

# Neue Quellen zur Geschichte des Grünkerns

Von Heiner Heimberger, Adelsheim

Im „Zeitalter der Konserve“ hat sich die Zubereitung von Speisen sehr vereinfacht. Der Hausfrau stehen heute zahllose vorbehandelte Suppen-Grundlagen, Gemüse, Obstsorten, Teig-, Fleisch- und Wurstwaren zur Verfügung, aus denen sie rasch und ohne längeres Kochen oder Braten Mahlzeiten zusammenstellen kann. Darüber geraten leider die landschaftsgebundenen, durch Generationen von der Mutter den Töchtern weitergegebenen Kochrezepte in Vergessenheit. Zu diesen alten Küchenspezialitäten gehören auch die Grünkerngerichte. Ihr Grundstoff, der Grünkern, wird im badischen Frankenthal seit Jahrhunderten gewonnen, ursprünglich allerdings nur in kleinen Mengen für den Haushalt der Bauern. Erst seit etwa 90 Jahren wurde er über seine Heimat hinaus bekannt, und die Nachfrage wuchs so rasch, daß zeitsparende Ernte- und Dörrverfahren angewandt werden mußten, um den Bedarf zu decken. Seit der Mitte unseres Jahrhunderts geht der Grünkernverbrauch jedoch stark zurück und zwar nur deshalb, weil der längeren Kochzeit wegen die Zubereitung der schmackhaften Grünkernspeisen für die Hausfrau unbequem geworden ist.

Zu der bereits veröffentlichten Geschichte des Grünkerns<sup>1)</sup> wurden inzwischen neue aufschlußreiche und ergänzende Unterlagen gefunden, vor allem die wohl älteste ausführliche Beschreibung seiner Gewinnung und Verwertung. Sie stammt von Obervogt Hennemann in Mosbach und erschien in den „Verhandlungen des Großherzoglich Badischen landwirtschaftlichen Vereins zu Ettlingen“, Jahrgang 1, Heft 2, 1821<sup>2)</sup>. Da diese Zeitschrift nur noch in wenigen Exemplaren vorhanden ist, soll die Abhandlung hier im Wortlaut wiedergegeben werden.

*Die Bereitung und der Gebrauch des grünen Kerns im Odenwalde, besonders in dem Scheflenzer Thale, von dem Obervogt Hennemann zu Mosbach.*

Der Mangel und die Noth, welchen wir im menschlichen Leben so mancherley nützliche Erfindungen zu verdanken haben, lehren die Bewohner der Gegend zwischen dem Neckar und Main, im Großherzogthum Baden, auch die Bereitung des sogenannten grünen Kernes. Derselbe wird aus unreifem Spelz oder Dinkel bereitet und liefert einen Stoff zu nahrhaften, gesunden und wohl-schmeckenden Suppen. Da dieses Produkt nicht allein bey uns beliebt, sondern auch von fernen Gegenden die Nachfrage darnach geschieht, so dürfte es vielleicht nicht unangenehm seyn, über dessen Bereitung und Gebrauch etwas Näheres zu erfahren.

Der Monat Julius ist es, in welchem gewöhnlich dieser grüne Kern bereitet wird, indem in dieser Jahreszeit der Spelz oder Dinkel in der Regel jenen Grad der Zeitigung erhält, welcher, um grünen Kern daraus zu machen, nötig ist. Um aber diesen eigentlichen Grad der Zeitigung aufzufinden, ist besondere Aufmerksamkeit nothwendig, weil hievon die Eigenschaft des grünen Kernes beynahe ganz abhängt.

Es wird nun damit auf folgende Weise verfahren: Wenn der Spelz oder Dinkel auf dem Halme stehet und dessen milchartige Substanz anfängt in einen härteren Kern überzugehen, so ist er tauglich, um grünen Kern daraus zu verfertigen. Hievon überzeugt man sich, wenn der Kern anfängt, eine rothgelbe Farbe anzunehmen, (in der Kunstsprache: schiller zu werden; ein Ausdruck, der wahrscheinlich von jener hellrothen Gattung Wein abgeleitet worden ist, die in hiesiger Gegend stark getrunken wird.)

