

**Zeitschrift:** Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald  
**Herausgeber:** Historischer Verein der Region Werdenberg  
**Band:** 9 (1996)

**Artikel:** Mischkulturen im Türggenacker : Ärbsa, Chifel, Chruit und Chabis  
**Autor:** Gabathuler, Hansjakob  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-893167>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.11.2024

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



# Mischkulturen im Türggenacker

## Ärbsa, Chifel, Chruit und Chabis

Hansjakob Gabathuler, Buchs

**B**is zum Ende des 18. Jahrhunderts, also bis zur «Kartoffelrevolution», bildeten Hirse-, Hafer- und Bohnenbrei die gebräuchlichste Speise der Getreidebauern. Unsere Vorfahren assen neben Brei und Brot auch viel Gemüse, das in den bäuerlichen Gärten, aber auch auf den Feldern angepflanzt wurde.<sup>1</sup> Dabei standen Bohnen und Erbsen sowie Linsen in den vorderen Rängen.<sup>2</sup> Vorab die Ackerbohne (*Vicia faba*), heute unter dem Namen Sau- oder Pferdebohne bekannt, blühte in den Pflanzungen des Mittelalters und scheint als eine der nahrhaftesten Kulturpflanzen in Mitteleuropa weit verbreitet gewesen zu sein.<sup>3</sup> Besonders in den Hungerzeiten des 16. und 17. Jahrhunderts lernte man deren Nährgehalt schätzen, und in den Gebieten der aufkommenden Heimindustrie wurde die Saubohne bald einmal auch im Brachland angebaut, wo sie zum Teil den Hafer ersetzte, der damit seine alte Vorherrschaft verlor.<sup>4</sup>

Bohnen und Erbsen gehören bekanntlich zu den Schmetterlingsblütlern oder Leguminosen, die an ihren Wurzeln kleine Knoten und Knöllchen aufweisen, die wie krankhafte Ausbildungen aussehen, was in gewisser Weise auch zutrifft, denn sie werden durch parasitische Bakterien hervorgerufen. Diese Schmarotzer entnehmen ihrer Wirtspflanze zwar Nahrung in Form von Zucker; sie besitzen aber die Fähigkeit, reinen Stickstoff aus der Luft mit dem Wasserstoff des Wassers zu verbinden und all die Grundstoffe aufzubauen, die zur Bildung von Eiweiss benötigt werden. Da die Schmetterlingsblütler an diesen Stickstoffverbindungen ebenfalls teilhaben, dient die Verbindung beider Pflanzen dem gegenseitigen Nutzen (Symbiose). Die Leguminosen machen dadurch den Boden auch für Getreide fruchtbarer – eine Tatsache, die schon den Römern bekannt war, pflanzten sie doch abwechselungsweise Getreide und Leguminosen an, obwohl sie den Vorgang an sich noch nicht erklären konnten.<sup>5</sup>

### Türggen, Chifel und Erbsen als Mischkultur

Kohl, Bohnen und anderes Gemüse wurde schon seit dem Aufkommen des Türggens in Mischkultur angebaut, was nicht nur für das biochemische Gleichgewicht des Bodens hervorragend war, sondern auch einen flexiblen Anbau von Gemüse und Getreide auf demselben Acker ermöglichte, je nach individuellem Bedarf des Haushalts.<sup>6</sup>

Noch in den frühen sechziger Jahren dieses Jahrhunderts sah man in manchem Türggenacker Bohnen oder Chifel, wie sie im Werdenberg genannt werden, und Erbsen in Gemeinschaft mit den Maispflanzen prächtig gedeihen.<sup>7</sup> An den markigen, durch zahlreiche Stützwurzeln aus dem untersten Knoten gesicherten Stengeln des Türggens fanden die rankenden Pflanzen der Stangenbohnen oder Stiggelchifel Halt, die man vorwiegend in den Randzeilen zog.

Die violett gesprenkelten und sehr ertragreichen Stiggelchifel, die unter dem Namen «Posthörnli» bekannt waren, wurden

während des Zweiten Weltkrieges von einigen Wartauer Pflanzern auch auf den Markt von St.Gallen geliefert. «Dort gaben diese feinen Bohnen 'mea Briis' – einen besseren Preis. Oft hatte es so viele Chifel an den Ranken, dass man die Türggen 'hät müese stiggel' – mit Stickeln stützen –, damit die Maisstauden vom Gewicht nicht zu Boden gedrückt wurden.»<sup>8</sup> Durch die schwertförmigen Blätter des Maises waren auch die Buschbohnen im Innern des Ackers vor den im Rheintal oft stürmisch wehenden Winden, vorab dem Föhn, vor Regen oder leichtem Hagel geschützt und konnten ihre Blüten entfalten und die Früchte heranreifen lassen. Sie erhielten auch dann noch genügend Licht, wenn der Türggen sein Blätterdach entfaltet hatte. Da die einjährigen Bohnenpflanzen sehr frostempfindlich sind, vermied man es, sie vor der zweiten Maihälfte zu stecken, wenn noch die Kälterückschläge der Eiseiligen drohten.

