Gerstenmörser
Gerstenstampfe, Gerstenwalze

Von

Robert Wildhaber

...en,
...Herren
...igna), ...P. Notker
...l), Prof. K. Jaberg
...horn (Winterthur), Dr.
...ür Volkskunde in Basel, dem
...weizerische Gesellschaft für Balassa), dem National Museum
...ckerei G. Krebs Verla... dem Colchester and Essex Museum
...Basel...e Museum in Gloucester (Charles Green).

Lemb. Kebudajaan Ind.
Kon. Bat. Gen.
21 : -
151.

Separatabdruck aus Schweiz. Archiv für Volkskunde
Band 45, Heft 3 (1948)

PERPUSTAKAAN NASIONAL RI.
Tanggal : 13 Maret 2012
No. Induk : 18459/PN-MUSEUM/'12
BIB - ID :
Beli / Hadiah : Ex. Museum

SK 21,99
21:-
157

Gerstenmörser, Gerstenstampfe, Gerstenwalze.

Von Robert Wildhaber, Basel.

Als ich im letzten Jahr in Klosters eine Gerstenstampfe für das Schweiz. Museum für Volkskunde in Basel erwarb, konnte ich erst nach langem Herumfragen von einem alten Mann etwas über die Art ihrer Verwendung erfahren. Gerät und Anwendung waren im grossen und ganzen bereits der Vergessenheit anheimgefallen. Diese Feststellung dürfte für die ganze Schweiz gelten[1]. Früher spielten diese Geräte allerdings eine ganz andere Rolle; denn auch der Anbau der Gerste und die Bedeutung der Suppengerste im bäuerlichen Leben waren wesentlich anders als heute. Der früher sehr intensive Gerstenanbau ist in manchen Gegenden stark zurückgegangen[2].

Im folgenden möchte ich zu zeigen versuchen, was ich über die Gerstenmörser und die Art der Zubereitung der Gerste aus der Schweiz und auf europäischem Boden erfahren konnte[3]. Ich bin mir durchaus bewusst, dass diese Zusammenstellung lückenhaft bleiben muss, weil die Beziehungen zum Ausland sorgfältige Nachforschungen leider noch nicht ermöglichen. Sprachliche Probleme werden nur flüchtig gestreift. Hingegen glaubte ich, wenigstens einige Hinweise auf die Bedeutung der Gerste im Brauchtum geben zu müssen. Zur Vermeidung von Missverständnissen möchte ich noch betonen, dass es sich hier um Geräte handelt, die nur zum Enthülsen der Gerste und zur Herstellung von Grütze dienten, und nicht um eigentliche Mahlgeräte.

---

[1] Vgl. auch Rütimeyer, Ur-Ethnographie 220 f. — [2] Wie etwa die Verschiebungen des Anbaus im Sarganserland sich vollzogen haben, beschreibt Manz, Beiträge zur Ethnographie des Sarganserlandes 132 ff.; vgl. auch Wiget, Die Laute der Toggenburger Mundarten 16 *Gerstebode*, heute eine Alpweide in Alt St. Johann; J. Siegen, Le Lötschental (1923) 70. — [3] Für freundliche Mitteilungen, Auskünfte, Photographien und Zeichnungen habe ich zu danken den Herren Dr. K. Baldinger (Basel), A. Büchli (Chur), Riet Campell (Schlarigna), † P. Notker Curti (Disentis), N. Gadmer (Davos), Dr. Paul Geiger (Basel), Prof. K. Jaberg (Bern), Dr. Leopold Schmidt (Wien), Dr. Georg Schoellhorn (Winterthur), Dr. A. Schorta (Chur); dem Schweizerischen Museum für Volkskunde in Basel, dem Ethnographischen Museum in Budapest (Dr. Iván Balassa), dem National Museum of Wales in Cardiff (Dr. Iorwerth C. Peate), dem Colchester and Essex Museum in Colchester (H. W. Poulter), dem Public Museum in Gloucester (Charles Green).

KON. BAT. GENOOTSCHAP VAN K. EN W.

Die Gerste (*Hordeum distichum*) war schon in der jüngeren Steinzeit fast in ganz Europa angebaut[1]; sie muss als das Hauptgetreide der indogermanischen Völker angesehen werden[2]. Max Höfler[3] geht sogar so weit zu behaupten, dass „nach der Annahme und dem Glauben der Alten .. neben der Eiche namentlich die Gerste die älteste von den Göttern den Menschen gegebene Nahrung" gewesen sei[4].

Dass es über die Zeit und die Art des Aussäens und über das Gedeihen der Gerstensaat eine ganze Menge von Regeln und Volksmeinungen gibt[5], dürfte nicht verwunderlich sein. In der Lüneburger Heide z. B. wird Gerste am Urbanstag (25. Mai) gesät[6], in Thüringen gern am Mittwoch, besonders bei Westwind und trübem Himmel, damit die Spatzen nicht schaden[7].

Die Gerste wurde und wird noch verwendet, indem sie entweder zu Brot verbacken oder dann als Grütze und Brei[8] gegessen wird[9]. Schon früh im Mittelalter wurden Gerstenbrot und -Grütze in vornehmen und städtischen Kreisen nicht mehr besonders geschätzt; sie wurden mehr und mehr als rein bäuerliche Speise an

---

[1] Marzell, in Handwb. dt. Abergl. 3, 693. — [2] Kluge-Götze, Etym. Wb. [12] 200. — [3] Heilbrote 165. — [4] Trotz dieser grossen gemeingermanischen Wichtigkeit der Gerste trägt sie in den einzelnen Sprachen verschiedene Namen. Dass sie aber einmal als Getreide schlechthin angesehen wurde, zeigen das altnord. *barr*, das ags. *bere* und das aus dem got. Adjektiv *barizeins* für das Got. erschlossene *baris*, die alle *tragen* bedeuten (vgl. unser *Ge-treide*); auch der nordische Nebenname *bygg* (zu *byggja*, *byggva*: Land bauen) gehört zum gleichen Vorstellungskreis (Heyne, Nahrungswesen 13). Das ahd. und asächs. *gërsta* hat die Grundbedeutung *die Stachlige*; es ist urverwandt mit lat. *hordeum*, der Sinn von *Stachel* ist gesichert durch lat. *horrêre* (aus * *horsêre*): *rauh*, *starr sein* (Kluge-Götze, Etym. Wb.[12] 200); die Grundbedeutung wäre also die *Starrende*, *Stachlichte* wegen ihrer Grannen (Grimm, DWb. 4[1], 3734). Das engl. *barley* dürfte von afrz. *baillarc*, *ballarc*: *Sommergerste*, *zweizeilige Gerste* abgeleitet sein, das seinerseits wieder auf *balearicum* (*hordeum*) zurückgeführt wird (Hoops, Waldbäume und Kulturpflanzen 592. — Anders bei Skeat, A concise etymological dictionary of the English language, Oxford 1927, 39, zu *bere* und *lic* = *like*; als Dialektwort, mit Zusammensetzungen, bei Wright, English dialect dictionary 1 166 f.; Schrader, Reallexikon [2] 1, 390; New English Dictionary 1, 673 f. „doubtful composition"). — [5] Marzell, in Handwb. dt. Abergl. 3, 693 f. — [6] Sartori, in Handwb. dt. Abergl. 8, 1499. — [7] Jungbauer, in Handwb. dt. Abergl. 6, 447. — [8] Brei: Höfler, Gebildbrote der Sommer-Sonnenwendzeit 85; Brei: Schramek, Böhmerwaldbauer 44; Fladen: Maurizio, Zur ursprünglichen Getreidebearbeitung (in: Jahresbericht der Vereinigung für angewandte Botanik 13, Berlin 1915) 4 f.; Gerstenzwieback: Hartnack, Madeira 124. — [9] Für die Angelsachsen gibt Hoops (Waldbäume 592) die folgenden Formen an: Brot: *beren hlâf*, *beren brëad*, Grütze: *beres grytta*, *berena grytta*. Die Dänen und Schweden verzehrten am Julabend die Gerstengriesgrütze *byggryns-grød* (Höfler, Weihnachtsgebäcke 19). Im Kt. Thurgau (Bischofszell) gab es früher einen sog. *Gerstentag*, an dem Brote (offenbar Gerstenbrote) als Armenspende ausgeteilt wurden (Staub, Brot 62; vgl. auch Höfler, Ostergebäcke 61; chSweiz. Id. 2, 430).

KON. BAT. GEN. BIBLIOTHEEK
datum: 4-5-1950
Stb no.: 2326/49.

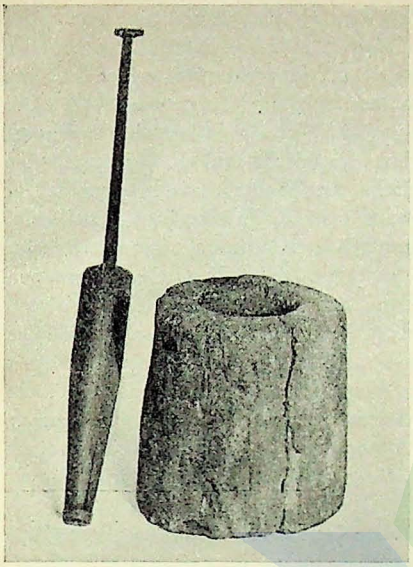


Abb. 1. Gerstenstampfe aus Langmoos bei Berneck (St. Galler Rheintal). Mörser Höhe 53 cm, Durchmesser 42 cm; Stössel 134 cm lang.

Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 2170

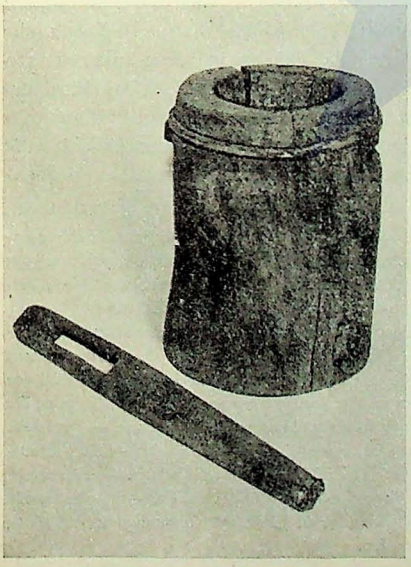


Abb. 2. Gerstenstampfe aus Galizien. Mörser (mit 2 eingekerbten seitlichen Griffen und Rutenreif) Höhe 57 cm, Durchmesser 36 cm; Stössel 80 cm lang.

Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 4844.

gesehen[1]. Im wesentlichen sind sie das wohl heute noch; die Gerstensuppe war auf dem Lande an vielen Orten bis vor kurzem die übliche Sonntagssuppe, in der das Schweinefleisch gekocht wurde[2]. Im Prätigau und Schanfigg heisst sie *Hafäsuppä*[3]. In Berneck (Kt. St. Gallen) wurde sie als *Gsödsuppe*[4] bezeichnet; die Gerste wurde mit Bohnen vermischt und an Werktagen mit geräuchertem Schweinefleisch, am Sonntag mit grünem (d. h. frischem) Rindfleisch gekocht; man durfte allerdings nicht heikel sein, denn die selbst gestampfte Gerste war nicht immer sehr rein. Aus Böhmen wird z. B. erwähnt, dass diese Gerstengraupen *Kälberzähne* genannt wurden „und sie hatten gekocht wirklich grosse Aehnlichkeit mit ihnen“[5]. Stebler[6] erzählt aus dem Wallis — allerdings vom Weizen —: „Eine Spezialität ist die *Chirusuppa* (Kornsuppe), wozu man Weizenkörner benützt, die in einem hölzernen Mörser durch Stampfen entkleit werden; es geht so jedoch nur die äusserste Samenschale weg, die dann abgestäubt wird, und es bleibt das *Müos-chiru* (Mueskorn) zurück, das zu Suppe gekocht wird“.