Hat sich der Kern des Dinkels auf diese Art gebildet, daß er mit den Zähnen ausgekiefet (herausgenommen) werden kann, jedoch inwendig noch milchartig ist und keine mehligte Substanz darin sich angesetzt hat, so ist der eigentliche Zeitpunkt vorhanden, um daraus grünen Kern zu bereiten. Je fetter und dunkelgrüner der Halm des Dinkels ist, je wohlschmeckender wird der grüne Kern. Zu große Zeitigung der Frucht gibt zwar eine größere Ausbeute; der Kern selbst aber wird im Kochen bey weitem nicht so wohlschmeckend.

Dieser nunmehr so herangewachsene, noch unreife Dinkel oder Spelz wird, gleich andern Fruchtähren, mit der Sichel an dem Boden abgeschnitten, in Garben gebunden und, ohne solche auf dem Acker liegen zu lassen, in die Scheune gebracht.

Viele pflegen auch die Ähren oben am Halme ganz kurz abzuschneiden, und zwar geschieht dieses auf einer Seite des Ackers, oder nachdem er liegt, rund herum, aus der Ursache, damit nicht etwa ein anderer ungebeten diese Operation fortsetzen könne, ohne daß es der Eigenthümer bemerke; denn dadurch, daß diese ährenlosen Halme rings um den Acker zu sehen sind, ist sehr leicht wahrzunehmen, wenn ein Dritter etwa hier weiter im Innern des Ackers fortarbeiten wollte. Es werden auch gewöhnlich solche Äcker zu diesem Zwecke ausersehen, welche durch ihre Lage nahe an dem Orte dem Anlaufe der Menschen und des Viehes ausgesetzt sind, wodurch also die eigentliche Ernte selbst Schaden leiden möchte. Wo indeß der grüne Kern häufig bereitet wird, gibt man sich nicht mit diesem Halm-Abpflücken ab, sondern es wird ein seiner Lage nach hiezu schicklicher Acker ausersehen, und, wie schon erwähnt, die grünen Halme, gleich den dürrn zur Erntezeit, eingeschnitten.

Sind nun die grünen Halme zu Garben gebunden und in die Scheune gebracht, so werden dieselben gestauchet. Ein Büschel die-

ser grünen Halmen, im Umfange von ungefähr zwey Spannen, wird unter den rechten Arm genommen, und in einem von Weiden geflochtenen Korbe, besser aber in einem reinen, trockenen Waschzuber auf den Halm so lange leicht aufgestoßen, bis die Kolben vorn alle gleich am Boden des Zuber stehn, worauf sie mit einem Beile so abgehackt werden, daß ungefähr eine Handbreit vom grünen Halm daran stehen bleibt, welches im Dreschen, wenn die Kolben gedörret sind, wegfällt.

Das Dörren selbst geschieht im Backofen und zwar werden die grünen Kolben, sobald das Brod herausgenommen ist, sogleich in den Ofen geworfen, wo sie bis zum folgenden Tage liegen bleiben und der Ofen ganz kalt geworden ist. Sie müssen aber während dieser Zeit mit der Ofengabel oder Aschenkrücke mehrmal sorgfältig aufgeschüttelt und gewendet werden. Man nimmt sie alsdann heraus, breitet sie an einem trocknen Ort auf ein leinenes Tuch aus und läßt sie ungefähr 24 Stunden ruhig liegen. Wird der Backofen besonders zum Dörren des grünen Kerns geheizt, so darf er nur den halben Grad jener Hitze haben, welche zum Brodbacken erfordert wird. Die Kohlen müssen nach dem Abbrennen des Feuers so lang im Ofen liegen bleiben, bis sie weiß, gleich der Asche, aussehen, damit die Hitze im ganzen Umfange des Ofens und nicht bloß auf der Heerdplatte sich befinde, weil in diesem Falle der Kern zu braun und nach dem Verbrennen schmecken würde.

