinen dreieckigen Öffnungen versehen, durch die beständig frische Luft strich. Diese Öffnungen bildeten aber zugleich willkommene Schlupflöcher für Spatzen und Fledermäuse. Besonders letztere hielten sich mit Vorliebe in Speichern auf, wo man sie in kleinen Ballen an den Balken aufgehängt finden konnte während ihres Schlafes, der bekanntlich vom Morgen bis zum Abend andauert.

Einzelne große Bauern beſaßen eigene Trotten;[30]) doch waren die Trotten in den Dörfern gewöhnlich Korporations- oder Gemeindeeigentum. So eine Trotte alten Stils koſtete viel Geld. Zu der innern Einrichtung war vor allem ein langer ſchwerer Eichenſtamm erforderlich. Dieſer Eichenſtamm, Trottbaum genannt, lag derart auf einem entſprechend ſtarken Geſtell, daß die eine Hälfte, die über das Trottbett (auch biət genannt) gieng, etwas ſchwerer war als die andre.

---

[30]) Der Name Trotte kommt her von treten (althochd. tritu trat trâtumês *gatrotan, ſpäter gatrëtan), weil die reifen geleſenen Trauben vor Zeiten nicht gepreßt, ſondern wie heute noch im ſüdlichen Frankreich und in andern Gegenden mit den Füßen zerſtampft wurden. Schon Karl der Gr. hielt dieſes Verfahren für unappetitlich; darum ſchrieb er in ſeinem Capitulare de villis vel curiis imperii c. 48 vor, ut torcularia in villis nostris bene sint præparata; et hoc prævideant iudices, ut vindemia nostra nullus pedibus praemere praesumat, sed omnia nitida et honesta sint, d. h. „daß die Trotten auf unſern (königlichen) Höfen gehörig hergerichtet ſeien. Und dafür ſollen die Amtleute ſorgen, daß keiner ſich herausnehme, unſre Herbſterträge (die Trauben) mit den Füßen zu treten, ſondern daß alles ſauber und anſtändig ſei.“ — Indeſſen ſind, ſagt Guérard, die Gründe der Reinlichkeit, welche den Kaiſer veranlaßten, das Treten der Trauben zu verbieten, ſchon lange als unrichtig erkannt worden. — Vgl. Grimm, Weistümer 1, 62. 63. 2, 811. v. Mohr, Regeſt. v. Fraubrunnen Nr. 278. 171. 327. Über die ſauren Weine gibt es alte Späße. Joh. v. Winterthur (v. Wyß p. 112) ſagt: „Bis zum Jahre 1336 war der Zürcher Wein ſo ſauer und hart, daß er die eiſernen Hahnen der Gefäße, woraus er abgelaſſen wurde, angriff“: adeo acre et durum erat, quod ferrea rostra vasorum, in quibus continebatur et de quibus fundebatur, abrasit. Felix Hämmerlin, der ſelbſt ein Zürcher war, weiß (in der Schrift de arbore torculari ducenda in die festo bei Reber S. 322 fg.), daß die Zürcher noch um das Jahr 1450 ihre Trottbäume aus den längſten und dickſten Stämmen des Waldes machen mußten, ſo hart waren die Trauben, und war dann der Wein mit rieſenhafter Anſtrengung ausgepreßt, ſo mußte man noch 30 Jahre warten, bis man ihn trinken konnte. Bekannt iſt vinum Bendliconense acrius est ense, angit et urit, immo occidit.

Am Ende des leichtern Teils befand sich eine in Schraubengängen laufende lange hölzerne Spindel, welche unten an einem mit schweren Steinen belasteten, in die Erde versenkten, schwebenden Gestell befestigt war. Durch die Spindel gieng eine oder zwei Stangen, die zwei oder vier Handhaben bildeten. Drehte man nun mit Hülfe dieser Hebel die Spindel von links nach rechts, so zog sie den Trottbaum herab; dieser drückte auf das unter ihm befindliche Trauben- oder Obsttrast, welches auf dem Trottbett aufgeschüttet und mit Brettern und Pflöcken belastet war, und preßte den Saft heraus, der dann in die Rennstande herunter floß. Das Drehen wurde fortgesetzt, bis sich das belastete Spindelgestell hob und der Druck dadurch noch stärker ward. Nun ließ man den Trottbaum und die Spindel in dieser pressenden Lage eine Zeit lang in Ruhe, bis kein Saft mehr in die Rennstande floß; alsdann wurde die Spindel von rechts nach links zurückgedreht; der Trottbaum ging in die Höhe, und der Druck auf das Trast hörte auf. Die zurücklaufende Spindel ging nach und nach so rasch, daß die Treibenden kaum mehr nachzukommen vermochten. Es war darum ein Hauptvergnügen für Knaben und Mädchen, sich auf die Hebelstangen zu legen und sich so herumdrehen zu lassen; doch war dieses Vergnügen gefährlich, insofern man, wenn man nicht Vorsicht übte, weggeschleudert werden konnte. Stand die Spindel still, so rührte der Trottmeister auf dem Trottbette das Trast auf, oder wenn es ziemlich trocken geworden war, beschnitt er es mit einer breiten Axt, und alsdann wurde das Trast wieder beladen und nachher neuerdings mittelst der Spindel gepreßt. Dieses Verfahren ward mehrmals wiederholt, bis der Saft in die Rennstande kaum noch träufelte. Alsdann wurde das ausgepreßte Trast, nunmehr Treſter genannt, abgeräumt (später zum Branntweinbrennen benutzt) und ein neuer truck auf das Trottbette geschüttet. Dadurch, daß der beeidigte Trottmeister die Aufsicht über alles, was

in der Trotte vorging, ausübte, war dem Weinkäufer eine gewisse Garantie für reelles Getränke geboten; seitdem aber die Leute ihre Trauben mittelst moderner kleinerer Pressen im eigenen Hause auspressen, ist selbstverständlich eine solche amtliche Garantie nicht mehr vorhanden.

Eine sehr unvollkommene Maschine war die damalige Obstmühle, wodurch das Obst gequetscht werden sollte, um es nachher auszupressen. Gewöhnlich diente dazu ein stark gebogener ausgehöhlter Baumstamm. In Ermanglung eines solchen verfertigte man aus Brettern oder Steinen eine halbkreisförmige Rinne. Ein an einer langen Stange festgemachter schleifsteinartiger Stein wurde in dieser Rinne hin und her geschoben, wodurch das darin geschüttete Obst zerquetscht ward. Später ward aus der halbkreisrunden Rinne eine kreisrunde größere, mit einem größern Steine, der von einem Stück Vieh im Kreise herumgezogen wurde.

Von Haus und Hof weg wollen wir uns nun auch noch ein wenig im Feld umsehen. Früher hatte man im Verhältnis zum Ackerfeld viel weniger Wiesland als jetzt, und der vorhandene Wieswachs war lange nicht so ertragreich als der jetzige. Es gab viele einschürige (von scheeren) oder einmadige Wiesen, von denen nur ein Schnitt, nämlich in der Heuernte, gewonnen werden konnte. Das Gras derselben war kurz und lieferte daher nicht viel Heu. Der meist schlechte Zustand der Wiesen rührte daher, daß dieselben zu wenig gedüngt werden konnten. Von künstlichem Dünger wußte man noch nichts, außer dem Gyps, und dieser ward nur für die Kleeäcker verwendet. Weil der Landmann den Stallmist für die Düngung des Ackerfeldes und der Weingärten brauchte, so fiel kaum etwas davon auf die Wiesen ab; zudem fehlte es vielfach sonst an der richtigen Behandlung des Wiesbodens, an der Entwässerung oder Bewässerung desselben, je nach Beschaffenheit und Umständen. Daher hielt man zu wenig Vieh, und mithin wurde zu wenig Stall-

