



# **Aus dem Leben einer Bäuerin im Münsterland**

Gertrud Rolfes berichtet



F. COPPENRATH VERLAG

Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland  
herausgegeben von der  
Volkskundlichen Kommission für Westfalen  
Landschaftsverband Westfalen-Lippe

---

Heft 25

**Aus dem Leben  
einer Bäuerin im  
Münsterland**

Gertrud Rolfes berichtet

herausgegeben von  
Renate Brockpähler

**Aus dem Leben  
einer Bäuerin im  
Münsterland**

Gertrud Rolfes berichtet

herausgegeben von  
Renate Brockpähler



F. COPPENRATH VERLAG

## Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG .....	1
BERICHTE VON GERTRUD ROLFES	
Haus und Wohnen	
Die Stube im Bauernhaus .....	10
Das Bett / Das Herdfeuer .....	12
Sitzgeräte .....	14
Öfen und Heizgeräte .....	18
Fußböden, Fenster und Türen .....	20
Beleuchtung .....	23
Brunnen .....	26
Bäuerliche Arbeiten	
Vom Brotbacken in früherer Zeit .....	29
Die Zubereitung der Bauernbutter .....	34
Das Schlachten .....	38
Gartenarbeit .....	41
Heuwiese und Heuernte .....	44
Die Getreideernte .....	50
Anbau und Ernte von Rüben .....	56
Bäume, Holzarbeiten .....	59
Brennmaterial .....	64
Knechte und Mägde .....	70
Tierhaltung	
Pferde .....	74
Kühe .....	81
Schweine .....	84
Geflügelzucht .....	88
Über Schäfer und Schafzucht .....	94
Bienenstand und Bienenhaltung .....	96
Kleidung und Textilien (Entstehung und Bearbeitung)	
Vom Flachs zum Leinen / Wäsche waschen .....	102
Das Wollespinnen .....	106
Dörfliche Kleidung (1900-1914) .....	108
Trachtenstücke .....	115
Die Näherin kommt ins Haus .....	118

Titelbild: Hochzeitsbild von Gertrud Rolfes (1923)

---

ISBN: 3-88547-119-1  
 VVA-Nr. 29700119-8  
 Copyright 1981/G. by F. Coppentrath Verlag, Münster  
 + Herausgeber  
 Alle Rechte vorbehalten, auch auszugsweise  
 Printed in Germany  
 Imprimé en Allemagne

Tageslauf, Essen und Trinken	
Essen und Trinken (Der Tageslauf im Haushalt) .....	120
Körperpflege .....	126
Wie man früher den Sonntag feierte .....	130
Vom Fernsehen .....	133
Lebenslauf	
Geburt und Taufe .....	136
Brauchtum zur Erstkommunion .....	142
Vom klösterlichen Internat .....	144
Verlobung und Hochzeit .....	147
Brauchtum um Tod und Begräbnis .....	157
Jahreslauf	
Advents- und Weihnachtsbrauchtum .....	159
Fastnacht (Klotschmieten) .....	164
Ballspiele .....	165
Karwoche und Osterfest .....	170
Schützenbrauchtum .....	172
Totengedächtnistage im Jahreslauf .....	176
Musizieren und Erzählen	
Musik und Tanz .....	177
Erzählungen von früher .....	179
Chronologische Übersicht der Manuskripte .....	183
REGISTER .....	185
BILDTEIL .....	193

## EINLEITUNG

Die Volkskundliche Kommission für Westfalen ist bestrebt, Material aus den Quellen, die in ihrem "Archiv für westfälische Volkskunde" zusammengetragen werden, in Quellen-Publikationen der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Nachdem anfangs thematische Hefte - Berichte verschiedener Archivmitarbeiter zu jeweils einem Thema - im Vordergrund standen<sup>1</sup>, erschien erstmals eine biographisch angelegte Quellensammlung in dieser Reihe mit dem Buch "Aus dem Leben eines Heuerlings und Arbeiters. Rudolf Dunkmann berichtet"<sup>2</sup>.

Mit dem vorliegenden Band soll diese Richtung fortgesetzt werden, gleichwohl sind hier die Akzente etwas anders gesetzt: "Aus dem Leben einer Bäuerin", das bedeutet, daß hier beispielhaft eine Bäuerin dieser Region von ihrem Leben und ihrer Arbeit berichtet, wobei sicher manches austauschbar wäre, wenn aus der gleichen Region von einer etwa gleichaltrigen Mitarbeiterin Berichte dieser Art vorlägen.

Diese Veröffentlichung war in ihrer Thematik schon seit längerer Zeit geplant. Es war nicht leicht, aus den aktiven bäuerlichen Archivmitarbeitern eine Gewährsperson auszuwählen. Entscheidend war, daß versucht werden sollte, bäuerliches Leben und bäuerliche Arbeit einer bestimmten Region Westfalens möglichst umfassend in ihrem Wandel darzustellen, wie er etwa seit der Jahrhundertwende durch die Industrialisierung und durch die Mechanisierung der Landwirtschaft unaufhaltsam fortschreitet. Diesem Wandel in möglichst vielen unterschiedlichen Bereichen nachzuspüren, war eines der wichtigsten Ziele seit der Gründung des Archivs im Jahre 1951<sup>3</sup>. Zu diesem Zweck wurden Fragelisten zu einzelnen Themenkomplexen an die Archivmitarbeiter versandt, um diese durch die Fragen zu eigenen Erlebnisberichten über das jeweils gestellte Thema anzuregen. Die Mitarbeiter stammen aus verschiedenen Berufen, vorwiegend jedoch aus dem bäuerlichen Bereich, auf den auch die Thematik der Fragelisten im wesentlichen zugeschnitten ist.

Eine dieser Archivmitarbeiterinnen war auch Gertrud Rolfes. Seit 1968 hat sie mitgearbeitet, nachdem sie vorher schon für den "Atlas der deutschen Volkskunde" (AdV) Fragen aus ihrem Wirkungskreis beantwortet hatte. Seitdem hat sie für uns 58 Berichte verfaßt und dabei nicht nur fast alle Fragelisten des Archivs beantwortet, sondern auch zahlreiche weitere Themen beigesteuert, zunächst aus eigenem Impuls und nach eigenen Ideen, später auch nach unseren Vorschlägen. So entstand ein ziemlich abgerundetes Bild bäuerlichen Lebens und Arbeitens im westlichen Münsterland aus einem Zeitraum von etwa 1905 bis heute. Das hat schließlich mit dazu beigetragen, daß gerade ihre Berichte zur Veröffentlichung ausgewählt wurden.

Gertrud Rolfes war ein "Naturtalent" unter den Archivmitarbeitern. Sie schrieb gerne und viel, war übrigens auch als gute Erzählerin bekannt. Alles berichtet sie aus eigener Erfahrung und nach eigenen Erlebnissen und

braucht keine Gewährleute. Sie schreibt nüchtern und sachlich, ohne "Aus schmückung", aber alles liest sich interessant, ja oft spannend, und die Texte "nutzen" sich auch nicht ab durch das mehrmalige Lesen, das zur Vorbereitung dieser Veröffentlichung notwendig war. Die Berichte sind in deutscher Schrift geschrieben – eine Probeseite im Bildteil –, sie mußten kopiert, abgeschrieben<sup>4</sup> und korrigiert werden, aber jedes erneute Lesen machte wieder Freude.

Gertrud Rolfes wurde am 28. November 1900 in Graes, Bauerschaft Brink, als sechstes von neun Kindern des Bauern Heinrich Herickhoff und seiner Ehefrau Adelheid Anna, geb. Homölle, aus der Bauerschaft Brook, geboren. Der elterliche Hof, der jetzt von ihrem Bruder bzw. dessen Sohn Joseph Herickhoff bewirtschaftet wird, hatte um 1914 etwa 145 Morgen Land, hauptsächlich Weide- und Ackerland mit gutem, schwerem Boden. Es wurden damals Pferde, Kühe und Rinder sowie Schweine, Schafe und Geflügel gehalten. Gertrud Rolfes besuchte die dreiklassige Schule in Graes von 1906 bis 1915, blieb dann eine Weile zuhause und lernte anschließend ein Jahr lang die Küche bei den Schwestern im "Marienstift" in Gescher. In ihrem Bericht "Vom klösterlichen Internat" (Ms. 4947) schreibt sie über diese Zeit, es sei das "schönste Jahr" ihres Lebens gewesen. Befragt, warum sie gerade an diese Zeit so gerne zurückdenkt, obwohl die Mädchen, wie aus ihrem Bericht hervorgeht, sehr streng gehalten wurden, antwortete Frau Rolfes sinngemäß: Es war das einzige Mal, daß ich von zuhause fortkam. Wir waren mit 15 Mädchen zusammen, das war gesellig. Zuhause kannten wir nichts als Arbeit und hatten wenig Spaß, dafür war fast keine Zeit. Im Internat war es zwar streng, aber wir hatten doch wohl unsere Ruhe! Nach dem Jahr in Gescher blieb Gertrud Rolfes wieder eine Zeitlang zuhause, bis zu ihrer Heirat im Jahre 1923. Sie heiratete ihren Schwager Wilhelm Rolfes, den Mann ihrer Schwester, die 1921 gestorben war und drei Kinder hinterlassen hatte. Gertrud und Wilhelm Rolfes bekamen drei Söhne: Willi (geb. 1927), Joseph (geb. 1929) und Hubert (geb. 1930). Wilhelm Rolfes (geb. 1882) starb 1955. Sein Sohn August (aus erster Ehe) übernahm den Hof, und seitdem lebte Gertrud Rolfes in der Familie dieses Stiefsohnes.

Der Hof Rolfes in Alstätte-Brook hatte den Beinamen "Magistersbuer". Der Großvater von Wilhelm Rolfes war gleichzeitig Lehrer gewesen. Er kam aus Steinfeld in Oldenburg und hat den Hof 1825 gekauft. Das Land besteht aus Feldgrund, Moor und Heide, insgesamt 165 Morgen. Es existiert ein altes Anschreibebuch vom Hofe Rolfes, das aus einem Zeitraum von etwa 1828 bis 1870 hauptsächlich Eintragungen über folgende Themen enthält: Abrechnungen mit Heuerleuten, Küttern und Leibzüchtern, mit Knechten und Mägden; bäuerliche und handwerkliche Arbeiten; familiäre Eintragungen; Naturereignisse. Das Buch ist exemplarisch für ähnliche Bücher dieser Art<sup>5</sup>.

Gertrud Rolfes berichtet zu den meisten Themen zunächst aus ihrer Kindheit und Jugend und dann aus der Zeit nach ihrer Eheschließung von der eigenen Familie. So sind ihre Berichtsorte meist Graes und Alstätte, bzw. genauer gesagt liegt der Hof Rolfes in der Bauerschaft Brook bei Alstätte. Sowohl

Graes als auch Alstätte, die beide nur wenige Kilometer voneinander entfernt liegen, sind seit drei Jahren eingemeindete Ortsteile der Stadt Ahaus, Kreisstadt des alten Kreises Ahaus (heute Kreis Borken) im westlichen Münsterland. Die früher selbständige Gemeinde Alstätte hatte im Jahre 1980 insgesamt 4071 Einwohner. Graes war vorher eine Bauerschaft der Gemeinde Wessum und gehörte auch zum Kirchspiel Wessum. 1980 betrug die Einwohnerzahl 1517.

Der alte Landkreis Ahaus, zu dem beide Ortschaften gehörten, war 1816 als einer der Kreise der preußischen Provinz Westfalen geschaffen worden<sup>6</sup>. Einem langsamen Anstieg der Bevölkerungszahl des Kreises zu Anfang des 19. Jahrhunderts folgte etwa seit der Jahrhundertmitte ein rapides Absinken derselben<sup>7</sup>. Mit der Industrialisierung des Kreises (Textilindustrie) begann ein starkes Wachstum der Gemeinden, und mit der Intensivierung der Landwirtschaft kam die bäuerliche Bevölkerung großenteils zu Wohlstand. "Das von den noch lebenden Älteren so gern zitierte Bild des alten Münsterlandes ist wesentlich die Zeit um die Jahrhundertwende, die Zeit, in der Brauchtum und nachbarliche Bindungen noch voll intakt waren, andererseits aber ein Strom von Wohlstand durch Industrialisierung und landwirtschaftliche Ertragssteigerung die Menschen mit Zufriedenheit und Zuversicht erfüllte"<sup>8</sup>. Diese Zeit ist es auch, mit der die Berichte von Gertrud Rolfes einsetzen, wenn sie aus ihrer Kindheit erzählt.

Die Berichte sind alle in hochdeutscher Sprache verfaßt, doch fügte Frau Rolfes, teilweise auf unsere Anregung, für manche Begriffe die plattdeutsche Bezeichnung in Klammern hinzu. Die Mundarten von Graes und Alstätte wurden von ihr selbst als sehr unterschiedlich empfunden. Sie schreibt in einer kurzen Selbstbiographie, die sie für die Biographische Kartei des Archivs verfaßte: "Als ich von Graes nach Alstätte kam, war ich das Alstätter Platt schon gewöhnt, wir lachten auch mal darüber. Aber ich habe noch ziemlich lange Graeser Platt behalten". In der Mundartforschung dagegen werden beide Orte zusammen gesehen: "Alstätte mit der Landgemeinde Graes bildet eine deutlich abgegrenzte Sprachinsel", deren Mundart als "Misch- oder Übergangsmundart" bezeichnet wird<sup>9</sup>. Beide Ortschaften liegen im Bereich des sogenannten "Sandplatt"<sup>10</sup>.

Die Berichte von Gertrud Rolfes wurden wörtlich abgedruckt, wobei nur folgendes korrigiert wurde: Orthographische und grammatische Fehler sowie einige dicht aufeinanderfolgende Wort-Wiederholungen. Ergänzt wurde die großenteils fehlende Interpunktion sowie einzelne Worte, die ganz offensichtlich vergessen worden waren. In einigen wenigen Fällen erfolgten Satzteil-Umstellungen sowie Kürzungen. Im übrigen wurde der Rolfes'sche Stil mit seinen Besonderheiten und auch gewissen Provinzialismen unverändert beibehalten. Dasselbe gilt für die Syntax, die nach dem Niederdeutschen hochdeutsch formuliert ist. Unterschiedliche plattdeutsche Schreibweisen der

Berichterstatte(r)in für ein und denselben Begriff wurden ebenfalls beibehalten. In einigen Berichten erfolgten Umgruppierungen, um eine Einordnung in die Kapitel des Buches zu ermöglichen. Das gilt z.B. für Manuskript 6091, das Frau Rolfes "Brennmaterial früher" genannt hatte, das aber auch einen eigenen Abschnitt über "Beleuchtung" enthält. Dieser wurde als Manuskript 6091 II abgetrennt und einem anderen Kapitel zugeordnet. Die Ausführungen über Brennmaterial, die auch Angaben über die Torfgewinnung enthielten, wurden mit einem Bericht zusammengefaßt, der eingesandt worden war zu dem Gerätefragebogen über Torf, da beide sich gegenseitig sehr gut ergänzten in der Beschreibung einerseits der Arbeit, andererseits der Geräte beim Torfabau.

Zwei "Sammelberichte" aus den Anfängen ihrer Berichtszeit (Ms. 3181 und 3346), die verschiedene Themen nur kurz behandeln, die später noch einmal ausführlich von ihr bearbeitet worden sind, wurden aufgeteilt und jeweils in die zugehörigen Abschnitte des Buches eingearbeitet. Das ist aber jedesmal bei den Überschriften vermerkt worden. In der Überschrift wird außerdem das Fragelisten-Thema genannt - wenn eine solche vorgelegen hat - andernfalls handelt es sich um ein freigewähltes und -bearbeitetes Thema. Die Unterteilung in die einzelnen Abschnitte stammt von Frau Rolfes und wurde von ihr in den meisten Fällen aus den Fragelisten übernommen.

Zum Inhaltlichen: Es fällt auf, daß die Berichterstatte(r)in einige Begebenheiten mehrmals, an verschiedenen Stellen und in unterschiedlichen Zusammenhängen berichtet. Das ist ein Zeichen dafür, daß ihr diese Ereignisse besonders am Herzen lagen, und deshalb wurden solche "Wiederholungen" auch stehengelassen.

