

Die Ernte in der Sprache

Was der Mensch säet, das wird er ernten. Dieses Bibelwort umfaßt die gesamte Tätigkeit des Landmanns, es ist aber von vornherein im Hinblick auf das geistige, das sittliche Handeln des Menschen gesprochen („geprägt“ heißt es nach jehziger Mode) worden. Die bäuerliche Arbeit hat ihren Höhepunkt in der Ernte, darum tritt diese in der Sprache mehr hervor als die Aussaat und die Bestellung des Ackers überhaupt. Für die Bepflügung hatte unsere Sprache das Wort Art, dessen Bedeutung noch die Zusammenhänge Artacker, Artfeld, Artland = gepflügtes Feld besonders deutlich machen. Seine Ableitung von dem mittelhochdeutschen Zeitwort ern (noch jetzt alemannisch eren), althochdeutsch erien, gotisch arjan, läßt das Wort als zu dem lateinischen arare gehörig erkennen. Es ist Zufall, daß das Grundwort für Ernte mittelhochdeutsch ganz ähnlich lautet: erne, eine Form, die auch jetzt noch landschaftlich verbreitet ist; sie führt zurück auf das althochdeutsche arnōn (mittelhochdeutsch arnen, davon noch im 17. Jahrhundert erarnen für erwerben, so auch bei v. Sageru, Ein Volk, 141). Hierzu gehörte auch ein Hauptwort arnōd, dessen Mehrzahl arnōdi zu der mittelhochdeutschen Form er-

nede, ernde führte, 1793 von Adelung festgelegt als Ernte. Den Erntearbeiter bezeichnete das Wort arnaere, das jetzt durch Schnitter verdrängt ist; schon Wulfila bediente sich für ernten des Wortes sneithan schneiden, d. h. eigentlich die Halme mit der Sichel von ihrem Boden trennen. Der Schnitter (althochdeutsch snitāri, mittelhochdeutsch snitaeri, sniter) verhält sich zu schneiden wie der Ritter zu reiten; noch bis ins 17. Jahrhundert war auch Schneider (snider, snidaere) im Sinne von Schnitter im Gebrauch, während der Reiter (riter) seine ehemalige Bedeutung adliger Streiter zu Pferd, dem Ritter (altniederdeutsch rīderse) überlassen mußte, da er die Grundbedeutung Krieger zu Pferd zu der eines Reitenden überhaupt erweiterte hatte. Schneiden ist neben Losmachen (bereits im 16. Jahrhundert belegt) noch heute im Munde des Bauern für den Beginn der Ernte, der Schnitt aber als Zeitbegriff wie Ernte auch für Sommer gebräuchlich: im Schnitt, besonders im Haberschnitt = während des Sommers. Seinen Schnitt dagegen macht heute häufiger der Geschäftsmann als der Bauer, wenigstens ist für diesen die Getreideernte nicht durchaus mit besonderem Gewinn verbunden. Der von

Karl dem Großen an Stelle des lateinischen (mensis) Augustus eingeführte Name aranmanoth hat sich nicht allgemein erhalten, ist doch sogar Auit, älterneuhochdeutsch Augit, mittelhochdeutsch ougest, noch heute landschaftliche Verkürzung für August (im August = in der Ernte), daher auch eingaugiten, einösten für einernten. Wenn daneben auch einarbiten vorkommt, so ist dafür das Wort Herbst die Quelle; als Herbst bezeichnet man besonders den September und seit dem Mittelalter die Wein-ernte und den Ertrag der Weinlese, während das Obst nicht „geherbstet“ wird, trotzdem dem Worte Herbst eine Verwandtschaft mit dem lateinischen carpere, pflücken, zuzusprechen ist. Für die Kartoffelernte hat sich kein besonderer Ausdruck herausgebildet, wohl aber ist auch auf sie ein Brauch übergegangen, der nicht nur von der Bibel (3. Moj. 23, 22), sondern auch im Schwabenspiegel vorgeschrieben ist, das Uebriglassen von Aehren für Witwen und Waisen. Wie die Armen auf dem Getreidefelde Aehren lesen, mundartlich ähren, so ist auch nach dem „Kartoffelausmachen“ das Auflesen, mundartlich Stoppeln, der zurückgelassenen „Hackfrüchte“ ein Recht der Armen.

Alte Tafelsitten.

Bis um die Mitte des 16. Jahrhunderts beschränkte sich der Gebrauch des Tafelsilbers fast ausschließlich auf Trinkgeschirr, Kannen, Humpen, Becher und Pokale.