dünger erzeugt. Auf der gleichen Fläche Wieswachs, auf der man damals kümmerlich 2 Stück Vieh überwintern konnte, kann man jetzt 4 bis 6 Stück überwintern. Sozusagen jedes Frühjahr trat Heunot ein, und die Leute mußten wochenlang ihr Vieh mit Stroh oder sogar mit Tannenreisig (tannəchrîs) füttern, oft genug auch dasselbe hungern lassen. Es war jammernswert, wie man dazumal im Frühjahr häufig Ochsen auf den Markt führen sah, die vor Schwäche kaum noch zu gehen vermochten, und denen man die Rippen von weitem zählen konnte. Die wenigsten Viehbesitzer wußten käufliches Heu aufzutreiben, selbst wenn sie das Geld dazu gehabt hätten, weil nur wenige das ihrige verkauften, auch von außen keins eingeführt ward, über das alles aber der Preis zu hoch stand. Man behalf sich deshalb, wie man konnte; viele verkauften lieber das Vieh, häufig um jeden Preis und ließen im Frühling das Feld von andern bestellen. Wohl kam die schwäbische Häckselmaschine (straustuəl) zu uns; wodurch man, wenn man Stroh unter das Heu mischte, das Futter gleichsam strecken, den Vorrat also verlängern konnte; allein nicht jeder Viehhalter konnte sich einen solchen Strohschneidstuhl anschaffen und ihn handhaben. Zwar gab es Männer, die aus dem Kurzfutterschneiden ein Gewerbe machten und mit ihrem Futterschneidstuhl auf die Stör gingen; allein was half es demjenigen, dessen Heudiele leer war?

Sobald im Frühling der Schnee zerronnen war, konnte man ganze Scharen von Mädchen und Frauen aufs Feld gehen sehen, um zu jäten. Dabei hackten sie besonders die Wurzelstöcke des Hahnenfuß (hamfis, ranunculus acris) und des Löwenzahns (chettənəbluəmə, leontodon) aus, die, gewaschen, vom Vieh gerne gefressen wurden. Doch fütterte man damit besonders die Kühe, um zu verhindern, daß sie die Milch verlören.

Ein großer Teil der Schuld an diesem ungenügenden Zustand der Wiesen fiel u. a. auf die eigensinnige Ge-

wohnheit der Landleute, mit der sie vorschützten: „Großvater und Vater haben es auch so gemacht und sind doch durch die Welt gekommen.“ Diese törichte Redensart konnte man oft zu hören bekommen, wenn man die Leute darüber tadeln oder belehren wollte. Wohl hatten größere Bauern einen oder zwei Kleeäcker oder sie pflanzten Luzerne und Esparsette (espər), allein sie befanden sich mit diesen Neuerungen stark in der Minderheit. Zudem hält sich bekanntlich der dreiblättrige Klee nur zwei Jahre ergibig und muß nach zwei Jahren wieder untergepflügt werden; Luzerne und Esparsette aber kamen im mittlern Thurgau nie so recht zum Anbau. Andre künstliche Wiesen kannte man überhaupt noch nicht. Erst als man anfieng, geeignete Äcker mit Grassamen zu besäen, d. h. Kunstwiesen anzulegen, verschwand nach und nach der gewohnte Heumangel; es konnte allmälich mehr Vieh gehalten und konnten Felder und Wiesen gedüngt werden.

Im allgemeinen fand damals das Heuen später als jetzt statt, im mittlern Thurgau gewöhnlich erst gegen Ende des Monats Juni, und wenn der Name Heumonat dem entspricht, was er besagen will, so muß in noch älterer Zeit die Heuernte sogar erst im Juli vorgenommen worden sein. Die Alten hielten dafür, das Gras müsse vor dem Mähen recht reif sein, d. h. die Schmalen (Rießeln, triticum repens) mußten beim Schütteln stäuben. Diese Ansicht hatte zur Folge, daß zwar die Quantität des Heues größer, die Qualität dagegen geringer ward.

Die Heuernte brachte dazumal mühsamere Arbeit als jetzt, wo man schon so viele Geschäfte derselben mit Maschinen besorgt. Schon früh um 3 Uhr erhob man sich vom Lager und gieng mit der Sense (sägissə) auf die Wiese. War die Morgenluft kühl, so nahm man vor dem Abgehen ein Schnäpschen. Um 6 Uhr ward das Frühstück auf die Wiese gebracht: ein währschaftes Habermus oder eine dicke geröstete

Mehlsuppe mit Brot. Bis um 9 Uhr wurde abermals tapfer gemäht; dann brachte jemand das Zwischenbrot (də znüni): Most oder Wein, Brot und Käse, etwa auch Grünkäse (Glarnər zigər) oder Dürrfleisch, und nachher wurde bis 11 Uhr, zuweilen auch länger, weiter gemäht. Eine Weibsperson zettelte die niedergemähten Schwaden mit der Heugabel auseinander. Vor dem Mittagessen mußte das verzettelte Gras mit der Gabel umgewendet (umgschlagə, gwǫrbət) werden, wobei die Mähder mithalfen. Wurde das Gras nicht dürr bis zum Abend, so häufte man es, um es vor der Feuchtigkeit der kommenden Nacht oder vor Regen zu schützen, in kleine Schober (birling, birlig oder schöchli); andern Morgens wurde es wieder auf der Wiese verzettelt und dann am Nachmittag auf den Heuwagen geladen. Einen Heuwagen regelrecht zu laden, daß er bei der Heimfahrt durch alle Unbilden des Weges und der Straße nicht aus der Façon kam und schief drein schaute oder am Ende noch umfiel, galt für eine künstliche Fertigkeit, die nicht jedem geläufig war. Neben geschicktem Verteilen des Heus mußte da der Wiesbaum (wisbom), der über das Heu von vorn nach hinten gelegt und durch Seile und Spindeln (wëllə) festgezogen wurde, für die Solidität des Fuders das beste tun. War das Heu in die Scheune eingefahren und auf dem Heuboden versorgt, wo Knaben und Mädchen es feststampften, so mußte der Vater noch in später Abendzeit die Sensen für den folgenden Tag auf dem Dangelstock dengeln; manchmal war er oder ein Mähder während des Mähens, wenn die Sensen trotz alles Wetzens mit dem Wetzstein, der im Wetzfaß (fuəterfaß) angehängt war, nicht mehr scharf werden wollten, gezwungen, im Schatten eines Baumes oder hinter einer Hecke zu dengeln. Bei vieler Anstrengung aber war das Heumachen, wo man in aller Frühe auf die Wiese gieng, um das taufrische Gras zu mähen und zu „ratsamen", eine Lust, welche nur die nachempfinden können, die es mitgemacht haben.

In meiner Jugendzeit ſtanden noch um viele Wieſen oder Wieſenkomplexe herum, faſt immer aber vorhandenen Gräben oder Bächen entlang, Hecken von verſchiedenem Gebüſch. Mit Vorliebe pflanzte man den Haſelnußſtrauch (corylus avellana); denn die Haſelnüſſe waren nicht bloß den Kindern eine beliebte Näſcherei, ſondern ſie lieferten auch ein ſehr geſchätztes Speiſeöl. Sodann wurden die langen Haſelruten ihrer Dauerhaftigkeit wegen gern zu Kübelreifen verwendet. Neben Haſelnußſtauden wurden auch die Schwarzerle (alnus glutinosa), die Maßholder (acer campestre), die Weide (widə, salix capræa) u. a. hineingepflanzt, bisweilen auch Buchen und Eichen. Dieſe Hecken lieferten eine Menge gutes Brennholz zum Einheizen der Öfen; denn in dem günſtigen Boden wuchſen die Sträucher ſchnell empor und konnten je nach 3—4 Jahren gehauen werden. So erhielt man eine feſte, dichte, natürliche Hecke gegen das angrenzende Grundſtück. Die untern, dem Erdboden am nächſten ſtehenden Teile des Geſträuchs (t' hagmuətərə)[31]) wurden nach und nach