Die zur Suppe verwendete Gerste heisst in Rossinière (Pays d'Enhaut) *pədon* (subst. masc.) = *pillon* im Lokalfranzösischen[7]. Aus den ehemals deutschsprechenden Gemeinden Nordostitaliens stammt die Bezeichnung *Prajo*[8]: „*Nach kimet de Gearsta von deme Korne kimet ganojet der Prajo, ba biar machan de Suppa odar 'z Manestar.* (Poi viene l'orzo dal cui grano viene pilato l'orzo pilato, onde noi facciamo la zuppa o la minestra)“. Für das Bündnerland gibt Ulrich an[9]: „*Jérdi* bezeichnet die Kornfrucht und auch im allgemeinen die ganze Pflanze (Schleins). *Üerdi* oder *jerdi*, *la jotta* von der Hülle befreite Körner (Remüs)“. Der Sprach- und Sach-

[1] Hoops, Waldbäume 630 f.; Heyne, Nahrungswesen 270 f. und Anm. 43, wo Belege aus Otfried, der Kaiserchronik (geringe Klosterspeise) u. Seifr. Helbling angeführt werden. „Es gilt als Zeichen der Enthaltsamkeit, wenn ein Vornehmer statt des Weizenbrodes Gerstenbrot isst“ (Gregor von Tours 10, 8); vgl. auch Vieli, Terminologie der Mühle 52 „Gerstenbrot wurde als etwas Ordinäres betrachtet“; Grimm, DWb. 4[1], 3735 (2b): „gerstengraupen und gerstenmus waren eine gewöhnliche speise der klosterleute und schüler“. — [2] Christ, Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft (Basel 1916) 107; ZföVk 3 (1897) 90: Gerstensuppe wird den Sternsingern gegeben (Defereggen im Tirol); Gerstensuppe als beliebte Nahrung der ländlichen Bevölkerung auf der Insel Madeira: Hartnack, Madeira 124. — [3] Schweiz. Id. 7, 1238. — [4] Schweiz. Id. 7, 319 (auch sonst im Kt. St. Gallen). — [5] Blau, Hausindustrie 2, 203. — [6] Heidenreben 89. — [7] Mitteilung Prof. Jaberg. — [8] Baragiola, La Casa villereccia delle Colonie Tedesche Veneto-Tridentine 61. — [9] Volksbotanik 23; vgl. Pallioppi, Dizionari 783: *üerdi*, *jerdi*, *jördi*; 328 (unterengadinisch) *giotta*, *iotta*; 544 *piser giuotta* Gerste stampfen.

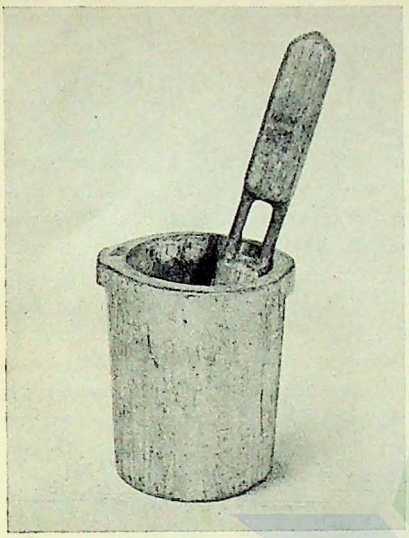
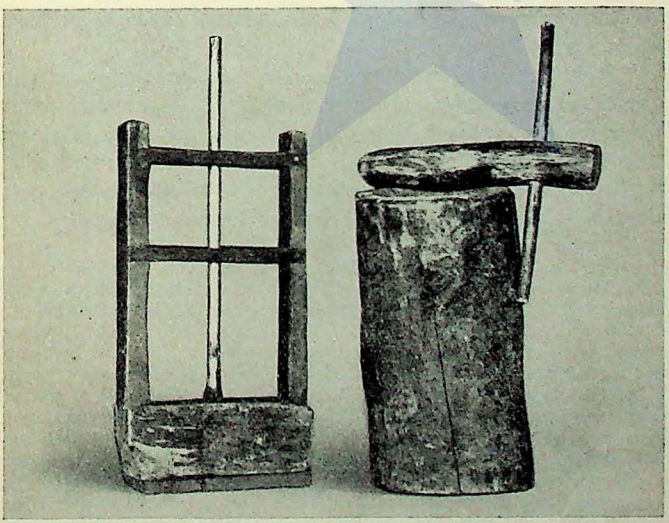


Abb. 3. Gerstenstampfe oder *Stampfholz* aus Goldern-Hasliberg (Kt. Bern). Mörser Höhe 46 cm, Durchmesser 35 cm; Stössel 80 cm lang.

Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 16047.



Im Disentiser Klostermuseum.

Abb. 4. Juttastampfen aus Obersaxen (Graubünden). Höhe 75 cm und 63,5 cm.

atlas Italiens und der Südschweiz erwähnt als Orte, in denen „Suppengerste = enthülste oder zerstampfte Gerstenkörner, aus denen man Suppe macht", bekannt ist: Brigels, Ems-Domat, Mathon, Fex-Platta (Sils)[1]; für Ems wird die Bezeichnung *supa da giuta* angegeben. Dieses Wort *giutta* (surselvisch; engadinisch *giuotta*) scheint speziell bündnerisch zu sein und damit auf eine starke Verbreitung des Gerstenanbaus im Kt. Graubünden hinzuweisen. Der Ausdruck *Jutta* ist mir auch bekannt aus Klosters und Davos[2]. In Davos-Glaris sei *Juttesuppä* mit Fleisch und Speck und *Pleins*[3] (Klösse aus Türkenmehl) heute noch das Hauptgericht in den Bergmähdern[4]. Zum Wort selbst vergleiche man auch, was Heyne anführt[5]: Brot . . . „das eigentlich nur das Durchkochen im Wasser bedeutet und erst später zu dem technischen Sinne eingeengt ist, . . . und also ein weich oder geniessbar Gekochtes schlechthin bezeichnet. Dieser älteste Sinn von Brot ist ahd. noch nicht vergessen, da das Wort auch das lat. *jus*, sowie ein mittellat. *jutta* ungefähr gleichen Begriffes glossiert"[6].

Gedroschen wurde die Gerste auf die gleiche Weise wie die übrigen Getreidesorten[7]. Scheuermeier[8] weist darauf hin, dass in Unteritalien besonders Gerste mit dem Stock gedroschen werde; das gleiche Dreschverfahren werde auch in Castelnuovo d'Asti bei Turin[9] angewendet, wo die so gewonnene Gerste zur Kaffeebereitung benützt werde[10].

Zum Gebrauch in Suppen musste die Gerste zunächst von den Grannen enthülst werden. Dabei fanden ganz verschiedene Verfahren Anwendung. Die Gerste konnte entweder in einem Mörser oder einer Stampfe oder dann mit einer Walze behandelt werden. Diese Geräte konnten sich in Privatbesitz befinden, einer Nachbarschaft gehören oder gar Eigentum eines ganzen

[1] AIS 7, Karte 1447. — [2] Vgl. Bühler, Davos in seinem Walserdialekt I 67: *Jutta, Jutta suppa;* Brun, Die Mundart von Obersaxen 193: *juttae* (neben *gaerstae* 72); Schweiz. Id. 11, 479 (Nufenen), 11, 481 (Safien); 3, 84 (mit der Ortsbezeichnung Graubünden). — [3] Schweiz. Id. 5, 122. — [4] Mitteilung A. Büchli; vgl. auch Bühler, Davos I 110. — [5] Nahrungswesen 267 u. Anm. 29: *jutta bröth, jutta muos;* vgl. auch Jud, in: Bulletin de dialect. romane III (1911) 75, Anm. 1: „è probabile che si tratti del *JUTTA* rilevato nel Du Cange nel senso di *polmento*". — [6] Du Cange, Glossarium mediae et infimae latinitatis 3, 956: „Putat Menardus, juttam esse potionem, confectam ex lacte spissiorem, idque elicit ex Gloss. Isid. verbis, *Jutia, lactare*; ita ut non modo *Jutta* reponat, sed et *lactare*, nomen neutrius generis efficiat. (Menardis conjecturae non parum favet Armoricum *Joud*, quod pultem significat, Cambro Britannis *Uwd.*)"; vgl. ferner Walde-Hofmann, Lat. Etym. Wb. [3] 1, 734 (zusammengestellt mit *ius, iuris:* Brühe). — [7] Grimm, DWb. 4[1], 3737 erwähnt einen Gersten-Entgranner „eine vorrichtung an der dreschmaschine, um die gerstenkörner von den grannen zu befreien". – [8] Bauernwerk 120. – [9] Punkt 156 des AIS. – [10] Vgl. Grimm, DWb. 4[1], 3738.



Abb. 5. Gerstenstampfe aus Susch im Unterengadin. Höhe 80 cm, oberer Durchmesser 50 cm. Stössel fehlt.

Photo: Rauch, Celerina.

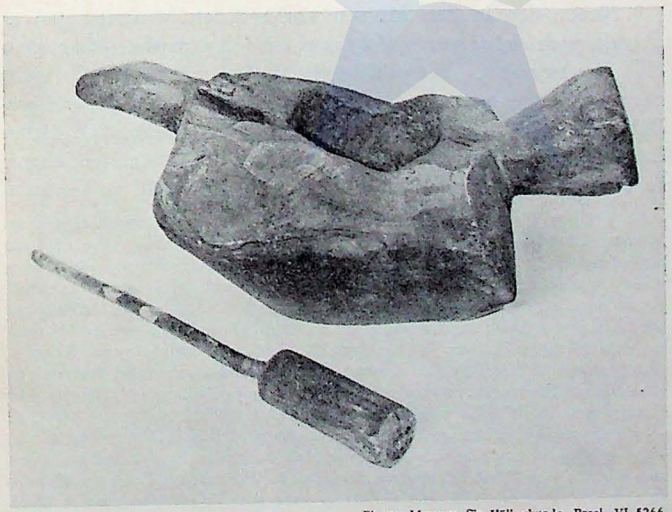


Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 5266.

Abb. 6. Gerstenstampfe in Vogelform aus Malix ob Chur. Mörser Höhe ca. 32 cm, Länge ca. 85 cm; Stössel 77,5 cm lang.

Dorfes sein. Gelegentlich wird ausdrücklich erwähnt, dass die Gerste in einer Mühle[1] gestampft wurde. So berichtet ein Davoser aus dem Unterschnitt, wo immer Gerste gepflanzt worden ist, dass in seiner Jugendzeit die Bauern ihre Gerste immer zur Mühle gebracht hätten, doch erinnert er sich nicht, die Einrichtung je gesehen zu haben[2]. In Davos-Glaris besassen je drei bis vier Familien zusammen eine Gerstenmühle; es waren Gebäude leichter Bauart, nur von Holz, doch hatten sie ein gutes Dach, weil die Gerste trocken aufbewahrt werden muss. Diese Mühlen bestanden aus zwei Mahlsteinen, einem unteren, grossen, plattenartigen und einem obern, drehbaren. Dieser war feiner ausgemeisselt, damit er gut ausmahle. Das Getriebe bestand aus einem *Flötschrad mit Fallä* (Fächern)[3]; durch einen Holzkänel wurde das Wasser auf das Rad geleitet, das den oberen Stein umtrieb. In fast allen Töbeln seien etwa drei oder vier solcher Gerstenmühlen vorhanden gewesen[4]. In Rossinière (Pays d'Enhaut) wurde die Gerste gewöhnlich in einer Mühle gestampft[5]. Eine Belegstelle aus dem Böhmerwald bringt J. Blau[6]; die in Mühlen auf Stampfen zu Graupen gestampfte Gerste wurde dort *Kochet* genannt[7]; es gab besondere Hausierer, die *Kochetleute*, welche die Gerste so zubereiteten und damit handelten.