Die Einstellung von Gertrud Rolfes zu Vergangenheit und Gegenwart spiegelt sich deutlich in ihren Berichten wieder. Nur auf einiges sei hier besonders hingewiesen: Sie sieht die Vergangenheit nicht, wie viele ältere Menschen, in einem verklärenden Licht, sondern vermag nüchtern und realistisch Licht- und Schattenseiten aufzuzeigen, wenn sie z.B. schreibt: "Heute möchte ich wohl wieder Bauersfrau werden bei aller Bequemlichkeit im und außer dem Haus, aber nicht noch einmal wie früher" (Ms. 6091 I). Ähnlich in ihrer Selbstbiographie: "Als Bauernfrau war das Leben manchmal nicht so einfach. Ich mußte viel mit nach draußen. Alles wurde doch per Hand gemacht. Man kannte doch dazumal keine Maschine. Heute ist es ein Leichtes, Bauernfrau zu spielen. Man sieht auch heute fast keine Frauensperson auf dem Felde arbeiten". Während hier deutlich die Erleichterungen gesehen werden, welche die Maschinen für die Landarbeit gebracht haben, so ist ihr doch auch die "andere Seite" bewußt: "Ganz anders ist es heute mit dem Sonntag. Es geht vom Haus ins Auto und vom Auto in die Kirche, und ebenfalls wieder zurück. Man sieht dann auch von der schönen Natur nichts. Das schöne gesellige Beisammensein ist weg" (Ms. 5197). Der letzte Satz ist der Kernsatz: Es geht um die Kommunikation, die früher der gemeinsame Kirchgang brachte, der zudem noch mit einem Beisammensein aller in der Wirtschaft endete. Es sei aber nochmals betont, daß die Annehmlichkeiten der modernen Zivilisation durchaus gesehen werden, so, wenn sie z.B. schreibt: "Obwohl ich alt bin,

so möchte ich das Fernsehen doch nicht ... vermissen" (Ms. 5988). Ein Gedanke zieht sich durch viele Berichte von Gertrud Rolfes: Daß früher alles viel bescheidener war, daß die Menschen aber glücklich und zufrieden dabei waren: "Trotz aller Entbehrungen, die es früher gab, waren die Leute zufrieden und hatten Zeit füreinander. Heute ist alles eine Hetze" (Ms. 5973).

Meine Bekanntschaft mit Gertrud Rolfes beschränkte sich zunächst auf briefliche Kontakte gleich vom Beginn ihrer Mitarbeit an (1968): Ich las ihre Einsendungen, wie diejenigen der anderen Archivmitarbeiter, und nahm Stellung dazu, stellte Rückfragen, bat um Ergänzungen. Erst als feststand, daß ihre Berichte zur Veröffentlichung vorgesehen waren, wurden einige persönliche Gespräche vereinbart. Diese Besuche auf dem Hof Rolfes, die u.a. der Klärung von Fragen dienten, und bei denen auch Tonbandaufnahmen gemacht wurden, habe ich zusammen mit Herrn Elling unternommen. Wilhelm Elling, als Leiter des Hamalandmuseums und Vorsitzender des Heimatvereins in Vreden ein versierter Kenner von Sachgut, Brauchtum und Mundart der Region, in der Gertrud Rolfes lebt, hat wesentlichen Anteil an der vorliegenden Veröffentlichung: Sein Suchen nach guten Berichten aus dem damaligen Kreis Ahaus, die sich zur Veröffentlichung in heimatkundlichen Zeitschriften und Schriftenreihen eigneten, führte erstmals auf die Archivberichte von Gertrud Rolfes, so daß die Anregung, gerade die Berichte von Frau Rolfes zur Veröffentlichung vorzusehen, letztlich auch von ihm ausging. Von ihm stammen auch fast alle ergänzenden Themenvorschläge, deren Realisierung zur Abrundung wichtig war. In vielen Gesprächen hat er mir darüber hinaus geholfen, Einzelfragen zu klären. Auch zur Bebilderung hat er wesentlich beigetragen. Für alles sei ihm auch an dieser Stelle nochmals gedankt. Danken möchte ich auch meiner Kollegin Gerda Schmitz für das kritische Mitlesen des Manuskriptes. Durch ihre "bohrenden" Fragen konnten noch viele Unklarheiten beseitigt werden.

Die Manuskripte wurden von mir nach thematischen Gesichtspunkten zu einzelnen Kapiteln zusammengestellt. Damit Berichte, auf die innerhalb des Textes verwiesen wird, besser aufgefunden werden können, wird hinten eine Übersicht in chronologischer Form abgedruckt, d.h. ein Gesamtverzeichnis aller eingesandten Berichte in der Reihenfolge des Eingangs, nach Manuskript-Nummern geordnet. Daraus ist auch gut zu überblicken, ob es sich um ein "freies" Thema (ohne Vorlage) handelt, oder ob eine Frageliste des Archivs, ein Frageheft des AdV oder ein Gerätefragebogen (Forschungsprojekt "Bäuerliches und handwerkliches Arbeitsgerät" der Volkskundlichen Kommission, Leitung: Prof. Dr. Hinrich Siuts; Fragebogen in der Übersicht kurz mit "Siuts I" ff. bezeichnet) vorgelegen hat. Vergleicht man diese Übersicht mit den abgedruckten Berichten, so ist festzustellen, daß alle zuletzt genannten (mit einer Ausnahme) nicht zum Abdruck ausgewählt wurden. Dahinter stand vor allem die Absicht, nur zusammenhängende Berichte, die auch ohne den gleichzeitigen Abdruck der zugrundeliegenden Fragen verständlich sind, zu veröffentlichen.

Im Anschluß an die Berichte folgt ein Register, in das vorrangig plattdeutsche Bezeichnungen aufgenommen wurden, gegebenenfalls mit einer Erklärung.

Zur Bebilderung: Da die Berichterstatlerin sich in ihren Berichten mehrmals auf Skizzen in den Fragelisten bezieht, werden diese Skizzen (und einige weitere) zum besseren Verständnis des Textes jeweils am Schluß des betreffenden Manuskriptes mit abgedruckt. Der eigentliche Bildanhang besteht aus Fotos und ist aus mehreren Gruppen von Bildquellen zusammengestellt. Für Neuaufnahmen stellte sich dankenswerter Weise Anton Esseling, Vreden, zur Verfügung. Für den Abschnitt über die Torfgewinnung durften wir auf eine Fotoserie von Theo Dahlhoff, Bensberg-Refrath, zurückgreifen. Einige ältere Familienbilder steuerte Gertrud Rolfes selbst bei. Eine wesentliche Bereicherung erfuhr der Bildteil dadurch, daß die Familien Herickhoff sen. und jun. in Graes die Erlaubnis zur Auswertung zweier Fotoalben erteilten, die von Schwester Bertgunda, einer Tochter dieser Familie, größtenteils aus älteren Familienalben zusammengestellt wurden und vorbildlich beschriftet sind. Für dieses Entgegenkommen sei auch an dieser Stelle nochmals Dank gesagt.

Zuletzt soll der Dank an die Autorin stehen. Dem Plan einer Veröffentlichung ihrer Berichte hat Frau Rolfes sofort und ohne Zögern zugestimmt. Voller Eifer griff sie alle Anregungen zu ergänzenden Themenvorschlägen auf. Geduldig hat sie die immer wieder auftauchenden Fragen schriftlich oder mündlich beantwortet, trotz ihres hohen Alters und zuletzt sogar in Krankheitstagen.

Am 17. November 1980, mitten während der Vorarbeiten zu dieser Veröffentlichung, als das eigentliche Manuskript schon geschrieben war und während ich diese Einleitung formulierte, ist Gertrud Rolfes nach kurzer Krankheit plötzlich gestorben, wenige Tage vor ihrem 80. Geburtstag, auf den sie sich schon so sehr gefreut hatte. So durfte sie die Vollendung "unseres Buches", der sie jedenfalls mit Freude entgegensah, nicht mehr erleben. Bei aller Trauer und Betroffenheit darüber bin ich doch gewiß, daß die gemeinsamen Vorarbeiten für diese Veröffentlichung ihr das Gefühl vermittelt haben, daß die oft mühselige Arbeit des Berichterstatters für ein volkskundliches Archiv mehr ist als nur eine unverbindliche "Plauderei aus der Vergangenheit", daß sie vielmehr dem Wissenschaftler unerläßliches Quellenmaterial vermittelt, das er sich auf andere Weise gar nicht beschaffen kann. Darüber hinaus trägt der wissenschaftliche Bearbeiter einer solchen Quellenedition, die sich der "Biographischen Methode" bedient, durch die persönliche Bekanntschaft mit der Gewährsperson und durch die Beschäftigung mit deren autobiographischen Zeugnissen jenen "menschlichen Gewinn" davon, der immer wieder denen geschenkt wird, die versuchen, die Forderung zu verwirklichen, daß "im Mittelpunkt volkskundlichen Forschungsinteresses der Mensch stehen soll"<sup>11</sup>.

## ANMERKUNGEN

- 1 In dieser Reihe zuletzt (als H. 6): Weihnachten in Westfalen um 1900. Hrsg. von Dietmar Sauer mann. 2. Aufl. 1979.
- 2 Hrsg.: Dietmar Sauer mann. Münster: F. Coppenrath Verlag 1980 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland H. 23).
- 3 Vgl. Bruno Schier, Das Archiv für westf. Volkskunde. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 1 (1954) S. 57.  
Martha Bringemeier, Archiv für westf. Volkskunde. Ebd. 3 (1956) S. 117-119.
- 4 Dieser nicht einfachen Aufgabe unterzog sich dankenswerter Weise Gabriele Fahr.
- 5 Mitteilung von Marie-Luise Hopf-Droste, die das Buch im Rahmen eines Forschungsprojektes über alte bäuerliche Anschreibebücher mit verwer ten wird. Für die vorliegende Veröffentlichung ist es nicht herangezogen worden.
- 6 Stephanie Reekers, Die Gebietsentwicklung der Kreise und Gemeinden Westfalens 1817-1967. Münster 1977. (Veröffentlichungen des Provinzialinstituts Reihe I, H. 18) S. 11.
- 7 Stephanie Reekers, Westfalens Bevölkerung 1818-1955. Münster 1956. (Veröffentlichungen des Provinzialinstituts Reihe I, H. 9) S. 244.
- 8 August Kersting, Vom Bauernland zur Industrielandschaft. In: Landkreis Ahaus, von Franz Mühlen, Münster 1966, S. 49.
- 9 Ludger Kremer, Die westmünsterländische Sprachlandschaft. In: Studien zur Sprache und Geschichte des Westmünsterlandes. Vreden 1977 (Beiträge des Heimatvereins Vreden zur Landes- und Volkskunde, H. 8), S. 16. Den Hinweis auf diese Arbeit verdanke ich Herrn Hans Taubken, Kommission für Mundart- und Namenforschung, Münster. Ihm und seinem Kollegen Paul Teepe bin ich auch dankbar für Beratung in weiteren mundartlichen Fragen.
- 10 Vgl. dazu Heinrich Büld, Sprache und Volkstum im nördlichen Westfalen. Emsdetten 1939, S. 26 f.
- 11 Rolf Wilhelm Brednich, Zur Anwendung der biographischen Methode in der volkskundlichen Feldforschung. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 22 (1979), hier S. 279 u. 322.

BERICHTE  
VON GERTRUD ROLFES

## Frageliste 26: DIE STUBE IM BAUERNHAUS

Berichtsort: Alstätte  
 Berichtszeit: 1910-1935  
 Niederschrift: 1973

Manuskript Nr. 5031

Als Hauptwohnraum und zum Kochen und Essen hatten wir die Küche. Jedoch hatten wir auch eine beste Stube ("besten Stuum"), von der ich jetzt berichten will. Die Stube lag an der Ecke des Hauses, ganz vorne neben der Küche. Sie war so ungefähr 4 m lang und 2 m breit und hatte nicht dieselbe Höhe wie die Küche. Die Stube hatte eine Tür, die zur Küche hinführte. Auch war nur ein Fenster darin, was man aber nicht öffnen konnte. Es hatte die Größe von 1,20 x 0,80 m. Das Fenster bestand aus lauter kleinen Ruten ca. 18 cm. Man hatte auch eine Tüllgardine davor. Die Wände waren blau gekalkt. Der Fußboden war eingestampft aus Kalkgrütze. Man konnte hierauf auch Sand streuen. Die schmalen Balken der Decke waren offen sichtbar.

An der Seite in Richtung der Küche stand ein runder eiserner Ofen, der mit Holz und Torf geheizt wurde. In der Mitte der Stube stand ein eichener Tisch, 120 x 80 cm, dunkelbraun poliert. Der Tisch stand auf vier schweren Beinen, schön ausgearbeitet, so ungefähr wie gedreht. Rund um den Tisch standen vier Stühle mit hoher Lehne und Binsensitz, extra von einem Stuhlbinder ("Stohlmaker") gemacht. In der Ecke stand ein großer breiter viereckiger Sessel, auch mit Binsensitz und hoher Lehne. Er wurde gebraucht im Krankheitsfall. An der Längsseite der Stube standen zwei große eichene Schränke, je zur Hälfte zum Aufhängen der Sonntagskleider und zum Einpacken der Wäsche.

Den einen Schrank hatte meine Mutter als Aussteuer mitgebracht und der andere war von meiner Großmutter, aber weit schöner, aus dem Jahre 1801. Die Vorderseite war rundherum mit einer Eichenlaubranke hoch geschnitzt. Oben stand die Jahreszahl. Die Türen hatten auch in der Mitte ein geschnitztes Blattwerk. An der anderen Seite der Stube stand der Sekretär, so wie wir ihn nannten. Er war längst nicht so breit wie der Schrank. Die Höhe war wohl dieselbe. Unten befanden sich zwei große Laden. Hier hinein kamen Flickzeug, Näh- und Stricksachen und all' so ein Kram noch mehr. Dann hatte der Sekretär nach oben hin eine große Tür. Die konnte man aufklappen, und sie diente dann als Schreibtisch. Saß man nun vor dem Schreibtisch, so hatte man vor sich in der Mitte ein leeres Fach zum Aufbewahren der Papiere. Links und rechts hiervon waren etliche kleine Laden. Hierin wurde das Geld, Schmucksachen und sonstige Wertsachen aufbewahrt. Der Sekretär war aus Eichenholz und dunkel poliert. Obenauf stand ein Kreuzifix mit zwei Kerzenleuchtern und zwei Engelstatuen. Das Kreuzifix hatte auch wohl einen Blumenkranz (Rosen aus Seidenpapier, die wir selber machten).

An den Wänden hingen Kommunionbilder, der eingerahmte Brautkranz von meiner Mutter und eine eingerahmte Haarblume von meiner verstorbenen Schwester. Das Einrahmen des Brautkranzes machte der Anstreicher und die Haarblumen der Friseur. Meine älteste Schwester - ich habe sie nicht mehr gekannt - die hatte so schönes Haar gehabt, und als sie nun gestorben ist, hat die Schwester ihr die Zöpfe abgeschnitten. Von dem einen Zopf hat sie eine Haarblume machen lassen und von dem anderen Zopf Uhrketten.

Die Möbel waren alle vom Schreiner angefertigt. Auf dem Bauernhof kannte man keine Fabrikmöbel. In den letzten Jahren ist man erst dazu übergegangen. Plüschmöbel kannten wir ja dazumal noch nicht. Die ersten Polstermöbel kamen um 1920 ins Elternhaus. Es war ein Sofa, so wie es genannt wurde. Gepolsterte Sessel und Stühle kannte man in keinem Bauernhaus. Zu damaliger Zeit hatte man noch Eichenrohrstühle, die sehr teuer waren. Ein Rohrstuhl kostete damals schon acht bis zehn Mark. Die obengenannten Sachen kamen nur als Aussteuer mit ins Haus.

Teppiche kamen erst um 1915-1918 ins Bauernhaus. Vorher hatte man die Wände noch gestrichen. Der Grund war weiß und dann bunt gesprenkelt. Zu meiner Kindeszeit war nur ein weißer Kalkanstrich.

Die beste Stube wurde benutzt zum Kaffeetrinken, wenn Visite ("Versite") da war, auch wohl zum Nähen, besonders im Winter. Aber die Familie hielt sich meist in der Küche auf. Da war das große Herdfeuer, Heizmaterial hatten wir genug.