Das Ausdreschen und Reinigen der grünen Kerne geschieht auf der gewöhnlichen Tenne. Es werden nämlich die nunmehr gedörren Kolben auf einen Haufen aufgeschüttet und so lange gedroschen, bis die Kolben nicht mehr ganz sind und das wenige Stroh daran weggefallen ist. Hierauf wird alles in einem großen Sieb, welches man Kohlreuter nennt, eingefast und gereitert (gesiebt). Das Stroh bleibt darin, die Kerne aber fallen durch und kommen jetzt auf das Rädresieb, in

welchem sie abgeschwungen und zum Schälen oder Gerben fertig gemacht werden.

Das Schälen oder Gerben des grünen Kerns ist bey dem ganzen Geschäft sehr wichtig; es kommt dabey abermals mehreres zu beachten vor. Es muß vorerst die Gerb- oder Schälühle frisch und besonders gut geschärft seyn, sodann der Lauferstein unter pünktlicher Richtung näher auf den Bodenstein angelassen werden, weil es größerer Gewalt bedarf, den getrockneten, als den gewöhnlichen Spelz zu schälen. Ist nun unter solcher Vorrichtung der grüne Kern, gleich dem gewöhnlichen Dinkel, einmal gut ausgegerbt, welches der Müller durch sein tägliches Geschäft schon versteht, so wird er gekopt, d. i. der Müller muß seinen Lauferstein noch härter an den Bodenstein anlassen, damit der Kern gut zerstoßen werde; denn je mehr dieß geschieht, je besser wird der Kern. Zum Schlusse schwingt der Müller ihn endlich auf dem Gries- oder Staubsieb, damit er von den etwaigen Spreutheilchen oder dem Sande, welchen der Mühlstein allenfalls gehen ließ, gereinigt werde — und so hätten wir endlich unseren wohlschmeckenden grünen Kern fertig.

Der Müller glaubt sich berechtigt, bey diesem Geschäft das doppelte Mulder (Mahlgeld) oder die zweyfache Mahlmetze zu nehmen; nebstdem, daß er die Schälen oder Spitzen auch für sich behält und solche fleißig aufbewahrt, bis der Bauer mit seinen grünen Kernen die Mühle verlassen hat. Er läßt hierauf dieselben noch einmal durchlaufen und weiß es durch seine Geschicklichkeit so klug einzurichten, daß er meistens noch eine gute Portion grüner Kerne zum eigenen Gebrauche herausmahlet. Die Bauern meynen deßhalb auch, der Müller thäte am besten, wenn er während des ganzen Geschäfts, seine beeden Hände zur Mühlthüre hinausstreckte.

Das Verhältniß des grünen, unreifen Spelzes, welcher zum grünen Kerne verbraucht wird, zu dem ausgezeitigten ist folgendes:

Sechs Garben grünen Spelzes voll gebunden, nach vorbemelnder Weise vom Boden mit dem Stroh abgeschnitten, geben 4 Simri gedörren und gedroschenen Spelz und von diesen erhält man 1 Simri grünen Kern. Auf einem Acker, welcher 1 Malter gut ausgezeitigten Spelz produciert, kann ungefähr ein gutes Simri grünen Kerns gewonnen werden, wenn die nämliche Quantität Spelz früher zum grünen Kern eingeschnitten und bereitet wird. [1 Malter = 10 Simri = 150 l]

Der Preis des grünen Kerns steht mit jenem des Dinkels oder Spelzes in dem Verhältniß, daß ein Simri grüner Kerne eben so viel als ein Malter Spelz gilt. Es käme demnach kein besonderer Vortheil heraus, grünen Kern auf Verkaufsspekulation zu machen, wohl aber möchte dieß der Fall seyn, wenn solcher für entferntere Gegenden in beträchtlicher Quantität bestellt und alsdann auch höher bezahlt würde.