Neben den in den Mühlen vorhandenen Stampfen gab es überall auch kleinere Mörser und Stampfen für den Hausgebrauch. Diese kleineren Geräte wurden häufig nicht nur für Gerste verwendet; oft heisst es, man habe auch Hirse, Buchweizen, Weizen, überhaupt Korn oder gelegentlich Mohn darin gestampft, auch etwa Salz, Paprika und Gewürze gerieben[7]. In einzelnen Fällen werden sie aber ausdrücklich als Gersten-

[1] Hager, Flachs und Hanf (in: SAC 53, 1919) 173 f. erwähnt, dass im Bündner Oberland die Stampfbatterie von zwei bis vier Mörsern, wie sie für das Stampfen des Leinsamens zur Oelgewinnung in den Mühlen gebraucht wurde, volle Uebereinstimmung mit der Batterie der Gerste- und Hirsestampfen habe und abwechselnd dem gleichen Zwecke diene (eine Abb. auf S. 174); Vieli, Terminologie der Mühle 18. 49. Abb. 42; Grimm, DWb. 4[1], 3735 (2d) und 3739. — [2] Herr Conrad, nach Mitteilung N. Gadmer. — [3] Schweiz. Id. 6, 488. — [4] Mitteilung A. Büchli. — *Grützmühlen* sind abgebildet bei Bomann, Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen, Abb. 129 und 130. — [5] Mitteilung Prof. Jaberg. — [6] Böhmerwälder Hausindustrie und Volkskunst 2, 202, nach einem Bericht aus dem Jahre 1856. — [7] In Sagogn (Graubünden) wurde die Hirsestampfe auch als Gerstenstampfe verwendet; Mitteilung A. Schorta. — Abb. von kleinen Mörsern für Salz und Kaffee und zum Mahlen von Tabak bei Retzius, Finnland 81; für Salz bei Goldstern, Bessans 31 und Taf. V (1. 4); Fahrholz, Ariège 45 und Abb. 13a (Salzmörser in Napfform mit hölzernem Stössel); ZföVk 3 (1897) 201 (Mohnmörser); Mitteilg. Anthr. Ges. Wien XXV (1895) 123 (Gewürzmörser), 124 (Salzmörser mit eisernem Stössel); Karutz, Völker Europas 33 (Salzmörser aus Litauen), 65 (Salzmörser aus Polen).

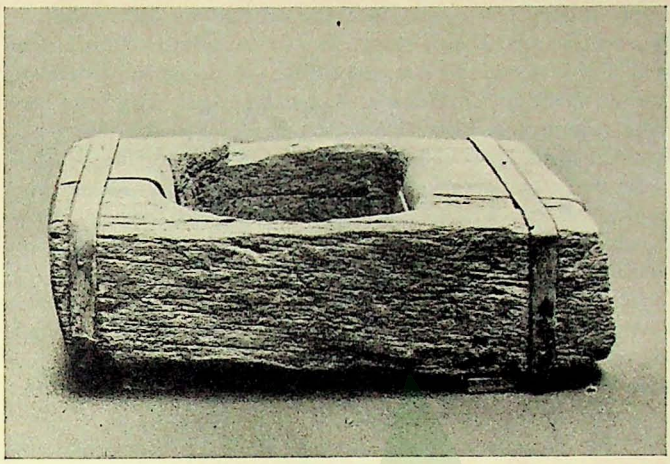
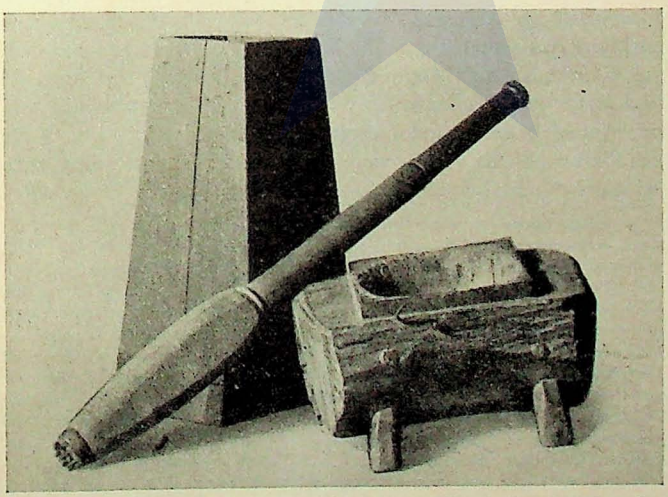


Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 3365.

Abb. 7. Hirsenstampfe aus Dagmersellen (Kt. Luzern). Höhe Mörser 40 cm, Breite 58 cm, Länge 110 cm, Muldendurchmesser ca. 45 × 50 cm; Tannenholz mit Eichenholzeinsätzen, umspannt von 2 Eisenringen. Stössel fehlt.



Im Rhätischen Museum, Chur, XI 399. - Photo: Lang, Chur.

Abb. 8. Gerstenstampfe aus Carrera bei Valendas (Graubünden), geöffnet.

stampfen bezeichnet, und ein Typus scheint nur dafür gebraucht worden zu sein. Dieser letztere besteht aus einem Holztrog und einem Holzstössel, der unten mit Eisen — meist platt gedrückten breiten Nägeln, Schuhnägeln — beschlagen ist[1]. Der Trog kann ganz primitiv ein ausgehöhlter Baumstamm sein (s. Abb. 1—5); er steht dann gewöhnlich irgendwo in oder vor der Scheune. Oder er ist ein zierlicher gearbeitetes, manchmal gedrechseltes und sogar mit Kerbschnitt versehenes Holzgefäss, das für die Küche und den Hausgebrauch bestimmt ist. Die Abb. 8 und 9 zeigen ein solches Kastengefäss, welches das Herumfliegen der Spreu verhindert und das vom eigentlichen Trog abgehoben werden kann. Im Nutlihüsli in Klosters befindet sich eine Stampfe, die mit einem Deckel verschlossen werden kann (s. Abb. 10)[2]. Das Heimatmuseum Davos besitzt ein ähnliches aus dem Präti gau stammendes Gerät, das als „Mörser" bezeichnet ist. Da auch hier der Stössel mit Nägeln gespickt ist (s. Abb. 11), darf mit Sicherheit angenommen werden, dass es sich um eine Gerstenstampfe — oder *Juttästampfi*, wie der Ausdruck in Davos, Klosters und Obersaxen lautet — handelt[3]. Das gleiche gilt für einen nicht näher bezeichneten Holzmörser aus Zillis, der beim Stampfen ebenfalls mit einem Deckel verschlossen werden kann; sein Stössel zeigt unten eine von einem Nägelkranz umgebene Eisenplatte (s. Abb. 12). Genagelter Stössel bediente man sich auch bei den Geräten der Abb. 1, 2, 8—12; belegt sind sie auch aus Flond[4], Castiel, Pagig (Schanfigg)[5], Susch (Unterengadin)[6] und Betlis (am Wallensee)[7]. Dieses gleiche Gerät war schon in der Antike bekannt und verwendet; Blümner[8] führt eine Stelle aus Plinius (XVIII 97) an, wo er in Etrurien gebräuchliche Geräte beschreibt[9] und bemerkt dazu: „hier war, soweit die in ihren

[1] Solche unten mit Eisen beschlagene Stössel werden auch beim Enthülsen der Kastanien verwendet, da auch in diesem Fall die Frucht nicht zu Brei oder Mehl gestampft werden soll. Es befinden sich am Stössel stumpfe Eisen-, manchmal auch Holzzähne; vgl. Kaeser, Kastanienkultur 105 (Valle Antrona im Ossolagebiet und Valle Camonica, Comasco), 106 (Provinz Parma; der Stössel ist hier so schwer, dass er gleichzeitig von mehreren Personen gehandhabt wird), 107 (Provinz Grosseto). — [2] Erwähnt im Katalog des Heimatmuseums Nutlihüsli (1935) 21. — [3] Im Unterengadin heisst sie *la pigliuotta*, in Chamues-ch *piluota*, in Flond *la pella de far giutta*, in Feldis *begl da giutta*; der Stampfkolben (in Feldis) *pisidéala*; Mitteilung A. Schorta. — [4] Mitteilung A. Schorta. — Vgl. auch Bomann, Niedersachsen, Abb. 126 (Grützestampfe). — [5] Mitteilung A. Büchli. — [6] Mitteilung R. Campell. — [7] Anz. f. Schweiz. Gesch. u. Alterthumskunde 6 (1860) 132 u. Abb. 7 u. 8 auf Tafel IV. — [8] Technologie 1^2, 16; Angabe griechischer Stellen, id., 12 (Anm. 4). — [9] Zitiert nach Blümner 1^2, 16 (Anm. 2): „pistura non omnium facilis, quippe Etruria spicam farris tosti pisente pilo praeferrato, fistula serrata et stella intus denticulata, ut, si intenti pisant, concidantur grana ferrumque frangatur".

KON. BAT. GENOOTSCHAP VAN K. EN W.

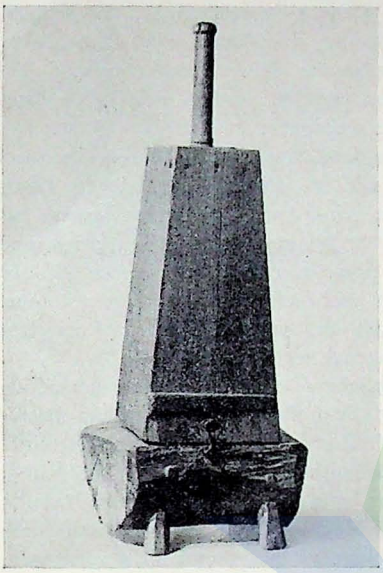


Abb. 9. Gerstenstampfe
aus Carrera bei Valendas (Graubünden), geschlossen.

Im Rhätischen Museum Chur, XI 399
Photo: Lang, Chur.

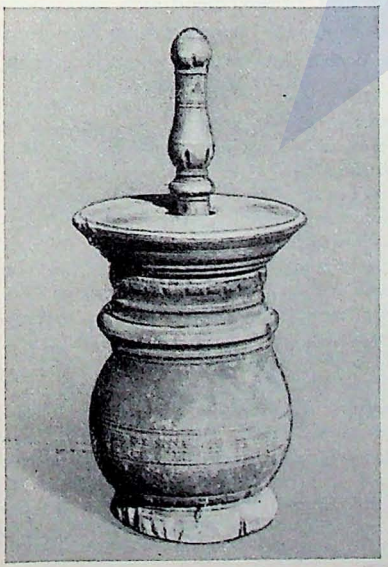


Abb. 10. Juttastampfe
aus dem Nutlihüsli in Klosters.

Photo: Dr. Georg Schoellhorn, Winterthur.

Ausdrücken etwas unklare Stelle zu verstehen ist, die Mörserkeule unten mit Eisen beschlagen, der Mörser selbst enger, mehr wie eine Röhre, von innen an den Seiten gerieft und auf dem Boden sternartig mit Spitzen versehen, sodass die Körner darin mehr zerrieben als zerstossen wurden".

Einen nagellosen, dafür der Länge nach mit Eisenrillen versehenen Stössel erblicken wir in Abb. 13. Bei diesem Gerät wurde, nach der Angabe eines alten Gewährsmannes aus Klosters, eine Schnur oder ein Seil am Stösselgriff befestigt, und dieses Seil über irgendeine Stange an der Küchendecke geführt, sodass man dann den Stössel hochziehen und fallen lassen konnte. Das Gerät aus Susch (s. Abb. 14) scheint genau gleich zu sein; weitere Angaben hiezu besitze ich nicht[1].

