

wer die Absetzung und die Neu-Einsetzung vornehmen solle.

Die Papsturkunde von 1136 spricht nur von der Möglichkeit, daß ein Vogt sich als Schädling des Klosters erweisen könnte, so daß es deshalb zu einer Neubesetzung des Vogtamtes kommen könne. Wie nun diese Neubesetzung vor sich gehen solle, läßt die Papsturkunde vollständig offen.

Näher mit der Aufstellung des Vogtes beschäftigt sich die Königsurkunde von 1139. In ihr setzt König Konrad III. fest, daß Herzog Friedrich II. (sein Bruder), „den die Mönche erkoren,“ der Vogt der Abtei Lorch sei. Weder Herzog Friedrich noch einer seiner Nachfolger dürfe die Vogtei aus der Hand geben, also einer zweiten Person übertragen. Nach Friedrichs Tod soll je der Älteste des Geschlechts das Vogteirecht erlangen und zwar „durch Wahl von Abt und Mönchen“. Sollte sich der Vogt als „Räuber“ erweisen (sed paedo extiterit), sollen Abt und Konvent von Lorch das Recht haben, sich einen besser geeigneten Mann als Vogt zu wählen. Das Kloster erhält also im Falle der Not die freie Vogtwahl. Es wurde aber nicht entschieden, ob nun ein anderes Familienglied der Staufer oder gar ein anderes Adelsgeschlecht das Vogtrecht über Lorch erhalten solle.

Friedrich Barbarossa geht in der Urkunde von 1154 in der Vogtfrage noch einen Schritt weiter. Er erklärt, wer bei der Neubesetzung des Vogtamtes von Abt und Mönchen gewählt werden soll, näm-

lich der Stammhalter der Staufer, dem es aber unter allen Umständen verwehrt sein solle, einen Stellvertreter aufzustellen. Sollte er sich für das Kloster als schädlich erweisen, so sollen die Lorch Mönche das Recht haben, sich **irgend-einen anderen Vogt** frei zu wählen.

Außer diesen grundsätzlichen Fragen regeln die Urkunden noch den Schutz des Klostereigentums. Dieses soll von niemanden, weder geistlich noch weltlich, bedrängt werden; doch wird andererseits den Mönchen untersagt, vom Vermögen des Klosters unter irgend einer Form etwas zu veräußern.

Die Papsturkunde von 1136 regelt noch die Weißen, welche das Kloster vornehmen darf oder stellt vielmehr die Weißen auf, welche dem zuständigen Bischof von Augsburg vorbehalten sind: die Weihe der Öle, der Kirchen, Altäre, der Äbte, die Erteilung der höheren Weißen an Mönche und Ordenskleriker. Dagegen erhält der Abt ein beschränktes Begräbnisrecht, jedoch unbeschadet der Rechte des Orts Pfarrers, das heißt, daß an diesen die üblichen Gebühren abgeführt werden müssen.

Das ist im wesentlichen der Inhalt der genannten vier Urkunden. Sie bieten einen schönen Einblick in die Gründungszeit des Klosters Lorch, die mit 1154 abschließt. Wer sich mit dieser Zeit befaßt, sollte an der Arbeit Weißenbergers nicht vorbeigehen.

Deibele.

Vom Getreidebau in unserer Gegend vor 300 Jahren

A. Deibele

Die Ältesten von uns kennen noch das Kernbrot; sie kennen auch den Spreuer, mit dem die Kinderbettchen gefüllt und in welchen die Eier verpackt wurden. Manche wissen auch noch etwas von einem Gerbgang in unseren Mühlen. All dieses hängt mit dem Dinkelbau zusammen. Robert Gradmann hat nachgewiesen, daß das Anbauggebiet des Dinkels sich mit dem Wohnsitz der Schwaben oder Alemannen deckt. Der Dinkel war die Hauptfrucht dieses Stammes, das schwäbische Korn. Er ist eine Weizenart mit lockerer Ähre. Beim Dreschen bekommt man, im Gegensatz zu den anderen Getreidearten, nicht die Körner, sondern die von der Spindel abgesprungenen Ährchen oder Vesen. Es ist ein besonderer Gerbgang nötig, um die Körner aus den Vesen herauszuquetschen. Nun erhält man die Kernen (Körner) und den Spreuer. Vor dem gewöhnlichen Weizen hat der Dinkel den Vorzug, daß er auch auf geringeren Böden gedeiht, gegen Wit-

terungsunbilden wenig empfindlich ist, auch nicht sehr unter Insekten- und Vogelfraß leidet. Er enthält sehr viel Kleber, gibt daher die längsten und besten Spätzlein, eignet sich auch zur Bereitung jeglicher Art von Mehlspeisen. Das Dinkel- oder Kernenbrot war wohl recht schmackhaft, trocknete aber rasch aus, weshalb man das Brotmehl stets aus Dinkel und Roggen mischte. Der Ertrag des Dinkels ist aber wesentlich geringer als der des Weizens.

