

# Bauländer Bauernkost

Von Heiner Heimberger, Adelsheim

Die bäuerliche Küche einer Landschaft ist ein Stück ihrer Volkskunde. Sie war es jedenfalls bis ins ausgehende 19. Jahrhundert. Von da an begann beim Landvolk eine allmähliche Umstellung des Speisezettels, die bedingt wurde durch die zunehmende Einfuhr von Lebensmitteln aus anderen Ländern und Erdteilen, aber auch durch den wachsenden Wohlstand der ländlichen Kreise. Noch vor 100 Jahren lebten große Teile der Bevölkerung in althergebrachter Genügsamkeit und oft unter kärglichen Bedingungen. Was damals die Woche über auf den Tisch des Bauern und Handwerkers, des Kleinbürgers und Tagelöhners kam, war meist eine recht einseitige und abwechslungsarme Kost. Manche dieser landschaftsgebundenen Mahlzeiten und Zubereitungsarten haben sich noch bis heute erhalten. Die Möglichkeit, von alten Leuten etwas über die frühere Ernährungsweise zu erfahren, schwindet sehr rasch. Daher ist die Erforschung dieses volkskundlichen Teilgebietes eine vordringliche Aufgabe.

Die vorliegende Untersuchung ist zeitlich und räumlich begrenzt. Zeitlich können nur die Zustände im 19. Jahrhundert geschildert werden. Sie sind jedoch insofern von ausschlaggebender Bedeutung als sich damals der Umbruch in der Ernährungsweise anbahnte. Im übrigen kann aus den Ergebnissen vielfach auf weiter zurückliegende Zeiten geschlossen werden, sofern sie nicht durch Kriege und Hungersnöte gestört waren. Räumlich werden die Verhältnisse im „Bauland“ untersucht. Dieser rund 1500 qkm umfassende Landstrich wird umschlossen von den Flußtälern des Neckars (zwischen Gundelsheim und Neckarelz), der Jagst (von Neudenuau über Möckmühl bis Dörzbach), der Tauber (von Mergentheim

bis Werbach) und reicht im Norden bis zur Muschelkalk-Buntsandsteingrenze (Mosbach — Großscholzheim — Buchen — Walldürn — Hardheim — Hundheim)<sup>1)</sup>. Der bis jetzt älteste Beleg für den Namen „Bauland“ stammt aus dem Jahr 1678<sup>2)</sup>.

Ein großer Teil dieses Gebietes — die ehemals kurmainzischen Besitzungen sowie die kurpfälzischen Oberämter Mosbach und Boxberg — wurde 1803 durch den Reichsdeputationshauptschluß dem Fürstenhaus Leiningen zugesprochen, das in den 1790er Jahren aus der Rheinpfalz vertrieben worden war<sup>3)</sup>. Aus den umfassenden Fragebogen der fürstlichen Verwaltung „zur Kenntnis des Landes“ und „zur Hebung des Landes“, die in den Jahren 1803 und 1806 von den einzelnen Gemeinden beantwortet werden mußten<sup>4)</sup>, lassen sich für das Bauland aufschlußreiche Unterlagen über die Ernährung des Volkes entnehmen. Leider ist damals das südöstliche Gebiet um die Landsträttchen Ballenberg und Krauthcim nicht erfaßt worden, denn es gehörte von 1804 bis 1806 zum Fürstentum Krauthcim (Salm-Reifferscheid-Bedburg)<sup>5)</sup>. Die übrigen Belege ergaben sich aus der Befragung alter Bauersfrauen, die durch ihre Erinnerungen an die Jugendzeit und durch mündliche Überlieferungen ihrer Eltern den Anschluß an die Zeit zwischen 1800 und 1850 vermitteln konnten.

Bezeichnend für die Lebenshaltung der bäuerlichen Bevölkerung ist das Gutachten des Rektors Hau Eisen vom 24. Juli 1806 „über die wirtschaftlichen Verhältnisse von Altheim (Kr. Buchen) und Vorschläge zu deren Verbesserung“, die er der Leiningischen Regierung zu Amorbach unterbreitete<sup>6)</sup>. Es enthält folgende Feststellung: „Der Grundsatz ist hier allgemein angenommen,

daß der Landmann alles selbst ziehet, was er im Haus braucht“. Der Bauernhof war damals noch „autark“, also eine wirtschaftlich in sich selbst abgeschlossene Welt. Die Arbeitskräfte stellte in der Hauptsache die eigene Familie; Knechte und Mägde waren billig, zumal ihre Dienstleistungen meist in Naturalien abgegolten wurden. Allerdings verbrauchte der Betrieb rund zwei Drittel der gesamten Erzeugnisse selbst. Das lag daran, daß auch in normalen Jahren die Erträge an Feldfrüchten weitaus geringer waren als heute. Denn „Die Dreifelderwirtschaft ist allgemein,  $\frac{1}{4}$  der Gemarkung liegt jährlich brach“<sup>7)</sup>. Die alten Holzpflüge wurden zwar ausgangs des 18. Jahrhunderts durch den „Browender“ (Brabanter Pflug) mit eisernem Riester ersetzt. Die Böden konnten jedoch auch mit ihm höchstens acht bis 10 cm tief umgebrochen werden, so daß die Erde nicht genügend durchgearbeitet wurde. Zudem beeinträchtigte der geringe Strohanfall die Güte des Stallmistes, zur Streu mußte meist Laub aus den Waldungen mitverwendet werden.

