Badische Heimat 37 (1957)

Darren im Gebiet zwischen Neckar und Main

von Heiner Heimberger, Adelsheim

Professor Dr. Eugen Fehrle zum Gedächtnis

Mit der fortschreitenden Technisierung der bäuerlichen Arbeit wurden innerhalb eines Menschenalters viele, durch Generationen gesammelte, ausgereifte Erfahrungen überflüssig. Samt ihnen geraten nun auch die Kenntnisse von der Anwendung der alten Geräte und Einrichtungen in Vergessenheit. Darum darf nicht gezögert werden, diese Überlieferungen durch Befragung der Dorfältesten und durch Untersuchungen der noch vorhandenen Sachgüter festzuhalten.

Zu den überholten und daher verschwindenden dörflichen Beschäftigungen gehören auch die althergebrachten Dörrmaßnahmen. Selten nutzt die Bäuerin noch Sonnenwärme und Luft — jene einfachsten und ursprünglichsten Dörrmittel — aus, um an Schnüren aufgereihte Apfelscheibchen unter den Fensterbrettern an der Hauswand zu trocknen oder Pfefferminzblätter und Blütenköpfe von Kamillen für Tee und Würzkräuter für die Küche und die winterliche Hausschlachtung zu gewinnen. Die im Fränkischen übliche Bezeichnung „Dörrfleisch" erinnert daran, daß früher auch der Fleischvorrat nach kurzem Räuchern gedörrt wurde. Aus dem Rauch weg wurden Schinken und Speckseiten in der Vorratskammer auf dem Dachboden des Hauses aufgehängt. Die Luken dieses Raumes waren mit einem engmaschigen Gitter aus Holzstäbchen verschließbar. Dieses gewährte der trocknenden Luft ungehinderten Durchzug, hielt aber die Kohlmeisen (landläufig „Speckmeisen" genannt) und die fälschlicherweise als dörrfleischfressend bezichtigten „Speckmäuse" (= Fledermäuse) ab. In den Dörfern und Kleinstädten des Gebietes zwischen Neckar und Main sind solche Gitterläden an den Häusern des 16. und 17. Jahrhunderts noch erhalten (Abb. 1). Im selben Vorratsraum bewahrten die Odenwälder Bauern die besonders schmackhaften „geräucherten Bohnen" auf, die nach dem Putzen „abgewellt" (überbrüht), aufgefädelt und dann bis zur völligen Trocknung in den Rauch kamen. Dort hingen auch die Zwiebeln, ebenfalls kurz geräuchert, um ihre Keimkraft zu zerstören. Daneben standen große Strohkörbe[1]), gefüllt mit ausgedroschenen Linsen, ausgekernten Erbsen und Bohnen und einer Art von Dörrgemüse aus Krautblättern und Rübenschnitzeln, wie es in Notzeiten und in ärmeren Gegenden bereitet wurde. Als vielbenutztes Dörrgerät diente jahrhundertelang der große gemauerte Backofen. Er wird auch heute noch überall, wo er nicht durch ein elektrisches Gerät ersetzt ist, nach dem Ausschießen des Brotes mit Hürden voller halbierter Birnen, Apfelschnitze,

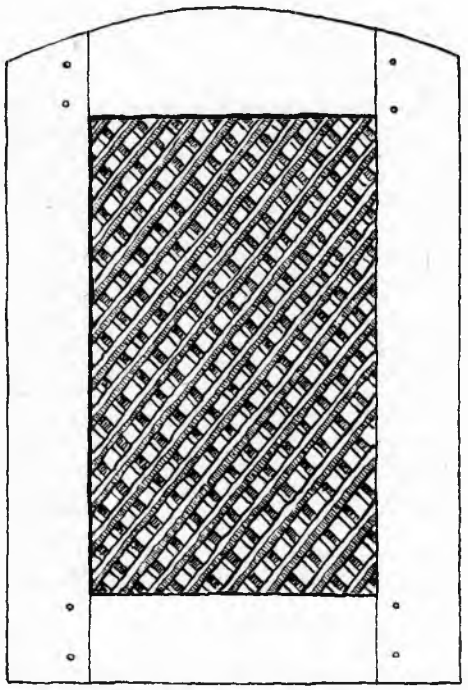

Abb. 1 Gitterladen 17. Jh. Neudenau a. d. Jagst

Kirschen und Schlehen beschickt. Das Dörrobst wurde früher ebenfalls in Strohkörben in der Vorratskammer aufgehoben. Im Jagsttal gab es dafür auch die „Hutzeldrouschen", eigenartige Weidenkörbe (Abb. 2).

Waren zur Bedarfsdeckung des bäuerlichen Haushalts mit Nahrungsmitteln für den Wintervorrat keine besonderen Dörreinrichtungen nötig, so ergab der Großanbau von Flachs,

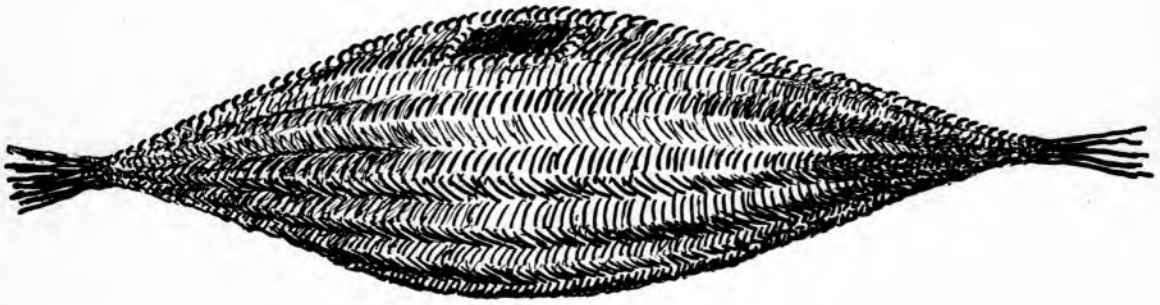

Abb. 2 Hutzelkorb aus dem Jagsttal, 70 cm lang, größter Durchmesser ca. 25 cm

Zwetschgen und Grünkern die Notwendigkeit der Erstellung von besonderen D a r r e n. Im Gebiet zwischen Neckar und Main sind drei Arten nachweisbar. Die einfachste daran ist die

F l a c h s d a r r e.

Der Anbau von Flachs (und Hanf) geht hier sicher viel weiter zurück, als die älteste urkundliche Erwähnung angibt. In den Rechnungen der kurmainzischen Kellerei Amorbach finden sich hierüber folgende aufschlußreiche Eintragungen[2]):

1446: Item von flasse ußtzureuffen vnd zu reffen vnd in die bach zu lege, widder vß tzu neme, zu breyden, zu treschen, zu brechen vnd tzu schwinge, hat kost 13 schilling.

1448: Item von meyns hern eigen flaße vß zu reipfen, zu reffen vnd In daß wasser zu legen vnd auch widder daruß zu nemen vnd zu breiden, han ich geben 8 meden vnd frawen, yeder 5 dn, facit 6 ß 2 dn vnd die koste.
Item der selbe flaß zu brechen vnd zu hecheln hat kost 8 mede lone, yeder 1 ß, facit 8 ß vnd die koste.

1449: . . . vß zu reyffen, zu reffen, in die bach zu legen, zu breyden, vff zu heben, zu bluwen, zu brechen vnd zu hecheln . . .

1450: Item myns hern eigen flaß, der vff diße iare gewacßen ist, vß zu reuffen, zu reffen, In die bach zu legen vnd zu breyden, hat kost 9 mede lone, yeder 4 d, facit 6 ß.
(6 Pfennig [d] = 1 Schilling [ß])

In diesen genauen Aufzählungen der Arbeitsfolgen für die Aufbereitung des Flachses fehlt das Dörren mit Heißluft. Daraus läßt sich folgern, daß im 15. Jahrhundert Darren im Odenwald — und wahrscheinlich auch in den angrenzenden Gebieten — nicht bekannt waren, sondern ausschließlich die heute noch in den Mittelmeerländern übliche „Tau- und Wasserröste" (Rösten von rotten = faulen) angewandt wurde. Im Sommer, wenn sich der Leinsamen in den Kapseln zu bräunen begann, wurden die Pflanzen ausgerauft und auf den Acker in langen Reihen „uf Saade" oder „uf Semede" — wie es im „Bauland" hieß — locker ausgebreitet. Sie blieben liegen bis sie dürr waren; nur bei schlechtem Wetter mußten sie in kleine Garben gebunden und aneinandergelehnt werden. Dann wurde der wertvolle Leinsamen mit einem Riffelkamm vom Stroh „gerefft". Weil aber die spinnfähige Faser, der „Bast", noch in den Stengeln mit den holzigen Teilen durch Pflanzenleim verbunden war, wurde das Flachsstroh entweder auf den abgemähten Wiesen sechs bis acht Wochen lang der Witterung ausgesetzt, oder fünf bis acht Tage büschelweise in ein Wasserloch am Bach gelegt und mit Steinen beschwert. Der beginnende Fäulnis- und Gär-

prozeß löste den Pflanzenleim auf und machte die Stengel mürbe. Zur Nachröste kam dann das Flachsstroh nochmals einige Zeit auf trockene Wiesen oder Weiden und — nach dieser letzten Behandlung nun völlig dürr — auf die Breche.