Als die Sämaschine noch unbekannt war, gab es verschiedene Arten, wie diese Mischkulturen angelegt wurden.<sup>9</sup> Meistens

Rüeblierte auf dem Gut Pafäder, zwischen Weite und Plattis um 1940. Bild bei Anni Caminada, Weite.





steckte man die Türggenkörner in Gruppen von vier bis fünf Stück. Männerarbeit war dabei das Ausheben der ungefähr quadratischen Pflanzlöcher, das Lochen, für die Saatkörner. Auf den Grund der Löcher legten meistens die Kinder etwas Mist ein, den die Frauen mit wenig Erde bedeckten und mit dem Schuh festdrückten. In die Ecken des Gevierts kam je ein Saatkorn, in dessen Mitte eine Saaterbse oder -bohne, worauf das Pflanzloch wieder mit Erde gefüllt wurde.<sup>10</sup> Überliefert ist auch jene Methode, wo nach erfolgter Düngergabe und dem Festdrücken der darübergestreuten Erde in die Vertiefungen der Absatzabdrücke der beiden Schuhe oder Stiefel und ebenfalls in die Abdrücke der Laufsohlen je ein Türggenkorn gesteckt wurde; zwei Erbsen oder Bohnen kamen jeweils zwischen die Abdrücke der Schuhe.<sup>11</sup>

Mit dem rasanten Aufkommen der Mechanisierung während des Zweiten Weltkrieges fand erstmals eine einfache Sämaschine Verwendung, was zur Folge hatte, dass man auf das Lochen verzichten konnte und die Saat in Furchen zog. Auf einem karrettenähnlichen Gefährt befand sich ein kübelförmiges Gefäss, das mit dem Saatgut – einem Gemisch aus Türggenkörnern und Bohnen – gefüllt wurde. Dieses Gerät entliess beim Vorwärtsstossen Korn um Korn in das vorbereitete Saatbeet. In einem Arbeitsgang zog eine kleine Doppelschar die Furche, aus dem Behälter fielen die Körner hinein, eine weitere Schar bedeckte sie wieder mit Erde, und ein dahinterliegendes, walzenähnliches Rad

drückte die Saat fest. «Man hat geglaubt, weiss Gott nicht, was man habe an dieser modernen Maschine, auch wenn sie oft meterweit nur Bohnen fallen gelassen hat und man die Türggenkörner in den Lücken noch von Hand 'noistegge' – nachstecken – musste, wenn die Saat aufgegangen war.»<sup>12</sup> Etwa zur gleichen Zeit gelangte auch eine Mehrzweckmaschine zum Einsatz, die die langwierigen Arbeiten auf dem Maisacker – das Jäten und das spätere Häufeln der etwa tischhohen Türggenstauden, damit sie mehr Halt bekamen – stark vereinfachte. Fünf kleine Scharen konnten zweckentsprechend ausgewechselt und verstellt werden. Zwei Personen, wovon die eine das Zugpferd, die andere die Maschine führte, konnten nun die Arbeit einer ganzen Familie in rationeller Weise ausführen.<sup>13</sup>

### Chifel spitzla

Garten- oder Buschbohnen (*Phaseolus vulgaris*)<sup>14</sup>, die bekanntlich im Werdenberg als Chifel benannt und deren grüne, fleischige Hülsen samt den nierenförmigen Samen auch heute als weitverbreitetes Gemüse geschätzt werden, kamen früher nicht nur im Sommer und Herbst frisch gekocht auf den Tisch, sondern wurden auch auf einem Dörrschlitten im Ofen getrocknet, um haltbar zu werden. Als Wintervorrat verpackte man sie in Leinensäcke und hängte sie im windigen Estrich auf.