---

[31]) Wir verdanken in dieſer Stelle dem Verf. die Erklärung eines ſchwierigen Ausdrucks unſrer ältern Sprache. Im Frauenfelder Ratsprotokoll vom 1. Juli 1724 heißt es bei einem Entſcheide des Rates über den Grenzſtreit des Bäckers Kaſpar Dumelin, der ein Stück Wald gekauft hatte, und Melchior Kym und Felix Egli und Konſorten aus Kurzdorf, Beſitzern des anſtoßenden Ackerfelds: Weil weltkündig, 1) daß holz den zelgen und ackerfeld frid zu geben schuldig, und 2) wenn man die alte hagmutter und die marchen und die in dem hag stehenden tändlin ansehen will, erscheint klar, daz der hag von dem holz gegen dem ackerfeld getriben. Ebendaſ. 7. Apr. 1693: Seckler Sulzbergers magd, die dem mahler K. Sulzberger die hagmutter abgehauen, ist um ½ gulden gebüßt worden. Die alte Hagmutter, welche aus ihren Stöcken des Geſträuchs die Hecke gleichſam immer wieder von neuem gebar (vgl. lat. matrix), zeigte meiſtens auch eine Grenze an zwiſchen zwei Grundſtücken. In der Offnung von Bünzen im Aargau § 73 (Argovia, Bd. 4., 1866, S. 346) ſoll nach Rochholz die Verbindung der Wörter lôn und êzüge dasſelbe bedeuten:

armsdick und lieferten ein treffliches Holz. Die grünen Hecken bildeten aber auch einen sehr beliebten Aufenthalts- und Nistort vieler Singvögel; ja, manche derselben, z. B. der Zaunkönig ('s hagschlüpfərli), der seinen Namen davon hat, lebten ausschließlich in und um diese Hecken. Sie boten allen kleinen Vögeln Zuflucht bei Verfolgung durch Raubvögel und Obdach bei schlechtem Wetter. Seitdem diese Grünhecken von den Landleuten fast gänzlich ausgerottet worden sind, hat auch die Zahl der Singvögel, deren Verminderung man gerne den Italienern allein zuschiebt, erheblich abgenommen. Das ist begreiflich; denn die Hecken boten ihnen nicht bloß gute Unterkunft, sondern auch eine reich besetzte Speisetafel. Eine Unzahl Mücken, Raupen, Käfer ꝛc. hielten sich ebenfalls darin auf, und es konnten alle insektenfressenden Vögel hier reichliche Nahrung finden. Freilich hatten diese lebendigen Hecken auch ihre Nachteile. Sie sogen auf einige Entfernung den Boden aus, brachten für die Nordseite starken Schatten und bewirkten damit, daß das Moos im Grase überwucherte.

Der kleine Heuertrag von dem geringen Wieswachs ermöglichte, wie schon erwähnt, nur einen beschränkten Viehstand. Aber auch abgesehen davon war es wenig vorteilhaft, Vieh über Bedarf zu halten. Dasselbe galt im Verhältnis zu den jetzigen Preisen sehr wenig. Für 15—20 Taler (den Kronentaler zu Fr. 5.80 gerechnet) konnte man eine schöne Kuh, für 30—40 Taler einen großen Ochsen kaufen. Mein Vater erhandelte einmal auf dem Weinfelder Markte eine

---

wer ouch in dem zwing êzügen oder lônen ze verzûnen hat und ime in acht tagen söliche ze vermachen geboten, und er das übersechen: ist derselbe dem gotshûs drig schilling ze buoß verfallen. Ähnlich heißt das Rinnsal eines Baches in einer alten Urkunde des Lech-Rains bei Schmeller 2^1, 545: die pachmuətər verwechst und wird mit koth und sand durch das wetter, regen und anlaufen der wasser verschütt.

nette junge Kuh, die recht viel Milch gab, für 7 Taler, also 40 Franken. Die Ursache dieser niedrigen Viehpreise lag hauptsächlich darin, daß, wie schon gesagt (S. 58), sehr wenig Fleisch gegessen wurde, obschon dasselbe so wohlfeil war; die meisten Leute auf dem Lande holten nur auf den Sonntag grünes Fleisch in der Metzg, viele auch dann nicht. Und in den Städten war der Verbrauch ebenfalls viel geringer als jetzt. Weil die Eisenbahnen noch fehlten, konnte kein Vieh und kein Fleisch exportiert werden; auch kamen noch wenig Fremde in die Schweiz. Das Viehmästen war also nicht gewinnbringend. Selbst vermehrte Produktion von Milch für den Verkauf lohnte noch nicht. Im mittlern Thurgau gab es damals noch keine einzige Käserei, und von dem Gedanken, Milch von dort in die Stadt zu schicken, war noch keine Rede. Der Bauer verkaufte überhaupt keine Milch, sondern verwendete sie für Menschen und Vieh im eigenen Haushalt, so daß Leute, die keine eigenen Kühe oder Ziegen hielten, oft schwer Milch bekommen konnten. Man stellte daher nicht viele Kühe ein; selbst große Bauern hatten deren selten mehr als zwei. Die Kühe wurden — und das war human — selten zum Ziehen verwendet, und über ein Bäuerlein, das mit Kühen ins Feld fuhr, lachte man höhnisch. Kühe wurden also fast ausschließlich der Milch und Nachzucht wegen gehalten. Die überschüssige Milch ließ man in dafür bestimmten Becken (milchbecki) stehen, bis sie gerann. Dabei setzte sich an der Oberfläche eine dicke Rahmdecke an, die abgenommen und in großen irdenen Häfen gesammelt wurde. Etwa alle acht Tage, im Sommer auch wohl häufiger, wurde aus diesem Rahm Butter gemacht. Diese wurde dann in der Pfanne gesotten, wodurch die wenig fettigen Bestandteile (lürə, glürə) ausgeschieden wurden. Die also geschmolzene Butter, die nun deshalb Schmalz hieß, wurde in große Steingutkrüge gegossen, dann von Zeit zu Zeit umgerührt, damit die Lauer sich besser scheide, und zuletzt, wenn das Schmalz

erkaltet war, an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Bäurin ſetzte einen Stolz darein, recht große und ſchöne Schmalztöpfe zu beſitzen. Wie Milch wurden auch Butter und Schmalz wenig verkauft; man verwendete ſie im Haushalt, beſonders zu den Mehlſpeiſen, die faſt täglich auf den Tiſch kamen. Die geronnene Milch (grunnigi milch), beſonders mit dem darauf befindlichen Rahm (nidəl), war ein köſtliches, kühles, durſtſtillendes Genußmittel, das im heißen Sommer alle Getränke in dieſer Hinſicht übertraf. Die abgerahmte Milch wurde den Schweinen verfüttert.

Zur Butterbereitung bediente man ſich meiſtens des Rührkübels (anderwärts Stoßkübel genannt). Es war das ein etwa tiſchhohes, unten weiteres, oben engeres Kübelgefäß aus Holz mit einem Deckel, der in der Mitte ein rundes Loch hatte. In dieſes Loch paßte ein Stößel, der ſoweit über das Gefäß heraufreichte, daß man ihn mit beiden Händen faſſen und handhaben konnte, und an deſſen unterm Ende im Kübel ſelbſt eine mit kleinern Öffnungen durchlöcherte runde Holzſcheibe befeſtigt war. Dieſer Stößel wurde, nachdem der Rahm in den Kübel gegoſſen war, raſch auf- und abbewegt, wodurch der Inhalt in Wallung kam. Nach einiger Zeit ſchied ſich die Butter aus dem mehr wäſſrigmilchigen Teil aus, und dieſer Rückſtand, die Rührmilch (stôßmilch), lieferte noch ein gutes Schweinefutter.[32]) Andre benutzten

---

[32]) Plinius in ſeiner Natur. hist. 28, 9 (35. 36) beſchreibt die Butterbereitung bei den (Nord-) Völkern ähnlich, wie unſer Verf. ſie ſchildert: E lacte fit et butyrum, barbarorum gentium laudatissimus cibus et qui divites a plebe discernat, plurimum e bubulo, et inde nomen, pinguissimum ex ovibus fit et ex caprino, sed hieme calefacto lacte, aestate expresso tantum crebro iactatu in longis vasis, angusto foramine spiritum accipientibus sub ipso ore alias praeligato. additur paulum aquae, ut acescat. quod est maxime coactum in summo fluitat, id exemptum addito sale oxygala appellant. reliquum decocunt in ollis. ibi quod supernatat butyrum est oleosum natura. quo magis virus resipit hoc prae-

zum Buttern das schwedische Rührfaß, ein kleines Fäßchen, in dessen Innerm ein von außen drehbarer Haspel angebracht war. Durch das Umdrehen dieses Haspels im Rührfäßchen wurde das gleiche Ergebnis erreicht wie durch das Stoßen im Stoßkübel; weil aber das Rührfäßchen leichter zu handhaben ist, so hat es sich auch bald den Vorrang vor dem Kübel errungen.