Mag sein, daß eine Folge von regnerischen Sommern und Frühherbsten diese Nachröste nicht befriedigend gelingen ließ und die Bauern daher gezwungen waren, den Flachs im B a c k o f e n zu dörren. Dieses Schnellverfahren wird wohl, zumindest für kleinere Mengen, schon lange üblich gewesen sein. Es ist aus einigen Dörfern im Taubertal noch um die Wende des 18. zum 19. Jahrhundert belegt. Im hohenlohischen Gebiet war es jedenfalls um 1777 allgemein bekannt, wie aus einer zeitgenössischen Schilderung des berühmten Bauernpfarrers Johann Friedrich Mayer aus Kupferzell (rd. 40 km südöstlich vom Bauland gelegen) hervorgeht[3]). „Die Zubereitung bey uns geschiehet so: Man heizet den Backofen mäßig, feget Kohlen und Asche sehr genau aus und schiebet sodann den Flachs Handvollweis in denselben, mittels einer Gabel oder so etwas hinein; ist er gestampft voll, so wird er verschlossen, alle Öffnungen werden mit Häfnerleim wohl verstrichen, und so bleibet der Flachs 24, auch noch etliche Stunden länger da liegen. Dann kommen die Weibsleute mit ihren Brechstöcken zusammen, ein Mann nimmet ihn Handvollweis aus dem Backofen heraus und bläuet oder schlaget ihn mittels eines runden Holzes auf einem hölzernen Plocke wohl durch, giebt ihn den Brecherinnen, die ihn wohl durchbrechen, wobey ihnen dann das Bast allein in der Hand bleibet, und die Acheln oder Nadeln, das Holzichte im Flachs, unter die Breche hinabfället."

Die in der Aufklärungszeit einsetzenden Anstrengungen der Territorialfürsten, die Landwirtschaft in ihren Ländern zu heben, bewirkte im Gebiet zwischen Neckar und Main auch eine sprunghafte Steigerung des Flachsanbaues. Dadurch aber wurden vollkommenere Aufbereitungsverfahren notwendig. Es überrascht, daß nun plötzlich eine Einrichtung aus der Vor- und Frühzeit bei der Flachsröste auftaucht: Die D a r r g r u b e. Urkundlich läßt sich ihre Wiedereinführung nicht genau belegen. Im Erhebungsbogen des Fürsten von Leiningen aus dem Jahr 1803[4]) werden Grubendarren für Flachs in dem weiten Territorium schon als eine Selbstverständlichkeit vorausgesetzt. Seine Frage III unter dem Abschnitt „C 6, Gegen Feuersgefahr: Ob ein besonderes Brechhaus oder Flachsdörren vorhanden, wie weit solches von den nächsten Gebäuden entfernt liegt und ob die Sticheln gehörig weggeräumt werden" gibt reiche Auskunft über rund 140 Ortschaften und Höfe, die damals zum Fürstentum Leiningen gehörten. Dieser kurzlebige Nachfolgestaat in den zu Kurmainz gehörenden Ländereien des säkularisierten Klosters Amorbach umfaßte beinahe den gesamten heutigen Landkreis Buchen, die im Odenwald und Neckartal gelegenen Gebiete des Kreises Mosbach, ferner die südlich des Mains zum Kreis Miltenberg zählenden Orte und mehrere westlich der Tauber liegenden Dörfer und Städtchen des Kreises Tauberbischofsheim. Wenn auch die ehedem kurpfälzischen, gräflich wertheimischen, bischöflich würzburgischen und reichsritterschaftlichen Orte dieser Landstriche in dem Fragebogen unberücksichtigt blieben, so gibt er dennoch eine aufschlußreiche Übersicht über die Verbreitung des Flachsanbaues im gesamten Untersuchungsgebiet.

Höhenlage und Bodenbeschaffenheit, als Voraussetzung für das Gedeihen dieser alten Gespinstpflanze, waren hier äußerst günstig; Hanf scheint nur in dem warmen und feuchten Klima des Neckar- und Elzbachtales gebaut worden zu sein. Hauptanbaugebiet für Flachs war, wie aus der Häufigkeit der Darren in den einzelnen Ortschaften zu schließen ist, der Kreis Buchen, also das „Bauland". Während für Buchen 3, Altheim 4, Götzingen 8, Glashofen 3, Berolzheim 6 Darren angegeben

wurden, begnügten sich die Berichterstatter von Walldürn, Hardheim, Osterburken, Höpfingen, Gerichtstetten und Schweinberg leider mit der unbestimmten Angabe „etliche" oder „mehrere". Überraschend zahlreiche Darren meldeten auch die kleinen Orte des vorderen Odenwaldes: Lohrbach 6, Sattelbach 4, Fahrenbach 3, Robern 3, Krumbach 4, Wagenschwend 4 und Schollbrunn 4. Dagegen nahm ihre Zahl gegen den Main und die Tauber zu ab, in den beiden Flußtälern selbst und im „Schüpfer Grund" wurden nur einige festgestellt. In Windischbuch wurde „Flachs so viel gezogen, wie die Weibsbilder im Winter selbst spinnen und das nötige Tuch ins Haus anschaffen können". Pülfringen besaß „2 Flachsdörr 100 Schritt außer dem Ort; es ist auch keine Feuersgefahr, wenn arme Haushaltungen etwas weniger Flachs in denen Backöfen dörren, weil man mit einer kleinen Portion Flachs mit so viel Aufwand unmöglich auf die Dörr ziehen kann und arme Nachbarn wollen doch auch Hemder, Leilache und Kleider haben." Tauberbischofsheim berichtet: „Weil der Flachsbau allhier nicht in Übung ist, so ist weder Brechhaus noch Flachsdörre vorhanden. Der unbedeutende und sehr wenig erzogene Flachs einiger Stücke hingegen wird nach ausgebackenem Brot im ungedämpften Backofen gedörrt." Ebenso heißt es für Brunntal: „jeder dörret das seinige in seinem Backofen".

Der Menge der Darren entsprach die große Zahl der Leineweber. Auch hierüber geben die Leiningen'schen Erhebungsbögen von 1803 und 1806 Aufschluß. So arbeiteten 1803 im Vogteiamt Buchen (Buchen, Hettingen, Götzingen, Altheim und Unterneudorf) 61, im Mudauer Vogteibezirk mit 18 Odenwaldorten 42, im Oberamt Boxberg mit 17 Dörfern 94 Leineweber. Noch deutlicher lassen sich die Kerngebiete des Flachsanbaues aus der Zahl der in den einzelnen Ortschaften ansässigen Leineweber in derselben Zeitspanne erkennen: Walldürn 35, Altheim 25 („von denen 6 beständig ins Inn- und Ausland handeln"), Buchen 15, Schillingstadt 22, Schweigern 16, Schwabhausen 13, Bobstadt 12, Windischbuch 10. Daneben hatte damals fast jeder Bauer in seinem Haus einen Webstuhl, auf dem er den Winter über das Leinen für die Familie webte[5]).

Über den Bau der Flachsdarren ist aus den Antworten nur wenig zu entnehmen. In Berolzheim wurden sie als „Gruben" bezeichnet, im Neckartal (Haßmersheim, Rockenau und Igelsbach) als „Brechlöcher", in Gissigheim als „Brechöfen", in Kupprichhausen als „Dörröfen", in Zimmern, Hemsbach und Schollbrunn als „Brechdarr", in Oberschüpf als „Flachsbreche", in Königshofen stand „ein Dörrofen ohne Uibergebäude", in Nüstenbach „zwei offene Flachsdörren", sonst aber wurden sie lediglich „Flachsdörren" genannt. Es ist aber auf Grund der Untersuchungen an Ort und Stelle und der Befragung alter Bauern und Bäuerinnen anzunehmen, daß es sich — wie die Belege aus Berolzheim, Nüstenbach, dem Neckartal und Königshofen verraten — durchweg um offene Gruben gehandelt hat, die bei schlechter Witterung ein Notdach erhielten. Der Feuersgefahr wegen lagen sie „einen Büchsenschuß", „20 Ruthen" oder „200 bis 300 Gäng" vom Ortsrand entfernt.