Das Dörren der Bohnen geschah aber auch an der Luft. Mit einem Glimpf, einer langen Durchzieh-, Schnür- oder Stopfnadel,

durchstieß man die vorgekochten Bohnenhülsen und reichte sie auf Fäden oder dünne Schnüre. Wo immer sich ein Platz fand, wurden diese Girlanden an die frische Luft gehängt, unter Vordächern und Fensterbrüstungen, an den Kreuzstöcken der Fenster oder im Estrich.<sup>15</sup> Die Technik des Sterilisierens verdrängte dann aber das früher weit verbreitete Trocknen und Dörren der Bohnen.

Die Bohnenpflanzen waren von den Erbsenpflanzen oft nicht einfach zu unterscheiden. So soll es vorgekommen sein, dass anstatt der Bohnen, die man zum Dörren verwenden wollte, die unreifen Erbsenhülsen von den Stöcken gepflückt wurden. Erst «bim Spitzla» – beim Weg-

1 In den Quellen ist wiederholt die Rede von Bohnen und Kraut, aber auch von Krautmahlzeiten aus Fenchel, Rüben und Erbsen (nach Hauser 1987, S. 88). Auch Nikolaus Senn zitiert in seiner Chronik ein Urbar aus der Zeit der salisch-fränkischen Kaiser über die Felderwirtschaft in Churrätien: «Auch pflanzte man viel Bohnen, Erbsen und andere Hülsenfrüchte; sie waren eine beliebte Kost» (Senn 1860, S. 28).

2 Als Folge der Fehljahre 1814–1816 stiegen im Jahre 1817 die Preise auf den höchsten Stand, so dass die Leute auch in unserer Gegend an furchtbarem Hunger zu leiden hatten. Für «ein Mässli Erbsen» mussten damals beispielsweise 10 Batzen bezahlt werden, für ein Malter Korn gar 100 Gulden. Anno 1819 zahlte man für letzteres nurmehr 14 Gulden, für «ein Mässli Erbsen» aber noch immer 6 Batzen (Senn 1862, S. 387 f.).

3 Die Ackerbohne stammt aus Europa und Asien und gedeiht lediglich in gemässigtem Klima. Von ihr können nur die Samen, grosse, abgeplattete, graugrüne Kerne von etwa zwei bis drei Zentimetern Durchmesser, gegessen werden.

4 Nach Hauser 1987, S. 87.

5 Nach NSB 1969, S. 1905.

6 Nach Schindler 1986, S. 168.

7 Anders als im hochdeutschen Sprachgebrauch üblich, wo unter dem Begriff «Gartenerbsen» die kugelförmigen Samen der im Werdenberg als «Powärl» (frz. *pois verts* = grüne Erbsen) bekannten Hülsenfrüchte verstanden werden, bezeichnet man hierzulande die nierenförmigen und ausgereiften Samen einer speziellen Gartenbohnenart als Erbsen.

8 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

9 Siehe dazu auch den Abschnitt «Bodenkrieg der Buchser Ortsbürger» in diesem Jahrbuch.

10 Angabe Johann Jakob Gabathuler, Fontnas.

11 Angabe Dorli Gabathuler, Fontnas.

12 Dito.

13 Dito.

14 Die Gartenbohne stammt ursprünglich aus Südamerika; von ihr sind unzählige niedrige oder kletternde Sorten herangezüchtet worden. Sowohl die reifen Bohnenkerne (Erbsen) als auch die unreifen Hülsen können gegessen werden.

15 Angabe Johann Jakob Gabathuler, Fontnas. Auf die gleiche Weise wurden auch Apfelschnitze zum Trocknen aufgehängt (vgl. auch Hugger 1964, S. 125 f.).

**Rüebli für die Konservenfabrik – langwierige Arbeit um kargen Lohn. Bild bei Anni Caminada, Weite.**







**Feldarbeit in der Rheinau Ende der fünfziger Jahre: im Mittelgrund des Bildes ist dem Kartoffel- und Türggenacker ein Chabisbett angereiht. Alle diese Äcker mussten dem Bau der Autobahn weichen. Bild bei Margrit Gabathuler, Fontnas.**

schneiden der zähen Hülsenspitzen, der Fruchtstiele und der fadenartigen Mittelrippen, der Fäden – habe man feststellen müssen, dass es sich um Erbsen handelte, da ihre Doppelhülsen sortenbedingt mit etwas zäheren Fäden zusammengehalten werden als die Bohnenhülsen.<sup>16</sup>

Für viele Kleinpflanzler bedeuteten die Bohnenkulturen in den Maisäckern einen willkommenen Zustupf zu ihrem kargen Verdienst, denn es wurden natürlich nicht alle Chifel eines Ackers für den Eigenverbrauch benötigt. Hauptabnehmer war die 1887 gegründete Konservenfabrik «Roco» in Rorschach.<sup>17</sup> Da «gespitzelte» Bohnen mehr einbrachten, sah man zur Erntezeit ganze Familien, die mit dem Zurüsten der Bohnen beschäftigt waren, im Halbschatten der Maisäcker hocken.