Genauere Angaben über die Hauptnahrungsquellen finden sich in der 152 Antworten umfassenden Rundfrage „zur Hebung des Landes“. Dort heißt es: „Hauptsache des Landes und vorzüglichste Nahrung der Einwohner bildet der Ackerbau“. Aufschlußreich ist die Reihenfolge der angebauten Feldfrüchte: „Roggen, Dinkel, Hafer, Gerste und Kartoffeln“ und zwar insofern, als daraus hervorgeht, daß zu Beginn des 19. Jahrhunderts die früher wichtigste Getreideart des Baulands, der Dinkel, ihren Vorrang zugunsten des Roggens eingebüßt hatte. „Oft bringen gerade die steinigsten Gelände die reichste und schönste Ernte an Halmfrüchten“<sup>8)</sup>. „Die Früchte von Ballenberg und Merchingen werden auf den Heidelberger Fruchtmärkten sehr gesucht, aber wie sauer wird es den Leuten wegen den üblen Wegen, bis sie dahin gelangen kön-

nen“ schreibt der Hofrat Hennemann von Mosbach im Jahr 1807<sup>9)</sup>. Außer den aufgezählten Getreidearten wurde im 19. Jahrhundert auch das „Einkorn“ angebaut, jedoch nur noch von Dorfhandwerkern und Tagelöhnern und zwar an steilen Hanglagen, die nicht gepflügt werden konnten. Der Samen mußte dort eingehackt werden. Diese alte Halmfrucht mit kleiner, zweizeiliger Ähre gedieh auch auf magerem Boden und lieferte nicht nur ein ausgezeichnetes Mehl, sondern auch ein zähes Stroh, das zum Flechten von Backnäpfen und großen Vorratskörben verwendet wurde. Auch für Linsen und Erbsen, von denen jeweils 25 bis 30 Pfund für den Haushalt benötigt wurden, waren solche Hangäcker geeignet.

Die Kartoffel kam erst um 1700 nach Deutschland; 1756 gehörte sie in Hainstadt zum „großen Zehnt“. Ihr allgemeiner Anbau wurde aber erst durch die Getreidemisernten von 1770/71/73 begünstigt. In Schweinberg und anderen Baulanddörfern wurden damals Kartoffeln „unter dem Mehl zu Brot verbacken“<sup>10)</sup>.

Den Eigenbedarf an Speiseöl deckte der Bauer durch Anbau von Reps; Leinöl ergab sich als Nebenerzeugnis des Flachsens.

Wenn aus den Antworten auf die Fragen nach dem Obstbau (1806) zu entnehmen ist, daß im Bauland „viel Obst gezogen“ wurde, so können dies nur rauhere Apfel- und Birnensorten gewesen sein. Von letzteren stehen heute noch da und dort alte Baumriesen der „Schweizer Wasserbirnen“ und sonstiger unempfindlicher Arten an den Rändern der Feldwege. Der Lahrer Professor Chr. Ludwig Fecht (1778—1858) erwähnt in seiner Schilderung einer 1824 unternommenen Reise durchs Frankenland, daß „Hettingen gegen 1100 Kirschbäume und das nahe dabei gelegene Götzingen noch mehr“ habe<sup>11)</sup>. Halbwilde Zwetschgenbäume und -hecken sind an den steinigen Talhängen im 19. Jahrhundert und heute noch überall ver-

breitet. Hatten die im Bauland oft auftretenden Maifröste die Obstblüte vernichtet, dann holten die Bauern Obst im Odenwald, wo die Blüte, der höheren Lage wegen, später eintritt. Die gefürchteten Frostnächte trugen, neben dem Befall durch Reblaus und Blattfallkrankheit, Schuld am starken Rückgang des Weinbaues im 19. Jahrhundert. Für die Leiningischen Orte liegen aus dem Jahr 1806 genaue Angaben der Anbauflächen vor. Sie betragen für Altheim 10, Auerbach 12, Bretzingen 130, Dallau 58, Götzingen 5 $\frac{1}{2}$ , Hardheim 100, Hettingen 2, Neckarburken 30, Rinschheim 18, Ruchsen 98, Schweinberg 215 und Waldstetten 45 Morgen. Kaum einer dieser, in unendlicher Mühe angelegten, zwischen breiten, zu Tal ziehenden „Rasseln“ aus Lesesteinen und durch Quermäuerchen terrassierten Weinberge hat das 19. Jahrhundert überdauert. Nur in den klimatisch begünstigteren Randbezirken des Baulands, im Neckar-, Jagst- und Taubertal und im Schüpfergrund bietet der Weinbau — außer dem Hastrunk — noch immer eine zusätzliche Einnahmequelle<sup>12</sup>).

Die Rinderzucht, für die das Bauland auch heute noch bekannt ist, lieferte damals ein zwar kleines, aber milchergiebiges Vieh. Obwohl sein feinfaseriges Fleisch gerühmt wurde, kam es selten an Festtagen auf den Tisch des Bauern und auch dann nur in Dörfern, die aus solchen Anlässen von den Metzgern der nächstgelegenen Landstadt beliefert wurden. Sonst wurde das Schlachtvieh von den „Viehjuden“ aufgekauft und in die Stadt gebracht. Der Zuchtviehhandel wurde in Altheim — nach dem Hauweisen Gutachten — „das ganze Jahr über getrieben. Alle Woche kommen Fremde hierher und geschehen beinahe jedesmal Käufe und Händel, weil unser Vieh — das sogenannte Bauländer, von mittelmäßigem Schlag — wegen seiner Härte überallhin taugt“. Hart mußte es sein, denn die Kühe

wurden als Zugtiere benutzt. Das Ackern von schweren und steinigen Böden verlangte oft vier Kühe als Vorspann vor den Pflug. Für den bäuerlichen Haushalt bildeten Milch und Milcherzeugnisse seit jeher einen wichtigen Bestandteil des Speisezettels. Ziegen waren immer das Milchvieh der dörflichen und kleinstädtischen Handwerker und Tagelöhner. Diese „Gäasbauern“ schlachteten üblicherweise zu Ostern ein „Zickele“ (Ziegenlamm). „Ein jeder Bürger, der über 2 Morgen Feld und so viel Vermögen hat, um eine Kuh halten zu können, darf bei 5 fl. Strafe für jedes Stück, keine Ziege halten, wogegen es den ärmeren Bürgern erlaubt ist, jedoch nicht mehr als 2 Ziegen halten zu dürfen“<sup>13</sup>). Anlaß zu dieser Leiningischen Verordnung vom 1. 4. 1806 war sicher der Schutz der Wälder, in die früher die Ziegen vom Frühjahr bis zum Spätherbst getrieben wurden.