Die Wortverbindungen „Brechlöcher", „Brechofen" und „Brechdörr" deuten darauf hin, daß der geröstete Flachs oder Hanf unmittelbar von der Darre weg auf den um diese aufgestellten Brechen von Frauen und Mädchen zu „Werg" weiterverarbeitet wurde. Die Stadt Buchen gebot sogar, daß „Flachs weder in den Häusern, noch in den Scheuern gebrecht, viel weniger bei Licht bearbeitet werden darf, sondern muß Flachs und Hanf sämtlich außer der Stadt, alwo drey Flachsdörren angelegt sind, gedörrt und gebrochen werden". Dagegen „befinden sich in Götzingen acht Flachsdarren aber kein Brechhaus und wird in der Scheuer gebrochen und liegt die nächste

Flachsdarr nur ein Steinwurf weit zu dem Dorf."

Brechhäuser, also überdachte Räume, in denen der Flachs auch bei schlechtem Wetter gebrochen werden konnte, sind in Ober-, Mittel- und Unterschefflenz, ferner in Auerbach und Sulzbach (sämtlich im Kreis Mosbach) belegt. Sonst aber bauten die Dörfer ihre Darren gerne unter einem Baum (Mainbullau unter der „Brechdörr-Buche", Wessenthal unter einer Linde), dessen Krone sie und die Brecherinnen vor Regengüssen leidlich schützen mochten.

Die beim Brechen abfallenden Stengelteile, die „Sticheln" oder „Acheln", mußten vom Brechplatz, der Brandgefahr wegen, weggeführt werden. In Rinschheim benutzten die Einwohner sie gerne „zu Gebäulichkeiten" (zum Mischen unter den Strohlehm für die Schlierriegelbauten)[6]) und zu „unsauberen Wegen", in Obrigheim und Haßmersheim wurden sie „zur Streu vors Vieh" benutzt.

Heute sind die meisten Dörrgruben zugeschüttet, verwachsen oder zusammengestürzt. Gut erhalten blieb die Anlage in Mainbullau, Kreis Miltenberg (Abb. 3). Die mit Sandstein ausgemauerte Grube ist fast quadratisch, mit Innenlängen von 1,50 m und einer Tiefe von 1,30 m. Durch das leicht ansteigende Gelände führt ein unterirdischer, 7 m langer „Hals" (Feuergang), der ebenfalls gemauert ist[7]). In seiner viereckigen, 30/40 cm weiten Öffnung brannte während der Darrzeit Tag und Nacht das Feuer. Geschürt wurde mit „eichenen Knüppeln", hartem Wurzelholz, das mit kurzer Flamme und ohne starke Rauchentwicklung brennt. Durch den Feuerungsgang zog die Hitze in die Grube. Seine Länge bot einigermaßen Gewähr dafür, daß Funken erloschen, ehe sie das dürre Flachsstroh erreichten und in Brand

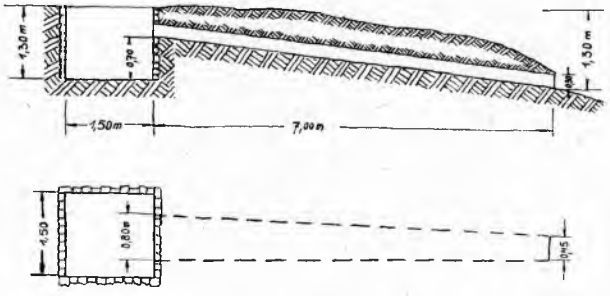

Abb. 3 Flachsdarre bei Mainbullau: Kr. Miltenberg

setzten. Der Hals verbreitert sich gegen die Grube zu auf 80 cm, um die Hitze auf eine möglichst große Fläche der Darre einwirken zu lassen. Seine Mündung liegt etwa 1 m über der Grubensohle und verhindert so, daß die Strohabfälle, die sich während der Darrzeit auf dem Boden ansammelten, durch Funkenflug Feuer fingen. Vorbeugend wurde daher die Grube nach mehreren Darreinsätzen ausgebrannt. Trotz all dieser Sicherheitsmaßnahmen geriet an böigen Tagen hin und wieder ein Dörrsatz in Brand. Besondere „Feuerhäuser", kellerartig gewölbte, fensterlose Räume, in denen das Darrfeuer völlig windgeschützt unterhalten wurde, waren im Gebiet zwischen Neckar und Main unbekannt. Ein solches gehört zu der Gemeinschaftsdarre von Oberahorn bei Feuchtwangen, die im Garten des Feuchtwanger Heimatmuseums wiederaufgebaut wurde. Die Mainbullauer Darre besaß auf dem oberen Grubenrand einen Rost aus armsdicken Eichenprügeln. Auf ihm wurden die Flachsbüschel zunächst hoch-

gestellt, in den nächsten Lagen quergeschichtet bis zu einer Höhe von 2 m. Dann wurde der Haufen mit einem großen Tuch abgedeckt, damit die Hitze den Flachs richtig „durchbähte". Die Dörrzeit für eine „Partie" betrug 6 bis 7 Stunden.

Eine andere Flachsdarre in noch gutem Zustand befindet sich in Dörlesberg, Kreis Tauberbischofsheim. Hier ist die Grube auf der

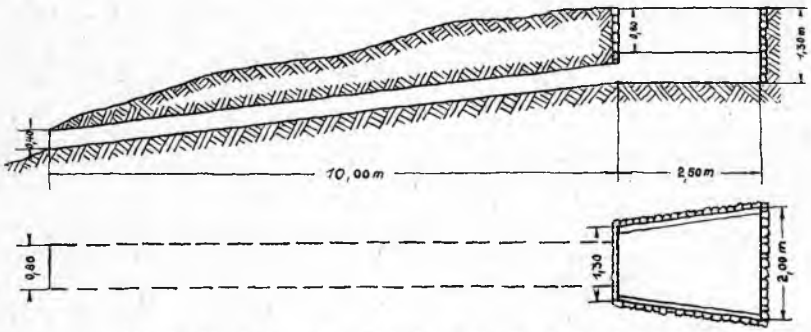

Abb. 4 Flachsdarre bei Dörlesberg, Kr. Tauberbischofsheim

Eintrittsseite des Halses 1,30 m breit und erweitert sich, bei einer Länge von 2,50 m, auf eine Breite von 2,00 m. Die Gesamttiefe beträgt 1,30 m. Der Mauerabsatz an den Längsseiten, auf dem der Prügel-Rost auflag, steht jedoch nur 50 cm über der Grubensohle, so daß der „eingesetzte" Flachs, bei einer Höhe des Haufens von ca. 3 m, nur 1,20 m über den oberen Grubenrand herausragte. Der Hals ist etwa 10 m lang und hat eine Öffnung von 40/80 cm (Abb. 4).

Von den Brechhäusern des Untersuchungsgebietes ist nur eines im alten Zustand erhalten geblieben und zwar in Neudenau a. Jagst. Dieses Brechhaus, auch „Brechloch" genannt, war eine Gemeinschaftsanlage. Die 21,70 m lange und 5,70 m breite Halle ist nach allen Seiten hin offen. Das flachgeneigte Satteldach ruht auf starken Mauerpfeilern (Abb. 5). Im 19. Jahrhundert wurde der Flachs in drei Gruben gedörrt, die ungefähr 8 m vor dem Brechhaus im Freien lagen, heute aber verschwunden sind. Ursprünglich scheint im linken Flügel des Baues eine große Dörrgrube vorgesehen gewesen zu sein, ähnlich der obenerwähnten Anlage in Feuchtwangen. Der Erinnerung der Gewährsleute nach war dieser Raum früher durch eine Mauer von der Brechhalle getrennt. Untersuchungen hierüber konnten nicht angestellt werden, da das Neudenauer Brechhaus heute als Holzlager benutzt wird. In guten Jahren mußte der gedörrte Flachs, wenn er nicht „asse heeß" von der Darre weg gebrochen werden konnte, auf dem Gebälk des Daches für kurze Zeit gelagert werden. Nur bei schlechtem Wetter stellten die Frauen ihre Brechen in der Halle auf, sonst aber wurde, des Staubes wegen, der bei der Arbeit entstand, vor der Halle gebrochen. Das Neudenauer Brechhaus stammt frühestens aus dem Beginn des 19. Jahrhunderts und wurde bis 1890 benutzt. In Steinbach bei Wertheim wurde noch 1851 ein solches errichtet[8]).