Viele Bauern hatten die vernunftwidrige Gewohnheit, sehr selten mit dem Vieh zu wechseln, oft Jahre lang dieselben Tiere im Stalle zu behalten und zwar nicht etwa bloß besonders gute Kühe, sondern auch Ochsen. So hatte unser Nachbar wohl zehn Jahre lang das gleiche Ochsengespann, drei gewaltig große Gelbflecke; nachher wartete er wieder eben so lange, bis er wechselte. Das war gewiß nicht

---

stantius iudicatur. pluribus compositionibus miscetur inveteratum. natura eius adstringere, mollire, replere, purgare. (36) Oxygala fit et alio modo, acido lacte addito in recens quod velis inacescere, utilissimum stomacho. Auf deutsch: „Man macht aus der Milch auch Butter, eine bei rohen Völkern sehr gepriesene Speise, welche die Reichen vom Volke unterscheidet. Die meiste bereitet man aus Kuhmilch (und daher der Name bu-tyrum); die fetteste aber kommt von den Schafen; auch von Ziegen buttert man. Im Winter jedoch macht man die Milch warm; im Sommer wird sie ohne das ausgepreßt, indem man sie häufig schüttelt in langen Gefäßen, die am obern Ende durch eine schmale Öffnung Luft bekommen, im übrigen ganz geschlossen sind. Man gießt ein wenig Wasser hinzu, damit sie sauer wird. Was sich am meisten verdichtet hat, schwimmt auf der Oberfläche; dieses wird, wenn es abgehoben ist, mit Salz vermischt und heißt Oxygala (saure Milch). Das übrige kocht man in Töpfen, und was darin oben schwimmt, ist die Butter von fetter Beschaffenheit. Je mehr sie nach Schleim schmeckt, als desto vorzüglicher gilt sie. Wenn sie alt geworden ist, wird sie mehreren Zusammensetzungen beigemischt. Sie hat die Eigenschaft zusammenzuziehn, zu erweichen, zu kräftigen und zu reinigen. Das Oxygala wird auch auf andre Art gemacht, indem man saure Milch in die frische, welche sauer werden soll, gießt; sie ist so dem Magen sehr zuträglich."

vorteilhaft; aber wahrscheinlich hatte es sein Vater so gemacht, und damit ward jeder verständige Einwand zu Boden geschlagen.

Im mittlern Thurgau wurden sehr wenig Ziegen gehalten; nur ganz arme Leute, die keine Kuh anzuschaffen und zu erhalten vermochten, stellten eine oder zwei Geißen ein. Viele mochten die Milch derselben, ihres eigentümlichen Geschmackes wegen, nicht leiden; andre wieder hielten dafür, die Geißen verderbten zu viel Futter, fast mehr als sie fräßen. Dagegen gab es einige große Bauern, die Schafherden hielten und diese durch besondre Schäfer weiden ließen. Als aber das Brachfeld immer kleiner ward und es fast keine Gelegenheit mehr gab, Schafe weiden zu lassen, steckten sie das Geschäft auf.

Seit unvordenklichen Zeiten war es herkömmlich, daß der gesamte Ackerbestand eines Dorfbannes in drei Abteilungen eingeteilt war, deren jede von allen die darin Grundstücke besaßen, in Hinsicht auf die Bepflanzung mit Früchten ganz gleich gehalten werden mußte. Nur auf abgesonderten Äckern oder abgerundeten, einem einzigen Besitzer gehörenden Höfen durfte nach Belieben verfahren werden.

Man nannte diese Feldabteilungen Zelgen und den Inbegriff aller öffentlichen Vorschriften, die sich auf deren Anbau bezogen, Flurzwang. Die drei Zelgen trugen nach ihrer Lage in den verschiedenen Dörfern verschiedene Flurnamen; nach der Art ihres Anbaues aber hießen sie überall gleich, nämlich: Kornzelge, Haberzelge und Brache. Nach dieser Dreizelgenordnung im ehevorigen strengen Sinne durfte in der Kornzelge nur Korn, d. h. Dinkel, Spelz (triticum spelta), in der Haberzelge nur Haber (avena sativa) und in der Brache gar nichts gepflanzt werden. Nachdem die Ernte in der Kornzelge und nachher die in der Haberzelge abgeräumt war, fiel Grund und Boden gewissermaßen wieder der Gemeinde anheim; denn die gemeinsame Dorfherde wurde

jetzt auf die Stoppelfelder zur Weide getrieben; man nannte dies das Tretrecht. Niemand durfte sein in der Zelge liegendes Grundstück diesem kommunalen Weidgang etwa durch Umzäunung oder anderswie entziehen; auch der Zaun, der um eine ganze Zelge gezogen war, so lang das Getreide darin stand, wurde nach der Ernte niedergerissen, damit die gemeinsame Herde von allen Seiten hinein und hinaus getrieben werden konnte. Da ferner in jeder der beiden bepflanzten Zelgen (Esch- oder Öschzelgen) immer nur eine Gattung Frucht, entweder Winterfrucht oder Sommerfrucht, gepflanzt werden durfte, so war kein Besitzer durch unzeitige Bearbeitung des Nachbars gehindert; nur der Stirnacker (anthoptackər), auf den eine Reihe andrer Äcker mit dem Kopfende stießen, mußte diesen allen gestatten, daß sie ihre Pflüge und Eggen auf seinem Grunde endeten und wendeten, konnte also erst bestellt werden, wenn die andern damit fertig waren. Man nannte dieses Recht das Streckrecht.

Allein diese strenge Zelgenordnung mit Flurzwang war seit der Revolution vielfach durchbrochen; gleichwohl suchte die ackerbautreibende Bevölkerung dieselbe noch einigermaßen festzuhalten, bis ein Umschwung im ganzen Betriebe sie umstürzte.

Nur die erste Zelge, die Kornzelge, vermochte es, ihren unverletzten Zustand bis zum Ende ziemlich aufrecht zu erhalten. Höchstens bestellte man darin den einen oder andern Acker mit Weizen oder Roggen, ohne daß dadurch die Hauptbrotfrucht, das Korn, d. h. also der Dinkel oder Spelt, beeinträchtig worden wäre. Der Weizen war damals noch nicht beliebt, und Roggen pflanzte man nur soviel, als man von seinem glatten Stroh, dem Schaub, zu Bändern für die Reben und Garben, zum Verkleiden von Türen und Einhüllen leicht geschädigter Dinge während des kalten Winters bedurfte; ohnehin gedieh der Roggen auf dem schweren Boden des mittlern Thurgaus nicht gut. So ein großes, über eine ganze Zelge ausgedehntes Kornfeld bot, bei aller Einförmigkeit,

doch einen ſchönen Anblick dar, ganz beſonders gegen die Erntezeit hin, wenn die ſchlanken, mit Ähren gekrönten, noch grünen Halme vom Winde bewegt wie ein bewegter See wogten und wallten, oder wenn die reifenden Ähren kniſternd ſich beugten und das ganze Feld wie ein mächtig weites, blaßgelbes Tuch ausſah. Ich erinnere mich noch gut, mit welcher Freude ich das große Breitfeld zwiſchen Wigoltingen und Märſtetten betrachtete, wenn ein leichter Wind über die lichtgrünen Halme wehte und dieſe in langen Wellenlinien auf- und abwogten.