Um ein gutes Simri grüner Kerne zu bereiten, sind, mit Inbegriff des Geschäfts in der Mühle, zwey Personen auf einen ganzen Tag nothwendig. Wir wollen diese mit Kost und Lohn auf einen Tag à 40 kr. ansetzen, thut 1 fl. 20 kr., das Holz zum Dürren zu 20 kr., zusammen also auf 1 fl. 40 kr. Steht nun das Malter Spelz wie gegenwärtig zu 3 fl., so zeigt sich das Resultat sehr bald. Der Vortheil, welcher dabei herauskommt, besteht einzig darin, daß gewöhnlich, wie schon bemerkt, kein besonderes Holz zum Dürren angewandt, der grüne Kern selbst aber zu einer Zeit verfertigt wird, in welcher der Landmann nichts besonders nothweniges zu verrichten hat.

Aller Wahrscheinlichkeit nach hat eine verunglückte Ernte oder ein Mißjahr die Zubereitung des grünen Kerns hervorgebracht. Es mußten nämlich aus Noth die noch unzeitigen Kolben vom Halme geschnitten und gedörret werden, um nur sobald als möglich etwas Nahrhaftes zu erhalten. Es wurden ja selbst in dem verfloßenen Mißjahr allerlei dergleichen Versuche aus Noth

angestellt, die auch noch in der Folge sich erhielten und zum Theil unterdessen durch Nachdenken in der Art vervollkommenet wurden, daß manche jetzt noch zum angenehmen Lebensgenusse gehören.

Zum Schluß wollen wir den nun verfertigten grünen Kern ein wenig in der Küche untersuchen. Die Landleute hiesiger Gegend pflegen ihren zum Hausgebrauch bestimmten grünen Kern gewöhnlich bis zur Erntezeit aufzusparen, wo alsdann die Bauernweiber solchen ihren Schnittern als Suppe kochen. Er wird nämlich mit Wasser, Mehl, etwas Salz und Eier eingerührt, sodann beigesezt und hernach mit etwas Milch oder Sahne, welche statt des Schmelzens genommen wird, gekocht. Es gibt dieß alsdann eine sehr gute Speise, die besonders bei der Hitze den Arbeitern wohl bekommt, weil sie zugleich gut nährt und nicht, wie Fleischsuppen und dergleichen, viel Schweiß verursacht.

Der grüne Kern findet sich aber auch auf vornehmen Tafeln ein, wo man ihn unter mehreren Gestalten und immer sehr gerne sieht. Mit guter Fleischbrühe beigesezt erhält man eine ungemein gute Suppe. Man nimmt z. B. auf 4 Personen 12 Loth<sup>3)</sup> grüner Kerne und 3 Schoppen Fleischbrühe, in welcher das gewöhnliche Küchenkraut, nämlich Lauch, Petersilie, Sellerie und einige gespaltene gelbe Rüben mitgekocht haben, sezt solche auf das Feuer, das anfänglich nicht zu heftig seyn darf. Nach 2 Stunden sind die Kerne ganz weich und die Suppe zum Anrichten fertig. Besonders wohlschmeckend machen diese grüne Kernsuppen Kohlrüben, deren man 2 in 4 Theile geschnitten hineinthut und mitkochen läßt, jedoch etwas später, damit sie nicht zerfallen. Auch einige von den kleinen sogenannten englischen Kartoffeln pflegt man, des angenehmen Geschmacks wegen, in die Fleischbrühe zu thun. Diese werden alsdann so wie die Kohlrüben und gelbe Rüben mit aufgetragen, das Küchenkraut aber, welches in einem