Die genauen Gegenstücke zu unseren Darrgruben sind die „Bahlöcher" oder „Hoaröfen" im obersteirischen Tauerngebiet[9]). Auch hier wurde in der Mündung eines Heizstollens — genau wie beim römischen praefurnium — ein Feuer entzündet, dessen Hitze zu der bergwärts gelegenen, steingemauerten Grube geleitet, den auf einem Stangenrost aufgestapelten Flachs röstete. Auch die Felddarren in Nordfrankreich, England und in den nordischen Ländern sind ähnlich gebaut. Da-

gegen besitzen die „Dörröfen" im Wechsel- und Schneeberg-Gebiet (südl. Niederösterreich) keine Heißluftstollen[10]).

Im hessischen Odenwald erlebte die Grubendarre eine eigenartige Verwendung und zwar als

Zwetschgendarre.

Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts wurde dort, vor allem in den ehemaligen Ämtern

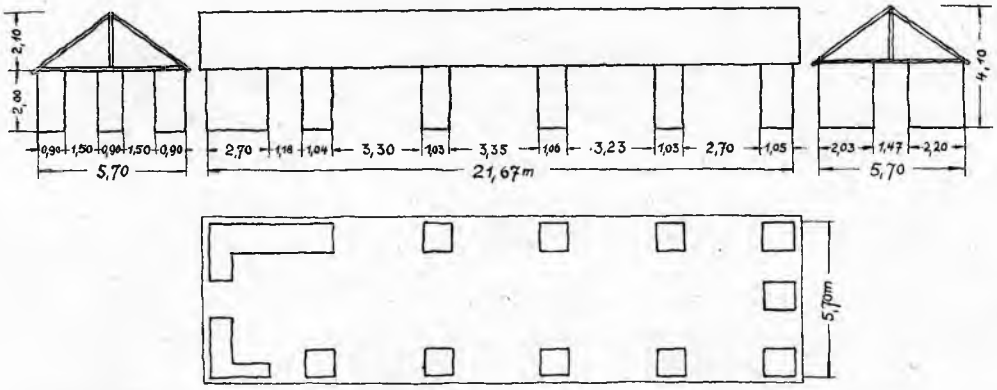

Abb. 5 Brechhaus in Neudenau a. d. Jagst

Breuberg und Reichenberg, Weinbau getrieben. Da die Erträge Jahr für Jahr mehr zurückgingen, gaben die Bauern die mühevolle und unrentabel gewordene Arbeit auf und pflanzten in den aufgelassenen Weinbergen Zwetschgenbäume an. Diese erbrachten nach wenigen Jahren so große Ernten, daß die Leute der Zwetschgenkuchen bald überdrüssig waren, die Hausfrauen alle Töpfe mit Zwetschgenmus gefüllt hatten, die Schnapsbrenner keine leeren Kufen zum Einschlagen der Früchte mehr auftreiben konnten und daß in allen Backöfen Tag und Nacht Zwetschgen gedörrt wurden, ohne daß der Segen ein Ende nehmen wollte. Da kam einem Bauern der rettende Einfall: er erinnerte sich an die Dörrgruben und hob in einem Zwetschgenberg eine solche aus. Von dem unterhalb hinziehenden Weinbergsmäuerchen aus führte er einen Heizkanal zu ihr hin. Ein Holzrost, auf den die Zwetschgen geschüttet werden konnten, war schnell beschafft, und schon war die primitive Anlage betriebsfertig. Kein Wunder, daß diese Erfindung rasch Schule machte; die „Loch- oder Rauchdarre" qualmte nach einer Schilderung des Pfarrers Walther von Sandberg aus dem Jahre 1840[11]) den September und Oktober hindurch in allen Zwetschgengärten. In guten Jahren um 1800 gingen mehr als 30 000 Malter Dörrzwetschgen aus dem Amt Breuberg nach Frankfurt und nach den Niederlanden und erbrachten Einnahmen von 10 000 bis 15 000 Gulden. Allerdings war diese Ware oft rußgeschwärzt und rauchig. Daher kam mit der Zeit eine verbesserte Darre auf, bei der jene Nachteile mehr oder weniger ausgeschaltet wurden. Pfarrer Walther beschreibt sie als alleinstehendes, einräumiges Dörrhäuschen aus Lehmfachwerk[12]), in dem 12 bis 18 Hürden auf Querbalken lagen. Die Hitze wurde in einem kurzen Hals von unten her zugeführt, staute sich im Innern und entwich durch ein kleines Abzugsloch in der Decke. Das vorgezogene Dach gewährte den Dörrern bei schlechter Witterung Schutz. Die letzte dieser Darren konnte vom Verfasser 1955 im Hof Roß in Oberkinzig aufgenommen werden. Sie steht zwar nicht mehr allein, sondern Wand an Wand mit dem Backofen

unter dem Dach eines Nebengebäudes, das auch den großen gewölbten Keller enthält. Dem Backofen und der Darre entlang zieht ein steinplattenbelegter, überdachter Gang. Von ihm aus öffnet sich die schmale Türe in die rauchdunkle Dörrkammer, einen leeren Raum, 2,30 m lang, 2,10 m breit und 1,78 m hoch. Nur die beiden senkrechtstehenden Balkenpaare an den Längswänden verraten den Zweck der Kammer. In den linken Pfosten sind nämlich im Abstand von 12 cm quadratische Löcher, in den rechten hakenförmige Öffnungen eingestemmt, eine einfache Konstruktion, die es ermöglichte, bis zu acht Querhölzer einzusetzen. Auf ihnen fanden — bei einer Hürdenbreite von 38 cm — in jeder Lage fünf, zusammen also 40 Hürden Platz. Das Feuerloch liegt auf der Gegenseite der Türe an der Sohle des Darraumes. Es ist 46 cm breit und 80 cm hoch, mit ovalen Ausbuchtungen gemauert und hat rechts und links wie beim Backofen ein rechteckiges Zugloch. Das Feuer wurde unmittelbar in der Maueröffnung entzündet.

H. W. Debor gibt in seiner „Geschichte des Wein- und Obstbaues im Odenwald" eine aufschlußreiche Darstellung der Entwicklung und des Absterbens dieses Wirtschaftszweiges. Daraus geht hervor, daß im Zeitalter der Bauernemanzipation Staat, landwirtschaftliche Vereine und Handelshäuser sich bemüht haben, den Niedergang des Zwetschgengeschäftes aufzuhalten. Es wurde sogar 1847 in Höchst und Reichelsheim je ein nach neuesten Erkenntnissen konstruierter Gemeinschaftsdörrofen errichtet, auf dem einwandfreie, rauch- und rußfreie Ware hergestellt wurde. Doch fruchteten diese Bemühungen wenig. Die Konkurrenz der fränkischen Dörrzwetschgen aus der Bamberger Gegend und die seit dem Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes in großen Mengen eingeführten bosnischen Backpflaumen hatten inzwischen den Markt erobert. Das bittere Ende brachte der Winter 1879/80, in dem 40 % der Zwetschgenbäume vernichtet wurden. Die Bauern versuchten es dann mit der Herstellung von gedörrten Äpfeln, Birnen und Heidelbeeren; in Pfaffenbeerfurth war sogar eine besondere Dörre für Walnüsse. Aber der erhoffte wirtschaftliche Erfolg blieb aus: seit 1920 rauchen die letzten Odenwälder Darren nicht mehr.