## DAS BETT / DAS HERDFEUER

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: um 1910  
 Niederschrift: 1968

Aus Manuskript Nr. 3346

## Das Bett

Es war immer für zwei große Personen, ein viereckiger Kasten. Die unterste Liege wurde ganz mit Roggenstroh ausgefüllt, was auch wohl von Zeit zu Zeit erneuert wurde. Auf das Roggenstroh kam das Unterbett. Darüber am Kopfende kam der "Püel". Dieser war so lang wie das Bett breit war. Der "Püel" hat eine Breite so ungefähr von 0,40 m. Jetzt kam das Unterlaken (Bettuch) aus grobem Bauernleinen, dann kamen vier große Kissen, zwei und zwei neben einander. Zuletzt das Überschlagnlaken mit dem großen Überbett. Das ganze Bett, Unter- und Oberbett, "Püel" sowie sämtliche Kissen waren gut gefüllt mit Gänsefedern. Auf jedem Bauernhof gab es Gänse. Die wurden viermal im Jahre gerupft. Früher hatte man noch, ich weiß mich zu erinnern, die "Berrkamern" (Bettschränke). Sie befanden sich direkt an der Küche, (der Raum war so groß, daß das Bett darin paßte) und hatten eine Schiebetür. Die Leute mußten von der Küche aus ins Bett steigen, zogen dann die große Schiebetür zu und waren somit warm geschützt.

## Das ländliche Herdfeuer

Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß man hier auf dem Lande noch keinen Kochherd kannte. Alles wurde auf dem Herdfeuer gekocht. Es gab fast immer Eintopf. Suppe wurde groß geschrieben. Ein altes Sprichwort sagt: Wenn der Bauer Hühnersuppe bekommt, dann ist entweder "de Bur krank oder dat Hohn is krank". Das Herdfeuer war vorne in der Küche. In der Mitte eine Vertiefung ("Pottgatt"). Hinter der Feuerstelle war der "Stapel", der oben mit bunten Fliesen besetzt war. Der untere Teil war von Bentheimer Steinen gebaut, ein ganz fester Stein, den man überall im Hause fand, am Eingang der Türen, auch Tröge zum Fressen für das Vieh. In dem Stapel war zu beiden Seiten ein Stein vorgebaut so von 60-70 cm Länge und 20 cm Breite. Hierauf befand sich meistens auf der einen Seite Pfeife und Tabaksbeutel, und auf der anderen Seite der kupferne Kaffeekocher ("Setter"). Er war so ähnlich wie ein Stieltopf. War nun der Kaffee aufgegossen, so mußte er noch in der heißen Asche dreimal aufwallen. Über der Feuerstelle lag ein dicker Eichenbaum, so zirka 20 cm Durchmesser, "Hohlbom" genannt. Hieran war das "Hohl" befestigt, eine Kette mit einer Klinke, die man hoch und niedrig stellen konnte. Hieran kam der kupferne Wasserkessel oder ein Kochtopf aus Gußeisen mit Henkel. Neben dem Feuer befand sich auch die "Wensuse", ein dickes eisernes Gestänge, das man nach allen Richtungen drehen konnte. Hieran kam im Winter der

große kupferne Viehkessel für das Vieh. Jeden Abend bekamen die Kühe warmes Futter, Rüben, Kartoffeln mit Mehl vermischt. Mit der "Wensuse" konnte man den Viehkessel bis auf die Tenne bekommen. Das Herdfeuer wurde vielfach mit Schatten, Torf und alten Baumstämmen angeheizt. Weil wir hier ganz dicht am Moor sind, so wurde viel Torf und Schatten gestochen. Schatten war die oberste Schicht vom Moor mit Heidekraut und Gras bewachsen, die wurden meistens zum Anmachen gebraucht, natürlich mußte alles gut trocken sein. Wo viel Holz war, wurden auch Buschen (Holzbündel) gebrannt. Der große Püster, die Feuerzange und Aschenschüppe mit langem Stiel mußten auch beim Feuer sein. Als ich hierher heiratete, backte unsere Nachbarsfrau noch Stuten unter dem Feuer. Der Teig wurde fertig gemacht und dann gehen gelassen. Dann wurde die große Pfanne geholt, die wurde dann in die Mitte des Feuers gesetzt, auf den "Pottgatt", wo die glühende Asche ist. Der Teig kam herein, der große eiserne Kochtopf wurde darüber gedeckt. Nun wurde das Feuer rundherum wie angelegt mit Torf und Schatten, und so wurde der große Stuten 1-1 1/2 Stunden gebacken, und man glaubt nicht, welch schöner Stuten es war! Bei größeren Familien wurde Stuten und Schwarzbrot für die ganze Woche im bäuerlichen Backofen gebacken, der vorher mit Holz geheizt wurde, bis die Steine weiß waren; dann hatte er die nötige Hitze.

## Frageliste 30: SITZGERÄTE

Berichtsort: Alstätte und Graes  
 Berichtszeit: 1900-1920  
 Niederschrift: 1977

Manuskript Nr. 5938

Wir hatten früher in meinem Elternhause einen großen besonderen Stuhl (fast so wie Abbildung ?). Wir nannten ihn "Sässelstohl". Er war hauptsächlich gedacht für alte und ganz besonders für kranke Leute. Der Stuhl war ziemlich breit, so daß man gut ein Bettkissen darin lassen konnte. Er hatte meistens seinen Platz in der Nähe des Herdfeuers, "an de Mühr", wie man wohl sagte. Außerdem hatten wir im Hause noch mehrere andere Stühle als Sitzgelegenheit für jedermann. Die Stühle ("Stöhle") machte der Stuhlmacher ("Stohlmaker"), der in jedem Ort wohl zu finden war. Der Sitz war von Binsen geflochten, Beine und Rückenlehne waren aus Buchenholz und kantig gearbeitet. Die Beine gingen durchgehend ins Rückenteil über. Die Rückenlehne hatte noch zwei oder drei gebogene Flächen in Breite von 7-8 cm. Der Stuhl war ganz dunkel gebeizt. Die Sitze hatten wohl viel zu leiden, besonders von den kleinen Kindern, die oft mit dem Messer oder doch einem scharfen Gegenstand die Binsen zerschnitten. Dann wurden die Stühle zur Ausbesserung zum Stuhlmacher gebracht. Zu damaliger Zeit gehörten "Sässelstohl" und Stühle ("Köckerstöhle") mit zur Aussteuer. Um 1912 herum kamen auch schon die Rohrstühle auf, nur für die gute Stube. Der Sitz war aus einem geflochtenen Rohrstück, mitunter auch die Lehne. Diese Stühle wurden beim Zimmermann angefertigt. Er brauchte hierfür nur Eichenholz. Die Stühle waren sehr teuer. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, als meine Schwester 1912 heiratete, kostete ein Stuhl 12 Mark, nach damaliger Zeit ein hoher Preis.

## Kinderstühle

Für kleine Kinder gab es ein niedriges Kinderstühlchen. Es war ein Sesselstühlchen in kleinem Format ("Kinderstöhliken"). Der Sitz war aus Binsen geflochten, der Stuhl hatte Armlehnen. Vorne waren die beiden Lehnen durch ein schmales gebogenes Brett verbunden, was man auf- und zumachen konnte. Das Kind konnte somit hier nicht herausfallen. Man konnte dann das Stühlchen in die Nähe des Herdfeuers oder Ofens stellen. Der Stuhl wurde ebenfalls vom Stuhlmacher gemacht. Konnten die Kinder laufen, so schoben sie wohl mit dem Stühlchen durch die Küche, oder sie stellten sich auf den Sitz und konnten manchen Gegenstand erreichen, was oftmals zum Nachteil war. Auch bei Tisch konnten sie sich auf den Sitz stellen und so ihre Mahlzeit einnehmen. Das Stühlchen mit dem Kind stand immer zwischen Vater und Mutter beim Tisch.

In den späteren Jahren kam ein ganz anderes Stühlchen heraus, das man hoch und niedrig klappen konnte. Es hatte vier kleine Räder. Zuvor möchte ich noch bemerken, daß man diese Kinderstühle nur in den Geschäften kaufen konnte. Wollte man das Kind mit zum Tisch nehmen, so wurde das Stühlchen hochgeklappt. Das Kind saß nun in einer Höhe mit den Großen am Tisch. Vorne hatte auch dieses Stühlchen ebenso wie die anderen ein gebogenes Brettchen, das man auch öffnen und zumachen konnte. Sollte aber nun das Kind niedriger sitzen, so wurde das Stühlchen heruntergeklappt, und das Kind hatte vor sich einen großen Tisch 40 x 60 cm, auf den man allerhand Spielsachen legen konnte. Man konnte auch das Stühlchen durch die Küche rollen. Das besorgten meistens schon die größeren Schulkinder. Ab und zu sieht man diese Stühlchen noch als Überbleibsel aus der alten Zeit.

Es waren im Hause auch mehrere Melkschemel vorhanden in verschiedenen Größen. Sie wurden nur beim Melken gebraucht. Wenn ab und zu die Kinder mithelfen beim Melken, dann waren für sie kleinere Stühle bestimmt. Die Melkstühle wurden vom Bauern oder Knecht selbst gemacht. Es war nämlich keine so große Kunst dabei. Der Melkstuhl hatte drei Beine. Der Sitz war aus einem dicken Brett, 30 x 30 cm im Quadrat. Man konnte jedes Holz dafür verwenden. Man bohrte in das Brett drei große schräge Löcher für die Beine, denn die mußten schräg im Stuhl stehen, sonst hatte der Stuhl keinen Halt. Heute findet man keinen Melkstuhl mehr, alles geht maschinell.

## Bänke

Früher kannte ich als Kind nur eine kleine schmale Bank ohne Lehne. Wir nannten sie "Sittbank". Der Sitz war ein einfaches Brett in der Breite zwischen 25-30 cm und zwischen 2 und 3 m lang. Ein halbes Meter von jedem Ende entfernt ruhte das Brett auf einem anderen Brett, das nach unten hin dreieckig ausgesägt war, so stand die Bank fest. Die Bank befand sich hinter dem großen Eßtisch und war hauptsächlich für Kinder und junge Leute gedacht. Jeden Samstag wurde die Bank mit Holzrasche und einem Strohwisch blank gescheuert. Sie war aus Lindenholz und vom Zimmermann gemacht worden. Bei einem unserer Nachbarn war eine Bank mit einem Kasten darunter. Hier konnte man den Sitz hochklappen. Man konnte so allerhand darin aufbewahren. Auch die Kinder hatten hier einen schönen Platz für ihre Spielsachen. Um 1920 herum kamen schon andere Bänke auf. Ich habe zu meiner Aussteuer bei der Heirat eine große Eichenbank mit bekommen. Sie hatte Seiten- wie auch Rückenlehne und war dunkel gebeizt. Die Bank war in Form von schmalen Latten 3-4 cm breit gearbeitet worden. Der Sitz hatte nach Innen hin eine kleine Wölbung. Ebenfalls hatte die Rückenlehne die Wölbung nach außen hin. Die Bank war daher zum Sitzen ganz gemütlich. Sie war vom Zimmermann gemacht worden. Außerdem gab es im Hause in der Pumpenkammer eine Bank, auf die man die Milcheimer und einen Eimer mit frischem Wasser stellte. Man hatte da auch eine Bank für Porzellan, Teller und Schüsseln ("Kümme"). Man nannte sie Richelbank. Es war eine lange Bank direkt

an der Wand. Vorne ging eine Latte vorbei. Dahinter kamen nun die Teller und Schüsseln zum Trocknen, denn zu damaliger Zeit kannte man noch keine Trockentücher.

Um das Jahr 1910 kam auch schon das Sofa auf. Es war groß und kräftig gebaut, mit Samt oder Wachstuch überzogen. Die Beine und die Armlehnen waren aus Eichenholz. Die Rückenlehne war sehr hoch und auch gepolstert. Bei wohlhabenden Leuten gehörte das Sofa als Heiratsgut mit zur Aussteuer. Nebenbei möchte ich noch bemerken, daß die Rückenlehne von einem breiten Eichenrahmen umfaßt war und nach oben hin breiter war, so daß man dort wohl kleine Gegenstände auflegen konnte. Oftmals waren es Gebetbücher. Die beiden Ecken des Eichenrahmens endeten oben in kleinen gedrechselten Türmchen.

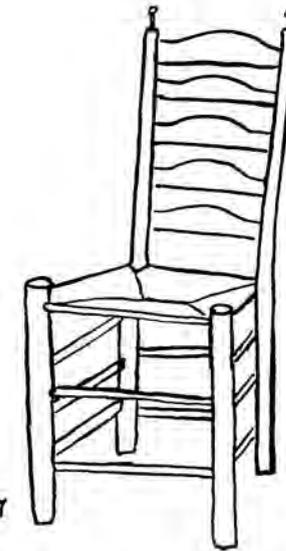
Zu Hochzeiten wurden auch Bänke als Sitzgelegenheit benutzt. Sie wurden über Holzklötze, Kisten, auch wohl über leere Bierfässer gelegt. Zum Essen kam alles nahe an den Tisch. Später mußte ja die Tenne frei sein für das Tanzvergnügen. Dann wurden die Bänke an beiden Seiten an der Wand entlang aufgestellt. So war immer ein guter Ersatz für Stühle da.

Draußen hatten wir hinten im Garten eine kleine Laube. Wir nannten sie "Lusthüsken". Darin war auch eine kleine Bank aufgestellt. Sie ruhte auf vier Pfählen, die in der Erde eingestampft waren. Wir setzten uns gerne im Sommer in diese kleine Laube und konnten somit von der schönen Natur etwas kosten. Als ich noch zur Schule ging, machte ich dort gerne meine Schularbeiten. Man konnte ganz ungestört arbeiten.

Für den Brautwagen benutzte man früher den gewöhnlichen Ackerwagen-Leiterwagen ("Ledderwagen"). Er wurde im Sommer mit frischen Birkenzweigen rundherum geschmückt. Zudem kamen noch weiße Papierrosen und Fähnchen dazu. Es war wirklich eine Freude und Lust, dieses Prachtstück anzuschauen. Zum Sitzen wurden meistens Säcke stramm mit Heu gestopft. Es hatten immerhin zwei Personen auf jedem Sack Platz. Mitunter wurden auch wohl Bretter durch die Leitern geschoben, aber die Heusäcke hatten doch den Vorrang. Noch möchte ich bemerken, daß man als Heu den zweiten Schnitt nahm ("Naomatt"), weil dieses Heu kürzer und weicher war, und man somit den Sack fester stopfen konnte. Auch für den Leichenwagen wurden vorne vor dem Sarg ein paar Sitze gemacht für alte und gehbehinderte Leute, denn der Weg zur Kirche und zum Friedhof war meistens sehr weit. Ferner wurde der Leiterwagen auch gebraucht zur Tauffeier. Es gingen nämlich alle Nachbarnfrauen mit zur Kirche, mindestens acht bis zehn Frauen und die Taufpaten, und einer, der den Wagen führte. Wiederum fanden die Heusäcke ihre Verwendung. Die Frauen rückten alle ziemlich dicht zusammen, besonders im Winter. Eine Frau hatte den Täufling auf dem Schoß. Diese saß in der Mitte des Wagens. Die Frauen die vorne oder hinten saßen, gaben noch etwas Schutz für das Kind. Es war ja gut eingepackt in Tücher und Decken, aber für das Kind, besonders im Winter eine große Gefahr. Die Heusäcke waren zwar schön warm, aber man saß doch unter freiem Himmel. Ein Sohn von mir wurde Mitte Januar des

Jahres 1929 geboren und Tags darauf getauft. Es herrschte damals eine so grimmige Kälte, wie wir es selten erlebt haben. So was würde ich aber heute nicht mehr zulassen. Es bestand ja die größte Lebensgefahr. Dieses Brauchtum hat sich hier noch so lange gehalten, bis die Autos aufkamen, und eher als nach sechs bis acht Wochen werden hier auch die Kinder nicht mehr getauft. Dann fährt man mit mehreren Autos zur Kirche.