Die angeſtrengteſte, aber zugleich, wenn ich ſo ſagen darf, die arbeitsfroheſte Zeit des ganzen Jahres war die Kornernte, bei dem ausgedehnten Körnerbau das eigentliche Arbeitsfeſt des Landmanns. So lange man ein Dritteil alles Ackerfeldes mit Wintergetreide, alſo Dinkel, Weizen und Roggen, bepflanzte, war die Ernte der Brotfrucht auch die wichtigſte Zeit; denn ſie ganz beſonders bedingte das Wohl und Wehe des Bauers, ja des ganzen Volkes. Geriet ſie gut, dann hatte er keinen Mangel an Brot und Stroh; ſchlug ſie fehl, ſo war das für ihn wie für den, der ſein Brot kaufen mußte, ein Unglück. Wohl war das Schneiden mit der Sichel, bei dem man faſt unausgeſetzt gebückt hantieren mußte, eine recht mühſame Arbeit; aber man achtete der Mühe nicht, wurde ſie doch durch der goldigen Ähren Inhalt reichlich belohnt. Weil indeſſen nicht genug einheimiſche Schnitterinnen (das Getreideſchneiden war vorzugsweiſe eine Arbeit der Weibsleute)[33]) zu bekommen geweſen wären, ſo erſchienen zur

---

[33]) Öffnung von Engelberg in Grimms Weisthümern, Bd. 1, 4: wer ouch von dem gotzhûs erblëhen het, der sol ein tagwan tuon, ein man megen (mähen) vnd ein frow schnîden. — Öffnung von Wiedenſohlen ſüdlich von Neubreiſach im Elſaß 1364, ebendaſ. Bd. 4, 160: der meiger (Meier) sol von den zwelf huoben zwelf snittere gewinnen; die sönt ûsgân frîge (früh), sô der hirt ûsgât, und ze undern (am Mittag) wider hein, sô der hirt heingât, vnd süllent

Erntezeit sehr viele fremde, besonders aus dem benachbarten badischen Hegau, aber auch aus dem Klettgau und selbst aus dem Schwarzwald. Zehn, fünfzehn bis zwanzig junge Bauernmädchen unter der Führung eines Schnittermeisters und in ihrer heimischen Tracht (kurzer, schwerer, grauschwarzer Zwilchrock, buntes Mieder, weite und nur bis zum Ellbogen reichende, gefaltete Hemdärmel, hängende Zöpfe mit flatternden Bändern) wurden von hablichen Bauern eingestellt. Eine solche Gesellschaft hieß ein „Geschnitt" (gschnitt). Gesellschaften von 20—25 Personen waren gar keine große Seltenheit auf unserer Kornzelge; denn bis so mehrere Tausend Garben abgeschnitten waren, bedurfte es ansehnlich viele Hände, wenn man die Arbeit rasch fördern wollte. Das war dann aber auch ein lebhaftes Treiben, wenn 20—30 Geschnitte, groß und klein, in derselben Zelge herum sich betätigten, indem sie dabei sangen und lachten, als ob das Fruchtschneiden bei beständigem Sichbücken ein bloßer Zeitvertreib wäre! Nur der Schnittermeister brachte es selber wenig zum Schneiden; er hatte genug damit zu tun, die Sicheln zu wetzen; denn das mußte oft wiederholt werden. Und wenn dann noch über dem weiten Gefilde ein wolkenlos blauer Himmel sich wölbte, hoch in den Lüften die Lerche trillerte, im noch nicht geschnittenen Felde die Wachtel schlug [34])

---

slâfen. und sô der hirt wider ûsvert, so sönt ouch sie ûsgân. und sol in der meiger geben brœt, von der erden sô lange, daz sie gnuog essen mügent obwendig des knüwes. und sönt die snitter wîp sîn und nüt man. und wenne sie hein gânt, es sîe ze mittem tage oder ze nacht, so sol iegliche nemen an ir hullen (großes Kopftuch) so vil kornes, sô sie getragen mag, und sol daz hein tragen irem meistere (Mann). und brichet ir die hulle, so bessert (büßt) sie dem herrn drizig schilling phenninge und einen helbeling.

[34]) Man will beobachtet haben, daß die Zahl der Lerchen und Wachteln abgenommen habe, seitdem nur noch wenige Getreideäcker vorhanden sind.

und die Mädchen ihre luſtigen Lieder ſangen: ſo war das zuſammen ein Konzert, das jedem fühlenden Menſchen das Herz erfreute.

Am Nachmittag ſollte in der Regel die am Vormittag abgeſchnittene Frucht unter Dach und Fach gebracht werden. Zu dieſem Zwecke wurden die auf dem Acker liegenden Schwadenreihen in kleine Häufchen vereinigt (ghüfələt). War dann der Garbenbinder mit den eingeweichten Weidenruten und mit Schaub auf dem Platze angekommen, ſo wurde das Korn in Garben gebunden. Er legte zuerſt eine Weide auf den Boden, wand ſie beim dickern Ende, wenn es nicht ſchon zu Hauſe geſchehen war, zu einem elaſtiſchen Band und drehte auf dem andern Ende den Schaub an. Jetzt brachten ihm die Mädchen Arme voll Korn und legten es ſorgfältig auf die Weidenrute, die Ähren nach links, die Halmköpfe nach rechts gekehrt. War zu einer Garbe genug Getreide zuſammengetragen, ſo verknüpfte der Binder das ſteife Ende der Weide (də chnǫdə) mit dem Ende des Schaubes und verſtätete mittelſt des Bindnagels, eines in der Mitte dicken, an den beiden Enden zugeſpitzten Holzes, das Band zu einem Knoten, ſchlug dann noch mit dem rechten Schenkel die Halmköpfe eben, und die Garbe war „fix und fertig“. Heutzutage geben ſich die Bauersleute freilich nicht mehr die Mühe, ſo zierliche, feſte und wohlgeformte Garben zu machen oder Weidenbänder zuzurüſten. Damals pflegten manche Garbenbinder je die zehnte Garbe aufrecht, die Ähren nach oben, zu ſtellen, während die übrigen gelegt wurden. Es war das eine alte Angewöhnung aus der Zeit, da der Landmann in der Ernte ſeinem Zehentherrn den Zehnten in natura geben mußte; derſelbe war urſprünglich für die Bedürfniſſe der Kirche im Dorfe und ihrer Diener und zu Armenzwecken beſtimmt, im Laufe der Zeit aber ſeinem Zwecke entfremdet und durch das Lehenswesen in unrichtige Hände gebracht worden. Da kam dann in der Ernte der Meßmer,

der Vogt oder Verwalter mit einem Wagen aufs Feld und lud die Zehentgarben auf. Dieser Zehenten wurde schon während der Helvetik für ablösbar erklärt, tatsächlich aber erst seit den dreißiger Jahren losgekauft.

Die gebundenen Garben sollten nun auf den Leiterwagen geladen werden. Dieses Garbenladen war eine Art Kunst, die wie alle ländlichen Verrichtungen auch gelernt sein mußte und begreiflich nur von einer starken und erfahrenen Mannsperson besorgt werden konnte. War der Raum innerhalb des Leiterngestells mit Garben gefüllt, so galt es, oberhalb desselben die Garben in gefällige Reihen (ëttər) zu schichten, welche fest lagen und beim Heimfahren nicht auseinander rutschten. Manchmal trug ein Garbenwagen vier, fünf Etter, deren unterster breiter als der oberste war; der daraufgewundene Wiesbaum hielt das Ganze fest.