Ehe auf die Grünkerndarre eingegangen wird, erscheint es notwendig, die Entwicklung der Grubendarren kurz aufzuzeigen. Ihre Kennzeichen sind zusammenfassend folgende: In dem durch ansteigendes Gelände getriebenen Heizstollen werden Rauch und Hitze des Darrfeuers nach der meist viereckigen, gemauerten Grube geleitet, um dort die auf einem Rost ausgebreiteten landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu dörren. Solche primitiven Anlagen sind in Europa durch zahlreiche Ausgrabungen aus der Vor- und Frühzeit belegt. Diese Funde beweisen jedoch, daß damals die Grubendarren hauptsächlich zum Dörren von Getreide gedient haben. Eine aufschlußreiche Zusammenstellung über das vorliegende Material bietet H. Hinz in seiner Abhandlung „Zur Entwicklung des Darrenwesens"[13]), aus der hier einige Quellen zitiert werden. Danach waren Darren vor allem in den atlantischen Randgebieten, in Gebirgsgegenden und in Osteuropa verbreitet, überall dort also, wo die Ernte sehr feucht oder frühreif eingebracht werden mußte [s. 88]. Aus solchem Getreide aber läßt sich — zumal mit primitiven Handmühlen — ohne vorheriges Trocknen kein Mehl gewinnen [89]. Belege aus den Orkneys, den Färöern, aus Irland, Schottland und Wales lassen den Fortbestand der Dörröfen von der Bronzezeit über die ältere Eisenzeit bis ins Mittelalter erkennen. Selbst die Römer waren während der Besatzungszeit auf der englischen Insel gezwungen gewesen, sich den einheimischen Erntegebräuchen anzupassen und die praehistorische Sitte des Schneidens unreifer Ähren und ihres Röstens zu übernehmen [93]. Als Darre benutzten sie jedoch — nach dem

Muster ihrer Bäder — durch Hypokausten beheizte Räume mit doppelten Plattenböden [91]. In Osteuropa, vor allem in Lettland und Rußland sind Grubendarren bis in die Neuzeit allgemein gebräuchlich [102]. Sogar in Italien wurde eine selten angebaute Emmerart gedarrt [91]. Nach archäologischen Funden in Norddeutschland, Süddeutschland und der Schweiz dürfen die Getreide-Grubendarren auch in Mitteleuropa seit der Vorzeit als allgemein bekannt vorausgesetzt werden [102]. Hier scheinen sie jedoch, im Zusammenhang mit dem vermehrten Getreideanbau, durch Lagerung der Garben in den Dachräumen der schornsteinlosen Bauernhäuser abgelöst worden zu sein. Dabei spielt wiederum der trocknende und zugleich konservierende Rauch der offenen Herdstätten, wie sie sich beispielsweise im niederdeutschen Hallenhaus und im Schwarzwälder Rauchhaus lange erhalten haben, eine maßgebliche Rolle[14]).

In engstem Zusammenhang mit dem Darren des Getreides stehen die verschiedenen Arten des Einbringens der Ernte. A. Lühning berichtet in „Die schneidenden Erntegeräte“[15]), daß „seit dem Neolithikum sowohl der Ähren- als auch der Halmschnitt bekannt waren. Entscheidend für die Anwendung der einen oder anderen Methode waren jeweils die agrarischen Verhältnisse und die damit verbundenen Verwendungsmöglichkeiten für das Stroh. Diese Tatsache blieb für das eiserne Erntegerät bestehen, wenn auch (besonders in Europa) der Ährenschnitt weitgehend zugunsten des Halmschnittes zurückgedrängt wurde, weil mit der Verschlechterung des Klimas und der sich ausbildenden Stallfütterung der Bedarf an Winterfutter und Streu für das Vieh erheblich anstieg. Wo am Ährenschnitt festgehalten wurde, verband man ihn häufig mit dem Halmschnitt, indem zunächst die Ähren und später das Stroh abgeerntet wurde. Das hatte den Vorteil, daß weniger Getreidekörner verloren gingen, die Ähren rascher trockneten und kein Unkrautsamen zwischen die Körner gelangte. An manchen Orten hielt sich der Ährenschnitt bis in die Gegenwart; es handelt sich dabei allerdings häufig um die Gewinnung milchreifen Getreides (Grünkern) zur Bereitung bestimmter Speisen.“ A. Maurizio[16]) berichtet aus Polen, daß dort milchreifer Roggen im Ährenschnitt geerntet wird und die Halme später gemäht oder auf dem Felde verbrannt werden; auch bei den Slawen werde der Ährenschnitt häufig angewendet. Die Bauern bedienten sich dort zum Abreißen eines Rechens nach Art eines Kammes. Die Kaschuben gewännen auf diese Weise ebenfalls halbreifen Roggen, den sie im Ofen dörrten und auf der Handmühle mahlten.

Diese Beispiele uralter und eigenartiger Ernte- und Dörrverfahren stellen die aus einem gewissen Lokalpatriotismus heraus entstandene Erzählung, das Bauland sei die Urheimat des Grünkerns, in Frage. Gewiß ist nur, daß in Europa sich einzig und allein in diesem Gebiet eine Abart des Ährenschnittes und das Darren von Dinkel bis heute erhalten hat. Zwar war hier seit Menschengedenken der Halmschnitt üblich, aber die einzelnen gesichelten „Hämpfel“ wurden, nachdem die Ähren durch Stauchen in ein Blechgefäß auf gleiche Länge gebracht waren, auf einem Hackklotz mit dem Beil „geköpft“, so daß die Kolben auf ein Tuch fielen. Die Sensenmahd und vor allem die Einführung des eisernen „Reffes“ zum Abreißen der Ähren (um 1890) bedeuteten eine große Einsparung von Arbeitskräften. Benötigten doch die großen Grünkernbauern in der Erntezeit zusätzlich zehn und mehr fremde Arbeitskräfte. Die Schnitterinnen kamen teils aus dem „Weinland“ (dem Schüpfer- und Taubergrund), teils wurden sie mit Fuhrwerken aus dem Mainhardter und Waldenburger Waldgebiet abgeholt[17]).

Die Grünkern-Frucht ist der Dinkel (Triticum spelta). Im Mittelalter umfaßte sein Anbaugebiet nach den Untersuchungen R. Gradmanns[18]) die alemannisch besiedelten Teile der Schweiz und Vorarlbergs, die Gebiete des

oberen Neckars, der Baar und den oberschwäbischen Raum zwischen Donau und Bodensee. Das Bauland als nördliche Exklave dieses Kerngebietes hat Gradmann nicht berücksichtigt. „Wenn hier der Dinkel heute noch die ‚Frucht' ist", so berichtet Fr. Metz, „dann liegt das nicht in erster Linie daran, daß er ein Erbstück alten alemannischen Getreidebaues ist, sondern vor allem daran, daß er auf den Kalkböden, auch flachgründigen, gut gedeiht, besser als jede andere Winterfrucht"[19]). Zudem liefert er ein Mehl von ausgezeichneter Backfähigkeit. Erst nach 1900 vollzog sich allmählich eine Wandlung zugunsten des Weizens. Ursachen hierfür waren, außer der größeren Ernteerträge des Weizens, die nachteiligen Eigenschaften des Dinkels. Er ist nämlich kein „Nacktweizen", seine Körner bleiben beim Dreschen von den Spelzen umschlossen und müssen daher vor der Vermahlung im Gerbgang der Mühle von den Hülsen befreit, „gegerbt", werden. Diese Spelzweizenart besitzt außerdem einen äußerst schwachen Halm und „fällt" bei starken Regengüssen, so daß das Feld oft wie niedergewalzt daliegt. Bricht dann noch die spröde Fruchtstandachse der Ähre, so gehen die Körner restlos verloren. Deshalb ernteten die Bauern seit Jahrhunderten den besonders gefährdeten Dinkel unter den Bäumen an der Ackergrenze und an den Wegrainen entlang in milchreifem Zustand, indem sie die Ähren abschnitten und sie dann im B a c k o f e n dörrten. Dadurch schrumpften die Körner stark und behielten ihre olivgrüne Farbe. Der „Keern", wie der Grünkern landläufig heißt, wurde ursprünglich nur in Mengen von 10 bis 15 Pfund für den Hausgebrauch „gemacht". Die Bäuerin des Baulands bereitete aus ihm seit jeher schmackhafte Suppen und Küchlein[20]).

Der bis jetzt älteste Beleg für Grünkern steht in der Kellereirechnung des Klosters Amorbach i. Odw. Er stammt aus dem Jahr 1660[21]):

„1 fl. 5 alb. 4 d. p. 1 Someri 1/2 mezen grünen Kern, die metze p. 8 alb., den 9. octobris."

(1 Gulden [fl.] = 30 Weißpfennige [albus] = 240 Pfennige [d].) Die späteren Belege aus dem 18. Jahrhundert sind aus der Grünkern-Literatur [22]) bekannt. Auch die Ernte wurde dort so eingehend geschildert, daß hier nicht mehr darauf eingegangen werden braucht. Dagegen fehlen bis jetzt ausführliche Untersuchungen über die

G r ü n k e r n d a r r e.