Machten wir früher mit unseren Eltern einen Besuch ("Versite") zu Verwandten oder Bekannten, so wurde mit der "Kußkor" gefahren. Die Kußkor war eine Karre mit zwei Rädern. Obenauf ein steifes Verdeck, an jeder Seite ein kleines viereckiges Fenster und hinten in der Mitte ein kleines rundes Fensterchen in der Größe einer Untertasse. Man konnte das Verdeck aber nicht niederklappen. Es war fast eine Masse wie Dachpappe. Die "Kußkor" hatte nun zwei große hölzerne Sitze, die genügend Raum schafften für sechs Erwachsene. Die Sitze waren eichene Bretter, aber schön poliert und etwas gestrichen. Jedes Brett war an beiden Seiten an einem breiten Lederriemen befestigt. Dieser Lederriemen war mit mehreren Schlitzern versehen. Je ein Schlitz kam über einen Holzknopf, der an jeder Seite der Karre befestigt war. So hing das Brett schaukelig an den Riemen. Man konnte auch die Sitze hoch und niedrig machen. Es richtete sich ganz danach, ob es Kinder oder Erwachsene waren, die mitfahren. Es waren immerhin in jedem Brett zwei bis drei Schlitz. Die Sitze gingen quer, also in der Breite durch die Karre. Die Kinder saßen immer hinten. Wenn wir des Abends zurückkehrten, dann waren wir Kinder meistens schon eingeschlafen.



„Sässelstuhl“ (s. S. 14)

7

## Frageliste 24: ÖFEN UND HEIZGERÄTE

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1914-1973  
 Niederschrift: 1973

Manuskript Nr. 5056

Fast in jedem Bauernhaus gab es eine Wohnstube, "Besten Stoven" genannt. Sie wurde durch einen Ofen geheizt. Es war ein kleiner eiserner Kanonenofen, "Isern Owen" genannt. Er stand in der Ecke der Stube. Es blieb in der Ecke noch so viel Platz, daß sich jemand hinsetzen konnte ("achtern Owen"). Der Ofen war ganz aus schwerem Eisen ("Gußisen"). Er hatte ungefähr die Form wie auf Seite 3 der Frageliste (in der untersten Reihe der zweite Ofen). Jedoch das ganze obere Teil fehlte. Es war nur ein runder Deckel zum Aufklappen. Dann konnte man auf eine Platte ein Gefäß mit Wasser stellen. Die Ofentür war geziert von einer Rosette aus Blattwerk. Auch der unterste Sockel trug eine Blatttranke. Der Ofen stand direkt auf dem Fußboden und nicht auf einem Steinsockel. Geheizt wurde der Ofen mit Holz und Torf, was überall in reichem Maße vorhanden war. Der Rauch führte durch ein großes Ofenrohr direkt zum Schornstein des Wohnhauses. Alle paar Wochen wurden Ofen und Ofenrohr gereinigt von Ruß. Die Asche konnte man jeden Tag mittels einer Lade aus dem Ofen nehmen. Dann wurde der Ofen und das Rohr öfters geputzt mit Ofenschwärze, "Pottlot" genannt. Die Ofenschwärze war in Dosen, eine feste Masse, die man mit Wasser anfeuchten mußte, mit einer Bürste dünn auftragen und gleich mit einer anderen Bürste nachpolieren mußte. Natürlich mußte der Ofen kalt sein. Sogar in der Schule hatten wir einen großen Kanonenofen, der aber mit Kohle geheizt wurde, war jedoch besser für Holz und Torf geeignet.

Nebenbei möchte ich noch bemerken, daß die alten Bauernhäuser nur einen Schornstein hatten, und deshalb war die gute Stube auch gleich hinter dem Stapel, das war an der Seite der Küche, wo das Herdfeuer lag. Die Öfen konnte man in Geschäften kaufen, die Eisenwaren führten. Wie ich mich noch entsinnen kann, so stellte damals um 1910 die Firma Küppersbusch Herde und Öfen her.

Als Wärmegerät hauptsächlich für die Füße wurde das Feuerstübchen ("Föerstöwken") gebraucht. Es war ein hölzerner Kasten, 25 cm lang, Höhe so ungefähr 17 cm und Breite 20 cm. Die obere Seite war ganz geöffnet in Längsstreifen von 1 1/2 cm. Zwischen jedem Längsstreifen war ein Hohlraum. Auch stand das Oberteil etwas über die anderen Teile, ebenso das untere Teil. Die vordere Seite war nur halb da, und ungefähr wie ein Schieber, den man herausnehmen und wieder hereinführen konnte. Er schützte auch den eigentlichen Feuertopf, damit er nicht herausfiel. Inwendig wurde nun der eiserne Feuertopf gestellt. Er war rund und hatte einen kleinen Griff. Er war aus leichtem Eisenblech und wurde vom Schmied angefertigt. In diesen Topf kam nun als

Unterlage eine mehrere fingerbreite Schicht Asche. Dann kamen feurige Holzkohlen oder ausgebrannter Torf, noch besser Schatten darauf. Man mußte natürlich dafür sorgen, daß alles gut ausgebrannt war, sonst gab es Qualm. Später, als es Briketts gab, nahm man auch wohl ausgebrannte Briketts, die hielten noch länger die Wärme. Das Feuerstübchen war ein ganz willkommener Apparat. Im Winter, wenn man kalt geworden war, konnte man sich hinsetzen und die Füße darauf halten, so wurde man am ganzen Körper warm. Ja, früher nahmen die alten Frauen das Feuerstübchen mit zur Kirche. Es hatte auch einen kleinen Henkel zum Tragen. Wir Kinder setzten uns auch gerne mit dem Hintern darauf. Kam im Winter Besuch, so wurde den Frauen gleich ein warmes Feuerstübchen gegeben. Das Feuerstübchen (man hatte auch wohl mehrere davon) fehlte in keinem Haus. Wo alte Omas sind, wird es auch heute noch gebraucht.



'Isern Owen'  
 (s.S. 18)

## Frageliste 22: FUSSBÖDEN, FENSTER UND TÜREN

Berichtsort: Alstätte und Graes  
 Berichtszeit: um 1910 ff.  
 Niederschrift: 1978

Manuskript Nr. 6054

Ganz früher, als ich noch Kind war, da kannte man keine richtigen Fußböden. In der Küche war der Fußboden, so wie ich mich gut zu erinnern weiß, aus Kalkgrütze. Das war der Abfall von Kalk, der in der naheliegenden Kalkgrube genug zu haben war. Die Kalkgrütze war mit Lehm eingestampft. Es war ein ganz fester Boden. Jeden Morgen wurde die Küche mit dem großen Reiserbesen, von Birkenreisern gemacht ("Riserbessen"), ausgefegt. Dann wurde weißer Sand gestreut ("Küchensand"). Nicht überall war Küchensand vorhanden. Hier in Alstätte war gar kein Sand zu finden. Wenn man spatentief im Boden war, so hatte man Lehm. So holten die Leute Sand von Lünten, eine gute Stunde von hier. Da war wirklich schöner weißer Sand. Man mußte wohl sparsam damit umgehen, denn das Holen kostete viel Zeit und Arbeit. Es sah immer in der Küche sauber aus, wenn frischer Sand gestreut war. Wenn der Sand vom langen Liegen am Haufen ausgetrocknet war, so mischte man jedesmal etwas Wasser unter. Dann ließ er sich wieder schön ausstreuen. In den Schlafstuben waren dieselben Fußböden. Oben die Decken ("Soller") waren aus Holz. Meistens war es Eichenholz. Im Herbst, wenn es dem Winter zu ging, wurde obenauf viel Stroh gepackt, damit die Kälte nicht hereinkam.

Auch Tapeten kannte man dazumal noch nicht. Die Wände wurden mit flüssigem Kalk gestrichen. In den Kalk gab man eine blaue Farbe, so bekam dann das Ganze eine himmelblaue Farbe. Man mußte wohl zwei- oder dreimal überstreichen, damit der Ruß überdeckt wurde. Im Winter wurde ja viel geheizt am Herdfeuer, daß die Wände gelb von Ruß ("Roat") waren. Das Kälken geschah vielfach zu Ostern. Dann war alles mal wieder frisch.

Im Jahre 1908 haben wir den Schweinestall gebaut ("Spieker"), da war die Futterküche und der Flur zwischen den Schweineställen mit Ziegelsteinen ausgelegt. Die wurden dann wohl öfters geschrubbt mit dem großen Reiserbesen. Mit klarem Wasser gut nachgespült. Das Wasser konnte man mit dem Besen gut fortfehen. Dann wurden die Türen offengestellt, damit der Wind gut hereinkam. In kurzer Zeit war alles trocken.

Im Jahre 1918 haben wir ein neues Wohnhaus gebaut. Zu damaliger Zeit eine Seltenheit. Da wurde nun die Küche mit Platten ausgelegt. Es waren weiße und schwarze Platten in Größe von 15 x 15 cm. In zwei Zimmer kamen Fußböden aus Holz, was man kaufen konnte. In die anderen Zimmer kam ein Zementboden. Der Zementboden wurde mit roter Farbe vermischt. Der Zementboden wurde ganz abgeglättet. Es waren schon immer Maurer da, die diese Sache gut verstanden. Nun konnte man ja überall schrubben. Es gab schon grobe Schrubber zu kaufen. Man gebrauchte vielfach zum Schrubben Lauge, die von der Wäsche übrig geblieben war, oder man machte sich frische Lauge von Holz-

asche. Mit klarem Wasser wurde aufgenommen. Aber Aufnehmer wie heute gab es noch nicht. Man gebrauchte einen Jutesack ("Schlackensack"). Die hatte man genug vorrätig. Denn früher wurde ja der Kunstdünger in Jutesäcken geliefert. Jeder Sack faßte einen halben Zentner. Das war auch zum Aufnehmen ein ganz normaler Sack. Am allerbesten war noch ein Salzsack, worin das Salz geliefert wurde. Dieser Sack war eine weiche Jute und ganz hohl gewebt. Daher ganz besonders gut zum Aufnehmen. Aber in der Küche wurde immer noch Sand gestreut. Daran hat man noch lange Jahre festgehalten. Soweit mein Bericht von Fußböden.

Die meisten Fenster an den alten Häusern waren nicht zum Öffnen. Sie hatten so zirka eine Größe von 1 m x 1 m, manche mochten wohl etwas größer sein und manche auch wohl kleiner. Die einzelnen Scheiben hatten eine Größe im allgemeinen von 15 x 15 cm. Die Küche hatte zwei Fenster, und die Schlafstuben hatten ein Fenster. Eine Schlafstube war sogar ohne Fenster. Geputzt wurden die Fenster mit Putzkreide. Es erforderte viel Zeit und Arbeit, weil die Scheiben so klein waren. Vor allen Dingen mußte man aufpassen, daß man die Scheiben nicht herausdrückte, denn der Fensterrahmen war alt und sehr morsch.

Die Gardinen waren nicht von Tüll. Sie waren von geblütem Bettzeug oder Hemdentuch. Vor jedes Fenster kamen der Länge nach zwei Gardinen. Sie kamen direkt auf die Scheiben. Oben hatten die Gardinen einen breiten Saum so von drei Zentimeter. Unter diesem breiten Saum wurde noch ein fingerbreit frei gelassen. Hier wurde nun ein schmales Leinenband durchgezogen, und das "Köpfchen", wie man wohl sagte, wurde eingekräuselt. Mit dem Leinenband wurde nun die Gardine am Fensterrahmen an einem kleinen Nagel befestigt. Die Gardine ging nicht ganz bis oben. Es wurde immer noch eine Handbreit frei gelassen, damit das Licht besser herein konnte. Eine Bauersfrau hatte noch lange für sämtliche Fenster Gardinen aus Hemdentuch. Sie wurden wohl öfter gewaschen und gestärkt mit Kochstärke und dann fein gebügelt, sogar manchmal in Falten. Es sah zu damaliger Zeit schön und propper aus, überhaupt von draußen. Die Frau hat ihr ganzes Leben keine anderen Gardinen gehabt. Die Kochstärke war damals noch in lauter kleinen Stücken. Sie wurde aufgelöst im kalten Wasser und dann ins kochende Wasser gegeben.

Und nun zu den Türen. Die Türen in einem alten Bauernhaus waren einfach glatt, vielfach aus Eichenholz. Sie hatten keine besondere Farbe. Sie waren im Laufe der Zeit ganz grau geworden. Keine einzige Tür hatte eine Klinke wie es sie heute gibt. Jede Tür hatte in der Mitte seitlich angebracht einen eisernen Hebel so 15 cm lang und 1 cm breit, und am Ende hatte der Hebel zum Anfassen ein breites Ohr, wie man es nannte, so daß man ihn gut mit zwei Fingern anfassen konnte. Der Hebel fiel beim Zumachen der Tür in einen eisernen Haken, der gleich neben der Tür an der Wand angebracht war. Inwendig war ebenfalls zum Öffnen der Tür ein kleiner Hebel. Dieser führte direkt unter dem anderen Hebel nach außen hin. Drückte man nun mit dem Finger auf diesen Hebel, dann ging der andere Hebel hoch, und die Tür war offen. Auch die Außentür ("Bomdör") hatte das Gleiche. Wollte man die Tür

für die Nacht oder auch über Tag, wenn das Haus sich selbst überlassen war, verschließen, so wurde von der Innenseite ein großer eiserner Riegel vorgeschoben. Zu damaliger Zeit hörte man noch nicht von Einbrüchen und Diebstahl. Ich kann mich hier und in der Umgegend an solches nicht erinnern. Ich kenne auch noch Türen, die keinen Hebel hatten, sondern eine Krabbe, wie gesagt wurde. Es war ein kleiner hölzerner Klotz von ungefähr 8 cm Länge und 2 cm dick. Er war oberhalb der Tür in der Wand angebracht. Man konnte ihn so drehen, daß die eine Hälfte auf der Tür war, dann war die Tür zu. Solche Räume waren gut zum Einsperren von ungezogenen Kindern, denn von innen konnte man die Tür nicht losbekommen. Unser nächster Nachbar war ein Kleinbauer. Es waren nur zwei alte Leute da, sie hatten ein ganz altes Haus. Da war die Außentür in zwei Teile geteilt, eine obere Tür und dann eine untere Tür. Im Sommer stand die obere Tür über Tag meist offen. Wollte man ins Haus, so mußte man mit dem Arm über die untere Tür nach innen reichen, um dort den Hebel zu fassen um die Tür zu öffnen. Für uns Kinder war das nichts. Wir mußten immer die alten Leute rufen zum Öffnen. War nun schlechtes Wetter oder im Winter sogar, dann war auch die obere Tür zu. Wollte nun jemand herein, so mußte er an dem Band ziehen. Dann ging von innen der Hebel hoch, und die obere Tür war los. Das Band war ja an dem Hebel befestigt. An der unteren Tür mußte man, wie schon gesagt von innen den Hebel aufheben, und die Tür war auf. Es war sehr umständlich, aber die alten Leute kannten es nicht anders, und waren doch glücklich dabei.

## BELEUCHTUNG

Berichtsort: Graes und Alstätte

Manuskript Nr. 6091j

Berichtszeit: 1910-1972

Niederschrift: 1978

Beleuchtung im Hause, beim Fahren in der Dunkelheit mit dem Wagen und mit dem Fahrrad

Blickt man noch mehr als 70 Jahre zurück, so fragt man sich heute: Wie ist man doch damals fertig geworden mit dem Licht? Man sah schon mit Angst und Grauen den langen Winterabenden entgegen. Man hatte zur Beleuchtung im Hause doch nur Petroleum zum Brennen. Überall roch es nach Petroleum. Zunächst hatte man in der Küche eine große Deckenlampe. Sie war fast den Schirmlampen gleich, bloß in größeren Maßen. Vertat sehr viel Petroleum und wurde darum auch spät angezündet. Am Morgen fast gar nicht. Die Leute sparten auf jede Art und Weise. Auf der Tenne gebrauchten wir ein paar Schirmlampen. Die wurden dann an einer freien Wand aufgehängt, damit sie nicht mit dem Stroh in Verbindung kamen, dann konnte es leicht Feuer geben. Für die Ställe zwischen dem Vieh hatte man eine Sturmlaterne. Die war weniger feuergefährlich, weil sie fast ganz mit dickem Glas umgeben war. Oben war eine mittelgroße runde Öffnung, im Durchschnitt so drei bis sieben Zentimeter groß, damit der Qualm abziehen konnte. Das Glas war mit einer geflochtenen Drahthülle umgeben. Unten war der Topf aus Blech für Petroleum, dazu ein Docht aus Baumwolle, so fingerbreit und so 25-30 cm lang. Der ging durch einen Schieber, den man von außen hoch und niedrig schrauben konnte. Den Docht konnte man in jedem Haushaltsgeschäft kaufen. An der Laterne war auch ein kleiner Bügel angebracht zum Anfassen. Man nannte die Sturmlaterne "Stall-Löcht". Die Schirmlampen hatten früher einen gläsernen Topf für Petroleum. Durch Unvorsichtigkeit entstand manchmal viel Schaden. Später wurde der Glastopf durch einen Kupfertopf ersetzt. Auch der Schirm war aus Kupfer und spannte sich mit einem Bügel rund um den Petroleumtopf. Zwischen Schirm und Topf war so viel Platz, daß man mit der Hand gut die Lampe anfassen konnte. Der Docht war aus Baumwolle, ziemlich fest und dick, 25 cm lang, und man konnte ihn ebenfalls in den Schieber einschrauben und beim Brennen hoch und niedrig schrauben. Das schlimmste Problem war immer der Zylinder. Davon gingen so viele in die Brüche, besonders bei feuchtem Wetter. Man konnte nichts dafür. Ein Zylinder für die Schirmlampe kostete damals 10 Pfennig. Es ging alles nach Maß und Größe der Lampe. Samstags wurden alle Lampen geputzt. Wenn man die Fenster putzte, da konnte man auch die Lampen mitputzen. Für den Zylinder hatte man einen Zylinderputzer für innwendig. Aber größte Vorsicht war immer geboten. Wenn alles schön geputzt war, machte ein Licht viel aus.