Auch die großen Schafherden wurden nicht des Fleischbedarfes wegen gehalten. Nur die zur Zucht untauglichen Geltschafe verwerteten die Bauern gerne zur Streckung des Schweinefleisches bei der winterlichen Schlachtung. Im übrigen waren die „Fränkischen Hämmel“ als Fleischschafe in Frankreich sehr gefragt. Größere Herden wurden das ganze 19. Jahrhundert hindurch entweder in Straßburg an die französischen Hammelhändler verkauft oder in dreiwöchigem Zug über Metz und Chalons auf die großen Schafmärkte nach Paris getrieben<sup>14</sup>).

Hauptfleischlieferant war das Schwein. Seine Zucht scheint um 1800 jedoch gering gewesen zu sein. In jedem Dorf trieb damals der Sauhirt die Schweine in den Wald, vornehmlich zur Bucheckern- und Eichelmast. Die Bauern holten die Ferkel gerne im Schefflenztal und im Odenwald, wo eine „langgestreckte“ Rasse gezüchtet wurde<sup>15</sup>).

Der Bestand an Hühnern und Gänsen richtete sich hauptsächlich nach dem Haus-

bedarf an Eiern und Federn. Doch waren in Hainstadt um 1806 „so viele gering bemittelten Leute, welche Butter, Eyer, Käse und Federvieh aufkaufen und nach Buchen auf den Wochenmarkt tragen, wobei dieselben einen schönen Nahrungszuwachs finden“. In Altheim wurden — wiederum nach Hauweisen — „so viele Gänse gezogen, daß die Bauern für sich und ihre Familien keine Federn zu Betten kaufen brauchen und so viele Hühner, daß sie ihre zur Hauswirtschaft nötigen Nahrung bekommen und zu Zeiten auch verkaufen können“.

Eine erhebliche Bedeutung für die bäuerliche Ernährung hatte auch der Gemüseanbau. Er wurde für Kraut, Rüben, Bohnen, Erbsen, Linsen und Zwiebeln feldmäßig betrieben, doch diente zunächst der Hausgarten als Saatschule für die Krautsetzlinge und die Steckzwiebeln.

Der bäuerliche Haushalt war seit jeher auf eine reine Vorratswirtschaft eingestellt. Diese umfaßte übrigens nicht nur den gesamten Bedarf an Lebensmitteln, sondern auch den der Grundstoffe für Kleidung und Wohnungseinrichtung (Anbau von Lein und Hanf, Sorge für die Schafwolle, Rückforderung von Kuhhäuten und Kalbfellen beim Viehverkauf an die Metzger, ferner die Beschaffung von Bau- und Möbelholz aus eigenem Waldbesitz). Bis zum Ausgang des 19. Jahrhunderts gab es auf dem Dorfe weder handwerklich betriebene Bäckereien noch Metzgereien. Brot und sonstige Backwaren wurden ausschließlich von der Bäuerin im Hausbackofen gebacken. Fleisch, Würste und Schmalz stammten aus den „Hauschlachtungen“, die ein im Ort ansässiger Tagelöhner oder Kleinbauer, der „Hausmetzger“, als Winterbeschäftigung durchführte. Unnötig zu betonen, daß „Kramläden“ in den Dörfern erst um die Wende zum 20. Jahrhundert aufkamen. Sie führten jedoch keine Lebensmittel, sondern neben „Ellen“- vor

allem „Colonialwaren“, also ausländische Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuß, Zimt, Nelken, ferner die großen Zuckerhüte und den von Schnüren durchzogenen Kandiszucker. Solche Spezereien boten auch die Hausierer oder die Gewürzkrämer auf den Jahrmärkten feil. Das Speisesalz unterlag einem im 18. Jahrhundert eingeführten Salzhandelsmonopol, aus dem die Landes- und Ortsherrschaften einen Gewinn zogen. Das Fürstentum Leiningen übernahm die ehemaligen kurmainzischen und kurpfälzischen „Salzfaktoren“ (Salzhändler), die in Mosbach, Dallau, Schlierstadt, Höpfingen und Walldürn saßen. In Buchen wurde „das der Stadt nöthige Salz von Miltenberg aus den Magazinen bezogen, um einen Lohn ausgewogen und der Erlös monatlich an Fürstl. Rentamt Buchen, so aber sein Sitz in Haynstadt hat, eingeliefert“<sup>16)</sup>. Auch in Mosbach waren Leiningische Salzmagazine. Sie erhielten das Salz von Heidelberg, Mannheim und Heilbronn. Jede dörfliche Familie war darauf bedacht, daß das Salz nie „all“ wurde. Das Salzsäcklein lag in einer kleinen Truhe in der Mehlkammer. Ihr Boden war mit einer dicken Aschenschicht bedeckt, die ein Nässen des Salzes verhinderte.