Sie verdankt ihre Entstehung einem rein wirtschaftlichen Motiv: der Markt- und Preisentwicklung, die der Grünkern in den Jahren nach 1870 erlebte. Die Schrittmacher dieser Konjunktur waren die in den ehemals reichsritterschaftlichen Dörfern und Städtchen des Baulands ansässigen Handelsjuden. Da die Bauern selbst kaum Handel treiben, waren sie früher, bis zur Gründung der bäuerlichen Genossenschaften, auf die Vermittlung jener Händlerschicht angewiesen und folgten gerne deren Impulsen, zumal sie wirtschaftlichen Aufschwung versprachen. Dazu die Aussagen meiner Gewährsleute: Der Bauer Thomas Hambrecht aus Sindolsheim, gest. 1956 im Alter von 85 Jahren, berichtete, daß früher Grünkern hauptsächlich in Höpfingen und Altheim gemacht wurde. Von dort bezog der Sindolsheimer Handelsjude Amschel Lader, der sich als erster auf den Grünkernhandel verlegte, bis 1882 diese Ware. Der Zentner galt damals 28 bis 30 Mark. Lader kaufte gewöhnlich den Dinkel auf dem Halm und beauftragte seine Makler in den einzelnen Dörfern, für das Ernten und Dörren zu sorgen. Der ehemalige Polizeidiener Oskar Fahrbach in Rosenberg (gest. 1954 im Alter von 84 Jahren) war solch ein Makler. Er erzählte, daß er seit den 80er Jahren den Grünkern mit der Bahn nach Mannheim verfrachten mußte, wo die Ware von den Juden an der Produktenbörse angeboten wurde. Der 84jährige Landwirt Schmidt in Osterburken erinnerte sich, daß die

Juden Rohnheimer und Ostheimer von Merchingen (die im dortigen Schloß die Grünkernerzeugung sogar fabrikmäßig betrieben), die Juden Strauß und Emrich in Osterburken und A. Schorsch in Adelsheim einen ausgedehnten Grünkernhandel nach Mannheim unterhielten. Sie ermunterten die Bauländer Bauern, sich immer mehr auf die Grünkernbereitung zu verlegen. Zunächst brachten die Landwirte die Säcke mit den Ähren auf die Malzdarren der örtlichen Bierbrauereien (in Sindolsheim, Osterburken, Ballenberg, Ober- und Unterwittstadt und Schillingstadt). Bald aber war hier, wie auch in den vielen anderen Grünkerndörfern, die Errichtung besonderer Darren unumgänglich geworden. Den Aussagen der Gewährsleute nach könnten die ältesten Grünkerndarren in Höpfingen, Rinschheim oder Altheim gestanden haben. Genauere Angaben datieren das Baujahr der ersten Darre in Hemsbach auf 1868, in Rosenberg auf 1870 (errichtet von Landwirt Johann Vogt), in Osterburken ebenfalls auf 1870 (hier sollen die Brüder Jakob und Alois Keller eine Darre in Rinschheim, dem Wohnsitz ihres gemeinsamen Schwiegervaters, zum Vorbild genommen haben[23]). In Sindolsheim wurde die erste Darre 1882 erbaut. Nach Hohenstadt brachte sie im Jahre 1885 der Bauer Michael Adam Baumann, der Vater von Frau Emma Mezler (geb. 1878). Ihr und ihrem Manne, dem 81jährigen Landwirt Edmund Mezler, verdankt der Verfasser die Beschreibung einer jener ersten Darren.

Sie bestand aus einem kleinen, schuppenartigen Gebäude, noch ohne Bauplan und amtliche Genehmigung von Bauer und Maurer erstellt. Offensichtlich hat hier die alte Flachsdarre als Muster gedient, denn die Hitze des Feuers wurde durch einen 1½ bis 2 m langen Hals in den rechteckigen, mit dem hierzulande anstehenden Kalkstein ausgemauerten Schacht geführt. Über der Mündung des Halses im Grubenboden saß ein walzenförmiger Funkenfänger aus Backsteinen, der an der Mantelfläche vier rechtwinklig zueinander stehende Austrittsöffnungen für die Heißluft hatte. Dieser sogenannte „König" war nur etwa 20 cm hoch und hatte einen Durchmesser von kaum 60 cm. Er stellte eine besondere Vorsichtsmaßnahme gegen das Inbrandgeraten des Dörrgutes dar, denn das Darrblech lag nur rund 1,00 m über der Grubensohle. Wenn nämlich das „Gsied", das durch das Lochblech in die Grube hinunterfiel, durch Funkenflug Feuer fing, ging der Grünkern samt der Darre in Flammen auf. Daher mußte der Ofenkörper von Zeit zu Zeit ausgebrannt werden. Das Darrblech wurde vom Dorfschmied oder Schlosser aus starkem Schwarzblech gefertigt und siebartig durchlöchert. Da die Dinkelkolben während des ganzen Röstprozesses (2 bis 3 Std.) umgeschaufelt werden müssen, wurde das Darrblech von einem 20 cm hohen Rahmen aus Balken umgeben, der das Röstgut zusammenhielt. Gegen Regen war die Darre durch ein auf vier Pfosten ruhendes Dach geschützt (Abb. 6).

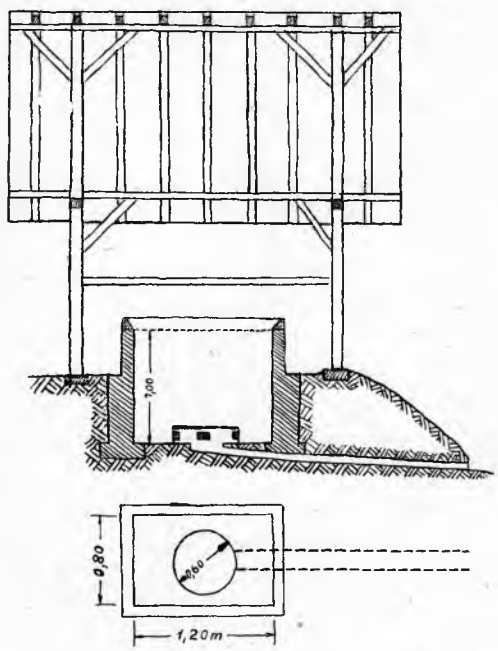

Abb. 6 Rekonstruktion der ältesten Gründarre um 1885 bei Hohenstadt

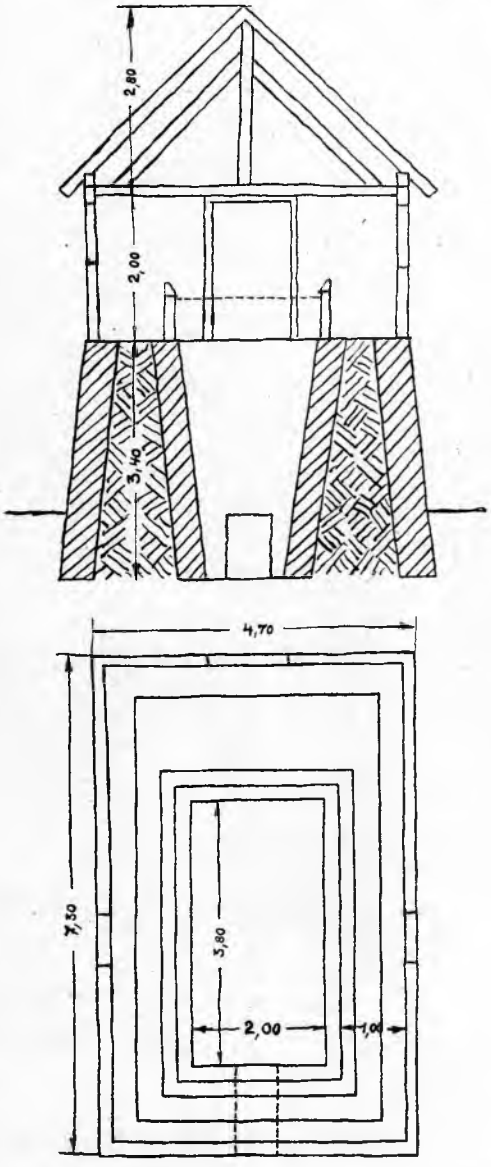

Abb. 7 Plan der Grünkerndarre des J. V. Kappes, Altheim 1912

Diese Bauten sind heute verschwunden, dagegen finden sich ihre Nachfolger im Kerngebiet des Grünkernanbaues, dem Bauland, noch recht zahlreich. Um dem rasch anwachsenden Grünkernbedarf nachzukommen, mußte