Waren Kranke oder kleine Kinder im Haus, dann hatte man für die Nacht die Nachtlampe ("Nachtlucht"). Es war eine kleine Lampe, genau wie eine Schirm-  
lampe, aber ganz klein in der Form. Ich glaube, die ganze Höhe war kaum  
10 cm. Dann kam noch zu guterletzt das "Piepenlämpken" ("Hanglämpken").  
Es war wohl die einfachste Lampe, die es je gab. Sie wurde vom Kupfer-  
schmied angefertigt ganz aus Kupfer. Zunächst war der Topf für das Petro-  
leum so groß wie eine Tasse, aber oben und unten eben weit. Obenauf war  
ein Deckel zum Schließen und Öffnen. An einer Seite war ein Griff. An der  
anderen befand sich die "Piepe". Sie war so fingerbreit vom Boden angebracht.  
Unten hatte sie die Größe eines Fingers und verlief dann im Bogen 25 cm und  
endete oben in der Größe eines Bleistiftes. Hier in diese Piepe kam nun pas-  
send dazu der Docht, aus feinem Flachs gekämmt. Meine Mutter machte den  
Docht selbst. Man konnte ihn im Geschäft nicht kaufen. Mit einem dünnen  
Draht wurde der Docht durch die Piepe gezogen. Er wurde dann oben stumpf  
abgeschnitten und mußte so 1-2 mm über den Rand stehen, und hier wurde  
er auch angezündet. War der Docht nun flach abgebrannt, konnte man ihn  
mit einer Stopfnadel wieder nach oben in die gewünschte Höhe ziehen. Man  
konnte diese Lampe schnell anzünden, vertat auch nicht so viel Petroleum,  
aber sie qualmte auch sehr mächtig. Man brauchte diese Lampe öfters im  
Stall zum Nachgucken. War aber auch immerhin gefährlich, weil sie stets  
mit offener Flamme brannte. Mit dem Petroleum hatte man auch sein liebes  
Leid. Es war nicht immer gut. Man konnte es gleich an der Flamme merken.  
Im Jahre 1912 bekamen wir amerikanisches Petroleum ins Haus gebracht.  
Es war in Kannen zu fünf Litern. Die Kannen waren gut verschlossen und mit  
einem Ausguß. Es war gutes Petroleum, aber als der Krieg ausbrach, war  
auf einmal Schluß mit dieser guten Tat. Zu der Zeit Petroleum zu bekommen,  
hielt ganz schwer. Da haben wir öfters den Abend im Dunkeln verbracht. -  
Mußten die Männer mal mit Pferd und Wagen heraus, was öfters vorkam, so  
wurde die große Sturmlaterne mitgenommen. Sie wurde mitten unter dem Wa-  
gen festgebunden. Man hatte somit vorne und hinten Licht. Beim Anbruch  
der Dunkelheit wurde sie angezündet. Es war auch polizeilich verboten ohne  
Licht zu fahren. Es war dazumal ja nicht der Verkehr so wie heute. Aber es  
kam doch auch mal vor, daß ein Auto durch die Gegend sauste. Mußte man  
einen Besuch machen und kam abends spät heim, so wurde immer die Laterne  
mitgenommen. Später, als das Fahrrad gut in Betrieb kam, gebrauchte man die  
Kerbidlampe. Da hatte man ein gutes Licht. Karbid war überall genug zu ha-  
ben. Wenn wir sonntags früh zur Kirche mußten, dann wurden abends vorher  
die Lampen fertiggemacht. Man gab erst morgens, wenn man fort mußte, das  
Wasser dazu. Man gebrauchte die Kerbidlampe auch wohl im Stall. Sie war  
sehr teuer. Sofort nach dem Krieg löste die elektrische Lampe für das Fahr-  
rad die Kerbidlampe ab. Das war eine wesentliche Erleichterung. Die Dunkel-  
heit im und außer dem Hause machte uns furchtbar zu schaffen, und der Nebel  
war noch schlimmer. Ich bin mehr als einmal mit dem Fahrrad in den Graben  
gestürzt. Meine Mutter erzählte öfters, als sie noch Kind gewesen wäre,  
da hätte es noch gar kein Petroleum gegeben. Da hätten sie abends am Feuer  
Vennholz gebrannt. Das war Holz, dessen Bäume vielfach aus dem Moor kamen.

Das gab einen ganz hellen Schein in der Küche und schien noch weit über die  
Tenne. Früher, vor 100 und mehr Jahren, waren ja Küche und Tenne in einem  
Teil. Kurz vor dem letzten Krieg haben wir uns noch eine Propangasleitung  
angelegt für Küche und Tenne und im Stall. Da schien es uns aber, daß wir  
glücklich waren. Der Gasbehälter war draußen am Haus eingemauert. Die  
Lampen waren so wie die Lampen in der Stadt und mußten auch so behandelt  
werden. Die Leitung hatte uns ein hiesiger Klempner fertiggemacht. Das  
Propangas wurde uns in großen Flaschen geliefert, und es machte auch keine  
Schwierigkeiten, es zu bekommen. Das letzte Jahr im Krieg, da haben wir  
und unser Nachbar eine elektrische Anlage bekommen. Wir waren die ersten  
hier in der Gegend. Es ist uns ja wohl sehr schwer gefallen, denn alles  
mußte mit Fett bezahlt werden. Ein Franzose hat uns das Ganze fertig ge-  
macht. Wir waren so weit, wir konnten schon elektrisch dreschen.

Und mit der Zeit wurde es ja auch mit allem besser, als der Krieg vorbei  
war. Es kamen die Trecker auf, wir haben zur Zeit drei, die Autos, die  
modernsten Maschinen. Die heutige Generation kennt kein Behelfen, kein  
Entsagen mehr. Schuppen und Grepen werden nur im äußersten Notfall ge-  
braucht. Sie können auch nicht glauben, wie sich früher die Leute durch-  
schlagen mußten. Ich sage jetzt wohl öfters: Heute möchte ich wohl wieder  
Bauersfrau werden bei aller Bequemlichkeit im und außer dem Hause, aber  
nicht noch einmal wie früher.

## Frageliste 28: BRUNNEN

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1900 bis heute  
 Niederschrift: 1976

Manuskript Nr. 5891

Früher gab es viele Brunnen und wenig Pumpen. Der alte Brunnen liegt bei uns direkt an der Ecke des Hauses und ist mit einem großen flachen Stein zugedeckt. Seine Rohre führen um das Haus und dann weiter bis zum Raum, wo die Pumpe steht. Früher wurden Kupferrohre oder Zinnrohre dafür verwendet. Die meisten Brunnen, besonders bei Kleinbauern, standen vor dem Haus, nicht weit vom Eingang der Küche; die waren auch nicht zugedeckt. Der obere Rand reichte bis zur Brusthöhe und war aus großen Bentheimer Steinen gemauert. Auch inwendig war der Brunnen von denselben Steinen. Mancher Brunnen hatte auch einen Bretterverschlag als Rand. Die Tiefe und Breite der Brunnen war ganz verschieden. Man konnte wohl so zirka mit 6-8 m Tiefe und einer Breite von 2 m rechnen. Als Kind hatte ich immer Angst vor der grauenhaften Tiefe, und es wurde uns immer verboten, in einen Brunnen zu schauen, weil dann ein großer Hund herauskäme. Das Wasser-Herausholen wurde auf verschiedene Art und Weise gemacht. Z.B. war über dem Brunnenrand in Höhe von 60 cm eine drehbare Rolle mit Kette, Rad und Schwengel angebracht. Holte man nun Wasser, so wurde der Eimer an den Haken der Kette gehängt. Dann drehte man das Rad nach links, und der Eimer ging in die Tiefe und füllte sich. Dann wurde das Rad nach rechts gedreht, und der Eimer kam nach oben, und man konnte ihn abheben. Dann hatte man auch den Ziehbaum ("Püttenbaum"). Der Ziehbaum war ein ziemlich langer Baum, 5 m lang und zirka 20 cm dick. Er lag über dem Brunnen in einem gabelförmigen Holzgestell. In der Mitte drehte sich der Baum um eine Rolle. Am untersten Ende war er mit Steinen beschwert. Am oberen Ende war der "Pütthaken" befestigt, ein langer Stiel mit einem Haken für den Eimer. Wollte man nun Wasser haben, so faßte man den Pütthaken und zog den Ziehbaum herunter. Man hängte den Eimer an und ließ ihn in die Tiefe gehen, bis er voll war. Nun konnte man einfach den Pütthaken loslassen, und der Eimer ging mühelos nach oben. Das kam schon von den Steinen, die am Ziehbaum waren, die drückten von selbst alles wieder nach oben. Ich habe auch Brunnen kennengelernt, aus denen drei Familien Wasser holten. In unserem Nachbarort Wessum stand eine Pumpe direkt an der Straße. Als Kind weiß ich mich noch gut zu erinnern, daß alle, die an der Straße wohnten, ihre Wäsche dort spülten. Im Laufe der Jahre wurden auch auf den Weiden für das Vieh Brunnen angelegt. Es geschah schon aus Gesundheitsgründen für das Vieh. Man hatte wohl die großen Wassertümpel ("Supkühle") auf den Weiden, aber im Sommer stand das Vieh immer im Wasser, und somit wurde alles verschmutzt und war nicht mehr genießbar.

Die Milch für den Haushalt wurde in einem Eimer in den Brunnen gehängt, ebenfalls Butter und Sahne, die zum Buttern gebraucht wurde. Im Sommer, wenn es gewitterig war, konnte man mit dem Buttern schlecht fertig werden. Dann wurde die Sahne ein paar Stunden in den Brunnen gehängt.

## Reinigung

Nicht allzu oft wurde der Brunnen gereinigt. In den 53 Jahren, die ich hier verlebte, haben wir einmal den Brunnen gereinigt. Zunächst wurde der Brunnen offengelegt und dann mit einer Schlauchpumpe ausgepumpt, bis er leer war. Nun wurden lange Leitern aneinander gebunden und im Brunnen aufgestellt. Ein Mann kletterte hinunter mit einigen Eimern. Er füllte unten die Eimer mit dem Dreck, der hauptsächlich auf dem Boden lag. Wenn ein Eimer voll war, so wurde er mit einem Seil nach oben gezogen. Es dauerte wohl ein paar Stunden, bis der Brunnen sauber war. Nachher wurde er wieder zugedeckt, und er füllte sich auch schnell wieder mit Wasser.

## Pumpen

Früher gab es eine Pumpe nur auf dem Bauernhofe und bei Kleinbauern gar keine. Die Pumpe stand in der Waschküche ("Waschkamer"). Alle Hausbewohner wuschen sich an der Pumpe. Von hier aus wurde auch im Winter das ganze Vieh getränkt. Das Wasser wurde mit Eimern herüber getragen. Fürwahr keine leichte Arbeit, zumal auch das Pumpen nicht so einfach war. Die Pumpe war ganz aus Kupfer und war vom Kupferschmied gemacht worden. Sie war auf einem Brett an der Wand befestigt. Unter der Pumpe stand ein flacher Trog aus Stein ("Pumpenstein"). Nach vielen Jahren kamen die Weidenpumpen auf. Die waren wohl um die Hälfte kleiner, ganz aus Gußeisen und waren auch im Pumpen viel leichter. Man konnte sie in jedem Haushaltwarengeschäft kaufen. Heute gibt es fast in jedem Haus Wasserleitung, und für das Vieh im Stall wie auch auf der Weide eine Selbsttränke.

Ja, ich kenne auch Pumpen, die auf Bohrlöchern stehen. Das Bohren ist heute eine teure Angelegenheit. Es kann vorkommen, daß der Bohrer auf einen harten Stein kommt und daß man auch keine Quelle bekommt. Dann muß auf einer anderen Stelle wieder von vorne angefangen werden. Aber wenn sich alles wunschgemäß vollzieht, dann hat man auch die Gewißheit, daß hier das Wasser nicht versiegt. Unser Nachbar hat gebohrt und ist 90 m in die Tiefe gegangen. Er hat so viel Wasser und gutes Wasser, daß mehrere Generationen gesichert sind. Nebenbei hat er noch eine Wasserleitung abgegeben an seinen Nachbarn, der auch jetzt Wasser in Hülle und Fülle hat, aber alles war mit hohen Kosten verbunden. Die Pumpen, die auf Bohrlöchern stehen, heißen Rappumpen. Das Bohren wird von einem Klempner gemacht.

Das Brunnenbauen war eine schwere Arbeit. Zunächst das Brunnengraben. Man holte sich zuerst einen Wünschelrutengänger. Dieser forschte nach einer bestimmten Stelle, wo auch wirklich eine gute Quelle war. Nun wurde in einer ziemlichen Breite gegraben, meist noch mal so breit wie eigentlich der Brunnen sein sollte. Konnte man den ausgegrabenen Dreck nicht mehr nach oben befördern, so arbeitete man treppenförmig. Auf jeder Treppe standen zwei Männer. Nun wurde Dreck von unten her auf die erste Treppe geworfen und von da aus wieder auf die nächste Treppe, und so ging es weiter, und so kam aus der Tiefe die Erde nach oben. Kam nun über Nacht Wasser in das Loch, so war das ein gutes Zeichen. Dann hatte man auch schon eine nette Tiefe. Es wurde jetzt nicht mehr so viel gegraben wie am Vortag.

Nun ging das Mauern los mit Ziegelsteinen und Mörtel. Das konnte jeder Maurer machen. Der Boden des Brunnens wurde auch mit Steinen belegt, und dann wurde kreisförmig weiter gearbeitet. Man mußte dem Maurer zur Hand gehen mit Steinen und Mörtel. Nun wurde zeitweise der Brunnen mit Erde rundherum angefüllt. Der Maurer mußte ja von unten einen festen Stand haben. Der obere Rand wurde etwas kräftiger gebaut. Obenauf bekam der Brunnen einen Holzdeckel. Vielfach wurde nun vom Klempner eine Pumpe angebracht, weil man das Wasser dann leichter bekommen konnte. Es floß dann direkt von der Pumpe in einen gemauerten Trog. Heute gibt es kein Brunnengraben mehr. Es geschieht jetzt alles mit dem Bagger, und dann werden statt der Steine Zinnrohre eingesetzt, die man in allen Größen bekommen kann. So ist heute ein Brunnen in einem halben Tag fertig.

#### Brunnenwasser

Das Wasser des Brunnens wurde für alle Zwecke im Haushalt gebraucht. Der offene Brunnen hatte meistens weiches Wasser. In meinem elterlichen Hause hatten wir Mergelwasser, ein klares wohlschmeckendes Wasser. Hier bei uns hat das Wasser viel Salpeter, schmeckt aber gut. Dann haben auch einige Leute gelbes Wasser, das man nicht für die Wäsche gebrauchen kann. Es sitzt in der Erde dann eine feste goldgelbe Schicht. Man nennt sie Der (Ortstein, Eisenstein). Diese Leute haben meist in der Pumpe einen Filterapparat. Dann wird das Wasser klar und für alle Zwecke brauchbar. Ich habe schon gehört, daß es Leute gibt, die ganz salziges Wasser haben, das zum Kaffee kochen nicht geeignet ist. Es wird sicher wohl daran liegen, daß einige Kilometer weiter das Salpeterwerk liegt.