Meist wurde ein gewöhnlicher Holzmörser mit einem Holzstössel, Holzhammer oder Stampfschlegel verwendet. Dieses Gerät ist überall verbreitet[2]. Ueber die Art, wie der Getreide- und speziell Gerstenmörser wirken soll, schreibt Maurizio[3]: „am Grunde ist der Mörser bauchig erweitert. Man richtet ihn von Anfang an so ein, in der Meinung, die Körner müssten durch den fallenden Hammer auseinander gejagt und nicht zerstossen, sondern enthülst werden. Sie sollen, indem sie der Mörserwand entlang hinauftreiben, rollen und zurückfallend sich aneinander reiben. Beim Fallen darf das Ende des Hammers oder Stampfers in seiner tiefsten Lage den Boden des Mörsers nicht erreichen,

---

[1] Pallioppi, Dizionari 328 führt noch einen volkstümlichen Ausdruck an: „*der la giuotta*, einen durchprügeln, trop. zu Gerste stampfen". — [2] Abb. von Holzmörsern (ohne Angabe der Verwendung) bei: Holme, Peasant Art in Austria and Hungary (Studio) Abb. 149—152 (aus dem Tirol und Vorarlberg, zum Teil mit Kerbschnitt); Gerlach, Volkstümliche Kunst 79; Clasen, Ostpreussen (Deutsche Volkskunst X), Abb. 135; Polaczek, Volkskunst im Elsass (Ergänzungsband I zu Deutsche Volkskunst), Abb. 120; ein sehr schön geschnitzter und ornamentierter Holzmörser aus dem Jahr 1763 in: L'Art populaire en France IV (1932) 189 f. Abb. S. 191 (Herkunft und Verwendung unbekannt); Flagge, Provenzal. Alpenleben in den Hochtälern des Verdon und der Bléone 52 u. Abb. 11c; Maurizio, in: Anz. f. Schweiz. Altertumskunde, NF XVIII (1916) 9 (kelchartiger Mörser aus Litauen, Gouv. Wilno); Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe, Abb. S. 7 (Ungarn u. Finnland) u. S. 164 (Lettland, nach A. Bielenstein); A. Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 264 f. (Kornstampfe *peesta*); Leinbock, Materielle Kultur der Esten 101 (aus dem Baumstamm sind unten vier Füsse auf einer Unterlage herausgeschnitzt); Karutz, Völker Europas 67 (Russland). — [3] Verarbeitung des Getreides zu Fladen seit den urgeschichtlichen Zeiten. In: Anz. f. Schweiz. Altertumskunde, NF XVIII (1916) 12. — Ueber Mörser und Stampfen vgl. ebendort 8 ff.; Meringer, Die Werkzeuge der *pinsere*-Reihe. Wörter und Sachen 1 (1909) 3 ff. 164 ff.

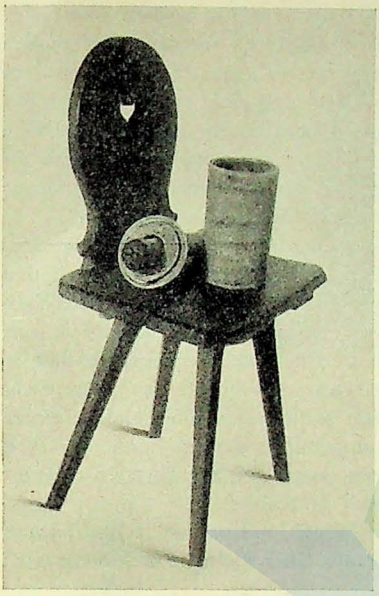
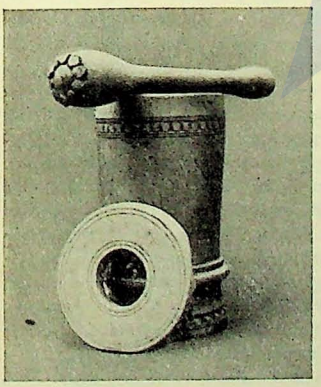


Abb. 11. Juttastampfe aus dem Heimatmuseum Davos-Dorf. Ca. 30 cm hoch, 10–12 cm Durchmesser.

Photo: Gadmer, Davos.



VI 17189.



VI 18234.

Im Museum für Völkerkunde, Basel. - Photo: Wildhaber.

Abb. 12. Gerstenstampfe aus Zillis (Graubünden). Mörser Höhe 25 cm, Durchmesser ca. 14 cm; Stössel 37 cm lang.

Abb. 13. Juttastampfe aus Klosters-Monbiel. 38 cm hoch, 14,5 cm Durchmesser; Stössel 55 cm lang.

er soll einige Millimeter vom Boden entfernt bleiben. Zur Schonung der Körner wird etwa ein Läppchen auf den Mörserboden gelegt. Doch wird nicht überall darauf geachtet, denn in andern Fällen schlägt der Hammer schlecht und recht auf den Boden fest auf. Ja, er besitzt zuweilen an seinem untern Ende in der Nähe der Schlagfläche sogar eine Eisenzwinge zum Schutze gegen ihr Absplittern und Abnutzen; genug, der Hammer ist häufig länger als die Tiefe des Mörsers, sowohl in Ostasien als in Europa".

Der Mörsertrog ist gewöhnlich ein aufrechtstehender ausgehöhlter Baumstamm[1] (s. Abb. 1—5), Spielfreude verlieh ihm sogar Vogelform (s. Abb. 6)[2]; eine Hirsenstampfe aus dem Kanton Luzern zeigt flache Lage (s. Abb. 7)[3]. Interessant ist eine Notiz aus Finnland, wonach in früheren Zeiten gelegentlich in der Stube eines neugebauten Hauses ein hohler Baumstumpf zurückgelassen wurde, der dann leicht ausgehöhlt und zu einem grösseren Mörser (*huhmar*) umgebildet werden konnte[4]. Eine Gerstenstampfe aus Obersaxen benötigte zur besseren Stösselführung ein besonderes Gestell (s. Abb. 4).

In Westungarn, in Siebenbürgen und im Széklerland kommt manchmal eine Form vor, die aus einer Radnabe hergestellt wird

[1] Manz, Ethnographie 134 (*Chornstampfi* für Gerste); Schweiz. Id. 11, 476 *Gerstestampf* (= Mörser); 11, 481 *Juttestampf* (in Safien); 11, 483 *Gerstestampfi*; Rütimeyer, Ur-Ethnographie 221 (Kt. Tessin: Indemini und am Gambarogno); H. u. K. Anneler, Lötschen, Abb. auf S. 166 (ein *Stampf* für *Gläck* = Viehfutter); Vieli, Terminologie der Mühle 18; Anz. f. Schweiz. Gesch. u. Alterthumskunde 6 (1860) 131 f. (aus Betlis am Wallensee, mit Abb. 7 u. 8 auf Tafel IV); Bomann, Niedersachsen Abb. 126; Blau, Hausindustrie 2, 203; Mitteilg. Anthr. Ges. Wien XXXV (1905), Abb. auf S. 139 (Holzmörser zum Stossen von Mohn für die Leichentorte, bei den Rumänen der Komitate Kronstadt und Fogaras in Siebenbürgen); AIS II, Karte 252a, Abb. 2 (Abruzzesischer Getreidemörser); Anz. d. Ethnogr. Abtlg. d. Ungar. Nat.-Museums (dt. Ausgabe) II (1907) 37 (für Mohn etc.), VII (1915) 32 (Salzmörser); Maurizio, in Anz. f. Schweiz. Altertumskunde, NF XVIII (1916) 8 u. Abb. S. 9 (Gerstenmörser aus Westgalizien); Zelenin, Russische Volkskunde 85 (Gerstenmörser aus Perm), 86 (Gerstenmörser aus Minsk); Retzius, Finnland 82 (die Birkenrinde wird am Mörser gelassen; die Lochtiefe ist gering, der Mörser kann nur für Salz, Gewürze etc. verwendet werden); Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 12 (Kaschubei), 166 (Polen); Bednárik, Slowakische Volkskultur 162 (Getreide- und Salzmörser); Karutz, Völker Europas 49 (Kornstampfe aus Westpriegnitz). — [2] Eine schlechte Reproduktion dieses Mörsers in: Karutz, Völker Europas 55 (Nr. 14). — Ueber Gefässe in Vogelform vgl. z. B. Karl Spiess, Bauernkunst 42 f. 248 ff. 273 f. (mit Abb. und weiterer Literatur). — [3] Zu diesem Hirsetrog vgl. Rütimeyer, Ur-Ethnographie 220; Abb. einer flachen Hirse-Anke aus Steiermark bei Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 13; Abb. einer Hirsestampfe aus Kottbus bei Karutz, Völker Europas 49. — [4] Axel O. Heikel, Die Gebäude der Ceremissen, Mordwinen, Esten und Finnen (Helsingfors 1888) 243.

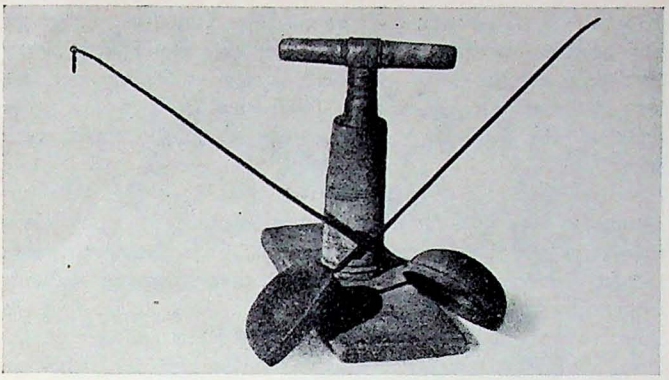


Photo: Rauch, Celerina.

Abb. 14. Gerstenstampfe (mit zwei Kaffeeröstern) aus Susch im Unterengadin.

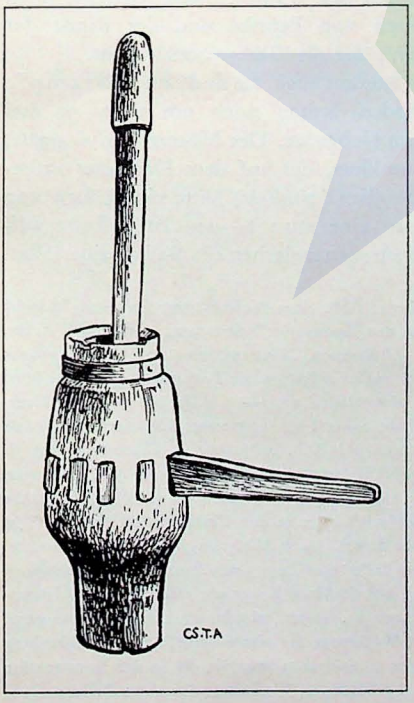


Abb. 15. Mörser aus Murakeresztur, Komitat Zala, Ungarn. Aus Radnabe. Höhe 36 cm, oberer Durchmesser 15 cm; Stössel 71 cm lang.

Néprajzi Muzeum, Budapest, Inv. No. 133.638.

(s. Abb. 15). Als Bodenabschluss wird eine Holzplatte eingefügt. Die Speichen werden abgesägt bis auf eine, die zum besseren Festhalten benützt wird[1]. Bei den Hirsestampfen befindet sich zum Entleeren der gestampften Hirse unten öfters ein Loch, das während des Stampfens durch einen Holzpflock verschlossen wird[2].

Die Gerstenstampfen für Fussbetrieb (die sogenannten Anken[3]), mit einem oder mehreren Löchern, scheinen im wesentlichen auf osteuropäisches (inkl. Steiermark), slawisches Gebiet begrenzt zu sein. Der auf dem Stampfhammer stehende Mann führt eine Wiegebewegung aus (s. Abb. 16 u. 17)[4]. In Abb. 18 ist eine Hirsenstampfe wiedergegeben, auf der gleichzeitig drei Männer arbeiten können; sie stützen sich dabei auf die Lehne[5]. Dort, wo keine Stützlehne vorhanden ist, hält sich der die Anke Tretende gewöhnlich an einem Stock oder Stab, der an der Hauswand befestigt ist (die Anke befindet sich überall ausserhalb des Hauses, neben der Wand)[6]. Diese Stampfe wird auch benützt zum Schlagen von Paprika und der Rinde der Zerreiche (Quercus cerris)[7], die als Gerbmaterial dient.