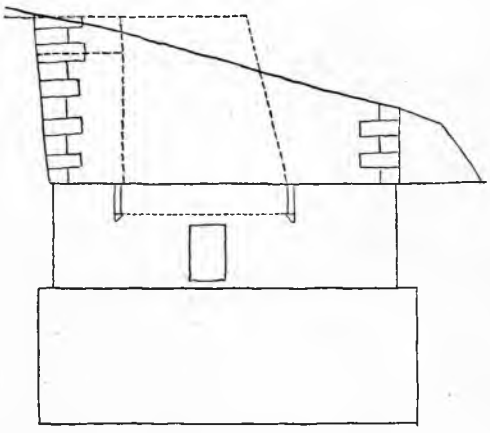

Abb. 7

die Darrfläche auf 5 bis 8 qm vergrößert werden. Daher ragt nun der Ofenkörper auf der Einmündungsseite des Heizganges völlig aus dem abhängigen Gelände heraus und sitzt nur mit der Rückwand in der Erde. Die eigentliche Dörrwanne mit dem Holzrahmen liegt 50 cm über dem gemauerten Fundament auf einem schmalen Mauerkranz in bequemer Arbeitshöhe. Sie besitzt auf der einen Schmalseite ein herausnehmbares Brett, um nach Beendigung des Dörrens den jeweiligen Satz leichter abräumen zu können. Die vier bis fünf zusammengenieteten Bleche werden nun fertig von Firmen bezogen. Diese Grünkerndarren weisen in verschiedenen Einzelheiten augenfällige Übereinstimmung mit den alten Malzdarren auf, die wohl auch als selbständige Weiterentwicklung der ursprünglichen Grubendarren angenommen werden dürfen.

Fehler der ersten Grünkerndarren, wie eine zu geringe Höhe des Rostes über der Grubensohle, wurden ausgeschaltet; diese beträgt jetzt 2,60 bis 3,50 m. Dagegen wurden die bei den Flachsdarren gewonnenen Erfahrungen, wie die Vorteile des langen Heizganges, für unnötig erachtet und das Heizloch unmittelbar in die Grundmauer verlegt. Der Zustrom der Heißluft muß nun allerdings durch eine von der Darrbühne aus verstellbare eiserne Schiebe-

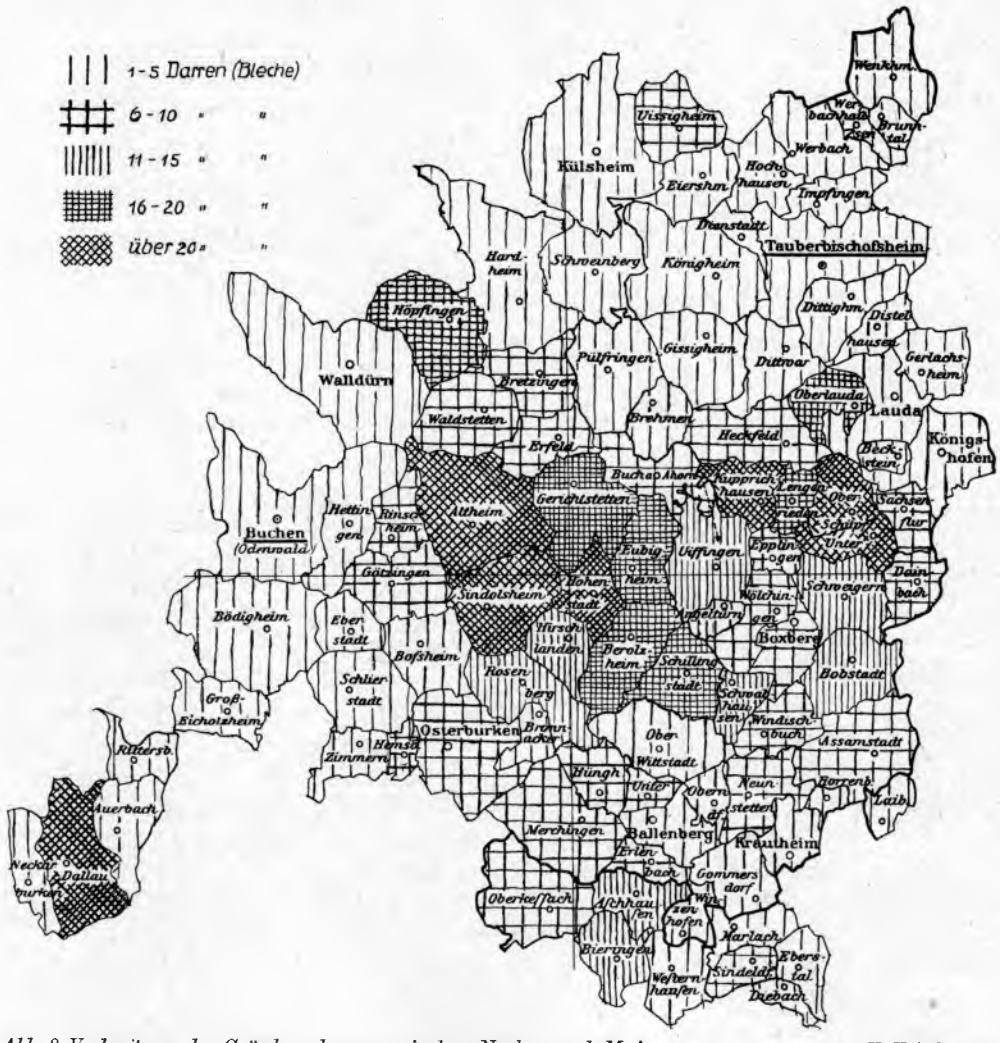

Abb. 8 Verbreitung der Grünkerndarren zwischen Neckar und Main gez. H. Heimberger

türe auf der Innenseite der Grubenwand reguliert werden. Auch die Frage, ob die Darre von der Schmal- oder Breitseite aus zu beheizen wäre, hat ihre Bedeutung verloren.

Die nach 1900 erbauten Grünkerndarren sind nach den Plänen ländlicher Baumeister und unter der Kontrolle der Bezirksbauämter errichtet. Sie besitzen durchweg sauber ausgeführtes Mauerwerk, eine stabile Bauweise und noch größere Darrflächen (10 bis 12 qm). War bisher die Darrbühne, des Dampfes und Rauches wegen in dem der Bauer arbeiten muß, meist offen gewesen, so ist sie jetzt mit Brettern verschalt, durch deren Ritzen und breite Fensterviereckе die Luft genügend Zutritt hat (Abb. 7). Auch Neukonstruktionen wurden erprobt. So ließ sich der Landwirt Stezler von Sindolsheim eine dreistöckige Darre errichten, die bis zum Dach hinauf

gemauert war. Die Ähren entdampften zunächst auf der obersten Darre, dann schüttete man sie durch ein Loch auf die mittlere und nach Erreichung einer bestimmten Röstung auf die untere Darre. Das Ergebnis war jedoch unbefriedigend. Außerdem war das Arbeiten in dem starken Qualm und der Hitze auf die Dauer unerträglich. Dagegen haben sich vor allem im Kreise Tauberbischofsheim Darren mit zwei, drei und sogar vier nebeneinanderliegenden Darrflächen, „Blechen", unter einem Dach nach 1900 überall eingeführt, weil die Baukosten für die einzelnen Eigentümer geringer sind. Neuerdings werden sie durchweg mit Thermometern ausgerüstet.

Im allgemeinen gehört die Darre in den Grünkerndörfern zu jedem größeren Bauernhof. Sie wird von Verwandten und Freunden mitbenutzt; Gemeinschaftsdarren sind selten. Meist stehen die unverkennbaren Bauten in langen Reihen beieinander an Wegböschungen außerhalb der Ortschaften. Ein typisches Beispiel hierfür bieten die acht Darren am Ortsausgang von Sindolsheim gegen Altheim.

Das eindrucksvollste Bild von der Ausdehnung der Grünkernbereitung vermittelt — neben der Statistik — die Übersichtskarte sämtlicher Darren im Gebiet der Kreise Buchen, Tauberbischofsheim, Künzelsau und Mosbach in insgesamt 95 Gemeinden (Abb. 8).