Büschel gebunden war, wird bei dem Anrichten herausgenommen. Da diese Kerne selbst sehr mehreich sind, so kommt nur ganz wenig und nur so viel feines Mehl, eine Stunde vor dem Garkochen, in die Suppe, damit es eine Verbindung zwischen den Kernen und der Fleischbrühe herstelle. Ganz besonders ist zu bemerken, daß dieses feine Mehl vorerst in einem besonderen Gefäße mit etwas Fleischbrühe ungefähr wie ein kleiner Teig abgerührt, sodann in die Suppe selbst recht glatt eingerührt werden muß, damit sich keine Knollen ansetzen. Ungefähr eine viertel Stunde ehe angerichtet wird, gießt man zwei Eßlöffel rothem Wein in den Tiegel, läßt solchen, nachdem der Deckel wieder recht fest darauf gethan worden, mit aufwallen und erhält auf diese Weise eine wohlschmeckende Suppe. Man kann auch, wenn man die Kerne etwa nicht liebt, die ganze Masse durch eine Seihe oder ein Haarsieb schlagen, wozu alsdann das Gelbe von drei Eiern genommen wird, welches unter beständigem Umrühren etliche Minuten lang auf dem Feuer geschehen muß. Diese letzte Zubereitungsweise, wozu man noch ein paar Schnitten gebähten Weckes beifügt, liefert besonders eine sehr nahrhafte und gesunde Speise für Kranke, welche an der Abzehrung, Schwindsucht u. d. gl. leiden und die zu frühe verlorenen Kräften gerne wieder einigermaßen ersetzen wollen.

Aber auch mit Milch bereitet man unsern grünen Kern zu einer sehr angenehmen Speise; die Behandlung ist im Ganzen ungefähr dieselbe. Auf 4 Personen nimmt man 12 Loth grüner Kerne, statt 3 Schoppen Fleischbrühe aber 4 Schoppen Milch; dagegen etwas weniger Weißmehl zum Einrühren, weil die Milch selbst etwas Schleimiges mit sich führt. Das Gelb dreier Eier wird gerade wie bei der Fleischbrühe eingerührt, dabei ist aber wohl Acht zu haben, daß die Masse nicht anbrenne, wozu die Milch bekanntlich sehr geneigt ist. Statt des Weines thut man dann etwas Zucker und Zimmt,

ungefähr eine viertel Stunde vor dem Anrichten, hinzu. Dieß giebt alsdann ein herrliches, vorzüglich dem Frauenzimmer angenehmes Gericht, ja es wird sogar dem Reißbrei — und was in diesen Artikel einschlägt — oft vorgezogen.

Als Creme gekocht, bedarf unser Odenwälder Produkt sich in die Reihe vornehmer Speisen stellen. Wir wollen, um die nämliche Proportion einzuhalten, immer bei den 12 Loth stehen bleiben. Es muß hier aber der grüne Kern gemahlen oder im Mörser fein gestoßen seyn; er wird alsdann mit 1 Maas Milch, 10 Eiern nebst etwas fein zerstoßenem Zucker auf ein Kohlenfeuer gesetzt, so lange gequirlt bis er in die Höhe steigt. Dann gießt man die Masse in eine Schüssel von Porzellan und bringt sie in den Keller oder sonst an einen kühlen Ort. Ist das Ganze kalt geworden, so bestreut man es mit etwas feinem Zucker und legt einige leichte Blumen darauf, z. B. Rosen, Nelken. Der Geruch der Blumen und der eigne Geschmack des nicht sehr bekannten grünen Kerns setzten dann manchen erfahrenen Praktiker der Kochkunst über die Composition dieses Creams in Verlegenheit.

Hennemann,  
korrespondierendes Mitglied des  
landwirtschaftlichen Vereins.“

Hinzuzufügen wäre dieser umfassenden Schilderung nur, daß heute das in ihr genannte Untersuchungsgebiet, das Schefflenzthal nicht mehr zum Odenwald, sondern zum Bauland zählt. Außerdem muß darauf hingewiesen werden, daß in diesem, zur Jagst ziehenden Tal seit über einem Menschenalter Grünkern nicht mehr „hergestellt“ wird.