### **Powärli für die Konservenfabrik**

Nach dem Zusammenbruch der Stickerei-Industrie in den dreissiger Jahren wurden vom Gretschinscher Pfarrer Heller andere Verdienstmöglichkeiten für die dar-bende Bevölkerung gesucht. Neben der Einführung der Spargelkulturen<sup>18</sup> propa-gierte er auch den Anbau von Powärli.<sup>19</sup> Dem Aufruf folgten viele ehemalige Sticker und Kleinpflanzler und zogen diese Hülsenfrüchte vorerst an dürren Grötzli – so werden im Wartauschen junge Tannen-bäume genannt –, deren äusserste Äste

zurückgestutzt worden waren und an denen die Stauden emporranken konnten. Später wurden die Powärli an Drähten gezogen, die an Pfählen mit aufgenagelten Querleisten hingen.<sup>20</sup> «Wie heute Spinat gepflanzt wird, hatte damals alles Powärli – hektarenweise. Während der Ferien mussten alle Kinder beim Pflücken der Hülsen helfen. Von der Konservenfabrik wurden lange, dünne Säcke geliefert, die man mit etwa 25 bis 30 Kilogramm Hülsen füllte und auf die Bahn brachte. Zweimal in der Woche kam während der Haupterntezeit der 'Powärlizug', an dem ein Eisenbahnwagen nur für diese Feldfrüchte angehängt war. Eine lange Kolonne von Pflanzern – oft von der Haltestelle in Weite bis hinauf zum Übergang des Hüttenbrunnenweges – stand mit ihren beladenen Handwägelchen bereit zum Wägen, Aufschreiben und Verladen der Ernte. Das gab dann einen Verdienst von 600 bis 700 Franken, und mit diesem wenigen mussten dann viele ehemalige Sticker 'ziise' – ihre Zinsen bezahlen. Nach der Ernte rollte man alle Drähte wieder auf und zog die Pfähle aus dem Boden. Man hat darauf als Gründüngung Wicken angesät. 'Denn ischt e Flüüge driichuu und d'Powärli hän numme recht toa.' Sie verschwanden dann in kurzer Zeit wieder aus den Neugütern.»<sup>21</sup>

Bald nach dem Verschwinden der Powärli von den Feldern Wartaus wurde in den vierziger Jahren auch der Anbau von Rüebli, die ebenfalls an die Konservenfabrik geliefert werden konnten, forciert.<sup>22</sup> In den ersten Jahren wurden sie noch ausgedünnt; man kniete bei dieser Arbeit auf ein kurzes Brett, an dessen beiden Enden je ein kleiner Holzklötzchen angenagelt war, und konnte so drei bis vier Zeilen «verzühe». Die Holzklötze verhinderten, dass die in engen Reihen stehenden Keimlinge bei der äusserst anstrengenden Arbeit zerdrückt wurden. Auf diese Weise wurde oft ein halbes oder gar ein ganzes Neuguet gejätet und erdünnert.

In diese Zeit fallen auch die ersten Versuche mit dem Anbau von Schwarzwurzeln, die bekanntlich eine sehr lange Vegetationszeit benötigen. Obwohl Abnehmer vorhanden waren – dieses Wurzelgemüse wurde zum grossen Teil auf den Markt und an den Konsumverein in Zürich geliefert –, musste der Anbau dieser Kulturen bald wieder aufgegeben werden, denn vor allem die Ernte im Spätherbst gestaltete sich sehr schwierig. Die Wurzeln staken tief in der sandigen Erde und waren äusserst brüchig

– «bis ma dia albig nu asa ganz djuss kaa hät!»<sup>23</sup>

### **Ärbsabrägel und Chriesimaane**

Als Erbsen werden in unserer Gegend bekanntlich jene Leguminosen bezeichnet, von denen nur die reifen Samen gegessen werden, nicht aber deren zweiklappige Hülsen. Als eiweiss- und stärkereiche Beilage durften sie in keiner währschaftigen Gerstensuppe fehlen, und Erbsenbrägel, der nur aus in einer Bouillon gekochten Erbsen besteht und unter Beigabe eines Stücks Schweinespeck im Ofenloch gekocht wurde, ist zwar wohl nicht nach jedermanns Geschmack, in Notzeiten aber nichtsdestoweniger ein Energielieferant erster Güte, da er stark «futtet» und, schon in kleinen Mengen genossen, jeden knurrenden Magen zum Schweigen zu bringen vermag.