Die Sorge für Saat, Ernte und Drusch der Feldfrüchte oblag dem Mannsvolk. Das den Winter über auf dem „Scheierdenn“ mit dem Flegel ausgedroschene Getreide stand, in Säcken gefüllt, auf dem Speicher. Ging der Vorrat in der Mehltruhe zur Neige, so schickte die Bäuerin ihren Mann auf die „Mühlreise“. Er lud einen Sack Dinkel und zwei Säcke Korn (Roggen) auf den Wagen und fuhr selbst. Da die Müller im Verdacht standen, „in ihren eigenen Sack zu mahlen“, waren die Bauern darauf aus, den Mahlvorgang zu überwachen. Nach der Heimkehr wurden die beiden Mehlsorten zu Brotmehl gemischt. Für Weißbrot, Kuchen, Nudeln und Spätzle blieb ein „Stumpen“ des vorzüglichen, kleberreichen Dinkelmehls auf

der Seite. Beim Backtag wurden 10 bis 12 fünf- oder sechspfündige Laibe gebacken. Nach dem Erkalten kamen sie in den Keller auf die „Brotränze“. Da Brot zu jeder Mahlzeit gegessen wurde, reichte eine „Baket“ oder ein „Geback“ je nach Größe der Familie nur zwei bis drei Wochen. Für die Kinder galt ein strenges Verbot, an die „Brotlade“ im Eßtisch zu gehen. Die Armen hatten „oft üwer Nacht net's Brout im Haus“; von kinderreichen Familien hieß es: „Eh de Deifel merkt, daß d'Mudder vergesse hot, vor 'm Anschneide mit 'm Messer 's Kreiz üwer de Laib ze mache, häwwe 's d' Kinn scho g'esse“. „Hochzichbrout“ verteilte die junge Frau, unter der Haustüre stehend und von einem Laib Scheiben abschneidend, an die Kinder des Dorfes. „Hasebrout“ brachte der Bauer den Kindern von einer Reise in die Stadt mit. Für die Handreichungen am Backtag bekam jedes Kind ein „Apfellaible“ (einen in Brotteig eingebackenen Apfel). Nach dem Ausschließen des Brotes kommen heute noch, wie früher, die „Blöötcher“ (Einzahl: „Blootsch“ vom ahd. *pletz* = breit, flach), zu länglichen Vierecken ausgewellter Brotteig auf Backblechen in den Ofen. Je nach Jahreszeit sind sie mit den verschiedenartigsten Garten-, Obst-, Milch- und Schlacht-Erzeugnissen belegt und werden nach ihnen benannt. Zu einer dicken Kartoffelsuppe kommen sie als Mittagessen auf den Tisch: im Frühjahr mit geschlagenem Ei bestrichen und mit gedämpftem Schnittlauch, „Peterling“ (Petersilie) und etwas Kümmel dick bestreut als „grüner Blootsch“, oder mit „Glumbe“ (= Quark) als „Glumbeblootsch“, von der Obsternte an mit Zwetschgen oder Äpfelschnitzen belegt und nach dem Schlachtfest mit „Griewe“ (Rückstände der ausgelassenen Speckwürfel) oder mit geräuchertem, kleingewürfeltem Speck als Griewe- und Schbeck-Blootsch. „De beschde Blootsch vun alle Blöötcher is äwer de Zwiwwelblootsch!“

„Mörwi Blöötcher“ bestehen aus einem Teig von Weißmehl mit Butterschmalz. Sie sind daher mürb und werden vielerorts auch Kuchen genannt: Es gibt „Zucker-, Sträusel-, Käs-, Riwweles- und schwarzen oder Riemeleskuchen“. Letzterer ist mit eingeweichten und durchgetriebenen Zwetschgenhutzeln oder mit Zwetschgenmarmelade bestrichen und mit dünn ausgewellten Teigriemchen rautenförmig belegt. Die Kuchen werden auch heute noch nur zu Festtagen, vor allem auf die „Kerwe“ (Kirchweih) hin in großen Mengen gebacken. Aus mürbem Teig geschnitten waren auch die Nikolause, die den Kindern am 6. Dezember beschert wurden. Weihnachtsgebäck bestand früher nur aus Hutzelbrot (aus Schwarzbrotteig mit aufgeweichten Apfel- und Birnschnitzen untermischt), Ausstecherle und den „Springerle“, einem überall bekannten Kleingebäck, auf das mit Holzmodeln Ornamente gedrückt werden. Lebkuchen brachten die Hausierer um die Weihnachtszeit aus den Bäckereien, vornehmlich aus Walldürn ins Dorf.

Nach der Obsternte wurde der Backofen mit Hürden voll Zwetschgen, Apfelschnitzen und halbierten Birnen beschickt, die in der Wärme dörrten. In Notzeiten trocknete man in ihm auch Gemüse aus Rübenschnitzen und Kohlblättern. Ortsarme, die kein Getreide anbauten und keinen Backofen besaßen, reihten die Apfelscheibchen auf Schnüre und hingen diese Girlanden unter die Fensterbretter an die Hauswand zum Trocknen. Ebenso wurde es auch mit grünen Bohnen gemacht, die vorher kurz abgekocht waren.

Aus all dem geht die große Bedeutung des Backofens für den bäuerlichen Haushalt hervor. Er war meist an der Küche so angebaut, daß an einer ihrer Außenwände die Stirnfläche mit dem Mundloch lag, während der aus Lehm oder Backsteinen gewölbt gemauerte Herdraum (im Erdgeschoß auf einem Steinfundament, im oberen Stockwerk

auf herausragenden Balkenunterlagen) aus dem Haus hinausragte und mit einem Schutzdach gegen Regen und Schnee versehen war. Einzelstehende „Bauernhofferten“ hatten von den übrigen Gebäuden getrennt liegende Backöfen. Im südlichen Teil des Baulands (Jagsttal) gab es bis in die jüngste Zeit in den Dörfern und Städtchen Gemeindebackhäuser.