Noch vor 60 Jahren war der Weizen bei uns wenig bekannt. Unsere Böden waren zu leicht; die damals gezüchteten Sorten verlangten eine warme Witterung. Sie waren für Rost und Brand recht anfällig, und gegen diese konnte man noch keine wirksamen Mittel. Als aber mit dem Kunstdünger auch den mageren Böden aufgeholfen werden konnte, als man anspruchslosere Weizensorten züchtete und durch Beizen den

Rost und den Brand bekämpfen konnte, hat der Weizen bei uns seinen beispiellosen Siegeszug angetreten. Noch 1904 wurden im damaligen Kreise Gmünd nur 145 ha Weizen angebaut gegen 2957 ha Dinkel. Heute dürften die meisten Bewohner unseres Kreises, einschließlich unseren jüngeren Bauern, den Dinkel gar nicht mehr kennen. Nur selten trifft man noch, besonders auf der Alb, ein Dinkelfeld.

Mit welchen Getreidearten wurden früher unsere Felder bestellt? Mangels an Düngemitteln mußte jedes Jahr ein Drittel der Getreideflur als Brache liegen bleiben und konnte höchstens als Weide benützt werden. Im Juni wurde die Brache mit dem Pflug für die Herbstsaat umgebrochen. Daher hieß der Juni auch Brachmonat. Damals wurden in unserer Heimat fast nur Dinkel, Haber, Roggen und Gerste angebaut. In welchem Verhältnis sie zu einander standen, sehen wir aus den Zehnterträgen. Ich greife nur diejenigen heraus, welche das Spital zum Heiligen Geist einzuziehen hatte und beschränke mich auf einige Orte und das Jahr 1667.

Im Jahre 1667 wurden an das Spital folgende Getreidearten als Zehnten in Maltern abgeliefert:

	Lautern	O-Betr.	U-Betr.	Weiler i. d. B.	Mögglingen
Dinkel	37	42	20	58	70
Haber	30	45	24	51	48
Roggen	17	32	9	15	26
Gerste	—	2	1	3	2

1 Malter: Bei Gerste und Roggen 176 Liter, bei Dinkel 419 Liter, bei Haber 471 Liter.

Auffallend stark ist der Anbau von Haber. Das erklärt sich aus der großen Anzahl von Pferden und Ochsen, die als Zugtiere gehalten wurden, da es weder Eisenbahn noch Auto noch Traktor gab. Außerdem war Haber ein wichtiges Nahrungsmittel für den Menschen. Haberbrei fehlte fast keinen Tag auf dem Tisch. Er versah die Stelle des erst viel später auftretenden Kaffees. Roggenmehl wurde fast nur mit Dinkelmehl vermischt zu halbschwarzem Brot verbacken. Das schmeckte köstlich und blieb lange Zeit frisch. Auffallend gering ist der Anbau von Gerste. Sie diente vor allem als Braugerste. In schlechten Jahren mußte sie auch als Brotgetreide dienen. Gerstenbrot war sehr rau und wurde bald rissig.

Weizen kommt in der Tabelle nicht vor. Er wurde zu jener Zeit in unserer Gegend nicht regelmäßig angebaut. Doch tritt er plötzlich in einer Gemeinde auf, verschwindet aber ebenso plötzlich wieder. Es scheint sich um Sommerweizen gehandelt zu haben, der wohl, wenn die Frucht stark ausgewintert war, den Lückenbüßer machen mußte. Rätselhaft ist, wie sich die Bauern rechtzeitig das Saatgut beschaffen konnten; denn die Weizenbaugebiete lagen für uns bei Heilbronn und im Hohenlohischen, und das war damals schon sehr weit entfernt. Auffallend ist, daß er in manchen Gemeinden für kurze Zeit sogar den Dinkel überflügeln konnte. So lieferte Herlikofen 1656 13 Malter Weizen gegen nur 5 Malter Dinkel ab, Lindach 1661 17 Malter Weizen gegen 12 Malter Dinkel. Weizenbau fand ich fast nur in folgenden Gemeinden: Buch und Beiswang 1654/1656, Herlikofen 1648 bis 1659 und wiederum 1667, Hussenhofen 1647 und 1653 in geringen Mengen, Lindach 1642, 1648, 1661 und 1662, Lautern von 1655 bis 1658 und wiederum 1671, Mögglingen 1646, 1649, 1650, 1654 bis 1658 und wieder 1662. In Oberbettringen ist Weizenbau nur 1553, in Weiler nur 1646 verzeichnet.

Einige Male ist auch der Emer als Brotgetreide angeführt. Seine Ähren sind zweireihig angeordnet und jedes Ährchen besitzt 2 Körner. Der Ertrag ist also gering. Doch ist dieses Getreide sehr anspruchslos. Das Stroh ist hart und zäh und eignet sich wenig als Futter. Am häufigsten finden wir den Emer in Weiler und dann in Mögglingen, doch immer in kleinen Mengen. Auch in Hussenhofen, Unterbettringen und Oberbettringen ist er nachweisbar. Da Emer vor allem als Sommerfrucht gebaut wurde, dürfte er namentlich als Nachsaat bei ausgewinterten Feldern benützt worden sein. Während er bei Tübingen, Herrenberg und Leonberg früher in größerer Menge angebaut wurde, hat er in unserer Gegend nie große Bedeutung erlangt. Längst schon ist er in unserem Kreise gänzlich verschwunden.