Mit der Ernte der Erbsen wurde im Spätsommer begonnen, sobald sich die Hülsen gelblich verfärbt hatten und die vorwiegend weissen, teils aber auch gesprenkelten oder violettrotten Samen – je nach Sorte – vollständig ausgebildet waren. Die prallen Hülsen wurden von den Pflanzenstengeln gepflückt, in Säcke gesteckt und nach Hause gebracht. Auf dem Estrich oder auf der Altane – unter dem Dach des Stadels – war ein altes Leintuch ausgebreitet worden, worauf die Hülsen ausgeleert und durch den Luftzug gedörnt wurden. Je nach Witterung und Luftfeuchtigkeit dauerte dieser Vorgang mehrere Tage. Um der Bildung von Schimmelpilzen vorzubeugen, wendete man sie von Zeit zu Zeit. Durch den Trocknungsprozess platzten die Doppelhülsen auf und liessen den grössten Teil der hartgewordenen Samen frei. Wollten sich die Hülsen etwa bei feuchtem Wetter nicht öffnen, wurden sie wieder in Jutesäcke verpackt und auf den warmen Kachelofen gelegt, dessen Wärme die Arbeit des fehlenden Föhns verrichtete. Durch Stampfen und Schlagen des Sackes gaben die klingeldürren Hülsen dann bald einmal alle Samen frei.

Nun galt es, die Erbsen von den Hülsenresten und diversen Verunreinigungen zu trennen. Dazu leerte man den Inhalt der Säcke auf den sauber gewischten Hausvorplatz. Waren dann die leeren Hülsen und ihre grössten Reste mit Hilfe eines Gartenrechens entfernt, blieb ein grosser Haufen weisser Erbsen, durchsetzt von kleinen Stiel- und Hülsenteilchen, zurück, die ebenfalls getrennt werden mussten. Dazu





**Kartoffelernte in den Neugüetern – Handarbeit mit dem Karst. Bild bei Margrit Gabathuler, Fontnas.**

wurden die Erbsen in einem geflochtenen, zweigriffigen Worfelsieb in die Höhe geworfen und wieder aufgefangen. Der Wind trug dabei die leichteren Verunreinigungen davon, und die Erdkrumen fielen durch das Sieb, bis schliesslich nur noch die schwereren Erbsen zurückblieben.

Da durch Ungezieferfrass, vermehrt aber durch Fäulnis infolge nasser Witterung, viele der Erbsen braune und schwarze Flecken aufwiesen und dadurch in der Küche keine Verwendung finden konnten, ging es nun ans Erlesen, eine langwierige Arbeit für Frauen und Kinder.<sup>24</sup> «Alls hät Ärbsa kaa. Ma hät sogär no müese Ärbsa verlese, wenn ma ötscha bi-n-ere Bäsi uf Bsuech gsii isch!»<sup>25</sup> Auf dem grossen Küchentisch lag der riesige Haufen, der feierabends, frei nach Gebrüder Grimms «Aschenputtel» – das Märchen wurde bei der langweiligen Arbeit als gutgemeinte Aufmunterung wohl zum erstenmal von der Nana erzählt –, genauestens aussortiert werden musste. In nicht wenigen Familien dürften gegen zwei Zentner auf diese Weise erlesen worden sein. Vielfach wurden Erbsen auch unter Verwandten und Bekannten gegen andere Feldprodukte umgetauscht. Die blanken Erbsen kamen in Leinensäcken oder Vorratsgläsern zur Aufbewahrung, bis sie in Gemeinschaft mit Gerstenkörnern, diversem Gemüse und einem feisten Stück Schweinespeck als Beilage einer währschaften Fleischsuppe ihre Verwendung fanden. Die gefleckten

und unansehnlichen Erbsen aber wurden nicht etwa weggeworfen; teils verfütterte man sie den Schweinen, teils fanden sie, in Säcke eingenäht und glashart geworden, als sogenannte Chriesimaane auf dem Ofen Platz und wärmten während der klirrenden Kälte des Winters in den ungeheizten Kammern beim Einschlafen manch frierende Kinderfüsse.