Kreis Buchen:

Orte	Darren	Orte	Darren
Altheim	22	Hardheim	5
Ballenberg	5	Hemsbach	7
Berolzheim	17	Hettingen	1
Bödigheim	1	Hirschlanden	14
Bofsheim	5	Höpfingen	20
Bretzingen	6	Hohenstadt	26
Bronnacker	4	Horrenbach	2
Buch a. Ahorn	7	Hüngheim	6
Buchen	1	Krautheim	4
Eberstadt	2	Merchingen	9
Erfeld	9	Neunstetten	9
Erlenbach	7	Oberndorf	3
Eubigheim	16	Oberwittstadt	3
Gerichtstetten	20	Osterburken	8
Götzingen	7	Rinschheim	7
Gommersdorf	5	Rosenberg	12
Gr. Eicholzheim	1	Schillingstadt	17
Schlierstadt	3	Waldstetten	10
Schweinberg	4	Walldürn	3
Sindolsheim	25	Winzenhofen	4
Unterwittstadt	6	Zimmern	1

Kreis Tauberbischofsheim:

Orte	Darren	(Bleche)
Angelthürn	3	3
Assamstadt	9	10
Beckstein	1	3
Bobstadt	12	15
Boxberg	8	8
Brehmen	3	5
Brunnthal	1	1
Dainbach	4	6
Dienstadt	3	3
Distelhausen	3	4
Dittigheim	2	2
Dittwar	3	5
Eiersheim	3	5
Epplingen	8	8
Gerlachsheim	1	2
Gissigheim	4	5
Heckfeld	6	8
Hochhausen	2	4
Impfingen	1	4
Königheim	3	5
Königshofen	2	2
Kupprichhausen	11	23
Külsheim	5	7
Lauda	1	1
Lengenrieden	7	20
Oberlauda	6	18
Oberschüpf	9	27
Pülfringen	2	3
Sachsenflur	8	8
Schwabhausen	12	13
Schweigern	10	14
Tauberbischofsheim	1	2
Uiffingen	14	14
Uissigheim	4	10
Unterschüpf	7	21
Wenkheim	2	4
Werbach	1	2
Werbachhausen	1	2
Windischbuch	7	7
Wölchingen	5	7

Kreis Künzelsau:

Aschhausen	5	14
Bieringen	14	
Diebach	1	
Eberstal	1	
Laibach	1	
Marlach	3	6
Oberkessach	9	
Rossach	3	
Sindelsdorf	2	6
Westernhausen	5	7

Orte	Darren	(Bleche)
Kreis Mosbach:		
Auerbach	3	5
Dallau	26	26
Neckarburken	2	2
Rittersbach	1	1

Manche dieser Darren stehen seit Jahren unbenutzt oder sind schon zerfallen, denn die Grünkernerzeugung geht langsam aber stetig zurück. Während der beiden Weltkriege brauchte der „heimische Reis", wie der Grünkern propagandistisch genannt wird, seinen ausländischen Konkurrenten nicht zu fürchten. Der Rückgang der Anbaufläche von „Spelz" (Dinkel) zwischen 1951 und 1955 von 2200 ha auf 1500 ha und das gleichzeitige Sinken der Grünkernerzeugung von ca. 25 000 dz auf 18 000 dz[25]) zeigt, daß in nicht allzuferner Zukunft der Hauptverbrauch wieder, wie einst, auf das Herstellungsgebiet beschränkt bleibt.

Durch die konservative Wesensart der Bauern scheint die Grünkernbereitung und damit der Fortbestand der Darren als letzte Zeugen einer langen Entwicklungsreihe seit der vorzeitlichen Grubendarre gesichert zu sein. Es werden auch in den kommenden Jahrzehnten in den Grünkerndörfern des Baulandes die Darren qualmen und die bäuerlichen Arbeiten in den Juliwochen werden bestimmt durch den alten Spruch:

Christine, Jagowi, Sankt Anne is Ern!
Schneid't mer kee Korn, so schneid't mer doch [Keern.

Anmerkungen:

1) Heimberger, Die Strohkorbflechterei im Bauland. Bad. Heimat 26. Jg. 1939, H. 3, 268 ff. Kost E., Strohkörbe als Urgefäße. Württ. Jahrb. f. Volkskunde. 1956, 56 ff.
2) Die Urkundenauszüge verdanke ich Herrn Domänenrat Walter, Amorbach. FLA A IV.
3) Mayer J. Fr., Siebende Fortsetzung der Beyträge und Abhandlungen zur Aufnahme der Land- u. Hauswirtschaft. Frankfurt/Main. Andreäische Buchhandlung 1777, S. 209 ff.
4) Leiningisches Archiv Amorbach, Fragebogen 1803/06.
5) Max Walter, Die Volkskunst im badischen Frankenland. Heimatblätter Nr. 33.
6) Heimberger, Der Schlierriegelbau zw. Neckar u. Main. Bad. Heimat 33 Jg., 1953, Heft 4.
7) Freundliche Mitteilung von A. Breunig, Mainbullau.
8) Scheuermann W., Steinbach, 1940. 190 f.
9) Mautner K. u. Geramb V., Steierisch. Trachtenbuch I. Bd. 1931, 68, Abb. 34.
10) Hamza E., Flachsdarren. In „Unsere Heimat", Monatsblatt d. Ver. f. Landeskde. u. Heimatschutz v. Niederösterreich u. Wien. Jg. 5, 1932.
11) Debor H. W., Geschichte des Wein- u. Obstbaues im Odenwald. Erbach 1954.
12) Abb. in Mößinger Fr., Was uns der Odenwald erzählt. Darmstadt 1955, 52.
13) Hinz H., Zur Entwicklung des Darrenwesens. Ztschr. f. Vkskde. 51. Jg. 1954, 88 ff (Seitenzahlen im Text in Klammern).
14) Schlee E., Die Herdstelle im niedersächsischen Hallenhaus. Ztschr. f. Vkde. 51. Jg. 1954, 77 ff. Schilli H., Das Schwarzwaldhaus. Stgt.. 1955.
15) Lühning A., Die schneidenden Erntegeräte. Dr. Diss. Göttingen 1951, 103.
16) Maurizio A., Die Geschichte unserer Pflanzennahrung v. d. Urzeiten b. z. Gegenwart. Berlin 1927, 140 u. 191.
17) Freundlicher Hinweis durch H. Schweizer, Rosenberg und G. Breyer, Öhringen.
18) Gradmann R., Der Dinkel u. d. Alamannen. Württb. Jahrb. f. Stat. Landeskde. 1901, 103 bis 159.
Schmidt F. H., Der Dinkel, das schwäbische Korn. Schwäbische Heimat, 1950, 52 u. 57.
19) Metz Fr., Das badische Frankenland. In: Hettnerfestschrift. Breslau 1921, 52.
20) Gebert J., Osterburken, Osterb. 1956, 281.
21) Diesen wichtigen Beleg fand Herr Domänenrat M. Walter im Fürstl. Leiningschen Archiv FLA A I u. stellte ihn mir zur Verfügung.
22) Metz Fr., Die ländlichen Siedlungen Badens, 1. Teil, Das Unterland, 1926, 41.
Meisner F., Der fränkische Grünkern, Bad. Heimat. Jahresheft 1933. 292—300.
Bad. Landwirtschaftskammer Karlsruhe, Drucksache Nr. 59, 1933.
Sauer H., Seit wann wird im Frankenland Grünkern hergestellt? In: Der Wartturm, Heimatblätter f. d. bad. Frankenland. Buchen 1933.
Löhr J., Grünkernwirtschaft im bad. Frankenland. In: Wartturm, Heimatblätter f. d. bad. Frankenland. Buchen 1933, 33 ff.
Mütsch H., Die Grünkernherstellung im Kreis Künzelsau. Manuskr. Archiv Neuenstein.
v. Zeppelin, Aschhausen. Volkswirtsch. Merkwürdigkeiten d. Hohenlohischen Lande. Diss. Würzburg o. J. (nach 1923). Hohenl. Archiv Inv.-Nr. Ho 7a/47, Neuenstein.
23) Gebert J., a. a. O. 281.
24) Diese Angaben der Darren bzw. der Zahl der Bleche verdanke ich den Landwirtschaftslehrern V. Scheuermann, K. Grein, H. Weingärtner, R. May, G. Bühler im Kr. Tauberbischofsheim.
25) Zahlenangaben aus dem Tagungsbericht der Arbeitsgemeinschaft fränkischer Grünkern-Arbeitsgemeinschaft fränkischer Grünkernerzeuger e. V. Boxberg v. 2. 7. 1954, ergänzt von Landwirtschaftsrat Wöppel, Boxberg.