Der Küchenherd besaß keinerlei Backeinrichtungen. Er war aus Stein gemauert und stand in den großen Bauernhäusern vielfach in der Mitte der Küche, später an einer der Innenwände, überdeckt von einem großen Rauchfang. Von einem offenen Schürloch zog die Hitze in Kanälen nach drei Kochstellen, auf denen mit gußeisernen Einhängtöpfen und Pfannen gekocht und gebraten wurde. Das 19. Jahrhundert brachte als Fortschritt die eiserne Herdplatte, bei der die Kochstellen durch Ringe abgedeckt werden konnten. Nach 1870 wurden diese gemauerten Herde rasch durch eiserne mit Backröhre und Wasserschiff ersetzt.

Durch ein Getreide-Erzeugnis hat das Bauland eine gewisse Berühmtheit erlangt. Es ist der Grünkern<sup>17)</sup>. Ehe diese Suppenfrucht nach 1870 überraschend schnell eine beachtliche Nachfrage und eine günstige Preisentwicklung auf dem Nahrungsmittelmarkt erlebte, war sie nur für den Hausgebrauch bereitet worden. Für Suppen und Grünkernküchle hatte jede Bauländer Bauernfamilie mindestens 10 bis 15 Pfund Grünkern im Vorrat. Das Schneiden des „milchreifen“ Dinkels, aus dem der Grünkern bereitet wird, ist wohl darauf zurückzuführen, daß es früher in den Gemarkungen des Baulandes an Feldwegen fehlte. Um auf ihre Äcker zu gelangen, mußten die Bauern vielfach über die Nachbargrundstücke fahren. Der so entstehende Flurschaden konnte nur dadurch vermindert werden, daß die Anrainer einen wagenbreiten Weg durch das Getreide schnitten. Die abgesicherten „Hämpfel“ (Handvoll) wur-

den auf einem Hackklotz mit dem Beil geköpft, so daß die Ähren auf ein Tuch fielen. Im Backofen gedörst, schrumpften die Körner, wurden hart und behielten ihre olivgrüne Farbe. Zuletzt mußten sie in der Mühle durch einen „Gerbang“ von den Spelzen befreit werden. Geschrotet gibt Grünkern, in Fleischbrühe gekocht, eine würzige, schmackhafte Suppe. Ebenso gern werden die Grünkernküchlein gegessen, die aus gekochtem Kern wie Frikadellen zubereitet sind.

Die „Ebirn“ (= Erdbirne = Kartoffel) Gerichte nehmen längst einen wichtigen Platz im Speisezettel ein als „Quellkartoffel“ (in der Schale), Suppe, Brei, Salat und saure Kartoffeln, aber auch als „Stöpferle“ (Kartoffelnudeln).

Den Fleisch- und Schmalzvorrat für das ganze Jahr lieferte das winterliche „Metzeln“ des Schweines. Es löst auch heute noch eine Feststimmung im Bauernhaus aus, die früher weitaus größer war, weil Fleisch sonst nur als Beigabe zu den Mahlzeiten betrachtet wurde und recht sparsam bemessen war. Bauern, die acht Stück Vieh im Stall hatten, zogen nur zwei Schweine auf, von denen das eine geschlachtet, das andere aber verkauft wurde. In einer Bauernfamilie von sechs Personen kam nur ein halbes Pfund Fleisch auf den Mittagstisch. Am Schlachttag aber gab es reichlich „Well“- oder „Kreddelfleisch“ und Sauerkraut. Kamen die Würste aus dem Kessel, dann stand die „Kreddelsuppe“ mit Nudeln oder Riwwele auf dem Tisch. Mit den „Knöchle“ aus dem „Lak“ des Fleischständers endete wenige Wochen später die Fleischschwelgerei, denn die geräucherten Würste, Speckseiten und Schinken mußten für das kommende Arbeitsjahr aufgespart werden. Wenn aber das Getreide und die Kartoffeln ausreichten und die Schmalzhäfen das nötige Fett zum Kochen und Braten lieferten, hatte die Bäuerin keine

Sorge mehr, was sie auf den Tisch bringen sollte.

Wichtiger als das Fleisch war die Milch und zwar als Bestandteil des Frühstücks, des Vespers und des Abendessens. Sie wurde nie verwendet, ehe sie abgerahmt war. Im Frühjahr, wenn die Kühe viel Milch gaben, konnte die Bäuerin jeden Freitagabend „buttern“ (den Rahm im Butterfaß austossen). Die nicht im Haushalt verwendete Butter wurde entweder zu Butterschmalz ausgelassen oder der „Bötin“ mitgegeben, die sie, in grüne Rübenblätter eingewickelt, nach der Stadt trug und dort in Bürgerhäusern absetzte. Sauer gewordene Milch ließ die Bauersfrau in einem Seihtuch oder irdenen Seiher „ablaufen“, um „Glumbe“ (Quark) zu erhalten. Der durch Anrühren mit Rahm (statt Milch) verfeinerte „Bibbleskäs“ war jedoch keineswegs für „Bibbele“ (Küken) bestimmt. Aus Glumbe wurden im Bauland schon im Mittelalter Handkäse bereitet<sup>18)</sup>. Diese runden Bällchen trockneten zunächst auf Brettchen und erlangten, in einen irdenen Hafentisch geschichtet und hin und wieder mit Salz- oder Essigwasser abgerieben, ihre Reife.

Eier, die nicht sofort in der Küche verwendet wurden, kamen in den Eierständer und blieben dort in einem dicken Brei von gelöschtem Kalk haltbar. Erst wenn der Wintervorrat beisammen war, wanderten sie in die Landstadt auf den Wochenmarkt.