Regenwasser wurde früher viel gesammelt. Die alten Leute sagten: Regenwasser ist die halbe Seife, es wurde nämlich zum Waschen und auch für die Wäsche verwandt. Wasser wird manchmal nicht so geschätzt, aber wer gutes Wasser und genug davon hat, der kann von einem großen Reichtum sprechen.

#### Frageliste 1: VOM BROTTBACKEN IN FRÜHERER ZEIT

Berichtsort: Graes und Alstätte  
Berichtszeit: 1910-1925  
Niederschrift: 1974

Manuskript Nr. 5637

#### Der Backofen

Der Backofen stand bei uns draußen auf dem Hof an einer geschützten Stelle, etwa 20 m vom Haus entfernt. Er hatte ein besonderes Schutzdach aus Ziegel. Wir nannten den Backofen "Brotowen". Er war aus Backsteinen und Lehm gebaut, und war auf großen Bentheimer Steinen aufgebaut. Der Backofen sah aus wie ein kleines Haus. Vorne hatte er eine runde Öffnung mit einer eisernen Tür zum Schließen und Aufmachen. Die Tür hatte eine Klinke zum Aufheben und Niederlassen in einen seitlich eingelassenen Haken. Der Ofenboden war auch aus Backsteinen. Das Bauen von Backöfen konnte damals wohl jeder Maurer. In meinem Elternhaus stand der Backofen im Spieker ("Schwienehues").

#### Das Einheizen ("dat Inböten")

Das Einheizen des Backofens wurde meist von der Bäuerin gemacht. Sie konnte dann nebenbei auch noch andere Hausarbeiten verrichten. Es war auch immer gut, wenn es ein und dieselbe Person machte. Drei Stunden vor dem Backen wurde der Ofen angemacht.

#### Das Brennmaterial

Der Backofen mußte mit gutem trockenem Brennmaterial geheizt werden. Am besten eigneten sich hierfür Buchenbuschen und Eichenbuschen. Da mußte ziemlich viel dickes Holz drin sein. Man konnte mit Buschen den Ofen am besten anmachen, weil zwischen dem dicken Holz auch wohl noch etwas dünnes Holz war. Das Holz wurde auf eine Lage Stroh gelegt und angezündet, und im Nu brannte das Feuer. Man konnte immer nachlegen.

#### Ofenproben

Der Backofen mußte so lange geheizt werden, bis er inwendig ganz weiß war. Es durfte sich nirgendwo ein schwarzer Punkt zeigen.

#### Das Auskehren des Ofens

Die Bäuerin kehrt Glut und Asche aus dem Ofen. Es geschieht mit einem senkrechten, oben halbkreisförmigem Brett, was auf einer langen Stange befestigt ist,

"Krässer" genannt. (Die Zeichnung auf Seite 8 stimmt genau.) Glut und Asche fallen in ein Loch, das unten vor dem Backofen sich befindet ("Aschkelok").

Nach dem Auskehren wird der Ofen ausgewischt. Es wird dieselbe Stange wieder gebraucht. Um das Brett wird ein nasser Aufnehmer geschlagen ("Uobmschlatt"). Und nun wird gewischt, der ganze Ofen. Öfters wird der Aufnehmer in einen bereitstehenden Eimer mit kaltem Wasser getaucht. Nun ist der Ofen fertig zum Broteinschieben.

#### Die Asche

Früher wurde die Asche erst gesiebt, dann gekocht. Dann gebrauchte man sie zum Wäsche-Büken, und im Ersten Weltkrieg wurde sie regelrecht zum Waschen und zum Scheuern verwendet, weil damals nichts zu haben war zum Waschen. Diese Lauge war sehr fett und reinigte gut. Am besten geeignet war Asche von Buchenholz ("Bökenholt"). Asche wurde auch als Dünger über die Weide verstreut.

#### Das Brotbacken

Jede Woche wurde einmal Brot gebacken. Meistens sieben Stück. Wir nannten dieses Brot "Stuten". Es wurde zu 2/3 aus Weizenmehl und 1/3 aus gebeuteltem Roggenmehl gebacken. Der Brotteig wurde in der Mehlkammer in einem Trog fertig gemacht.

#### Die Teigbereitung

Das tägliche Brot wurde mit Hefe zubereitet. Das Mehl zum Backen lag fertig im Trog. Nun wurde in der Mitte ein Loch gemacht von ungefähr 20 cm Durchmesser. Hierein kommt nun die angesetzte Hefe mit warmer Milch und soviel Mehl vermischt, daß es ein flüssiger Teig ist. Nun wird alles warm zugedeckt mit warmen Decken, Säcken, alten Federkissen. Man klappt den Trog zu, und alles muß nun 1 bis 1 1/2 Stunden ruhen. Dann wird das Ganze vermengt mit warmer Milch. Jetzt kommt auch das nötige Salz hinzu. Es muß feste mit beiden Fäusten geknetet werden, bis der Teig geschmeidig ist. Die Bäuerin macht das ganz alleine. Nun deckt man noch einmal alles warm zu und läßt das Ganze noch fast eine Stunde ruhen zum Aufgehen.

#### Das Ausformen der Laiber

Zunächst müssen Tür und Fenster gut geschlossen bleiben, daß keine Zugluft hereinkommt. Nun werden die Brote mit einem Messer in der gewünschten Größe abgestochen. Jetzt werden die Brote einzeln auf einem Tisch, der mit Mehl bestreut ist, in ovaler Form ausgerollt. In der Mitte wird mit einem scharfen Messer ein Strich gezogen.

#### Das Brot im Ofen

Das Brot liegt nun fertig auf dem Tisch zum Einschieben in den Ofen. Es wird warm zugedeckt und schnell zum Ofen gebracht. Es darf keine Kälte darankommen. Nun wird jedes Brot einzeln mit dem Brotschieber, der ebenfalls gut mit Mehl bestreut wird, in den Ofen geschoben. Sie müssen so liegen, daß sie nicht beim Backen aneinanderkommen, denn so kann man sie am besten wieder herausziehen. Jetzt wird die Tür vom Backofen zugemacht, und das Brot ist nach 1 1/2 Stunden gar.

#### Das Herausholen der Brote

Wenn das Brot gar ist, es hat meistens eine schöne braune Farbe, dann wird es wieder mit dem Brotschieber ("Brotschüwer") herausgeholt. Man sagt hierfür "Stuten ut denn Owen trecken". Wenn das Brot seine bestimmte Zeit im Ofen gewesen ist und der Ofen richtig geheizt worden ist, dann kann beim Backen nichts schief gehen. Die Brote werden an einem kühlen Ort auf eine Bank gelegt.

#### Feinbäckerei

An Feinbäckerei im Backofen weiß ich mich nicht zu erinnern. Nur das eine: Beim Stutenbacken wurde immer für jedes Kind ein Apfelstuten mitgebacken, so lange wie Äpfel da waren. Jeder ganze Apfel wurde mit Stutenteig umwickelt und mitgebacken. Für die damalige Zeit ein Leckerbissen.

#### Die Pumpernickelbäckerei

Früher wurde auf jedem Bauernhof der Pumpernickel selbst gebacken. Wir sagen noch bis auf den heutigen Tag "Brot" dafür, und für das weiße Brot sagt man Stuten. Ich kann mir das Backen von Pumpernickel noch haargenau vorstellen.

Er wurde aus ungebeuteltem Roggenschrot gebacken. Den Teig machte man ebenfalls im Trog fertig. Man braucht so viel Mehl, daß man Brot für 14 Tage genug hatte. Es ging so ungefähr um 100 Pfund. Jedes Brot wog nach dem Backen 10-12 Pfund. Das Mehl wurde einen ganzen Tag vorher angesäuert. Das ging folgendermaßen. Das ganze Mehl lag ja im Trog. Hierein wurde ein großes flaches Loch gemacht, so ungefähr 50 cm Durchmesser. Da hinein schüttete man warmes Wasser. Es durfte ruhig so heiß sein, daß man die Hand noch gut hereinhalten konnte. Nun wurde rundherum im Loch das Mehl mit Wasser vermengt, bis es ein dicker Brei war. Nun wurde alles auch warm zugedeckt. Der Trog wurde zugemacht, und alles ruhte bis zum nächsten Tag. Ich möchte noch nebenbei bemerken, daß das Backen von Pumpernickel nur Männersache war, Stutenbacken für die Bäuerin. Am nächsten Tag kurz vor Abend wurde der Brotteig fertiggemacht. Das ganze Mehl wurde nun mit dem Sauerteig durchgesetzt.

Es geschah mit einem eisernen Brotspaten. Größe des Spatens 20 x 20 cm und viereckig, mit einem eisernen Stiel von 60 cm Länge, daumendick. Oben mit einem Griff von Durchfassen. Es kam laufend kaltes Wasser hinzu. Wenn nun alles gut durchfeuchtet war, mußte lange geknetet werden, und das geschah mit den Füßen. Diese wurden aber zunächst sauber gewaschen. Die Hosen wurden bis zum Knie aufgekrempt, und nun wurde der Teig über eine halbe Stunde getreten, so lange, bis kein Teig mehr an den Füßen kleben blieb. Ab und zu kam auch noch kaltes Wasser hinzu. War nun der Teig soweit fertig, so wurde er viereckig mit dem Spaten aufgehäufelt und fest geschlagen. Der Spaten wurde öfters in kaltes Wasser getaucht. Die oberste Seite wurde ganz glatt gestrichen mit dem Spaten. Nun wurde der Teig mit Strichen eingeteilt der Länge und Breite nach, gerade soviel Brote man haben wollte. Dann wurden die Brote mit dem Spaten ganz akkurat abgestochen und auf den Tisch gelegt, der mit Weizenkleie bestreut war. Jedes Brot wurde auch rundherum mit Kleie bestreut. Nun war alles fertig zum Einsetzen in den Ofen. Der Backofen war auf gleiche Weise geheizt und gereinigt worden wie beim Stutenbacken. Das Brot wurde mit dem Brotschieber eingesetzt, so, daß die Brote beim Backen nicht aneinanderkamen. Jetzt wurde der Backofen zugemacht und die Tür mit Brotteig beklebt. So konnte keine Hitze verlorengehen. Das Brot blieb sitzen bis zum nächsten Morgen. Dann wurde es mit dem Brotschieber aus dem Ofen gezogen. Man nannte es "Brot uttrecken". Die Brote wogen 8-10 Pfund, sie waren 10-12 cm hoch und etwa 50 cm lang. Sie wurden an einem kühlen Ort aufbewahrt. Es war immer am schönsten, wenn der Roggen hierfür gut ausgereift trocken heimgekommen war. Der Name Pumpernickel muß wohl aus der Franzosenzeit herrühren, so wie früher die alten Leute erzählten. Heute wird kein Brot mehr selbst gebacken.

#### Andere Verwendung des Backofens

Der Backofen fand auch noch andere Verwendung. Er wurde gerne gebraucht zum Trocknen von Obst, besonders Birnen. Sie wurden in Viertel geschnitten, das Kerngehäuse herausgemacht und kamen auf hölzerne Roste, die man auch selbst anfertigen konnte. Wenn nun das Brot aus dem Backofen kam, so wurde gleich das Obst eingeschoben. Es blieb wohl ein paar Tage darin, denn der Ofen zeigte immer noch Wärme.

Auch zum Trocknen von Flachs war der Ofen ganz besonders geeignet. Wenn das Brot ausgezogen war, kam gleich der Flachs herein, bündelweise. Der Ofen wurde ganz voll davon gestopft. Gleich am nächsten Tag ging es ans Flachsbraken. Der Flachs war nun durch und durch trocken, und das gab eine große Arbeitserleichterung.

Sogar bei Hochzeiten wurde der Backofen in Anspruch genommen. Es wurden darin große Platten mit Fleisch gebraten. Nun weiß ich nicht genau, wie stark der Ofen geheizt wurde. Das Fleisch war über Nacht im Ofen, und es war immer schön weich und knusprig gebraten.

#### Feuergefährlichkeit des Backofens

An besondere polizeiliche Verordnungen wegen Feuersgefahr weiß ich mich nicht zu entsinnen. Man paßte schon von sich aus gut auf, und ich weiß mich auch nicht zu erinnern, daß durch einen Backofen Feuer entstanden ist.

#### Der Backtrog

Der Backtrog war ein hölzerner Kasten aus Eichenbrettern, 2 m lang und 80-90 cm breit. Dann war er oben breiter als unten. Oben auf kam der Deckel mit Griffen versehen. Somit konnte man ihn auf- und niederklappen. Der Backtrog ruhte auf vier hölzernen Beinen, und seitlich waren eisernerne Griffe. Im Trog verwahrten wir das Mehl, das wir selbst gebrauchten und auch für das Vieh.

#### Die Ofenstange

Um gleichmäßige Glut im Ofen zu bekommen, rührte man das Feuer mit einer langen hölzernen Stange durch. Man nannte sie "Owenstaken". Das untere Ende von der Stange, das mit dem Feuer in Berührung gewesen war, steckte man gleich in einen Eimer Wasser.

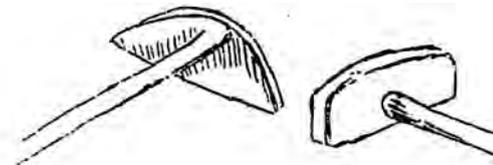
#### Das Aufbewahren der Geräte

Wenn der Ofen wieder kalt war, so wurden alle Geräte zum Backen in den Ofen gelegt und bis zum nächsten Mal aufbewahrt. Sollte mal irgendein Gerät Bruch erleiden, so wurde es vom Zimmermann wieder fertiggemacht, und wenn es nicht allzu schlimm war, so konnte man es auch selber machen.

#### Backhaus

Vom Backhaus kann ich nichts Genaues schreiben, weil wir selbst kein Backhaus hatten, nur einen "Schweinespieker" mit einer Futterkammer, wo auch der Schweinetopf gekocht wurde.

'Krässer'  
(s.S. 30)



## ÜBER DIE ZUBEREITUNG DER BAUERNBUTTER

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: um 1900-1910  
 Niederschrift: 1979

Manuskript Nr. 6117  
 (mit Ergänzungen aus  
 Manuskript Nr. 3346)

Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß wir früher eine alte Zentrifuge hatten, mit einem großen Schwungrad, fast ein Meter Durchmesser. Hieran befand sich auch ein Hebel zum Anfassen. Wenn diese Zentrifuge in Bewegung gesetzt wurde, so war das ganze Haus von Lärm erfüllt. Durch diese Maschine wurde die Milch gedreht. Für Kinder war das nichts, es mußten fast immer Erwachsene machen, weil die Maschine furchtbar schwer ging. Früher wurden die Kühe im Stall gemolken, auch im Sommer, da blieben sie die Nacht über im Stall. Nach dem Melken jeder einzelnen Kuh wurde die Milch gleich durchgeseibt und kam sofort in die Zentrifuge zum Überdrehen, denn die Milch mußte noch warm sein. In einen Steintopf floß der Rahm, die Milch floß in ein anderes Gefäß. Das war nun die entrahmte Milch, die zum Verfüttern gebraucht wurde. Alles, wie auch die Zentrifuge stand in einem kleinen Raum. Man nannte es ja wohl Keller, aber es war kein Keller, es war nur ein Raum auf ebener Erde. Im Winter, wenn es wenig Milch gab, und auch bei Leuten, die nur eine oder zwei Kühe hatten, da kam die Milch in Steinbecken von 1 bis 1 1/2 Liter Größe. Wenn nun die Milch oben eine dicke Rahmschicht hatte, dann wurde die Schicht rundherum mit dem Finger gelöst, und bei schräger Haltung des Beckens konnte man den Rahm ("Schmand") so abpusten in den großen Steintopf. Nun mußte der Schmand doch gesäuert werden, und das war im Winter ein schweres Problem. Überall war es kalt, und dann noch in den alten Häusern. Man stellte nun abends kurz vor dem Zubettgehen den Steintopf mit Rahm in die Nähe des Herdfeuers. Die größte Glut des Herdfeuers war schon abgeklungen. Das wurde zwei- bis dreimal gemacht, und der Rahm war ganz dick und somit fertig zum Buttern. Im Sommer war es viel leichter mit Säuerung, das kam schon wegen der warmen Witterung. Dies alles war die erste Vorbereitung zum Buttern.