War etwa beim „Aufnehmen" (Anfertigen, Aufladen und Einführen der Garben) ein Gewitter in Aussicht, so entstand unter den Leuten in der ganzen Zelge herum eine Bewegung, die einem aufgeregten großen Ameisenhaufen glich. Die Schnittermädchen flogen mit den Ährenhalmen in den Armen; leere Leiterwagen rasselten daher; geladene Fuder schwankten eilig gegen Haus und Hof: es war ein fieberhaftes Treiben, wohin man den Blick richtete. Alles das, die großen einheitlich angebauten Zelgen, die zahlreichen Schnittergesellschaften, die überschäumende Fröhlichkeit der Menschen ist jetzt zum großen Teil verschwunden; die frühere fröhliche Erntezeit lebt fast nur noch in der Erinnerung.

War das Getreide in der Kornzelge eingebracht, so betrachtete man die Ernte als beendigt; denn was nachher noch auf der Sommerzelge zu ernten war, gehörte fast mehr dem Vieh als den Menschen. Am Schlusse der Ernte folgte bei hablichern Bauern regelmäßig die Sichellegi, eine Mahlzeit für alle, die mitgewirkt hatten. Gewöhnlich wurde sie auf den nächsten Sonntag angesetzt. Dabei gieng es fast

immer hoch her; denn ein richtiger Bauer wollte an der Sichellegi keine üble Nachrede auf sich kommen lassen. An Speise und Trank wurde einerseits aufgetragen, was der Tisch tragen mochte, und anderseits dreingehauen, daß es eine Art hatte. Daß es dabei auch etwa über die Schnur gieng, ist in Anbetracht der Gesellschaft begreiflich. Die lustigen Schwabenmädchen waren weder schüchtern noch spröde, und Wein oder Most halfen auch mit. Gewöhnlich endete die Sichellegi mit Tanz, sei es im Bauernhause selbst, oder im Wirtshause. Der Lohn, den eine Schnitterin bekam, war nicht groß, 15—20 Kreuzer (40—60 Rp.) für den Tag nebst Kost und bei Fleiß und gutem Verhalten ein Trinkgeld an der Sichellegi.

Die zweite Zelge, Haberzelge genannt, enthielt Sommerfrüchte, vor allem Haber, aber auch etwa Sommergerste, außerdem Klee, der auf der Kornzelge das Jahr zuvor ins Wintergetreide gesäet worden war. In der Haberernte gieng es stiller zu; denn diese besorgte man in der Regel mit den eigenen Leuten, oder sie wurde verdingt. Auch wurde viel Haber mit der Sense (dem habərgschiər) gemäht.

Die dritte und letzte Zelge, die Brache, hatte ursprünglich wohl den Zweck, den mangelnden Dünger einigermaßen zu ersetzen. Zunächst diente sie, unmittelbar nachdem die Sommerfrucht von dem Felde abgeräumt war, zur öffentlichen und allgemeinen Weide, und dann das Jahr darauf wurde sie im Sommer dreimal tüchtig mit dem Pfluge umgebrochen; daher der Name Brache.

Von dem Tretrecht nach der Ernte als einem Überbleibsel aus der Zeit, da aller Grund und Boden Gesamteigentum der Dorfgemeinde gewesen, habe ich bereits S. 104 gesprochen. Der Weidgang war bis zum 19. Jahrhundert eine ganz geregelte Gemeindesache. Die Gemeinde stellte den Kuhhirten an, dem die Beaufsichtigung des Rindviehs auf der Weide überbunden war, und löhnte ihn auch ab. Jeden

Morgen früh gieng er, mit seinem Horne tutend, durchs Dorf; dann öffneten sich die Stalltüren, und von allen Seiten liefen ihm die Kühe und Kälber zu, die ihn alle kannten.[35]) Dann gieng er mit ihnen auf die Weide, welche er der Reihe nach absuchte; außer den Stoppelfeldern der ersten Zelge und allen Wiesen im Herbste kam die Brache nach den Sommerfrüchten, ferner Waldränder und Waldwiesen, Heideland u. a. als Weideplätze in Betracht. Abends brachte er das Vieh wieder ins Dorf zurück. Dieser allgemeine Weidgang bestand noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts[36]), aber nur noch an wenigen Orten; denn schon damals gab es keine reine Brache mehr. Seitdem der allgemeine Weidgang abgeschafft war, dienten die Brachäcker vielen ärmern Leuten wenigstens noch zum Jäten, d. h. zum Futterholen besonders für Kühe und Ziegen. Schon ganz im Anfang des Jahrhunderts breitete sich der bis dahin nur spärlich betriebene Anbau von Kartoffeln mehr und mehr aus. Besonders war es Freyenmuth, ein Mitglied der ersten Regierung des neugeschaffenen Kantons Thurgau, der sich sehr angelegen sein ließ, den Kartoffelbau auszubreiten. Nicht bloß gieng er auf seinem Gute zur „Römerstraße" bei Felben hierin mit gutem Beispiel voran, sondern er sorgte auch dafür, daß vielen

---

[35]) Andre Viehgattungen hatten ebenfalls ihre besondern Hirten: Geißhirt, Schafhirt, Schweinehirt; auch die Reihenfolge der Gattungen war für die Weideplätze geregelt: Rindvieh kam vor den Geißen, den Schafen und den Schweinen zur Weide; die edlern Tiere fraßen nicht gerne, wo Schweine gewesen waren, diesen bestimmte man daher gerne besondere Weideplätze, die, wie es scheint, Espan (èspi) hießen. Das Zugvieh wurde, wenn es gebraucht ward, im Stalle gefüttert.

[36]) Er wurde im ganzen Thurgau durch ein Gesetz vom 10. Mai 1806 abgeschafft. Tagbl. der Gesetze des Kts. Thurgau. Th. V. 1806, S. 204 fgg. Wann die Zäune um die beiden ersten Zelgen verboten wurden, ist mir unbekannt; es muß schon vorher geschehen sein.

Gemeinden Saatkartoffeln unentgeltlich abgegeben wurden. Außer den Kartoffeln führte er auch die bis dahin im Thurgau noch ganz unbekannte Runkelrübe (beta rapacea) ein; ja, er machte schon den Versuch, aus Runkelrüben Zucker zu fabrizieren, was aber nicht vorteilhaft gewesen zu sein scheint, da er den Versuch bald wieder aufgab. Wie die Runkelrübe, so kam dazumal auch die gelbe Rübe, Mohrrübe (daucus carota), zum Anbau.

Fast gleichzeitig fieng man an, auf dem Brachfelde Reps (lêwat, brassica napus) und Mohn (mägich, papaver somniferum) zu pflanzen, die beide zur Ölbereitung verwendet wurden. Besonders der Reps fand bald eine starke Verbreitung, da seine Samen viel und gutes Öl enthielten, während das Mohnöl den Nachteil hatte, daß es beim Brennen stark rauchte.

Zu all diesen neuen Pflanzen wurde die bisherige Brache benutzt, die daher bald ein recht buntes Aussehen bekam. Besonders viel Farbe und Leben gaben ihr die vielen im Frühsommer intensiv gelb blühenden Repsäcker; aber auch die vielfarbigen Mohnblüten trugen zur Verschönerung derselben bei. Durch solche Anpflanzungen wurde freilich der Bestand der Brache eingeschränkt; immerhin ließen hablichere Bauern noch viele Äcker in der dritten Zelge brach liegen.[37])

Die alte Brache verursachte übrigens dem Bauer nicht wenig Arbeit. Anfangs Juni mußte man den Brachacker zum ersten Mal pflügen (brǫ̂chə), nach der Ernte zum zweiten Mal (vëlgə) und im Herbst vor dem Bestellen zur Kornzelge zum dritten Mal. Vor dem dritten Pflügen sollte der Brach-

---

[37]) Das vorhin erwähnte Gesetz von 1806, welches dem Armen die Möglichkeit benahm, sein Stalltier auf gemeiner Weide und im Tret zu ernähren, gestattete dagegen in § 8 dem Reichen, die Stoppelweiden und Brachweiden für seine Schafherde gegen einen an die Gemeinde zu bezahlenden Pachtzins zu benutzen!

acker mit Mist gedüngt werden; allein das war nur wenigen Eigentümern möglich.