Die rauhen Obstsorten, die noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts im Bauland wuchsen, hielten sich im Keller lange über Weihnachten hinaus. An diesem Fest hingen Äpfel, Nüsse und „Springerle“ am Christbaum. Unter ihm lagen die sparsamen Geschenke für die Kinder: ein Paar Schuhe, dessen Kauf bis zum Fest hinausgezögert wurde, gestrickte Strümpfe oder eine gestrickte Zipfelmütze, die so zusammengenäht war, daß sie vorn und hinten ein „Horn“ hatte und daher „Hornkappe“

hieß, dazu eine Handvoll Dürrobst und Nüsse.

Für den Bauern war es wichtig, daß er im Herbst mit einigen Säcken voll Fallobst zur Kelter fahren konnte, um die Mostfässer zu füllen. Eine Handvoll Schlehen, dem Most beigegeben, sollte verhindern, daß er „dick“ (zäh) wurde. Apfel- und Birnmost ist noch heute das Leibgetränk des Bauländers.

Aus den Resten des vorjährigen Mostes bereitete die Bäuerin frischen Essig durch Einlegen der Essigmutter (des schwammigen Bodensatzes aus dem Essigfäßchen).

Speiseöl lieferte der Repssamen, der in der Ölmühle geschlagen wurde. Um dem Öl den herben Geschmack zu nehmen, wurde es „ausgeglüht“ (heiß gemacht). Dabei mußte eine rohe, geschälte Kartoffel in das Öl gelegt werden, bis sie gelb war. Winterte einmal der Reps aus oder ging das Öl vorzeitig zur Neige, dann half sich die Bäuerin mit flüssig gemachtem Schweine- oder Butterschmalz. Der Anbau von „Magsamen“ (Mohn) kam im Bauland erst nach 1880 auf.

War im Herbst das „Kaitland“ (Krautacker) abgeerntet, dann machte im Dorf der „Krautschneider“ die Runde, um mit dem Krauthobel soviel Weißkraut „einzuschneiden“, daß es zum Füllen von mindestens zwei Krautständern reichte. Sauerkraut und grünes Kraut gehörten früher zu den Hauptgerichten, denn sie kamen in der Regel wöchentlich dreimal auf den Tisch. Bezeichnenderweise tragen die Einwohner zweier Ortschaften heute noch den Übernamen „Krautfresser“. Beim Einsalzen und Einstampfen des Krautes wurden einige Wachholderbeeren dazwischen gestreut. Ähnlich säuerte die Bäuerin grüne Bohnen ein. Während der Bohnenernte saß die ganze Familie allabendlich über dem Abfädeln und Schnitzen um den Tisch. Die Bohnen wurden entweder roh oder (seltener) mit heißem Wasser „abgewellt“ in den

Ständer gefüllt, eingesalzen und eingestampft. Da und dort reihte man sie auch auf Schnüre, um sie in der Sonne zu trocknen, oder in der Rauchkammer leicht anzuräuchern. Reife, dünne Bohnen- und Erbsenschoten mußten im Speicher völlig austrocknen, ehe sie ausgekernt wurden.

Die gedroschenen Linsen las die Familie an Winterabenden aus, damit sie, vom Unkrautsamen gereinigt, kochfertig waren. Alle diese Vorräte wurden in Leinensäckchen gefüllt und in den großen geflochtenen Strohkörben auf dem Speicher aufgehoben<sup>19</sup>). Dort verwahrte die Hausfrau auch „Guggen“ (Tüten) mit den verschiedenen Gemüse-Sämereien, die sie im Herbst von besonders kräftigen, zur Weiterzucht ausgewählten Pflanzen gesammelt hatte. Denn Gärtnereien oder Kaufläden, die Samen feilboten, gab es damals in den Dörfern nicht.

Bei der Bestellung des bäuerlichen Hausgartens hat sich das ganze 19. Jahrhundert hindurch bis heute nichts Wesentliches geändert, es sei denn, daß um 1920 die Tomaten Eingang fanden. Zunächst werden, wenn im Frühjahr der Boden abgetrocknet ist, diejenigen Gemüsesorten ausgesät, die als Setzlinge auf die Äcker kommen: Weißkraut, Rotkraut und Wirsing. Die anderen Beete werden mit Gelberüben-, Roterüben, Lauch-, Kopfsalat- und Zwiebelsamen bestellt. Endivien und Sellerie waren bis zur Jahrhundertwende noch wenig bekannt. Ende Mai kommen die Krautsetzlinge vom Garten aufs „Kaitland“ und zwar etwa 100 Weißkraut-, 40 bis 50 Rotkraut- und ebensoviele Wirsingpflanzen. Den Ackergrenzen entlang steckt man die Kerne von Stangenbohnen, so daß später die begrünten „Bohnenstecken“ das ganze Kaitland umsäumen. Die Steckzwiebeln setzt die Bäuerin gerne in den „Zusammenschlag“ (den breiten Mittelstreifen) des Kartoffelackers in zwei Reihen. Im Hausgarten wachsen die Gewürzpflanzen Knoblauch und „Maraun“ (Majoran),

die für die Wurstbereitung beim Schlachtfest nötig sind, und Meerrettich als Beigabe zu Salz- und Rindfleisch. Dort finden sich auch heute noch die bäuerlichen Hausmittel für Krankheitsfälle: Teepflanzen, wie Pfefferminze gegen Bauchweh, ein Stock Salbei gegen Halsweh, ein Strauch Eibisch gegen Husten und vor allem ein Busch „Bermede“ (Wermut) „wann mer's im Maache hot, oder wann 's Vieh net fresse will.“ Kamillen, auf den Äckern gesammelt, Linden- und „Holder“-Blüten, ferner eine Mischung von Spitzwegerich, Schlehenblüten, „Glottböckle“ (*Viola tricolor*) und Schlüsselblumen vervollständigen die Heiltee-Sorten. Anstelle von schwarzem Tee wurde früher gerne der „Körnlestee“ aus „Hiffelter“-Körnchen (Hagebutte) getrunken, während aus der Fruchthülle „Hegemark“ gekocht wurde. Aus „Kansträuwele“ (Johannisbeeren) und Stachelbeeren besteht das „Gselz“, der Brotaufstrich für die Kinder. Süßsaure Zwetschgen gibt es da und dort als Fleischbeilage. „Kirschehützeli“ kamen ins Dörrobst, „Schlehehützeli“ wurden als „Langweilessen“ im Winter gekaut; schwarze Johannisbeeren setzt die Bäuerin für den Festtagslikör an.