### Chruit und Chabis

Der Satz «Esst mehr Früchte, und ihr bleibt gesund» ist zweifellos mehr als nur ein Werbespruch der Obst- und Gemüsehändler. Was früher nur durch Erfahrung festgestellt wurde, kann heute bewiesen werden. Wir wissen, dass es beispielsweise die Vitamine, vor allem aus der B- und C-Gruppe, und die Mineralstoffe der Pflanzen sind, die diese Art Nahrung so wertvoll machen. Der Gemüsekohl aus der Familie der Kreuzblütler ist mit seinen vielen Spielarten als Weiss-, Rot-, Grün- oder Wirsingkohl sowie etlichen andern allgemein bekannt und beliebt und wird vielfältig roh, gesäuert oder gekocht gegessen. Weit verbreitet war früher das Anlegen eines sogenannten Chabisbetts<sup>26</sup> am Rande der Maisäcker. «Bi jedem Nöüguet häts früener a Chabisbett kaa.»<sup>27</sup> Üblicherweise fand es dort seinen Platz, wo die Zeilen des Maises nicht mehr aufgingen, weil die Äcker nicht immer eine rechteckige Form aufwiesen. Vor allem mit dem Aufkommen der Sämaschinen gab es, durch deren Balkenbreite bedingt, immer wieder solche Spitz-Zilete.<sup>28</sup> Diese Spickel wollte man natürlich nicht über den ganzen Sommer brach liegen lassen und bepflanzte sie daher gerne mit Gemüse aller Art, mit Randen und Kohlrabi, mit Blumenkohl, Zwiebeln und Stoggräba<sup>29</sup>, vorwiegend aber mit Chabis und Blauchabis.<sup>30</sup> Manches Fürhopp<sup>31</sup> zierten zudem Gurken- und Kürbisanranken, deren Früchte man in Essig einlegte oder die im Herbst von den Kindern ausgehöhlt und zu Räbenlichtern verarbeitet, in getrocknetem Zustand in Schalen zur Zierde aufgestellt oder auch den Schweinen verfüttert wurden.

Da die Türggenäcker und die darin wachsenden Chifel und Erbsen immer wieder durch Falgen<sup>32</sup> und Häufeln gepflegt werden mussten, war es rationell, wenn das Chabisbeet in unmittelbarer Nähe lag, so dass man es immer unter Kontrolle hatte. Waren die Arbeiten im Türggenacker abgeschlossen, wurde es üblicherweise vor dem Gang nach Hause auch noch «grotsa-

met» – in Ordnung gebracht. Das war aber praktisch immer Frauenarbeit, Männer hatten im Chabisbeet – ausgenommen in der Erntezeit – kaum etwas zu suchen! Zu einer wichtigen Arbeit des Herbstes zählte jeweils das Einbringen und das Schneiden des Chabis zu Sauerkraut. Man wusste, dass der späte Nachmittag die beste Tageszeit für die Gemüsernte ist, da es unter dem Einfluss des Sonnenlichts Stärke und Zucker anreichert, nachts aber diese Stoffe teils in die Wurzeln leitet, teils aber auch selbst verbraucht, so dass die Blätter morgens längst nicht so wertvoll sind. Schon auf dem Acker wurden die Chabisköpfe mit scharfen Messern ab den Stengeln geschnitten und ihrer äussersten Hüllblätter entledigt. Die gelblich-weißen Kugeln lud man auf einen Wagen und transportierte sie nach Hause. Im Waschhaus wurde die schwere Ernte aufgeschichtet, die Köpfe wurden je nach Grösse halbiert oder geviertelt und die holzigen Mittelstörzen entfernt. Allfällige Überschüsse brachte man in den Schuppen, den Laden der Landwirtschaftlichen Genossenschaft, wo sie verkauft wurden.

16 Angabe Johann Jakob Gabathuler, Fontnas.

17 Nach Hauser 1989, S. 177.

18 Siehe den Beitrag «Spargelanbau in Wartau» in diesem Jahrbuch.

19 Siehe Fussnote 7.

20 Siehe auch den Beitrag von Otto Ackermann «Schulaufsätze als Zeitdokumente» im Werdenberger Jahrbuch 1995, S. 161 ff.

21 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

22 Offenbar folgte der Rüebli- und später der Karottenanbau in Wartau als Alternative auf die durch die «Powärli-Fliege» in kürzester Zeit eingebrochenen Powärli-Kulturen.

23 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

24 Die Redewendung «Erbsen zählen» für langweiliges, kleinliches Tun, das nicht viel einbringt, mag an diese eintönige Arbeit erinnern.

25 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

26 Kohlbeet: Darin wurden grundsätzlich sämtliche Kohlarten, aber auch Rüben, Zwiebeln, Sellerie, Lauch und dergleichen mehr, vorab für den Eigenverbrauch, gezogen.