Neben diesen Geräten kommt auch die federnde Stampfe vor[8]. In Feldis (Graubünden) waren noch um 1880—90 drei derartige Einrichtungen im Gebrauch. Der Mörser (*begl da giutta*) war ein ausgehöhlter Baumklotz, der auf dem Dorfplatz aufgestellt wurde. Der Stampfkolben (*pisidéala*) hatte eine Länge von 120—150 cm und wurde an eine etwa 8—9 m lange Latte aufgesteckt, deren anderes Ende man zwischen die Balken eines Heu-

---

[1] Mitteilung Dr. Iván Balassa; Abb. eines Mohnmörsers aus einer Radnabe bei Bünker, Das Bauernhaus in der Heanzerei (Westungarn), in: Mittlg. Anthr. Ges. Wien XXV (1895) 124. — [2] Bomann, Niedersachsen 150; L'Art populaire en France I (1929) 192 u. Abb. S. 193 (*Pile Mil*, in der Touraine). — [3] Zum Wort vgl. Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 22. — [4] Abb. bei Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 15 f. (Abb. 23—28; als interessante Einzelheit eine Keule mit massivem Eisenbeschlag unten bei Abb. 26); Anz. d. Ethnogr. Abtlg. d. Ungar. Nat.-Museums (dt. Ausgabe) II (1907) 37 (für Buchweizen); Anz. f. Schweiz. Altertumskunde, NF XVIII (1916) 11 (aus Westgalizien); Zelenin, Russische Volkskunde 86 („Fussmörser kommen öfter in der Ukraine vor"; manchmal ist der Mörser aus Stein; eine Abb. S. 87). — [5] Abb. von Anken mit Lehnen bei Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 13 (China, zum Stampfen des Feldspats), 14 (Japan), 15 (bei den Huzulen), 168 (indische Reisanke); eine Abb. einer Hirsenpoche mit 4 Stämpfeln und Löchern, in: Glogn (calender romontsch, 20. Jahrgang, Ilanz 1946) 82. — [6] Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 15. — [7] Mitteilung Dr. Iván Balassa. — [8] Abb. einer wotjakischen Stampfe, die in der Konstruktion an einen Ziehbrunnen erinnert, bei Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 9.

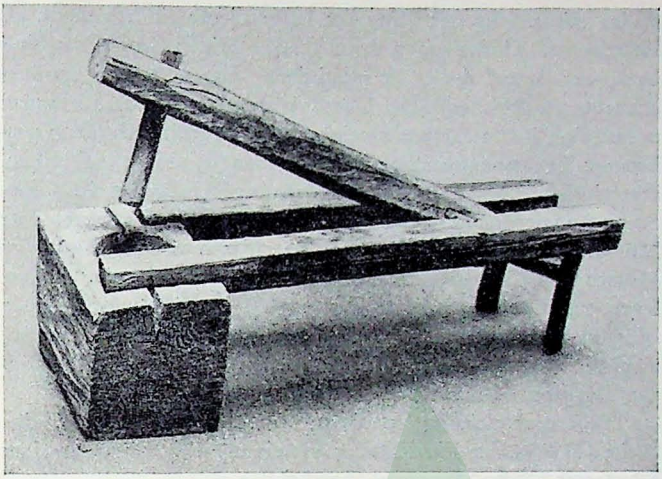
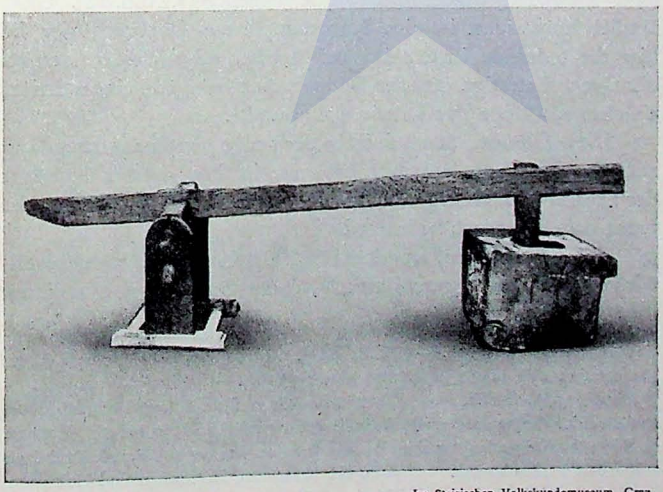


Photo: Museum für Völkerkunde, Basel, VI 4843

Abb. 16. Gerstenstampfe für Fussbetrieb (Anke) aus Galizien. Gesamtlänge (montiert) 170 cm; Trog Länge 68 cm, Breite 40 cm, Höhe 40 cm.



Im Steirischen Volkskundemuseum, Graz.

Abb. 17. Graupenstampfe (Anke) aus Steiermark.

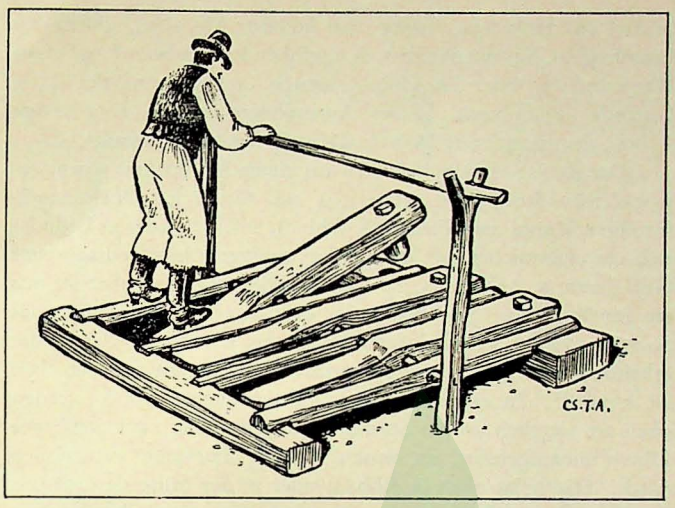
stalles stiess. In der Mitte der Latte diente ein Holzbock als Hebelachse. Kinder zogen dann an den beiden Griffen des Kolbens, der darauf dank der elastischen Latte von selbst zurückschnellte (s. Abb. 19)[1]. Der Mörser wurde hergestellt, indem man zuerst eine Reihe Löcher hineinbohrte und dann den Trog ausbrannte. Er fasste ungefähr zwei Quartanen (= 3 bis 3,7 kg)[2] Korn. Auch in Castiel und Tschiertschen (Schanfigg)[3] befanden sich solche Stampfen vor einem Stall. In Tschiertschen steht der ausgehöhlte Mörser (*än üsghölti Burä*[4]) noch dort[5]. Man musste die Gerste im Mörser von Zeit zu Zeit anfeuchten, sie dann in eine Wanne legen, um die Kleie fortzustäuben, und sie nachher wieder in den Mörserstock schütten, bis sie endlich ganz enthülst war. Um etwa zwei bis drei kg Gerste zu erhalten, musste man fast einen ganzen Tag lang arbeiten[6].

Eine Ueberleitung zu dieser federnden Stampfe und eine Weiterführung der Einrichtung, wie sie oben (S. 188), aus einer Klosterser Küche stammend, beschrieben wurde, ist am Modell des aargauischen Bauernhauses im Landesmuseum in Zürich zu sehen. Dort wird die elastische Latte durch die Oesen von zwei an Balken oben befestigten hölzernen Haltern durchgeführt, und der Stössel aussen an der Latte befestigt; er wird an den Griffen in den Mörser hinuntergezogen und dann lässt ihn die Latte, infolge ihrer Elastizität, wieder in die Höhe schnellen (s. Abb. 20). Ganz ähnlich konstruiert ist eine Kornstampfe aus Lettland[7], nur ist hier die federnde Latte mit zwei Stricken oder Weidenruten an der Decke befestigt, und der Doppelstössel hängt an einem Strick, welcher am Ende der Latte angeknotet ist.

Diese federnde Stampfe ist in der genau gleichen Anwendung auch in der Kastanienkultur bekannt; im Maggiatal z. B. hängt der Stössel (mittels eines Seiles) an einem elastischen Balken, der unter dem Hausdach befestigt ist[8].

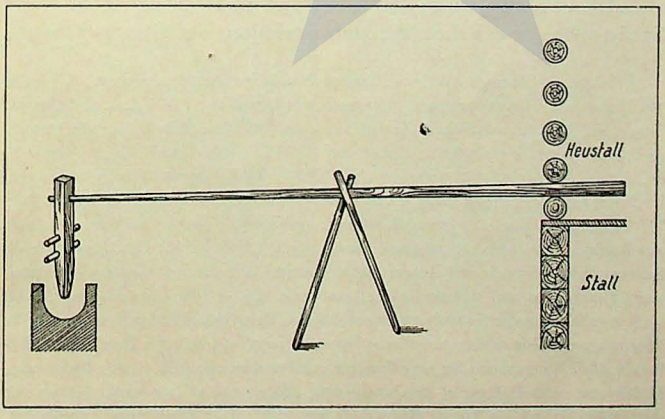
Der Baumstamm, aus dem der Mörser gemacht werden soll, wird oft jahrelang getrocknet. Nachher bohrt man mit einem

[1] Mitteilung A. Schorta; die Abb. 19 ist von ihm nach Angaben eines alten Gewährsmannes gezeichnet. — [2] Nach: Weiss, Alpwesen 227 f. — [3] Schweiz. Id. 11, 484 erwähnt eine solche *Juttestampfi* aus dem Vals. — [4] Schweiz. Id. 4, 1529. — [5] Mitteilung A. Büchli. — [6] Bennett, History of Corn Milling I 113 führt eine ähnliche Einrichtung der Pennacooks in New Hampshire (USA) an, bei der der Stössel an einem überhängenden Ast eines Baumes befestigt war, dessen federnde Kraft dann ausgenützt werden konnte. — [7] Abb. bei Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 266 (und danach bei Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 165). — [8] Kaeser, Kastanienkultur 23. 104.



Néprajzi Muzeum, Budapest.

Abb. 18. Hirsenstampfe aus Jászapáti, Komitat Jásznagykunszolnok, Ungarn.



Zeichnung von A. Schorta.

Abb. 19. Federnde Gerstenstampfe aus Feldis (Graubünden).

Stichel das Holz aus, soweit man kommt. Mit Glut, glühenden Eisenkugeln, Kanonenkugeln, dem glühend gemachten Kopf eines Wagenbolzens oder im Ofen erhitzten Steinen wird der Trog vollends ausgebrannt. Dieses Ausbrennen ist eine langwierige Arbeit, die oft mehrere Monate dauert (Ungarn, Lettland)[1].

Der Stössel kann bestehen aus einem Kolben mit einem gewöhnlichen Stecken (s. Abb. 1, 4 und 6); er hat einen kugelförmigen Knopf zum Fassen (s. Abb. 8, 10—12), oder es befindet sich ein eigentlicher, oft mehr oder weniger schön gedrechselter Griff daran (s. Abb. 4, 13, 14 und 26). Dieser Griff ist aber oft nur ein gewöhnliches Querholz, wobei dann etwa das obere Ende des Stössels an zwei Stellen durchbohrt ist, um je nach der Grösse der arbeitenden Person dieses Querholz oben oder unten einschieben zu können[2]. In einem einzigen mir bekannten Stück werden oben am ziemlich dicken Stössel links und rechts zwei Stäbe wie Ohren hinaufgeführt, an denen es zum Stampfen aufgehoben wird[3]. Häufig ist oben (s. Abb. 2) oder in der Mitte des Stössels (s. Abb. 3) ein Griff ausgespart. Auf dem slawischen Gebiet (Russland, Polen, Lettland) ist die übliche Form ein Doppelstössel mit einer Verengung in der Mitte zwischen den zwei keilförmigen Enden, als Handgriff für den Arbeitenden. Diese Art Stössel tritt schon bei den etruskischen und altrömischen, den altägyptischen und griechischen Geräten auf[4]. Bei den Letten und Esten dient als Stampfkeule oft der Stiel eines Beiles[5].

Ausser den Holzmörsern werden ganz gelegentlich auch Steinmörser erwähnt, die zum Enthülsen der Gerste dienten[6].