50 Jahre später gibt der Großherzogliche Landwirtschafts-Inspektor Peter Gsell<sup>4)</sup> eine überraschende Erklärung für die geringen Mengen Grünkern, die bis 1870 erzeugt wurden: „Der grüne Kern verdankt seine Bereitung dem Umstande, daß es in jener

Gegend (gemeint ist das Bauland) bedeutend an Feldwegen fehlt und man deßhalb genöthigt ist, um auf sein Feld zu kommen, über die Äcker der Nachbarn, sogar über die Köpfe mehrerer Grundstücke zu fahren. Um den hieraus entstehenden Schaden nicht zu groß und fühlbar zu machen, wird ein Weg durch die Frucht geschnitten, die Körner werden getrocknet und gedörrt und dann entweder in der Haushaltung verwendet oder verkauft. Der Handel mit diesem eigenthümlichen Produkt bringt ziemlich viel Geld ein. Es läßt sich aber das Geschäft der großen Arbeit und Sorgfalt wegen nicht wohl im Großen betreiben. Man nimmt an, daß das Viertel ungefähr 4 — 6 Sester liefert und es wird das Sester mit ca. 3 fl. im Durchschnitt bezahlt, wovon allerdings die Bereitungskosten in Abzug zu bringen sind.“ Das Gutachten des Landwirtschafts-Inspektors stützt sich wohl auf eine mündliche Befragung der Bauern. Gsell<sup>5)</sup> führte damals auch eine Erhebung über die Aussaatmengen der drei Brotgetreidearten im Bauland durch, die zwar nur neun Dörfer des ehemaligen Amtsbezirks Adelsheim umfaßt, jedoch als maßgebend für den ganzen Landstrich angenommen werden kann. Sie beweist den noch um 1870 vorherrschenden Spelzanbau im badischen Frankenland. (10 Sester = 1 Malter = 150 Liter)

	Spelz	Roggen	Weizen
Leibenstadt	12	6	6
Ruchsen	10 <sup>1/2</sup>	4 <sup>1/2</sup>	—
Rosenberg	10	5	5
Schlierstadt	12	6	—
Seckach	12	12	—
Sennfeld	9	3	3
Sindolsheim	12	5	3
Unterkessach	10	4 <sup>1/2</sup>	4
Wemershof	10	4	—
	85 <sup>1/2</sup>	50	23 Sester

Entsprechende Zahlen können für die Gegenwart nicht genannt werden, doch gibt das Verhältnis der Anbauflächen im Kreis Buchen aus dem Jahr 1963 für Weizen mit 6095 ha und Dinkel mit 415 ha<sup>6)</sup> ein deutliches Bild von dem in den letzten Jahrzehnten eingetretenen Wandel im Anbau der Halmfrüchte.

Die geschichtliche Zurückverfolgung des Grünkerns stößt insofern auf Schwierigkeiten als sie sich nur auf seine gelegentliche Erwähnung in dörflichen und kleinstädtischen Zins- und Gültbüchern stützen kann, in denen die Naturalabgaben an die Grundherren aufgezeichnet sind. Hier seien zu zwei bereits veröffentlichten<sup>7)</sup>, zwei weitere Belege in altersmäßiger Reihenfolge angeführt:

- 1660 Fürstl. Leiningisches Archiv Amorbach. Kellereirechnung des Klosters Amorbach: „1 Someri 1/2 mezen grünen Kern, die metze p. 8 alb., den 9. oktobris.“
- 1666 Stadtarchiv Möckmühl. „Inventarium und Theilungsberechnung des Theobald Gerumb, Bürgers und Schuhmachers in Möckmühl und seiner verstorbenen Ehefrau Apolonia Köhlerin.“ Unter „Kuchinspeiß“ „ein halbes sri. grünen Kern.“<sup>8)</sup>
- 1745 Gemeindearchiv Höpfingen. „Heidenhofsmanual“: 1 fl. 27 xr Vor Krünen Kern, dem H. Hoffrath flender nach Würzburg geschickt.“
- 1775 Gemeindearchiv Sindeldorf. In diesem Jahr wird die „Kern-Gült“ von Sindeldorf, die Kurmainz zustand, durch den kurfürstlichen Hoffactor Moyses Homburg nach Mainz geliefert. Wenn auch die Bezeichnung „Grünkern“ fehlt, so wird es sich hier dennoch um solchen handeln. Er war offensichtlich für die kurfürstliche Küche bestimmt.