27 Angabe Margrit Gabathuler, Fontnas.

28 Spitzzeilen.

29 Gelbe Rüben.

30 Unter «Chabis» wird der Weisskohl verstanden, unter «Blauchabis» der Rotkohl.

31 Als «Fürhopp» wird der nicht bepflanzte und meistens mit Graswuchs besetzte Streifen zwischen Acker und Zufahrtsweg bezeichnet, auf dem der Pflug gewendet wurde.

32 Unter dem Begriff «falgen» wird im Werdenberg das Hacken mit der Breithacke verstanden.



## Der Chabisschnetzer uf der Stöar

Auf den Feierabend hatte der Vater einen der Chabisschnetzer – manchmal «dr Platta-Tes» aus Fontnas oder «dr Fini-Tes» aus der Weite, dem wir Kinder schon wegen seiner schnellen und abgehackten Sprechweise die gebührende Achtung zollten – aufgeboden, die in der Gemeinde ihre Dienste für einen Lohn von etwa fünf Franken pro Abend anboten und ihr Werkzeug, den Chabishobel, auf diese Stöararbeit mitbrachten.<sup>33</sup>

Der Chabishobel bestand aus einem Brett mit drei bis vier schräg eingelassenen Hobelmessern, worüber sich entlang der etwas erhöhten Randleisten ein Kistchen hin- und herschieben liess. In dieses Kistchen legte der Chabisschnetzer die sauber zugeschnittenen Chabisstücke, drückte sie mit den Händen fest und führte sie über die scharfen Klingen, so dass die schneeweissen «Hobelspäne» in den Zuber fielen, auf den man das mit dem Bauch fixierte Werkzeug gelegt hatte. Ein kleiner Holzdeckel, der genau in das Kistchen passte, diente dazu, dass auch die letzten Reste der Chabisblätter durchgehobelt werden konnten, ohne dass die Gefahr bestand, dass der Chabisschnetzer ungewollt seine Finger spitzte.

In einer Gelte trug man das geschnittene Kraut in den Keller und leerte es in die sauber gewaschene Chabisstände, die einem oben offenen Fass ähnlich war und aus mit Reifen verbundenen Holzdauben oder aus Steingut bestand. Nachdem man Salz über die Chabisspäne gestreut hatte, stampfte man sie mit einem Holzstössel so lange, bis sie Wasser trieben. Das Stampfen wurde oft auch einem Halbwüchsigen überlassen, den man in die Stande gestellt hatte und der mit blossen Füßen – es ist anzunehmen, dass er sie vorher gewaschen hatte – die Krautspäne zerstampfte.<sup>34</sup> Sobald das Kraut durch das Stösseln oder Stampfen soviel Wasser getrieben hatte, dass es davon bedeckt war, wurde eine weitere Schicht Chabisspäne beigegeben, wiederum mit Salz<sup>35</sup> überstreut und in der gleichen Weise weiter bearbeitet, bis die Stande voll war.

Über das Kraut wurde darauf ein Tuch ausgebreitet, das man am Rand der Stande etwas nach unten stiess, damit der Chabis sauber eingefasst war und um dem Besatz von Schimmelpilzen vorzubeugen. Auf das Tuch legte man ein paar passende Bretter, die mit einem Steinbrocken beschwert wurden. So überliess man den Inhalt für

etwa drei Wochen dem Gärungsprozess, der weissen Schaum über den Rand der Stande trieb und die Kellergewölbe mit einem säuerlichen Duft erfüllte. Nach Abschluss der Gärung beliess man das Sauerkraut über die Winterszeit in der Stande und bediente sich nach Bedarf daraus.

Chabis wird auf verschiedene Arten zubereitet. Um ihm die Schärfe zu nehmen und vor allem zur Vorbeugung von Magenblähungen wird er noch heute beispielsweise mit Mehl und Schweineschmalz vermengt. Der Chabis wird dabei gegen eine Stunde lang gekocht, bis er eine breiartige Konsistenz aufweist. Gedünstete Zwiebeln, eventuell auch Rüeblistücke, sowie in Schweineschmalz geröstetes und mit Wasser abgelöschtes Mehl wird nun beigegeben und dieses Gemisch nochmals leicht gekocht. Als Beilage zu Speck, Schinken, Rippli, Bauern- oder – bei einer Hausmetzgete – Leberwürsten bildet der Chabis noch heute in der kalten Jahreszeit eine wichtige Beilage in der Bauernküche.