Im Frühjahr war das Verlangen nach frischem Gemüse so groß, daß — ehe dies der Hausgarten lieferte — Wildgemüse gegessen wurde. Junge Brennesseln, Spiegelkraut (*Phyteuma spicata*), „Dauwekröpfle“ (eine *Silene*-Art) und Melde (*Atriplex hortense*) bereitete man wie Spinat zu. Von den Brachäckern brachten die Kinder „Mauschöhrli“ (Ackersalat) nach Hause. Brunnenkresse, Sauerampfer und Kerbel kamen als Salat oder in Suppen seltener auf den Tisch.

Die Bauländer Bauernfamilie nahm in der Regel drei Hauptmahlzeiten am Tag ein: morgens, mittags und abends. Bei den Kühbauern saß die Familie mit Knecht und Magd an einem Tisch, bei Gäuls- oder Groß-



bauern aß das Gesinde meist in der Nebenküche. Nach alter Väterstube stand noch im 19. Jahrhundert zum Frühstück die Suppe in einer großen Schüssel mitten auf dem Tisch. Aus ihr löffelten alle gemeinsam. Abwechselnd gab es Milchsuppe, in die Schwarzbrot hineingebrockt wurde, oder Brotsuppe aus mitgekochten Brotscheiben, oder gebrannte Mehlsuppe. Sie war so reichlich bemessen, daß sie im allgemeinen bis zum Mittagessen vorhielt. Als sich der Kaffee allmählich einbürgerte, bestand dieser aus einem Sud von kleingewürfelten, getrockneten Dickrüben und Zichorie, später mit geröstetem, gemahlenem Korn gemischt. Dazu gab es sonntags einen „Ring“ (= geflochtener Zopf in Ringform gelegt), oder auch den weitverbreiteten „Kochelopfe“ (Gugelhupf), werktags Schwarzbrot. Wenn schwere Feldarbeit eine Zusatzkost erforderte, wurde ein Vor- oder Nachmittagsvesper aufs Feld mitgenommen: für jeden einen „Keitel“ Brot, dazu Glumbe oder selbstgemachten Handkäse, eine Kanne Milch oder einen Krug Most, im Sommer auch Sauermilch. Während des „Grünkern-Machens“ und bei der Kartoffelernte wurde das Mittagessen auf den Acker gebracht, um dem Bauern und seinem Gesinde den oft weiten Heim- und Rückweg zu ersparen. Bei der Getreideernte aber aß man zu Hause, weil die Frucht über Mittag „uf Maade“ in der Sonne dörnte und erst am Nachmittag gebunden und aufgestellt wurde. Für die Mittagsmahlzeiten sei hier ein wöchentlicher Kochplan angeführt, der zwar aus dem Jahre 1962 stammt, sich aber mit der Speisenzusammensetzung vor 150 Jahren deckt und so die am Althergebrachten festhaltende Einstellung der bäuerlichen Bevölkerung erkennen läßt. Er stammt aus den Dörfern Zimmern (Z) und Seckach (S) (Kr. Buchen) und wurde von den Mädchen der ländlichen Berufsschule Seckach erfragt<sup>20</sup>). Die Suppen sind in ihm nicht berücksichtigt.

	Z	Krauttag: Sauerkraut (saure Bohnen) oder Salat mit Kartoffeln
Mo	S	Mehltag: Spätzle mit Salat, oder „Semmede“ mit Apfelbrei
	Z	Mehltag: Pfannkuchen mit Obst, oder „gefüllte Nudeln“
Di	S	Fleischtag: Kochfleisch oder Braten mit Gemüse und Salat
	Z	Fleischtag: Kochfleisch mit Kartoffeln und Salat
Mi	S	Mehltag: „Stöpferle“ mit Salat oder Obst
Do	Z + S	Fleischtag: Schweinefleisch im Sauerkraut und Kartoffeln
Fr	Z + S	Mehltag: „Küchle oder gesalzene Dampfnudeln mit Obst, oder Eier, oder Fische, mit Kartoffelsalat
	Z	Eintopf oder saure Kartoffeln mit Wurst
Sa	S	Bohnsuppe, oder saure Kartoffeln, oder Linsen, oder Erbsen mit geräucherter Wurst
So	Z + S	Rindfleisch, Salzkartoffeln und Meerrettich, oder Braten, Gemüse und Kartoffeln, oder Braten, breite Nudeln und Salat.

Einzelne Gerichte bedürfen einer Erläuterung: „Semmede“<sup>21</sup>) ist seiner Bestandteile und Zubereitung nach ein sehr altes Gericht. Mehl wird mit der nötigen Menge Salz in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt und mit kochendem Wasser überbrüht. In die sich verkleisternde Oberfläche müssen dann mit dem Löffelstiel einige Löcher gestoßen werden, damit das Wasser auch vom Pfannenboden her den Kleister bilden kann. Dann wird das überflüssige Wasser abgeschüttet, die zähe Masse kräftig mit dem Löffel umgerührt und „verstorrt“, bis sie bröckelig ist. Zum Schluß wird so viel Schmalz in die Pfanne gegeben, daß die Teigklümpchen über und über von zergangenen Fett glänzen. So kommt die Semmede auf den Tisch.