Dinkel hätte der Mainzer Hof gewiß aus seinen, der Residenz viel näher gelegenen Herrschaftsgebieten bezogen.<sup>9)</sup>

Die Begründung des Obervogts Henne- mann, die erste Grünkernbereitung sei in einer durch Unwetter oder langanhaltenden Regen verunglückten Ernte zu suchen, wird durch neue Forschungen unterstützt. Das 16. Jahrhundert kannte bereits Suppen aus milchreif geschnittenem und in der Sonne oder im Backofen gedörtem Roggen und Gerste<sup>10)</sup>. Das durchschnittlich feuchte Klima weiter Gebiete Nord- und Mitteleuropas hatte schon in vor- und frühgeschichtlicher Zeit dazu geführt, das Getreide samt und sonders in frühreifem Zustand zu ernten und es entweder auf Gestellen am Herdfeuer oder — bei größeren Mengen — in besonderen Darrhäusern, Dörröfen und Grubendarren zu rösten<sup>11)</sup>. Solches Getreide läßt sich ohne vorheriges Dörren nicht vermahlen, zumal in primitiven Handmühlen. Dieses prähistorische Verfahren hat sich zum Teil in Norwegen und Polen bis in die Neuzeit erhalten. W. E. Peuckert<sup>12)</sup> gibt hierzu weitere wichtige Hinweise: „Die erste und primitivste Zubereitung aller Grassamen war wohl die, daß man die Körner röstete; das war schon deswegen gut, weil die als Vorrat aufbewahrten leicht schimmelten oder muffig wurden (wozu sie in den halb in der Erde liegenden Häusern sehr gern neigten), das Rösten gab ihnen auch Geschmack. Noch vor kurzem wurde in Osteuropa den Erntern zur Freude auf dem Feld jeden Tag ein wenig geröstet — und auch der Dinkel, den man zwischen Main und Neckar im sogenannten Baulande erntet, mag in seiner Behandlung noch daran erinnern.“ Ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen jenen urtümlichen Erntemethoden und der Bauländer Grünkerngewinnung kann allerdings nicht nachgewiesen werden. Versuche haben

jedoch ergeben, daß weder Roggen noch Weizen, sondern nur der Dinkel durch das Rösten ein besonderes Aroma erhält.

<sup>1)</sup> Heimberger H., Darren im Gebiet zwischen Neckar und Main. Badische Heimat, 37. Jhg. 1957, Heft 4 S. 261—266.

<sup>2)</sup> Freundlicher Hinweis von Dr. W. Matzat, Frankfurt a. Main.

<sup>3)</sup> 1 Lot =  $16\frac{2}{3}$  g, 1 Schoppen =  $\frac{1}{2}$  Liter.

<sup>4)</sup> Gsell P., Die landwirtschaftlichen Verhältnisse des Amtsbezirks Adelsheim, Karlsruhe 1872 S. 46 f.

<sup>5)</sup> Gsell P., a.a.O. S. 24 f.

<sup>6)</sup> Die Stadt- und Landkreise Baden-Württembergs in Wort u. Zahl, Heft 7 (1964) S. 17, Tabelle 14.

<sup>7)</sup> Heimberger H., a.a.O. S. 261 u. Anmerkungen 22.

<sup>8)</sup> Freundliche Mitteilung von Dr. E. Strohhäcker, Möckmühl.

<sup>9)</sup> Freundliche Mitteilung von Herrn Dr. W. Matzat, Frankfurt a. Main.

<sup>10)</sup> Tabernaemontanus, Neu u. vollkommen Kräuterbuch. Basel 1588.

<sup>11)</sup> Hinz H., Zur Entwicklung des Darrenwesens. Ztschr. f. Vkskde. 51 Jhg. 1954, 88 ff.

<sup>12)</sup> Peuckert W. E., Ehe. Hamburg 1955, S. 290.