## Mieten – Frischhaltung im Freien

Um in der Winterzeit auch über frisches Gemüse wie Rüben, Stockrüben und Spätkohl verfügen zu können, brachte man es in sogenannten «Mieten» über den Winter. Ein Graben von etwa vierzig Zentimetern Tiefe wurde ausgehoben, der Boden mit einer Schicht Stroh ausgelegt, worauf man das frischgeerntete Gemüse aufschichtete, das wieder mit einer dicken Lage Stroh und schliesslich mit der ausgehobenen Erde überdeckt wurde. Diese Art der Lagerung wandte man auch für Kartoffeln an, wenn kein frostfreier Keller vorhanden war.<sup>36</sup>

Stockrüben wurden in kühlen Räumen und gemeinsam mit den Runkelrüben für das Vieh aufbewahrt. «Da der Verzehr dieses Wurzelgemüses zugegebenermassen Geschmacksache ist, waren eines Tages sämtliche Stockrüben spurlos aus dem Lageraum verschwunden, bevor der Runkelhaufen um nur ein Geringes abgenommen hatte. Des Rätsels Lösung war bald gefunden: Der Knecht, ein griesgrämiger Toggenburger Schottenbauch, der eher an Milchspeisen gewohnt war als an die Früchte des Feldes, hatte sie kurzerhand in den Rübenbröckler<sup>37</sup> gegeben und, mit Runkelrüben vermischt, dem Vieh verfüttert!»<sup>38</sup>

Weisskohl; vor allem aber Blauchabis, vergrub man zum Überwintern etwa auch hauptvoran im Garten. Mit Erde bedeckt,

so dass nur noch die Wurzelstrünke zu sehen waren, trotzte dieses Gemüse den Frösten des Winters und kam ebenfalls als Beilage – etwa in Verbindung mit einem feinen Braten, Kartoffelstock und gezuckerten Kastanien – auf den sonntäglichen Mittagstisch, und «gerne setzten wir Kinder uns sonntags zur Znünizeit zum Grossvater an den Tisch, da er sich, nachdem er im Stall die Rinder versorgt hatte, jeweils aus der orangen, gusseisernen Pfanne, in der ein Schweine- oder Rindsbratengarte, eine Ohrentasse voll würziger Sauce schöpfte und sie mit Brot aufunktete. Gab das einen herrlichen Vorgeschmack auf das Mittagessen, wenn er unsere gierigen Mäuler an seiner köstlichen Zwischenverpflegung teilhaben liess!»<sup>39</sup>

33 Aus der persönlichen Erinnerung des Verfassers.

34 Nach Hugger 1964, S. 122.

35 Andernorts wurden neben dem Salz auch andere Gewürze beigegeben, etwa Kümmel oder getrocknete Wacholderbeeren.

36 Angabe Johann Jakob Gabathuler, Fontnas.

37 Der Rübenbröckler oder «Rungglaschnetzer» war eine Vorrichtung, um die Runkelrüben, die man gemeinsam mit Grasmehl dem Vieh verfütterte, zu zerkleinern. Die Rüben wurden in einen Trichter gegeben und durch zwei gegeneinanderlaufende Walzen, die mit scharfen Krallen versehen waren und von Hand angetrieben wurden, in kleine Brocken zerrissen.

38 Aus der persönlichen Erinnerung des Verfassers.

39 Dito.

## Literatur

Hauser 1987: ALBERT HAUSER, *Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. – 18. Jahrhundert*. Zürich 1987.

Hauser 1989: ALBERT HAUSER, *Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert*. Zürich 1989.

Hugger 1964: PAUL HUGGER, *Werdenberg. Land im Umbruch*, Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde. Basel 1964.

NSB 1969: Neue Schweizer Bibliothek, *Wissen. Die grosse Sammlung des Wissens unserer Zeit*, Lexikon in 20 Bänden. Stuttgart/Zürich 1969.

Schindler 1986: DIETER SCHINDLER, *Werdenberg als Glarner Landvogtei*. Mels und Buchs 1986.

Schmeil 1965: OTTO SCHMEIL, *Pflanzenkunde*. Heidelberg 1965.

Senn 1860: NIKOLAUS SENN, *Die Werdenberger Chronik*. Chur 1860.

Senn 1862: NIKOLAUS SENN, *Schlussheft zur Werdenberger Chronik*. Chur 1862.

## Dank

Für die freundliche Unterstützung bei dieser Arbeit bedankt sich der Verfasser herzlich bei seinen Eltern, Dorli und Johann Jakob Gabathuler, sowie bei Margrit und Fritz Gabathuler, alle in Fontnas, sowie bei Anni Caminada und Hans Senn, Weite.