„Gefüllte Nudeln“ sind zusammengeschlagnene Nudelteigflecke mit einem Füllsel aus gedämpfter Petersilie, Zwiebeln und Ei (seltener auch Hackfleisch), die mit Brösel überstreut in der Kochbrühe aufgetischt werden. „Stöpferle“, aus geriebenen, gekochten Kartoffeln, Mehl und Ei zu fingerlangen Nudeln geformt, werden in Salzwasser gekocht und in Fett gebraten. Aus einem einfachen Hefeteig ausgestochene runde Plätzchen ergeben, in der Pfanne mit Fett und wenig Wasser (im Dampf) aufgezogen und dann mit Salz bestreut, die „gesalzenen Dampf nudeln“, als viereckige Stückchen in schwimmendem Fett gebacken, die „Küchle“.

Erwähnenswert sind auch zwei Speisezusammenstellungen, die im Bauland nicht selten sind: Blutwurst und Birnschnitz, oder Braten mit Apfel- oder Kartoffelbrei.

Das Abendessen bestand in der kalten Jahreszeit meist aus den verschiedenen Suppen, wie sie auch zum Frühstück gegessen wurden. Im Sommer gab es Sauermilch.

Der Ur-Urenkel jenes Merchinger oder Ballenberger Bauern, der im Jahr 1806 sein Getreide mit dem Pferdegespann 100 km weit auf den Heidelberger Fruchtmarkt brachte, wohnt heute vielleicht in einem der neuen Aussiedlerhöfe seiner Heimatgemeinde. Er muß sich nicht mehr so plagen, wie seine Vorfahren, denn die mit dem Mähdrescher in zwei bis drei Tagen geerntete Frucht bringt er mit dem Traktor in einer halben Stunde zum nächsten Lagerhaus. Die Kühe melkt er mit der Melkmaschine, die vollen Milchkannen holt die Milchzentrale ab. Sie versorgt den Hof mit Magermilch, Butter und Quark. Seine Frau kauft beim Bäcker das Brot, beim Metzger Fleisch- und Wurstwaren und im Kaufladen sämtliche Lebensmittel. Sie braucht keinen Hausbackofen mehr — den Kuchen schiebt sie ins Backröhrchen ihres Elektroherdes. Da der Fleisch- und Wurstverbrauch, im Gegensatz zu früher, stark gestiegen ist, kommt der Hausmetzger noch auf den Hof, um zusätz-

lich Hausschlachtungen durchzuführen. Das Fleisch aber wandert sofort in die Tiefkühltruhe, das Wurstbrät in Konservendosen. Auch der Krautschneider hobelt im Herbst noch das Weißkraut für den Sauerkrautständer. Vielleicht hält die Bäuerin, der Frischeier wegen, einige Hühner und baut auch Salat und Gemüse im Hausgarten an. Die Ansicht aber, daß der Bauer den gesamten Eigenbedarf durch Eigenerzeugung decken muß, ist längst überholt. Dafür hat nun die zivilisatorische Entwicklung der Stadt das Dorf erobert und seine urwüchsige Eigenart verwischt. Die Trachten endeten im Lumpensack, die Bauermöbel stellt der wohlhabende Städter in seinen Bungalow. Nur der bäuerliche Küchensettel änderte sich bis jetzt wenig. Noch immer enthält er dieselben Gerichte, wie sie die Mutter und Großmutter auf den Tisch brachte. Denn es ist schon so: „Was der Bauer nicht kennt, frißt er nicht!“.

1) Metz, Fr.: Das badische Bauland. — In: Zwölf länderkundliche Studien. — Breslau 1921.

2) Matzat, W.: Flurgeographische Studien im Bauland und Odenwald. — Frankfurt 1963. S. 9.

3) Albert P. P.: Baden zwischen Neckar und Main. Neujahrsblätter der Bad. Hist. Kommission. Heidelberg 1901. S. 29.

4) F. Leiningisches Archiv Amorbach (FLAA).

5) Albert P. P.: a. a. O. S. 30. 6) FLAA.

7) Lauter: „Bericht über eine Reise durch einen Theil des bad. Odenwaldes und Baulandes“ in: Landw. Wochenbl., Jg. 13, 1845, S. 274 ff.

8) Lauter, a. a. O. S. 279. 9) Albert, a. a. O. S. 67 f.

10) Götzelmann, A.: Das geschichtliche Leben eines ostfränkischen Dorfes. Hainstadt im Bauland. 725—1925. Würzburg 1925.

11) „Biedermaiers Reise durch das badische Frankenland in den Jahren 1824 und 1825“ in: „Der Wartturm“ 8. Jg. 1933. Buchen.

12) Metz, Fr. a. a. O. S. 54 ff. 13) FLAA.

14) Hornberger, Th.: Der Schäfer, Landes- und volkskundl. Bedeutung eines Berufsstandes in Süddeutschland. Stuttgart 1955. S. 82 f.

15) Bad. Gen.-Archiv Karlsruhe 236/180.

16) FLAA Umfrage „zur Hebung des Landes“

17) Heimberger, H.: Darren zwischen Neckar und Main. In Badische Heimat, Jg. 1956.

18) Heimberger: Wie die Roberner des Zehnten an Amorbach ledig wurden. In: BH Jg. 1952.

19) Heimberger, H.: Die Strohkorbflechterei im Bauland. In BH Jg. 1939.

20) Von Frl. Schmidt, Berufsschullehrerin.

21) Heimberger, H.: Semmende. In: BH 1962.