[1] Anz. d. Ethnogr. Abtlg. d. Ungar. Nat.-Museums (dt. Ausgabe) II (1907) 36; Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 264. — [2] Anz. f. Schweiz. Gesch. u. Alterthumskunde 6 (1860) 132 (aus Betlis bei Weesen am Wallensee). — [3] Siehe Anm. 2 (mit Abb.: Fig. 8, auf Tafel IV; aus Betlis). — [4] Maurizio, in: Anz. f. Schweiz. Altertumskde, NF XVIII (1916) 9 (mit Abb.); Rütimeyer, Ur-Ethnographie 224; Zelenin, Russische Volkskunde 86 (Abb. S. 85 u. 86); Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 4 f. (mit Abb. eines ägypt. Wandgemäldes aus Theben und einer griechischen Vase), 164 ff. (Abb. aus Lettland und Polen); Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten, Abb. auf S. 264—266. — [5] Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 264. 266. — [6] Brockmann-Jerosch, Die Herkunft Schweizerischer Kulturpflanzen. SA aus: Berichte der Freien Vereinigung für Pflanzengeographie und systematische Botanik (1937) 96; Zelenin, Russische Volkskunde 86 f. (Steinmörser für eine Stampfe mit Fussbetrieb; Abb. S. 87); Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 266; Blümner 1, 18 (steinerner Mörser mit steinernem Stössel aus Troja); Karutz, Völker Europas 47 (Steinmörser von Föhr). — Als Beispiel eines der vielen steinernen Salzmörser möge angeführt sein: Kruse, Südfranzösische Alpen 26 u. Abb. 41 (mit einem hölzernen Stössel).

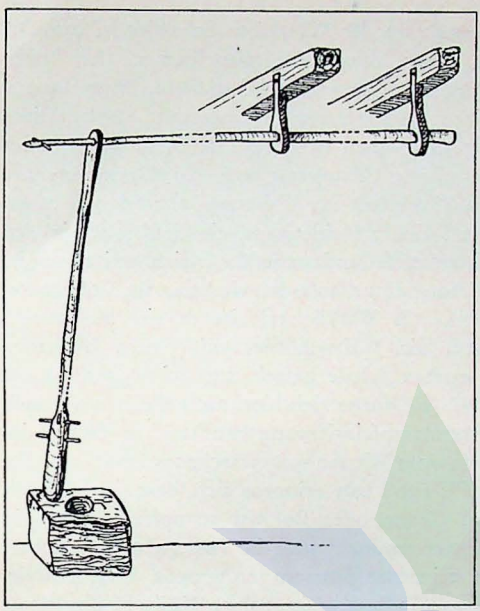


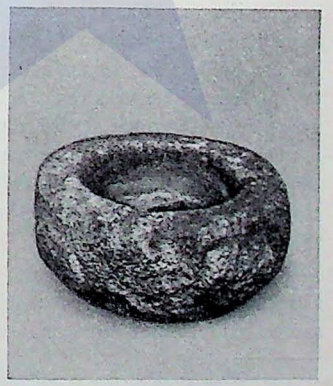
Abb. 20. Mörser mit elastischer Führung des Stössels, am Modell des aargauischen Bauernhauses im Landesmuseum in Zürich.

Gezeichnet von J. Maurizio. (Zeichnung aus dem Anz. f. Schweiz. Altertumskunde, NF XVIII, 1916, S. 9).



VI 8956.

Abb. 21. Steinmörser aus Mund (Wallis). Höhe 24 cm, Länge ca. 25 cm (ungefähr quadratisch), Lochtiefe ca. 18 cm.



VI 7897.

Im Museum für Völkerkunde, Basel. - Photo: Wildhaber.

Abb. 22. Steinmörser aus Grengiols (Wallis) mit seitlichen Griffen, ovale Form (44 × 48 cm). Höhe 24 cm; Loch: Durchmesser ca. 30 cm, Tiefe ca. 14 cm.

Auf der Insel Colonsay, an der Westküste Schottlands, befindet sich ein Stein mit einem künstlich hergestellten runden Loch, von ca. 36 cm Tiefe und Durchmesser, in dem früher Suppengerste (*pot barley*) mit einem Stampfhammer gestampft wurde. Diese Arbeit wurde von den Frauen besorgt. Der Stein gehörte der Gemeinschaft; als privates Hausgerät war die Gerstenstampfe nicht bekannt[1]. In Hofstetten im Vispertal befindet sich neben dem sog. Dilgerhaus, einem Heidenhaus, ein Felsblock, in den oben eine etwa 40 cm tiefe und ungefähr gleich weite, runde, schüsselartige Vertiefung eingehauen ist; sie heisst im Volksmund *Dilgers Suppenschüssel*. „In Wirklichkeit ist es ein *Weizstampf*, in welchem vordem die Weizenkörner mit einem hölzernen Stampfer von der rauhen Schale befreit und zu Suppenkörnern zubereitet wurden"[2]. (Es dürfte sich hier, nach allem, wohl auch eher um eine Gerstenstampfeinrichtung handeln). In Blatten im Lötschental heisst ein vom Wasser ausgewaschenes Loch in einem Felsen „zum Stampf"; alte Leute erinnern sich, dass sie darin mit einem Holzschlegel Gerste oder Bohnen stampften[3]. Auch in Oberstalden bei Visperterminen[4] und in Visperterminen selber[5] wurde das Korn in steinernen Mörsern zerquetscht. Das Schweiz. Museum für Volkskunde in Basel besitzt solche Walliser Steinmörser aus den Ortschaften Mund (s. Abb. 21), Grengiols (s. Abb. 22) und Savièse (s. Abb. 23). Sie wurden vermutlich alle als Kornmörser benützt, wenigstens lassen ihre Masse darauf schliessen (eine genaue Angabe besitzt das Museum allerdings nicht). Bei solchen Steingefässen kommt, wie Rütimeyer ausdrücklich erwähnt[6], neben dem Gebrauch als Mörser auch ihre Verwendung als Steinlampe (Fettlampe) vor. Der Steinmörser aus Savièse (s. Abb. 23) trägt noch deutlich sichtbar die Jahreszahl 1547; zu ihm gehört ein alter, in der Form eines Spielkegels roh geschnitzter Holzstössel von 25 cm Länge.

In der Umgebung von Chiasso wurden aus erratischen Blöcken verfertigte Blockschalen benützt, um Gerste und Leinsamen zu zerstampfen (sie konnten auch zum Enthülsen von

---

[1] Bennett, Corn Milling 23. — [2] Stebler, Die Vispertaler Sonnenberge (in SAC 56, 1921) 32 mit Abb. auf S. 33; die Geschichte vom Räuber Caspar Dilger ebendort 31 ff. — [3] H. Anneler, Urzeitliches im Lötschental. In: Die Ernte 3 (1922) 158 f. (mit Abb.). — [4] Rütimeyer, Ur-Ethnographie 221. — [5] Mitteilung P. Geiger. — [6] Ur-Ethnographie 45 f. 221 f. (mit Abb.).



Im Museum für Völkerkunde, Basel, VI 10894.
Photo: Wildhaber.

Abb. 23. Steinmörser aus Savièse (Wallis) mit Seitenhenkel und Nase. Jahreszahl 1547. Höhe 17 cm, Durchmesser 30 cm. Holzstössel 25 cm lang.



Im Besitz vom Dr. H. Stohler, Basel.
Photo: Wildhaber.

Abb. 24. Steinmörser aus Monte-Carasso (bei Bellinzona); Höhe 15 cm, Durchmesser ca. 35 cm; Loch: Durchmesser ca. 21 cm, Tiefe 10 cm.



Photo: National Museum of Wales, Cardiff; No. 03.218, 16.7, 13.81/9

Abb. 25. Barley hummelers aus Wales.

Kastanien[1] dienen); in Bosco sah Rütimeyer eine Art Steintrog von 45 cm Höhlungsdurchmesser, der als Gerstenmörser verwendet wurde[2]. Die Abb. 24 zeigt einen steinernen Mörser (*morign der pila*), der zum Zerquetschen von Korn und Kastanien gebraucht wurde, aus Monte-Carasso im Kanton Tessin (zum Stampfen wurde ein Holzstössel, *un tock de legn*, benützt)[3].

Für Metallmörser, die als Gerstenstampfen gebraucht wurden, kenne ich nur den einzigen Beleg aus Müstair (Graubünden), wo Bronzemörser verwendet wurden[4].

Vor dem Stampfen wurde die Gerste meist erst angefeuchtet, dann getrocknet, geröstet; nachher kam dann das Enthülsen. „Mitunter war das Verfahren noch komplizierter, indem man die geröstete und angefeuchtete Gerste in Mörsern zerstiess, dann in Körben auswusch, an der Sonne trocknete, wieder stampfte, reinigte (durch Siebe), worauf dann endlich das Mahlen erfolgte. So verfuhr man namentlich in Griechenland, während in Italien die Gerste ohne vorhergehende Anfeuchtung gedörrt und mit der Kleie gemahlen wurde“[5]. Ganz ähnlich wird in Russland vorgegangen:[6] „Um gute Graupen zu haben, zerstampfen die Nordgrossrussen Gerste gewöhnlich dreimal: nachdem sie sie nach dem ersten Male geworfelt, stampfen sie sie ein zweites Mal mit Wasser, trocknen sie, worfeln sie nochmals und stampfen zum dritten Male mit Mehl oder mit Kleie“. Zur Anfeuchtung werden zwei Sester Wasser auf 20 Sester Gerste als Mass angegeben (Plinius)[7]. In der Schweiz wurde sie zuerst in lauwarmem Wasser angefeuchtet (Schanfigg) oder mit siedendem Wasser[8] übergossen und dann zum Aufweichen etwa eine Stunde stehen gelassen (Berneck, Kt. St. Gallen). In Obersaxen wurde sie im Mörserklotz mit Schnee vermischt und so gestampft[9].

[1] Darüber vgl. Kaeser, Kastanienkultur 23. 102 ff. (u. Abb. 13 Steinmörser u. 14 Holzmörser). Die Mörser, die dazu benützt werden, sind aus Stein oder Kastanienholz, der Stössel oder Schlaghammer meist aus Kastanienholz. Der steinerne Mörser gehört meist der Gemeinde, während die Holzmörser meistens Privateigentum sind. — End, Biasca und Val Pontirone (in Jahrbuch SAC 57, 1922, S. 177) berichtet von napfförmigen Vertiefungen in Steinblöcken, die zum Zerstampfen von Eicheln dienten. — [2] Rütimeyer, Ur-Ethnographie 223. — [3] Mitteilung C. Monighetti, Monte-Carasso. — [4] Mitteilung A. Büchli. — [5] Blümner 1, 10f.; Meringer, Werkzeuge der *pinsere*-Reihe 5f. — [6] Zelenin, Russische Volkskunde 86. — [7] Bennett, Corn Milling 118. (1 Sester = ca. 0,5 l). — [8] Ebenso aus Lettland: Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 266. — [9] Mitteilung † P. Notker Curti. — Das gleiche Netzen „mit scharfem Schnee“ in Lettland: Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 266.

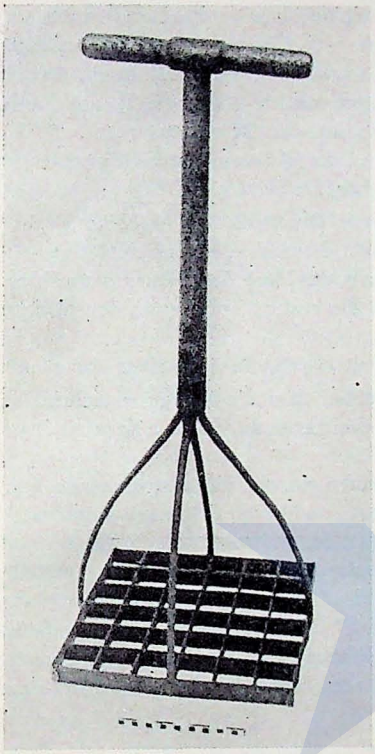


Abb. 26. Barley ailer, aus dem Colchester and Essex Museum, No. 117. 32.