### Die Geräte zum Buttern

Zunächst kam da die alte Butterkerne, wir sagten auch wohl "Stotkenn" dazu. Bleiben wir beim Namen. Es war ein längliches Faß, unten viel breiter als oben. Die untere Breite war so ungefähr im Durchmesser 0,40 Meter und oben 0,25 Meter. An Höhe reichte sie einer erwachsenen Person bis zur Hüfte. Der Deckel mußte stramm hereingehen. In der Mitte war ein großes Loch, so 5 cm, für den "Kennenpuls", den ich noch extra beschreibe. Oben auf an der Seite hatte der Deckel einen kleinen Griff zum Anfassen. Die "Stotkenn" wurde vom Böttcher (Faßbinder) gemacht aus reinem Eichenholz. Rundherum waren drei eiserne Ringe gespannt. Der Kennenpuls, - plattdeutscher Ausdruck - war wohl das wichtigste der Stotkenn. Es war da zunächst der

Stab ("Staff"), ein glatter, hölzerner Stab in der Größe von 1 1/2 Metern Länge und so dick, daß er spielend durch das Loch des Deckels ging. Unten an diesem Stab war nun der eigentliche Puls. Es war ein kreisrundes Brett, so ungefähr 2 cm dick und dann mit lauter durchgehenden Löchern versehen, in Durchschnittsgröße von 1 bis 1 1/2 cm. Der Puls durfte auch nicht größer sein als oben die Öffnung der "Stotkenn" war, man mußte das Ganze gut herein und heraus bekommen können.

### Das eigentliche Buttern

Zunächst wurde alles, was man dafür brauchte, mit warmem Wasser ausgespült, denn es wurde immer großer Wert auf saubere Butter gelegt. Nachträglich möchte ich noch bemerken, daß auch sämtliche Milch- und Rahmgefäße abgedeckt wurden mit Deckeln oder Tüchern. Zunächst kam nun der Rahm in die Stotkenn. Es konnten immer wohl acht bis zehn Liter sein. Dann kam der Kennenpuls herein. Dann kam der Deckel oben über den Staff bis zur oberen Öffnung der Kenne und wurde hier fest eingedrückt. Nun konnte die eigentliche Arbeit losgehen. Man umfaßte den Stab oberhalb der Kenne mit beiden Händen, und dann ging es auf und nieder, immer wieder, auf und nieder. Es war ja direkt keine schwere Arbeit, aber auch keine leichte. Für Kinder war es nichts. Im Winter dauerte es wohl stundenlang, bis man Butter hatte. Das lag an der Kälte. Man stellte sich, wenn es gar nicht klappen wollte, mit der Kenne ans Herdfeuer. Ab und zu wurde auch wohl eine Tasse heißes Wasser dazugegeben, aber man mußte sehr vorsichtig damit sein, denn die Butter konnte schnell ihre gelbe Farbe verlieren. Man machte auch fortwährend eine Probe schnell ihre gelbe Farbe verlieren. Man machte auch fortwährend eine Probe auf dem Finger. Man hob den Stab hoch und wischte mit dem Zeigefinger etwas Rahm ab. Zeigten sich nun auf dem Finger kleine winzige Fädchen von Butter, dann wurde gesagt: "Et schrött". Man mußte aber immer noch feste weiterstampfen, bis sich nach einer Weile Butterkörner zeigten. Dann hatte man das Schlimmste hinter sich. Es wurde dann gesagt: "Et körnt". Nach einer Weile wurden die Körner zu kleinen Flocken. Man konnte es auch am Kennenpuls sehen. Wenn man ihn dann in die Höhe hob, war er ganz glatt, nur hier und da zeigte sich ein Butterflöckchen. Nun wurde alles mit klarem Wasser abgespült. Es durfte doch kein Körnchen Butter verlorengehen. Dann wurde der Deckel abgenommen, und man arbeitete mit dem Kennenpuls die Butter zusammen zu einem Klumpen. Jetzt wurde auch der Kennenpuls herausgenommen, und die Butter war so weit zum Verarbeiten. Man holte nun mit dem hölzernen Butterlöffel ("Butterleppel") die Butter aus der Kenne, und sie kam in eine hölzerne Schüssel, "Butternapp" genannt, ein rundes, hölzernes Faß, Höhe 0,15 cm, Durchmesser so ungefähr 40-45 cm. Diese Sachen waren alle vom Küper (Faßbinder) angefertigt. Zuvor war alles mit heißem Wasser und dann mit kaltem Wasser gespült. Die Butter durfte sich nicht ansetzen, das Holz mußte immer schön glatt bleiben. Der Butterlöffel hatte aber keine Ähnlichkeit mit einem Löffel. Es war nur ein viereckiger Holzspan, so 10 x 10 cm mit einem Stiel daran in Handgröße. Mit diesem Butterlöffel wurde nun die Butter tüchtig geknetet, und immer wieder kam kaltes Wasser dazu, und wurde

wieder abgegossen. Die Buttermilch, die noch in der Butter enthalten war, mußte ganz heraus bis auf den letzten Tropfen. Es durfte auch kein noch so winziges schwarzes Steppchen sich sehen lassen, das wurde mit der Stecknadel herausgeholt. Auch etwas Salz wurde beigegeben. Es wurde sehr viel Sorgfalt verwendet. Nun wurde die Butter im Napf zusammengemacht und dann nach rechts und links gedreht zu einer Welle ("Botterwell"). Manchmal hob man auch wohl den Napf in die Höhe und warf die Butter dann auf die andere Seite. Man durfte nichts dazu gebrauchen. War die Welle schön fertig, an beiden Enden spitz, kam sie jetzt in gutes Butterpapier ("Botterpapier", Pergamentpapier), - man konnte es im Laden kaufen -, und wurde damit eingewickelt. Eine Welle Butter wog so im Durchschnitt fünf Pfund. Es lag auch ganz daran, wieviel Rahm man verbuttert hatte.

Im Sommer war das Buttern ab und zu eine große Plage. An und für sich das Buttern ging ganz schnell, und das Säuern des Rahms ging von selbst. In einer guten halben Stunde hatte man schon Butter. Aber was dann kam. Die Butter war so weich, daß man sie kaum aus der Kenne bekommen konnte. Gar schlimm war es, wenn Gewitter in der Luft saß. Man brachte dann wohl die Butter in einem verschlossenen Gefäß in einen Graben mit fließendem Wasser. Nach mehreren Stunden konnte man dann mit der Verarbeitung beginnen. Manche Leute, die einen offenen Brunnen hatten, machten folgendes: Der Rahm kam auch in ein verschlossenes Gefäß und wurde an einer Kette oder einem Seil heruntergelassen in die Tiefe des Brunnens und oben irgendwo festgemacht. Über Nacht blieb der Rahm im Brunnen und gleich am frühen Morgen wurde gebuttert, und man konnte so die Butter gut verarbeiten. In den späteren Jahren kam die Drehkenne auf. Außen war das Rad und der Hebel zum Anfassern angebracht. Die Butterkenne drehen, das konnte jetzt schon ein Kind machen, aber die Vorbereitung und die Verarbeitung war ein und dasselbe.

Schöne goldgelbe Butter hatte man immer, wenn eine Kuh frisch gekalbt hatte. Auch im Frühjahr, wenn die Kühe in das zarte Grün kamen, wirkte das gleich auf die Butter. Und im Frühherbst, wenn die Spörgel gefüttert wurden, hatte man schöne Butter. Die Spörgel war ein niedriges Gewächs in Höhe von 20 bis 25 cm und stand ganz dicht zusammen. Die Kühe kamen dann zum betreffenden Land und wurden einzeln an Pfähle gebunden und konnten somit fressen, soweit sie reichen konnten. War alles glatt auf, so wurde der Pfahl wieder versetzt und die Kühe hatten wieder eine neue Partie zum Fressen. Eine Person mußte immer dabei sein, man nannte es "Köh tünen". Die Kühe gaben dann reichlich und fette Milch. Daher auch die schöne Butter. Aber o weh, wenn die Stoppelrüben kamen. Es gab ja wohl reichlich Milch, aber die Milch schmeckte ganz nach Rüben und hatte auch einen Rübengeruch. Auch auf die Butter wirkte es. Ein Feinschmecker konnte es gleich merken, wenn Stoppelrüben gefüttert worden waren. Heute kommen sie in ein Silo, und das ist ja auch eine ganz andere Verarbeitung von Milch und Butter, so daß sich der Rübengeschmack ganz verliert.

Die Butter wurde früher an Händler verkauft, die auch Eier sammelten. Es waren fast immer dieselben Händler. Im Sommer kamen sie zweimal in der Woche. Die Butter mußte immer frisch sein. Im Sommer bestand leicht die Gefahr, daß die Butter ranzig wurde. Auch kamen wohl Leute aus der Stadt, die jede Woche ihre bestimmte Butter holten. In ganz früheren Zeiten, wie mir meine Schwiegermutter erzählte, sind die Frauen mit der Butter nach Enschede zum Wochenmarkt gegangen. Sie gingen schon morgens rechtzeitig "vor Dag und Dau", wie die Leute wohl sagten, fort. Auf dem Markt waren vornehme Frauen gewesen. Die hätten mit einem kleinen Taschenmesser von jeder Welle Butter eine Stichprobe genommen und abgeschmeckt. Und die Butter, die sie für gut befanden, wurde gekauft. Daher legte jede Bauersfrau Wert auf schöne Butter. Sie brachten auch die Butter in einem Weidenkorb mit verschließbarem Deckel. Man nannte ihn "Botterkorf" und man konnte ihn im Haushaltsgeschäft kaufen. Taschen zum Einkaufen kannte man zu meiner Jugendzeit noch nicht. Dann möchte ich auch noch bemerken, daß die Butter auch noch in frisch gewaschenen weißen Handtüchern zum Verkauf kam.

Ein Pfund Butter kostete zu damaliger Zeit eine Mark. Das bedeutete schon viel. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, wie meine Mutter zu uns Kindern sagte: "Kinder schmiert nicht so dicke Butter. Botter kost ne Mark". Um 1910 wurde die Molkerei in Alstätte gegründet. Alle Bauern, auch in den nahegelegenen Ortschaften, wurden Genossenschaftsmitglieder. Sie mußten sich auch mit einem gewissen Kapital verbürgen. Da ging nun die Milch zur Molkerei. Das war eine große Arbeitserleichterung. Aber für den eigenen Haushalt wurde noch gebuttert. Als die Molkereibutter aufkam, da wurde das Buttern ganz eingestellt. Nebenbei möchte ich bemerken, daß die Molkerei sich gut entwickelt hat. Sie war eine der besten im Umkreis und hat sich viele wertvolle Preise geholt. Und heute geht Vater Staat hin und schließt hier alle kleinen Molkereien, trotz aller Proteste der Bauern. Nun wird die Milch direkt zum Industriegebiet geschickt. Neue Herren hängen neue Zäune, aber nicht immer zum Besten des Volkes. Heute sehne ich mich wie auch viele andere zurück zu der schönen schmackhaften Bauernbutter.

## DAS SCHLACHTEN

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1910-1968  
 Niederschrift: 1968

Manuskript Nr. 3464  
 mit Ergänzung aus  
 Manuskript Nr. 3181

Zu Anfang der Hartmonate Dezember und Januar wurde meistens geschlachtet. Diese Monate werden als "Hartmonate" bezeichnet, das heißt, dann ist der Winter am strengsten. Je kälter es ist, umso besser zum Schlachten. In diesen Monaten sind draußen noch keine Fliegen. Besonders die dicken Fliegen ("Brummers") sind ganz gefährlich für das Fleisch. Sie legen ihre Eier direkt auf das Fleisch, und davon kommen die Maden. Am schlimmsten wurden immer die Schinken davon betroffen.

In einer Bauernfamilie mit vier bis fünf erwachsenen Personen und mit Kindern wurden durchschnittlich drei Schweine geschlachtet. Es mußten gute, dicke Schweine sein von vier bis fünf Zentnern. Es ging ja damals meist um den dicken Speck. Zu damaliger Zeit hatte man keinen Ekel vor dem dicken Speck. Heute darf das Schwein nur Schinken, Kotelett und Schnitzel haben.

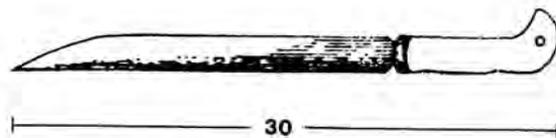
Und nun das eigentliche Schlachten. Der Bauer bestellte den Schlächter, und Tag und Stunde wurden festgesetzt, denn das Wasser mußte dann am Kochen sein zum Brühen. Früher wurde der große kupferne Viehkessel dazu gebraucht, später kam hierfür der eiserne Schweinetopf, Venus genannt, in Frage. Mit 200 Litern Wasser mußte man wohl rechnen. Der Schlächter kam nun. Er trug ein Lederkoppel umgeschmalt. Darin hing eine lederne Tüte, worin er seine Schlachtmesser und den Wetzstein zum Schärfen hatte. Das Schwein wurde meistens draußen geschlachtet auf einigem Bündel Stroh. Früher wurde das Schwein bloß gestochen. Die Frau oder die Magd des Hauses mußte die Pfanne halten, um das Blut aufzufangen. Das wurde meistens nicht so gerne gemacht. Die Männer mußten das Wasser zum Brühen und Abschuppen herantragen. Nachträglich muß ich noch beifügen, daß der Schlächter hohe Holzschuhe trug oder die sogenannten "Stiewelklumpen". Das waren hohe Holzschuhe mit Lederschäften daran. Er konnte sich somit am besten vor nassen Füßen schützen. Ab und zu bekam der Schlächter einen guten Klaren zu trinken, das war nun einmal Sitte, und es tat ihm bei der Kälte auch gut. Bloß man mußte auch Maß damit halten, überhaupt wenn er schon einige Schweine mehr geschlachtet hatte, dann konnte es wohl vorkommen, daß er zuletzt nicht mehr alle Haare sah.