Da ich vorhin die Ölpflanzen erwähnt habe, so will ich hier einige Mitteilungen über die damalige Beleuchtung beifügen. Unsre Urgroßmütter behalfen sich beim Spinnen während der Winternächte noch mit Talglichtern (die Beleuchtung mit Kienspänen gehört frühern Jahrhunderten an), oder brannten selbstgemachte Kerzen von Rinderfett. Es war daher in dieser Hinsicht schon ein ganz namhafter Fortschritt, als man darauf verfiel, aus verschiedenen Samen und Kernen Öl zu pressen und dasselbe zur Beleuchtung zu verwerten. Nicht bloß aus Reps und Mohn wurde Öl gemacht, sondern auch aus Baumnüssen, Haselnüssen, Bucheln, Flachssamen ꝛc. Als diese Brenn- und Speiseöle (das Olivenöl war auf dem Lande nicht bekannt) in allgemeinen Gebrauch kamen, entstanden auch besondere Ölmühlen oder Pressen zur Gewinnung derselben. Die leicht gerösteten Samen wurden dabei in dicke Wollentücher gepackt und in starke eiserne Pressen gelegt, die durch Wasserkraft getrieben wurden. Der Vorgang war ähnlich wie in der Trotte beim Pressen von Trauben und Obst; nur daß bei der Ölpresse das Wasser die treibende Kraft lieferte. Der von Öl befreite Rückstand, die Samenhäute und fleischigen Teile, hießen Ölbrot. Das Ölbrot von Mohn, Baumnüssen und Haselnüssen wurde besonders von Kindern sehr gern gegessen; dasjenige von Repssamen und Bucheln verfütterte man dem Vieh oder verwendete es als Düngmittel.

Wie das Beleuchtungs-Material, so wurden auch die Beleuchtungs-Mittel auf dem Lande allmählich verbessert. Zuerst verwendete man nur das kleine, runde (auch löffelförmige) fußlose Öllämpchen (ampələ) mit einem Docht aus Baumwollfäden. Dann folgte das Lämpchen mit Fuß, besonders als Tischlampe, von gleicher Konstruktion. Einen großen Fortschritt aus der Stadt brachte darauf die Pump-

lampe (pumpampələ, anderwärts gampampələ) mit Lichtschirm, bei der das Öl aus dem Lampenfuß zum Docht herauf gepumpt ward. Eine weitere Verbesserung zeigte die Lampe mit dem Ölbehälter oben, weil das Öl nun selbst, ohne Pumpe, zum Docht gelangen konnte. Daneben machte man kleine Verbesserungen im Docht und im Brenner. Wollte man bei dem kleinen runden Lämpchen mit Fadendocht, also bei der Ampel, eine hellere Flamme erzielen, so steckte man ein Stück Zunder in den Docht.

Neben diesen Lampen aller Art galt doch als vornehmste Beleuchtung das Kerzenlicht. Wollte man ein schönes, helles Licht haben, so zündete man eine Kerze an. Hatte man die Nähterin oder den Schneider auf der Stör, so stellte man ein Kerzenlicht auf; Kerzenlichter standen im Wirtshaus auf dem Tisch; Kerzenlichter beleuchteten die Festmahlzeiten. Zur Herstellung dieser Kerzen wurde ausschließlich Talg (ûschlig, ûschlɔch) verwendet; denn Stearin und Wachs waren zu teuer. Wie würde man heutzutage jammern, wenn man wieder die alten Ampeln, Lampen und Kerzen aufstellen wollte oder müßte! Und doch hatten die Leute bei dieser unvollkommenen Beleuchtung ebenso gute — nein, bessere Augen als wir jetzt bei Auerlicht und elektrischem Licht.

Zum Anzünden von Feuer und Licht bediente man sich in meiner Jugendzeit noch des Stahls und Feuersteins und der 15—20 cm langen Schwefelhölzchen. Auf einen Feuerstein legte man ein Stückchen trocknen Zunders und schlug mit dem Stahl so lange an den Feuerstein, bis ein abspringender Funke den Zunder entzündete. Am brennenden Zunder entzündete man nachher ein Schwefelholz, und erst mit diesem konnte der Lampendocht oder das Holz im Herd und Ofen angezündet werden. Es gieng also auf alle Fälle bedeutend länger, bis man Licht und Feuer hatte, als jetzt mit den Streichhölzchen oder den schwedischen Tändstickor, besonders wenn etwa der Zunder feucht oder der Feuerstein

schlecht war. Doch war das Gute dabei, daß weniger Feuersbrünste durch die Kinder verursacht wurden. Die Streichhölzchen mit Phosphorköpfen (1833 erfunden) kamen schon Mitte oder Ende der vierziger Jahre in Gebrauch; Petroleum, Leuchtgas und gar elektrisches Licht fallen in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Über den Weinbau, der eigentlich kein Zweig des alten germanischen Landbaus war, sondern wie der Obstbau aus welschen Landen zu uns durch die Klöster gekommen ist, will ich mich der Kürze halber nicht weiter verbreiten. Im mittlern Thurgau war derselbe nie stark betrieben worden, einzelne Dorfschaften am Ottenberg ausgenommen. Immerhin war in der Weinlese (wimmət) zu meiner Zeit noch mehr Leben als jetzt; man hatte auch noch mehr Ursache sich zu freuen; denn weder der falsche Mehltau noch die Rebläuse und wie die Schädlinge alle heißen, zerstörten die Hoffnungen der Rebenbesitzer. Über die Arbeiten in der Trotte habe ich früher (S. 91) gehandelt.

Der Herbst ist für den Landmann fast die strengste Zeit des ganzen Jahres. Da muß das Feld für die Winterfrüchte bestellt werden; Obst und Kartoffeln werden eingeheimst; das Brennholz für den Winter wird zugerichtet, und noch mancherlei andre Arbeiten warten auf ihn, so das Dreschen. Früher begann man damit so um Martini herum; es dauerte aber bei größern Bauern bis gegen Weihnachten hin. Zwar konnte man gleich nach der Ernte da und dort aus kleinbäuerlicher Scheune das Geklapper einiger Flegel hören, wenn neue Gerste oder neues Korn gedroschen wurden, um es rasch mahlen zu lassen und zu backen, damit man bald neues Brot (hürəpeiß, wörtlich: heuer angebissenes) essen konnte. Allein die eigentliche Dreschzeit begann erst, wenn alle Herbstgeschäfte abgetan waren.

Damals kannte man die Dreschmaschine noch nicht; alles Getreide mußte mit dem Flegel gedroschen werden. Das

war ebenfalls eine recht anstrengende Arbeit, von morgens früh bis abends spät im Staube der Scheunentenne zu dreschen und zwischen den Gängen das Stroh in Gebunde zu binden. Gewöhnlich mußte dann noch das den Tag über gedroschene Getreide beim Laternenlicht mit der Staubmühle (windmüli) gesäubert (ufgmacht) werden, damit man für den kommenden Tag wieder Platz zum Dreschen hatte. Das „Aufmachen" hatte den Zweck, die leichte Ware, (körnerlose Spelzen, zerschlagene Strohteile und Grannen) von den mahlbaren Körnern zu trennen; vom Windstoß der Staubmühle getrieben, flog der Abgang (güsəl) an einen Haufen vor dem Rohre derselben, während die schweren Spelzen und Körner in die untergestellte Wanne fielen. Es wurde meistens zu dritt, viert oder sechst gedroschen; das letzte klang wie

spëck und öpfəlstückli, spëck und öpfəlstückli.