Photo aus dem Annual Report 1933 des Museums, S. 33.

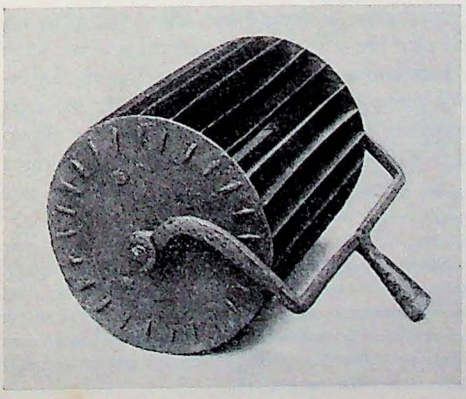


Abb. 27. Barley roller aus Wales. Durchmesser ca. 29 cm, Breite ca. 37 cm.

Photo: National Museum of Wales, Cardiff; No. 46.109.

Man musste gelegentlich einige Abende nacheinander schlagen, bis die Gerste gut enthülst war (Flond, Kt. Graubünden)[1]; besonders gerne wurde am Samstag gestampft, damit man frische Gerste für die Sonntagssuppe erhielt (Schanfigg); in Pagig (Schanfigg) besorgten die Frauen das Gerstenstampfen[2].

Auch Homer lässt Frauen die Gerste mahlen; Odysseus hört sie spät abends auf seinem Lager[3]:

„Dort stunden dem Hirten der Völker die Mühlen;
Und es waren daran zwölf dienende Weiber beschäftigt,
Gersten- und Weizenmehl, das Mark der Männer, zu mahlen.
Längst schon schliefen die andern und hatten den Weizen gemahlen;
Nur eine einzige plagte sich noch, die schwächste von allen".

Aus Lettland wird berichtet, dass die Mörser manchmal so gross waren, dass zwei oder drei Leute zu gleicher Zeit mit ihren Keulen stampfen konnten[4].

Nach dem ersten Stampfen wurde die Gerstenmasse zum Trocknen auf den Ofen gelegt, nachher gesiebt und darauf noch einmal gestampft (Berneck, Kt. St. Gallen). In Pagig (Schanfigg) wurde alles auf ein Tuch ausgeleert, an die Sonne gestellt, nach dem Trocknen durch ein Sieb gelassen und darin mit der Hand gerieben, bis der „Splint" durch das Sieb hinunter gefallen war (er konnte noch als Hühner- und Schweinefutter benützt werden); sonst wurde im Schanfigg die Kleie in einer Kornwanne von Hand ausgestäubt[5].

In England, wo der Gerstenbau immer eine bedeutende Rolle spielte, sind wiederum andere Typen zum Stampfen im Gebrauch; es handelt sich um eine Art Stösselform und um eine Walze. Sie werden bezeichnet als *barley-ailer* (in Essex), *barley-nibbler* (in Hampshire), *barley-piler* (in Gloucestershire)[6], *hummeler* oder *humbler* (in Hampshire)[7]. Die Stösselform besteht aus einem viereckigen, eisernen Rahmen (etwa in den Dimensionen 25—30×30—40 cm), an dem eine Anzahl (ca. 6—9) Eisenmesser

[1] Mitteilung A. Schorta. — [2] Mitteilung A. Büchli. — [3] Homers Odyssee (in der Übertragung von Rudolf Alexander Schröder) 20. Gesang, Vers 106-110. — [4] Bielenstein, Holzbauten und Holzgeräte der Letten 264, wo als Masse eines hölzernen Mörsers aus einem Baumstamm angegeben sind: 128 cm hoch und 96 cm breit; am gleichen Ort auch ein darauf bezügliches Rätsel: „Zwei Brüderchen tanzen in einem Stiefel". — [5] Mitteilung A. Büchli. — [6] Wright, English dialect dictionary 4, 501. — [7] Wright, English dialect dictionary 3, 276.

befestigt sind; über den Rahmen ist ein Bogen gespannt, auf dem, in einer Eisenfassung, ein vertikaler Holzstab steckt. Die Eisenmesser sind entweder parallel oder sich kreuzend angeordnet; die Fassung dafür besteht aus zwei oder vier Aussenschienen (Abb. 25 und 26)[1]. Zum Gebrauch wurde die Gerste auf dem Boden aufgehäuft, und der Stössel wurde in diesen Haufen hinuntergestossen und wieder herausgezogen, bis die Gerste enthülst war (die Walze stiess man über den Haufen hin und her). Die Grannen der Gerste werden bezeichnet als *ear*, *beard*, *awm*, *pile* (in Gloucestershire), *ail* (in Essex), *hile* (in Hampshire), *hail* (in Norfolk)[2].

Ein ganz ähnliches, etwas leichteres Gerät mit mehr Messern wurde in Wales manchmal verwendet zum Quarkschneiden bei der Käsebereitung und auch für die Zurüstung des Viehfutters[3].

An Stelle des Stössels wurde auch die Gerstenwalze, *barley roller*, gebraucht; ihre Grösse variiert ziemlich; die Messer stehen etwa 5 cm voneinander entfernt (Abb. 27)[4]. Aus Wales wird noch erwähnt, dass in früheren Zeiten die Gerste enthülst wurde, indem man ein Pferd über die am Boden ausgeschütteten Körner führte und sie so austreten liess[5]. Stössel und Walze sind offenbar nicht mehr in Gebrauch; sie werden wenigstens überall als *bygones* aufgeführt.

Früher scheint in England noch eine andere Art des Entgrannens gelegentlich angewendet worden zu sein, indem zwei Männer Gerste in einem Sack gut schüttelten, bis sie enthülst war[6]. Im Tessin und in Italien werden auch etwa Kastanien auf ähnliche Weise enthülst, indem man längliche, starke Leinwandsäcke etwa zu einem Drittel mit gedörrten Kastanien füllt

---

[1] Kurze Beschreibungen bei The Curtis Museum (Agricultural Section, 1946) 19 (mit Abb.); J. Ward, Handbook to the Welsh Antiquities, 1913 (Cardiff 1913) 36; I. C. Peate, Guide to the Collection of Welsh Bygones (Cardiff 1929) 43. 111 (Nr. 608 u. 609; Mitteilungen von H. W. Poulter (Colchester and Essex Museum) und Charles Green (Public Museum, Gloucester). Vom Cambridge and County Folk Museum, wo sich auch solche Geräte befinden müssen, konnte ich leider keine Auskunft erhalten. — [2] Vgl. List of the Curtis Museum (Agricultural section, 1946) 19; Wright, English dialect dictionary 1, 31 (*ail*, mit weiteren Schreibarten, z. B. *hail*, *hile*, und den Herkunftsangaben), 3, 84 f. (*awm*, s. v. *haulm*), 4, 501 (*pile*); New Engl. Dict. 1, 196 (*ail*), 1, 597 (*awn* und als veraltete Form *awm*), 1, 734 (*beard*), 3, 6 (*ear*), 5, 22 (*hail*, Dialektform zu *ail*), 5, 450 (*hummeler*). — [3] I. C. Peate, Guide to Welsh Bygones 43. — [4] Eine Abb. im Report of the Colchester and Essex Museum 1937, 59. — [5] J. Ward, Handbook to the Exhibition 1913, 36. — [6] New English Dict. 1, 196 (Notiz von 1787, unter *ail*).

und sie dann mit dem Sack auf eine feste Unterlage oder auch nur gegen die Mauer oder auf den Boden schlägt; in anderen Fällen wird der Sack auf den Boden gelegt und der Inhalt mit einem Holzschlegel bearbeitet[1].

Die überall verbreiteten Gerstenstampflieder, heute zum Kinderspiel geworden, stehen am ehesten im Zusammenhang mit der Arbeit an der federnden Stampfe oder an den eigentlichen Stampfen. Solche Reime und Lieder werden schon aus alter Zeit von den Dänen und Schweden erwähnt, welche am Julabend die süsse Grütze (*sød grød*) und die Gerstengriesgrütze (*byg-gryns-grød*) unter Hersagen von Grützereimen (*grødrim*) zu verzehren pflegen. Diese Grützereime entsprechen den Schlegel- oder Stampfreimen der Bayern beim Stampfen des Breies, gewöhnlich des Hirsebreies, und dem altnordischen Mühlgesang (grottasöngr)[2]. In Zusammenhang damit mögen auch die sogenannten Zeltenlieder gestellt werden, die zum Zeltenbacken gesungen werden[3].

Beim Kinderspiel stellen sich zwei Kinder mit dem Rücken gegeneinander, verschlingen die Arme und heben sich dann abwechselnd in die Höhe[4]. Im Appenzellischen wird das *Gilagampfa* folgendermassen geschildert[5]: „bei Kindern, Rücken gegen Rücken, Arme in Arme geschlungen, einander wechselseitig aufheben, um am Ende niederzusitzen, während Folgendes geleiert wird:

A. Gilagampfa, Gersta stampfa.
Wo ist der Vatter?
B. Im Oberland.
A. Was thued-er?
B. Stocka.
A. Was gelt-en Stock?
B. En rotha Rock,
en gueta linda Nederhock".

In Untervaz (Graubünden) sangen die Kinder früher folgendes Lied[6]:

[1] Kaeser, Kastanienkultur 23. 100 ff. (und Abb. 11 u. 12). — [2] Höfler, Weihnachtsgebäcke 19. 32; ein Hirsestampflied erwähnt bei Bücher, Arbeit und Rhythmus 159 (Anm. 1). — [3] ZdVfVk 7 (1897) 357 (aus dem Paznaun im Vorarlberg). — [4] Vgl. SVk 34, 89 f.; Rochholz, Kinderlied 453 f. (No. 76 Gigampf); Blau, Hausindustrie 2, 203 f.; Panzer, Beiträge 2, 515. — [5] Titus Tobler, Appenzellischer Sprachschatz 221. — [6] Mitteilung A. Büchli.

„Gigampfe,
Gerschtestampfe.
Wo ischt dr Mā?
In Wald ūs.
Was tuät er im Wald?
Stögg umhaue.
Was git's us em Stogg?
E guäte, guäte Bodehogg".

„Beim Absingen des letzten Wortes pflegten die Kinder, die sich an den Händen hielten und im Kreis ringsum gegangen waren, plötzlich auf den Boden zu sitzen".

Die Kinder in Davos-Glaris brauchen das folgende Gerstenstampflied als Abzählreim[1]:

„Gigigampfi,
Juttästampfi,
Ds Chind velore (so!)
Im Chōre.
Wa ischt dr Man?
Im Wāld.
Was tuäd er im Wāld?
E Stock umhaue.
Was ischt im Stock?
E rote Rock.
Und i und mis Schätzeli
Welle luschtig si".

Alle Kinder machen eine hohle Faust und strecken sie hin. Der Reihe nach singt oder spricht nun jedes Kind einen Takt des Liedes und steckt dabei seinen Zeigefinger in eines der hohlen Fäustchen, das Juttastampfen nachahmend. Das Kind, welches für die letzte Silbe an die Reihe kommt, muss die andern fangen.

Gertrud Züricher hat eine ganze Reihe derartiger Liedchen gesammelt; neben *Gigampfe Gerstestampfe*[2] heisst es auch *Wasserstampfe*[3], *Zuckerstampfe*[4], *Rābestampfe*[5], *Roggestampfe*[6]. Das Spiel

[1] Mitteilung A. Büchli. — [2] G. Züricher, Kinderlieder der deutschen Schweiz, Nr. 1112—1115; vgl. auch Meier, Kinderreime aus Schwaben 7. 114 f.; Tschumpert, Bündnerisches Idiotikon 596; Bühler, Davos I 313; Schweiz. Id. 11, 479; 2, 318f. 430f. — [3] Züricher, Nr. 166. 1103—1106. 1108—1111. 1117. 1121—1123. 4967; vgl. auch SAVk 22, 93; Rochholz, Kinderlied 453 f. — [4] Züricher, Nr. 1107. — [5] Züricher, Nr. 1118. — [6] Züricher, Nr. 1119.

selbst heisst auch *Salzwägen*[1], *Gigampfu* (in Davos-Glaris)[2], *Butterwiegen* (in Elberfeld)[3], *Quigede Quagede* (in Tübingen)[3], *Wassersuppen* (in Südböhmen)[4], *Grappen neua* (im Egerland; *neua* = Gerste zu Graupen stossen)[5]; im Engadin nennt man es *pisar giuotta*[6].