Die begüterten Klassen speisten von Zinn, Minderbemittelte von Holz oder großen Brotscheiben, die den Speisen als Unterlage dienten. Damals fand man Tafelgeschirr aus Edelmetall nur an Fürstenhöfen und auch dort kam es nur bei außerordentlichen Gelegenheiten zum Vorschein. Der bekannte brandenburgische Markgraf Hans von Küstrin setzte sein Tafelsilber nur erlauchtem Gästen vor. Er und sein Hofstaat speisten von einfachem Zinn. Bestecke gab es nicht. Man bediente sich zum Essen aller zehn Finger. Bei Feiern pflegte man die Tafel in Hufeisenform aufzubauen. Der Innenraum der Tafel blieb frei, die Gäste nahmen nur an den Außenseiten des Hufeisens Platz. Der Fußboden wurde mit Rosen bestreut und die Musik spielte lustige Weisen auf. Erst um die Mitte des 17. Jahrhunderts begannen Fürsten und Hochadel, sich beständig des silbernen und goldenen Tafelgeschirrs zu bedienen, und in der Zeit der Renaissance, des Barocks und des Rokoko wurde geradezu ein märchenhafter Luxus an Edelmetall auf den Tafeln der Großen und Reichen entfaltet. So war z. B. das goldene Tafel-service, das sich Kaiser Franz I. hatte anfertigen lassen, nicht weniger als viereinhalf Zentner und wurde auf 1300 000 Gulden bewertet. Das goldene Service, das der Herzog von Newcastle 1748 nach Hannover brachte, war hundertjähriger Familienbesitz und repräsentierte einen Wert von 40 000

Pfund Sterling — 800 000 Reichsmark —, und der 1760 verstorbene Fürst Bamfili hinterließ allein an Silbergeschirr für mehr als 70 000 römische Pfund. Demzufolge erreichte die Edelschmiedekunst in dieser Zeit ihre höchste Blüte. Guß-, Treib- und Ziselierarbeiten erhielten eine bewundernswerte Vollkommenheit. Nicht mehr Trinkgerät bildete die Masse des Tafelschmucks, sondern Tafelgerät. Pokale und Humpen, wie sie die Edelschmiedekunst jener Epoche in hervorragender Schönheit schuf, dienten zumeist als Brunk- und Bierstücke. Gewichtige Gfbestecke lagen auf kunstvoll gearbeiteten Messerbänken, allerlei zierliches Gerät, Salzlächer, Ereubüchsen usw. waren reichlich über die Tafel verstreut. Die Formen der Tee- und Kaffeekannen waren zumeist bauchig, die der Schokoladentannen zylindrisch.

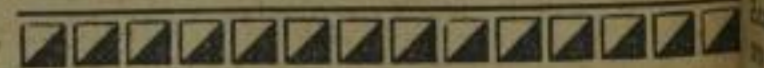
Die französische Revolution machte dieser Zeit ein Ende. Die solenne Epoche der „Biedermeierzeit“ stand im Zeichen des gebildeten Bürgertums. Erst in der Gegenwart prägt sich wieder ein neuer Stil aus, der jedoch noch längst nicht ausgereift ist. Er wipfelt in der Einfachheit der Formen.

Ph. P.

Die böhmisch-sächsische „Salzstraße“

Auch Straßen haben ihre Schicksale. Nicht nur in den Bezeichnungen von Bergen, alten Gasthöfen und Plätzen, sondern auch in den Straßenbezeichnungen lebt ein Stück alter Geschichte der Heimat weiter. Um eine alte, schon in Vergessenheit geratene Straßenbezeichnung, die für Nord-

böhmen und die sächsische Lausitz von Bedeutung ist, wieder aufleben zu lassen, haben jetzt nordböhmische Gebirgsvereine auf die Wegemarkierungstafeln den Namen der alten Salzstraße wieder eingesetzt. Bekanntlich hat Böhmen kein Salz, und schon in den ältesten Zeiten wurde dieses notwendige Gewürz aus Deutschland eingeführt. Von Halle an der Saale gingen wie von einem Zentrum die Stränge nach allen Himmelsrichtungen, auf denen das Salz abtransportiert wurde. Eine der wichtigsten Straßen war die alte Salzstraße von Halle über Leipzig, Döbeln, Riesa, Meißen, Moritzburg, Stolpen, Neustadt und über den Raupenberg nach Schluckenau und von hier weiter über das Gebirge nach Böhmischem Leipa und ins Landinnere. Neustadt besaß ein Salzamt. Hier deckten die nordböhmischen Nachbarorte ihren Bedarf, denn damals waren die Lausitz und Nordböhmen noch verbunden. Von den Salzämtern führten die Orte das Salz dann auf kürzeren Wegen in die Gemeinden, und auch diese Straßen hatten daher den Namen Salzstraßen. Von Sebnitz und den Grenzorten aus wird nun die Erinnerung an diese alten Straßen in der oben angeedeuteten Weise wieder wach gehalten. Es wäre zu wünschen, daß diese Anregung Nachahmung fände.



Beiträge aus dem Leserkreis für unsere Beilage „Die Elbaue“ sind jederzeit willkommen.