Es wurde nämlich genau ein bestimmter Takt eingehalten, was die Arbeit sehr erleichterte. Auf hölzerner Tenne klang das Dreschen noch volltönender. Überhaupt hörte es sich gar nicht übel an, wenn in so vielen Scheunen des Dorfes gedroschen wurde. Wie prosaisch macht sich heutzutage das Surren und Fauchen der Dreschmaschine gegen das frühere lustige Klipp klapp der Flegel! Sogar das Dreschen hat sein Bischen poetischen Reiz noch verloren!

Bei großen Bauern währte das Dreschen wochenlang; kleinere konnten es in acht oder vierzehn Tagen fertig bringen. Gewöhnlich ward der Haber zuletzt gedroschen, da man dafür hielt, er müsse, um leicht vom Halm zu fallen, einige Mal Frost erlitten haben. Hablichere Bauern, die fremde Drescher anstellen mußten, gaben diesen am Schlusse des Dreschens ein Mahl, das man Flegelhenke (pflegəlhenki) nannte; doch war diese Sitte im mittlern Thurgau schon nicht mehr durchweg üblich.

* *
*

Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trat eine gänzliche Veränderung im Landbau und infolgedessen auch im gesamten Landleben ein. Die bisherigen Verkehrsmittel wurden verbessert, andre neu erfunden, manche veraltete abgeschafft. Einen kräftigen Hebel für dergleichen Neuerungen bot die Eidgenossenschaft, in deren Machtvollkommenheit seit 1848 mehrere Verkehrsmittel zur Verwaltung übergeben wurden. So das Postwesen 1849, welches die Taxen wesentlich erleichterte. Dem im Münzwesen eingerissenen Wirrwarr wurde 1850 durch Einführung eines einheitlichen Münzfußes ein Ende gemacht. Um den Briefverkehr an Schnelligkeit zu überbieten, erklärte der Bund 1851 das Telegraphenwesen und 1881 das Telephonwesen als in das Amtsgebiet des Bundes gehörig. Nachdem schon 1835 zwölf Kantone ihre Maße und Gewichte durch ein Konkordat in ein arithmetisch leicht faßliches Verhältnis zum metrischen System gestellt hatten, wurde 1868 durch ein eidgen. Gesetz der Gebrauch des metrischen Systems neben den bisherigen Maßen und Gewichten freigestellt, bald aber, nachdem auch Deutschland das neue System angenommen, 1875 als allgemein verbindlich eingeführt. Es ist einleuchtend, daß durch diese Verkehrsmittel dem Handel und Wandel innerhalb der Schweiz und nach dem Ausland mächtig Vorschub geleistet ward.

Inzwischen war eine längst gemachte Erfindung, die mit Dampfkraft befahrene Eisenbahn, welche auf einzelnen Strecken der Nachbarländer schon geraume Zeit in Betrieb gesetzt worden war, bei uns durch emsige Privat-Spekulation reicher Gesellschaften zu einem weit verzweigten Schienennetz ausgebaut worden. Den Thurgau durchfuhr seit dem 16. Mai 1855 die Nordostbahn von Islikon bis nach Romanshorn und später seit dem 17. Juli 1875 die Nationalbahn von Etzweilen an, dem Rhein und See entlang, zum Anschluß an die Bahn über Konstanz, Romanshorn und Arbon nach Rorschach; doch wurde die Nationalbahn im Jahre 1880

von der Nordostbahn erworben und ihrer Verwaltung einverleibt. Erst am Ende des Jahrhunderts, im Jahre 1897, kaufte der Bund einen großen Teil der Privatbahnen zurück, um sie in eigenen Betrieb zu nehmen. Eine Menge Fuhrwerke, die vormals durch Zugtiere in Bewegung gesetzt waren, kamen in Abgang; Binnenzölle, Verbrauchssteuern und andre Hemmnisse des Verkehrs wurden beseitigt. Niemand kann leugnen, daß der Personen- und Güterverkehr gerade durch die Eisenbahnen nicht nur an Schnelligkeit, sondern auch an Umfang gewaltig zugenommen hat. Die Abgeschlossenheit verschwand. Die Dorfschaften alle, mögen sie unmittelbar an der Linie oder entfernter davon liegen, sind einander näher gerückt, sind mit weitern Kreisen des In- und Auslandes, sind mit dem großen Weltverkehr in Verbindung gekommen. Das Reisen ist zur Mode, nein, zur Manie geworden.

Und sollten diese großartigen Veränderungen die bäuerlichen Verhältnisse unberührt gelassen haben? Das zu behaupten, vermöchte nur jemand, der seit 1850 geschlafen oder in Gefangenschaft gesessen hätte. Das ganze Gewerbe des Landmanns hat einen Umschwung erlitten. Zunächst nahm der Kornhandel eine andre Wendung. Schiffe und Eisenbahnen brachten Weizen aus Amerika, Ungarn, Rußland, Indien, und zwar billigern und bessern, als er hier zu Lande erzielt werden kann. Die großen Kornmärkte in Zürich, Konstanz, Schaffhausen giengen ein; Rorschach wurde der wichtigste Platz für diesen Handel. Der Bauer brachte sein Getreide nicht mehr an Mann; darum beschränkte er dessen Anbau auf den eignen Bedarf an Brot und Stroh.

Man widmete von nun an der Viehzucht, insbesondere der Rinderzucht, die größere Sorgfalt; denn die Produkte dieses Zweiges, Milch, Butter, Fleisch, Fett, die man bisher zu eignem Bedarf verbraucht hatte, wurden begehrte Artikel auf dem Markte. Dorfkäsereien wuchsen wie Pilze aus dem Boden; der Fleischverbrauch zu Stadt und Land steigerte

sich. Infolgedessen verwandelte man fast alles Ackerfeld in Wieswachs; zugleich mehrte sich der Bedarf an Dünger.

Gleichzeitig nahm durch die mancherlei Entdeckungen und Erfindungen die Industrie einen nie geahnten Aufschwung. Viele Dinge, welche früher von Handwerkern angefertigt wurden, machte man jetzt in den Fabriken billiger, teilweise auch gefälliger, genauer, besser; aber infolgedessen wurden in den Städten manche Handwerke zu bloßen Flickereien herabgedrückt, andre, als völlig unnötig geworden, aus der Welt geschafft. Die Vermehrung der Fabriken, die Flucht der ärmern Leute vom Lande in die Stadt entzog dem Landbau viele Hände und verteuerte die Arbeitskräfte desselben in ganz bedenklichem Maße.

Dazu verspürt man auf dem Lande ebenso wie in den Städten die zunehmende Genußsucht, den wachsenden Luxus, ferner die Nötigung, für Geld zu kaufen, was man früher selbst angefertigt hatte, und endlich trotz all der Vereinssucht einen gewissen Eigensinn, der sich von niemand einschränken lassen will.

Hoffentlich bin ich durch die vorstehende Schilderung des ehemaligen Landlebens, worin ich wiederholentlich die Schattenseiten desselben hervorgehoben habe, vor dem Vorwurfe geschützt, ich sei ein blinder Lobredner der guten alten Zeit. Aber ich darf, ohne zu übertreiben, behaupten, daß durch die Umgestaltung, die man bis in die Familie hinein verspürt, manches Gute und Schöne der frühern Zeit verschwunden ist. Damit soll nicht gesagt sein, daß die neue Zeit mit ihrem rastlosen Vorwärtsstreben nicht des Schönen und Guten sehr viel gebracht habe; allein die alte Einfachheit und Zusammengehörigkeit, das festgefügte Familiengefühl hat sie zerstört. Auch hier gilt das Wort, welches Schiller dem sterbenden Attinghausen in den Mund legt:

Das Alte stürzt; es ändert sich die Zeit,
Und neues Leben blüht aus den Ruinen.