Trotz des Wortes *Gigampfen* scheint — wenigstens den vorhandenen Geräten nach zu schliessen — keine Beziehung zur Bedeutung und zum Fruchtbarkeitsritus des eigentlichen Schaukelns vorzuliegen[7].

Ein anderes Spiel, das offenbar nur dem Namen nach[8] mit der Zubereitung der Gerste zusammenzuhängen scheint, war das in England früher öfters gespielte *barley-break*, das auch *the last couple in Hell* hiess. Es ist eine Art Fangspiel, bei dem drei Paare spielten, die in je einem Spielfeld waren. Das mittlere Feld war die Hölle; die Paare links und rechts davon mussten versuchen, ungefangen durch die Hölle zu rennen, und zwar Hand in Hand, wobei sie allerdings in der äussersten Gefahr sich loslassen durften (*break hands*); der moderne Name des Spieles ist *prison bars* (also eine Art Barlaufen)[9].

Gerste und einzelne (meist drei, sieben oder neun) Gerstenkörner spielen in Brauch und Glaube, für Orakel und in der Volksmedizin eine grosse Rolle[10]. Es mögen hier wenigstens einige Beispiele aufgeführt werden. Höfler[11] weist darauf hin, dass Gerstenbrote auch als volksmedizinische Heilbrote von Bedeutung waren, „weil sie eben auch seit den ältesten Zeiten ein Opferbrot waren, dessen Genuss zum gedeihlichen Segen gereichte". Untergepflügter Gerstenbrei wird in Indien als Opfer gebraucht[12]. In der Antike wurden zerstossene Gerstenkörner „nach altem sakralem Herkommen den Opfertieren zwischen die

[1] Masüger, Leibesübungen in Graubünden 158. — [2] Masüger, Leibesübungen in Graubünden 165. — [3] Meier, Kinderreime aus Schwaben 114 f. — [4] Blau, Hausindustrie 2, 204. — [5] Blau, Hausindustrie 2, 203; zu *neuen*: Grimm, DWb. 7, 659 f. — [6] Masüger, Leibesübungen 158. — [7] Darüber vgl. Sartori, in Handwb. dt. Abergl. 7, 1017; A. B. Gomme, Traditional Games of England, Scotland, and Ireland 2, 222 f.; Bielenstein, Holzgeräte der Letten 716 f.: an Ostern schaukeln je ein Knabe und ein Mädchen miteinander; über Schaukellieder: Bücher, Arbeit und Rhythmus 326 ff. — [8] Dazu allerdings New Engl. Dict. 1, 674 („of uncertain etymology"; es könne möglicherweise doch mit barley zusammenhängen „because played in a corn-field"). — [9] A. B. Gomme, Traditional Games of England, Scotland, and Ireland 1, 21 ff.; Wright, English dialect dictionary 1, 167. — [10] Vgl. Handwb. dt. Abergl.: Weiser-Aall: Gerste im Jahresorakel 9, 939; Eckstein: Gerstenmehl im Liebeszauber 6, 106; Marzell: Gerstenkorn in der Volksmedizin 3, 694 ff., Marzell: im Orakel 3, 696 f., Marzell: im Zauber 3, 697 f., Boehm: für Weissagungen in der Antike und später 5, 594 f. — Ferner Schweiz. Id. 2, 430; Bednárik, Slowakische Volkskultur (1943), Gerstenguss 42. 47, Aberglaube 102; Hovorka u. Kronfeld, Volksmedizin 1, 177 f. — [11] Heilbrote 165. — [12] Heckscher, in Handwb. dt. Abergl. 6, 1719.

Hörner gestreut"[1]. In Oberägypten werden Gerste, Weizen, Erbsen und Salz gestreut als Schutz gegen Schadenzauber „zum Futter für die bösen Geister"[2]. Für den „geweihten Bissen" im Gottesurteil wird Gerstenbrot und Mehl verwendet[3]. „Dem Vieh gibt man einen Kuchen, der aus Gerstenmehl und dem ersten Bissen jeder Fastnachtsspeise bereitet ist, um es gegen den Biss des Wolfes zu schützen"[4]. Als Wachstumsgeist tritt der *Gerstenmockel* auf[5]; in Schleswig kommt das *Gerstenweib* als Korndämon vor[6]. Im Zauber wird Gerste abgekocht; aus jedem Korn entsteht dann ein Mann[7]. Im Schusszauber gegen eine Wolfhexe werden drei Gerstenkörner mit dem Pulver zusammen geladen[8]. Aus Höflers Arbeit über die Weihnachtsgebäcke sei folgende Stelle erwähnt[9]: „Für den 'Jul-Swend' (= Julmann, Weihnachtsmann) wird in Norwegen auf dem Hochsitze eine Art Nachtlager bereitet; findet man am Morgen unter dem Tische einige Gerstenkörner, so bedeutet es ein fruchtbares (kommendes, neues) Jahr". Im Ascher Bezirk in Westböhmen wird Gerste an der Fastnacht durch ein Astloch geworfen und man bindet Strohbänder, von denen drei Stück unter das Hausdach gesteckt werden[10]. In der Volksmedizin dient Gerstenbrei, mit Essig und Ziegenmilch angemacht, als Mittel gegen Schwellung der Brüste[11]. Hat man ein Geschwür, so muss man mit neun Gerstenkörnern in der linken Hand dreimal darum herum fahren und dann die Körner ins Feuer werfen[12]. Wenn ein Kind Hühneraugen hat, so umgeht im sächsischen Erzgebirge die Mutter während eines Begräbnisläutens dreimal ein Gerstenfeld[13].

Gerstenkörner werden dann vor allem gebraucht zur Bekämpfung der Geschwulst am Augenlid, die auch Gerstenkorn heisst.[14] In Westböhmen muss man beim Backen drei Gerstenkörner hinter sich in den Backofen werfen, dann verliert man das Gerstenkorn am Auge[15]. Diese Geschwulst am Augenlid hat ganz

[1] Blümner 1, 16 (Anm. 1). — [2] Eckstein, in Handwb. dt. Abergl. 7, 1677. — [3] Eckstein, in Handwb. dt. Abergl. 1, 1346 u. 1641. — [4] Eckstein, in Handwb. dt. Abergl. 9, 512 (aus: Höfler, Fastengebäcke). — [5] Mengis, in Handwb. dt. Abergl. 9, 16. — [6] Beitl, in Handwb. dt. Abergl. 5, 284; vgl. Mannhardt, Korndämonen 19 (Gerstenmutter; dän. *Bykjaelling* = Gerstenalte). — [7] Jungwirth, in Handwb. dt. Abergl. 9, 489. — [8] Fient, Prättigau [2] 244. — [9] 9 (aus: Liebrecht, Zur Volkskunde 323). — [10] John, Sitte, Brauch und Volksglaube im deutschen Westböhmen 38. — [11] Herold, in Handwb. dt. Abergl. 9, 908. — [12] Weinkopf, in Handwb. dt. Abergl. 8, 1331. — [13] Weinkopf, in Handwb. dt. Abergl. 8, 1364. — [14] Stemplinger, in Handwb. dt. Abergl. 3, 698 f.; Hovorka u. Kronfeld, Volksmedizin 2, 793 ff.; vgl. Friedli, Lützelflüh 456; Hoops, Waldbäume 375 f.; ZföVk 3 (1897) 118 (bei den Rumänen in der Bukowina). — [15] Eckstein, in Handwb. dt. Abergl. 1, 777; vgl. John, Westböhmen 246. 249. 256; John, Oberlohma 165.

verschiedene Bezeichnungen; der Name Gerstenkorn wird zuerst 1540 erwähnt[1], Kluge-Götze erklärt es als Lehnübersetzung aus lat. *hordeolum*[2]. Andere, zum Teil dem ähnlichen Bild wie *Gerstenkorn* entnommene Ausdrücke sind: *Augenhaber*, *Erbse*, *Hagelkorn*, *Nütschli*, *Urseli*, *Stössel*, *Werle*, *Weier*[3], *Werlöchl*[4]; frz. *grain d'orge*, *orgelet* (aus lat. *hordeolum*), *loriot* (< *loriol* < *l'oriol* < *lat. aureolum* „de couleur d'or"), *compère-loriot* (à la fois „loriot" et „orgelet"; emprunté du picard au sens de loriot; compère-loriot est né lui-même à la suite d'une série d'accidents qui ont fait se succéder merle-(l)oriot, mère-loriot, père-loriot, compère-loriot. Mais en se substituant à une forme leurieul „loriot", attestée au 15e siècle, a gardé le sens d'„orgelet" que leurieul devait à une collision ancienne d'orieul „loriot" et d'orjeul, lat. hordeolum „orgelet")[5].

In England wird das Gerstenkorn auch als Mass verwendet; gewöhnlich geben drei (seltener vier) zusammen einen Zoll; es ist also etwa 8,5 mm lang[6]. Als kleinstes Gewicht und Längenmass kommt und kam es bei einer ganzen Reihe von Völkern vor, was — bei der konservativen Haltung der Völker den Zahl-, Mass- und Gewichtssystemen gegenüber — auf die Wichtigkeit der Gerste als Nahrungsmittel deutet[7].

Vermutlich vom Aussehen her wird dann auch ein bestimmtes Gewebe (21 Fäden auf 1 cm; Leinenkette Nr. 13 und Leinenschuss mit Nr. 15 metrisch[8]), das für (weisse) Handtücher angewandt wird, mit Gerstenkornhandtuch bezeichnet[9].

Der Stecher in Frankreich nennt kleine Stichel mit runder und ganz scharfer Spitze *grain d'orge*; die gleiche Bezeichnung gibt der Buchdrucker rautenförmigen Zeichen, die er für die kurzen Noten im einstimmigen Kirchengesang braucht[10].

---

[1] Kluge-Götze, Etym. Wb.[12] 200. — [2] Höfler, Deutsches Kranheitsnamen-Buch 189 zieht den Vergleich der stachelichten Gerste mit dem stechenden Schmerz heran, und 299 spricht er von „mitessenden Elben", denen man Gerstenkörner vorhielt! — [3] Kluge-Götze, Etym. Wb. [12] 200; Höfler, Krankheitsnamen-Buch 299. 764. 911; Berger, Die Laute der Mundarten des St. Galler Rheintals 28; Enderlin, Die Mundart von Kesswil 59; Zahler, Die Krankheit im Volksglauben des Simmenthals 101; Schweiz. Id. 1, 468; 11, 1654; über *Weeroog* vgl. SAVk 20, 75 ff. — [4] Panzer, Beiträge 2, 174. — [5] Mitteilung K. Baldinger; vgl. Franz. Etym. Wb. 1, 178. — [6] Encyclopaedia Britannica [11] 3, 117; Wyld, Universal Dictionary führt es allerdings als „ein altes Mass" an; Meyers Konversationslexikon sagt, es sei als Mass in England noch bei Schuhmachern gebräuchlich, es werde auch in den USA verwendet und kleiner in Bengalen. New Engl. Dict. 1, 674 (ein Drittel Zoll, früher auch ein Viertel Zoll; Belege von 1607 an). — [7] Hoops, Waldbäume 375; Grimm, DWb. 4[1], 3738 f. — [8] Meyers Konversationslexikon, s. v. Gerstenkornhandtücher. — [9] Auch frz. *grain d'orge*; vgl. Franz. Etym. Wb. 4, 235; Diderot et D'Alembert, Encyclopédie (1780) 24, 8 s. v. *orge*; Grimm, DWb. 4[1], 3739 (3c). — [10] Diderot et D'Alembert, Encyclopédie (1780) 24, 8 s. v. *orge*.