War nun das Schwein fertig geschruppt, so wurde es an die große Leiter gehängt und ausgenommen. Dann klar abgewaschen. Der Schlächter schlug nun mit dem Schlachtbeil das Schwein zweimal der Länge nach durch, so daß der Rückenstrang eigentlich für sich alleine kam. Die dicken Därme wurden ausgelassen und die dünnen Därme geschrappt auf einem Brett, alles vom Schlächter. Wir Kinder mußten schon ein paar Tage vor dem Schlachten Wurstdornen, "Spetten" genannt, suchen. Es waren dies fingerlange Dornen. Diese wurden

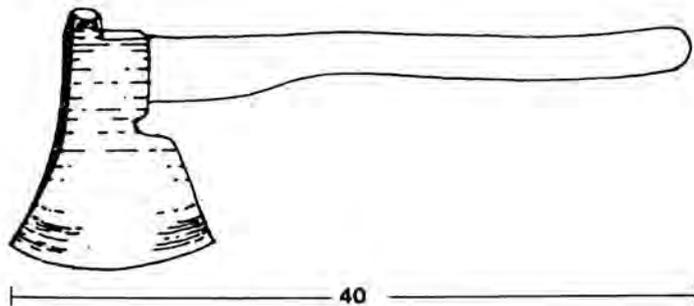
dann mit dem Messer abgeschrappt, daß die schwarze Haut ganz herunter war. Dann auf einem Torf gestochen und in der Nähe des Herdfeuers getrocknet. Sie wurden für die Würste gebraucht zum Zumachen. Am Abend kam dann der Schlächter wieder, und das Schwein wurde von mehreren Männern hereingeholt. Dabei wurde auch noch wohl unter der Last gestöhnt. Das Schwein kam nun auf den langen Küchentisch zu liegen und wurde aufgeteilt, in vier Seiten Speck, zwei Schinken, zwei halbe Köpfe; der Rückenstrang wurde in mehrere Stücke durchgeschlagen (acht bis zehn). Das waren dann die Rückenstücke, wie wir sagten. Alles kam ins Pökelfaß. Der Schlächter salzte ein. Der Bauer mußte die Sachen herantragen. Zuerst kamen die Schinken. Da wurde ganz vorsichtig mit umgegangen, damit sich die Schinkenknochen nicht lösten. Der Bauer war immer stolz auf die schönen Schinken und den dicken Speck. Das Kleinfleisch blieb zurück für die Mettwürste. Die Flomen und das Abfallfett wurden ausgelassen für Schmalz zum Butterbrot, denn im Winter war die Butter sehr knapp. Wenn nun der Schlächter fertig war, bekam er seinen Lohn und ein gutes Rückenstück dazu. Er verließ dann froh das Haus mit dem guten Wunsch: "No et't met gutte Gesundheit up!" Am folgenden Tage wurde gewurstet. Wir kannten damals weder Einmachglas noch Gefriertruhe. Es gab nur Mettwurst, Pfannenwurst und Wurstebrot. Ich kannte früher noch keine Leberwurst. Pfannenwurst wurde aus Buchweizenmehl gemacht. Es kamen Leber, Lunge, Herz und Speckwürfel darein. Sie wurde dann später in fingerdicke Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten. Für diese Sorte Wurst wurden die dicken Därme gebraucht. Das Wurstebrot wurde aus Roggenmehl und Schweineblut gemacht, zu ziemlich dicken Ballen gemacht und eine Stunde gekocht. Zum Frühstück gab es dann meistens "Wurstebrotsoffen". Das Wurstebrot wurde auch gekocht mit den ausgelassenen Fettgriemen, oder es gab Speckfett und jeder bekam ein gutes Stück gebratenen Speck. Diese beiden Wurstsorten gibt es fast noch in jeder Bauernfamilie. Die Mettwurst wurde damals auch ohne Fleischmaschine gemacht. Das Fleisch wurde in kleine Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut. Zum Stopfen der Wurst hatte man ein Wursthörnchen, ähnlich wie an der Fleischmaschine, aber viel kleiner. Der Darm wurde auf das Hörnchen gezogen, in die linke Hand genommen, und der rechte Daumen mußte hauptsächlich das Fleisch durch das Hörnchen drücken. Man mußte besonders gut acht geben, daß die Wurst stramm gestopft wurde. Manchmal bekam auch wohl der nächste Nachbar oder sonst ein guter Bekannter einen Potthaß. Man gab wohl eine große Mettwurst, eine Pfannenwurst und ein paar Ballen Wurstebrot. Das beruhte meistens auf Gegenseitigkeit.

Die nächsten Nachbarn waren abends zur "Schlachtversite" eingeladen. Sie kamen mit einem besonderen Gruß ins Haus, und der hieß: "Glück met den Doten" (Glück mit dem Toten). Wurde nun das Schwein abgeschnitten, so gab die Hausfrau Fleisch in die Pfanne, in Scheiben geschnitten (große Braten konnte man damals noch nicht). Dazu wurde Buchweizenpfannkuchen gegessen. Ein guter Klarer für die Männer, und für die Frauen ein "Söuter" wurde nicht vergessen. Es war wirklich ein geselliges und fröhliches Beieinander.

Der Speck und die anderen Teile blieben vier Wochen im Pökelfaß, dann wurde alles an Stöcken aufgehängt in der Wlеме am Balken. Die Schinken dagegen blieben wohl acht Wochen im Pökelfaß, wurden dann herausgenommen, in der Wlеме getrocknet, und dann wurden sie über dem Herdfeuer im Bosen geräuchert. Zum Räuchern war am besten das Tannenholz geeignet. Ab und zu wurden einige grüne Wacholdersträucher mit verbrannt, damit die Schinken einen würzigen Geschmack bekamen. Manche Leute verkauften auch wohl Schinken, um zu etwas Geld zu kommen. Nebenbei möchte ich noch bemerken, daß früher, als der Balken nur Bretter hatte und keinen Beton wie heute, die Fleischsachen auch nicht so schnell ranzig wurden. Hiermit will ich meinen Bericht schließen.



Schlachtschneidmesser und -beil (s.S.38)



## GARTENARBEIT

Berichtsort: Graes  
Berichtszeit: um 1910  
Niederschrift: 1979

Manuskript Nr. 6143

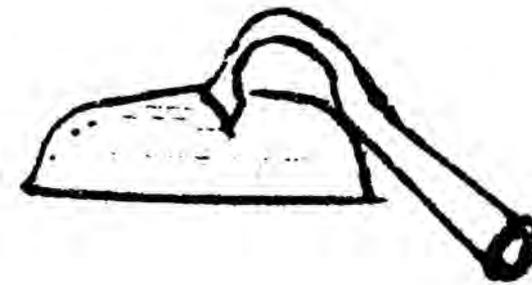
Wir hatten früher daheim einen großen Garten, 40 x 100 m. Er war rundherum von einer Buchenhecke umgeben ("Habökenhlege"). Jeden Herbst wurde sie geschnitten. Hinten im Garten war eine Ecke mit Weiden ("Wettn") angebracht. Die wurden hauptsächlich für Kartoffelkörbe ("Erappelkörbe") verwendet und für die großen flachen Körbe ("Mühkörbe"). Auch die Weiden wurden im Herbst glatt abgeschnitten. Es geschah mit der Heckenschere. Rund um den Garten befanden sich auch viele Obstbäume. Es waren darunter noch zwei alte Birnbäume. Sie waren schon so alt, daß sie auch schon zur Zeit der Großeltern gestanden haben. Den richtigen hochdeutschen Namen kann ich nicht angeben, wir sagten "Pumpbeern". Sie waren schon recht zeitig reif. Sie wurden auf dem Gemüsetopf mitsamt den Kartoffeln gargekocht, ungeschält. Hinten im Garten war eine Laube ("Lusthüsken"), ebenfalls von Habökenholz, so ungefähr 2 m hoch, 1,80 m breit. Es befand sich auch eine einfache Bank darin. Da konnte man sich im Sommer des sonntags mal gemütlich hinsetzen. Der Garten wurde im zeitigen Frühjahr umgepflügt. Er wurde in drei Teile aufgeteilt. Ein Drittel war ganz für Kartoffeln bestimmt. Wir mußten ja viele Kartoffeln gebrauchen für die Schweine. Deswegen war es gut, daß wir sie ganz in der Nähe vom Schweinestall hatten, denn die Kartoffeln im Garten wurden alle mit der Grepe herausgestochen ("Erappelgrepen"). Es war meistens Sache der Frauen. Es waren auch hauptsächlich frühe Kartoffeln wie "Machnerboner" und "Niegenwäckchen", also nach neun Wochen konnte man sie schon ernten. In der Mitte des Gartens war das lange Beet ("Krutberr"), gut 1 m bis 1,30 m breit. An beiden Seiten waren schmale Wege von 0,40 m Breite ("Pääh"). Der andere Teil des Gartens war für große Bohnen ("Grootte Bohn" oder "Speckbohn"), Runkelesamen ("Runkelkörn"), Erbsen ("Ärfen"), Möhren ("Wotteln"), Krupbohnen ("Krüpers") und Stangenbohnen ("Viezebohn").

Der Hauptdünger für den Garten war der Pferdemist ("Peermeß") und Hühnermist ("Honermeß"). Das lange Beet wurde meistens umgegraben. An beiden Seiten eine Leine ("Gorenlin") gespannt, und mit dem Spaten die Kanten scharf abgestochen. Das lange Beet war eigentlich die Zierde des Gartens. Vorne auf dem Beet war ein großer Teil mit Blumen. Meistens waren es Blumenstauden ("Blombüsche"). Da kam zunächst das Tränenherz. Wir nannten es Herz-Marienbusch, es war früher in jedem Bauerngarten zu finden. Dann kam ebenfalls das bekannte Johanniskraut ("Sünthe Jannbusch"). Wiederum als alte Blumen die Malven ("Stockrosen"). Ferner wurden gepflanzt Dahlien ("Georginen"). Weiter kamen Stiefmütterchen ("Stiefmütterkes"), Gänseblümchen ("Marienblümkes"). Dann kam auch der Phlox wie er

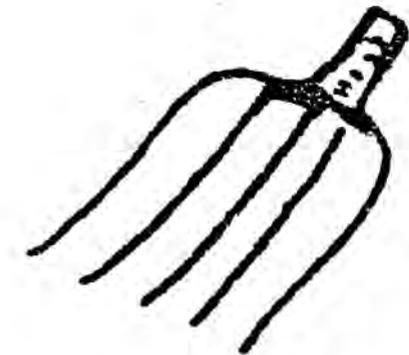
heute genannt wird. Wir sagten damals "Koffieblomen". Nicht zu vergessen, daß wir auch Gewürzstauden auf dem langen Beet anbrachten. Zunächst an erster Stelle war wohl Schnittlauch zu nennen ("Krutbusch" oder "Schmal-dok"). Dann kam der Estragonbusch ("Dregunbusch"). Diese beiden Kräuter wurden hauptsächlich für Erbsensuppe und Bohnensuppe, kurz gesagt auch wohl "Nattwerka" gebraucht. Weiterhin wurden Zwiebeln ausgesät, aber nicht in Reihen. Die Zwiebeln mußten Platz zum Wachsen haben. Dann kamen auch Porree ("Brei") und Petersilie ("Petersilgen") und Salat an die Reihe. Diese Sorten wurden aber in Reihen ausgesät. Porree wurde später, wenn die Pflanzen kräftig waren, ausgepflanzt an eine andere Stelle ("Brei-verpotten"). So wurde allmählich das lange Beet wohl voll. Ganz am Ende des Beetes standen noch Johannisbeersträucher und Himbeersträucher. Die Beeren waren meistens zum Schmausen da. Einmachen konnte man ja früher noch nicht. Im Herbst wurden die Sträucher ausgelichtet. Das alte Holz kam heraus, nur die jungen Triebe ließ man stehen.

Nun zum letzten Teil des Gartens. Im März schon rechtzeitig wurden die Großen Bohnen gepflanzt. Nach alter Bauernregel sollte man dies nur bei abnehmendem Mond machen. Die Bohnen wurden in Reihen gepflanzt. Diese hatten einen Abstand von 20 cm. Es kamen immer so vier bis fünf Reihen nebeneinander. Dann wurde eine gleiche Fläche freigelassen. Hierauf säte man Melde ("Mehl") (Spinat kannte man noch nicht) und Stielmus ("Stengeln"). Den Samen nannte man "Knollsoot". Bemerken möchte ich noch, daß Melde hoch empor wuchs und gut geeignet war zum Durcheinanderkochen, auch die Stengel. Es wurde nun so weiter gepflanzt, immer abwechselnd Bohnen, dann Melde und Stengel, bis der gewünschte Teil voll war. Nun kam ein Stück mit Möhren ("Wotteln"). Es waren die Herbstmöhren, denn die wurden am dicksten. Die Möhren brauchten wir auch wohl für die Schweine. Wenn wir Schweinetopf kochten, dann kam immer ein Korb mit Möhren dazu. Auch die Pferde waren Liebhaber von Möhren. Auch wurden Erbsen gepflanzt ("Ärfenpotten"). Sobald sie ein paar Finger breit aus der Erde waren, dann wurden Reiser ("Berkenrieser") hereingesteckt. Als Letztes kamen nun noch die Krupbohnen ("Krüpers") und die Stangenbohnen ("Viezebohnen"). Die Krupbohnen wurden in Reihen gepflanzt. Die einzelnen Reihen hatten einen gewissen Abstand. Die Stangenbohnen wurden im Kreis gelegt, etwa fünf bis sechs Bohnen in einem Kreis und dann der Reihe nach. In diesen Kreis kamen auch die Bohnenstangen. Sie standen sich von einer Reihe zur anderen schräg gegenüber, und nach oben hin überkreuzten sie sich. Hier wurden sie mit einem dünnen Draht festgemacht. Ein ziemlich großes Stück wurde freigelassen für Runkelkörner. Alles machte man in Reihen. Wir in unserem Elternhaus bauten viel Runkeln an, aber im Esch ("N'Eske"). Die Runkelpflanzen wurden alle im Garten gezogen. Mitunter machten uns auch die Wühlmäuse ("Mollmüse") viel zu schaffen. Wir legten daher hier und da einige Körner Hanf. Alles was stark riecht lieben die Wühlmäuse nicht. Der Hanf verbreitet nämlich einen üblen Geruch, und so konnten wir Herr der Lage bleiben. Sobald im Garten nun alles aufgegangen war, so stellte sich auch das Unkraut ein. Da gab es viel Arbeit für die Frauleute. Wir mußten jetzt jäten (rurn"),

und vielfach lagen wir auf den Knien. Zwischen die einzelnen Reihen konnte man wohl mit der Hacke kommen. O, der Garten brachte sehr viel Arbeit. Aber wenn es zum Ernten kam, dann hatte man auch Spaß. Wir verkauften sogar noch Große Bohnen an Händler. Im Spätherbst, wenn es so langsam dem Winter zuging, wurde im Garten aufgeräumt. Die letzten Großen Bohnen wurden aufgezo-gen und in Bündeln gebunden und aufgestellt zum Trocknen. Auch die restlichen Erbsen wurden aufgezo-gen. Nachher wurden Bohnen und Erbsen einzeln mit dem Flegel gedroschen. Das Saatgut kam in Beutel und wurde bis zur nächsten Saat aufbewahrt. Bei Krupbohnen und Viezebohnen pflückten wir nur die Hülsen ab, sie wurden auch aufbewahrt bis zum nächsten Frühjahr. Die Möhren wurden herausgestochen, vom Laub befreit und dann kamen sie in die Kuhle, mit Stroh und Erde abgedeckt. Die Kartoffeln waren schon meist alle, weil sie ja fortwährend für die Schweine gebraucht wurden. Porree und Petersilie blieben in der Erde, wurden aber gut abgedeckt mit Stroh.



Hacke

„Erappelngrepen“  
(s.S.41)

## Frageliste 15: HEUWIESE UND HEUERTE

Berichtsort: Alstätte

Manuskript Nr. 5876

Berichtszeit: um 1900 und von 1905 bis heute

Niederschrift: 1976

Die Heuernte war zu meiner Jugendzeit eine recht schwere Arbeit. In heutiger Zeit bei den vielen modernen Maschinen ist es ein Kinderspiel. Ich will Ihnen alles so erzählen, wie ich es mitgemacht habe. Die Weiden waren zweierlei. Die Weiden zum Schneiden wurden "Schnierweide" oder "Schniermoat" genannt. Die übrigen waren zum Auftreiben für das Vieh gedacht. Für das Milchvieh nannte man die Weide "Kohweide" und für das Kleinvieh "Bullenweide". Im zeitigen Frühjahr, ja schon im Januar begann das Düngen der Weiden. Natürlich wurden die Weiden zum Schneiden besser gedüngt, weil ja die anderen Weiden zusätzlich vom Vieh selbst gedüngt wurden.

Im Januar war vielfach der Boden hart gefroren, und daher war es auch die beste Zeit zum Dünger-Ausfahren und -Streuen. Hauptdünger war Thomaschlacke und Kanit. Beides wurde durcheinander gemischt, 1/3 Schlacken und 2/3 Kanit. Der Kanit war manchmal so hart, daß man ihn noch erst mit Schaufeln auseinanderklopfen mußte. Das Mischen war meistens Frauenarbeit. Das Ausstreuen war für die Männer. Sie gebrauchten hierfür den Sätrog ("Sellop"), und dann wurde mit der Hand ausgestreut. Eine schwere und staubige Arbeit. Abends sahen sie aus wie Schornsteinfeger. Heute wird alles mit Trecker und Düngerstreuer gemacht. Auch der Dünger ist in Säcken wunschgemäß fertig. Nun wieder zurück. Dann wurde auch im Frühjahr Komposterde ("Mutt") zur Weide gefahren. Früher war ja auf jedem Bauernhof ein großer Komposthaufen ("Muttopper"). Hier kam ja alles drauf, Jauche, Hühnermist, die Asche vom Herdfeuer und noch so manches anderes. Zwei- bis dreimal im Jahre wurde der Komposthaufen durcheinandergesetzt, bis er ganz krümmelich war. Dieses "Mutt" wurde nun zu einer bestimmten Weide gefahren und von der Karre aus in kleinen Haufen abgegeben, so groß wie ein Kartoffelkorb auf Weiden. Diese Haufen wurden nun mit einer kleinen Schüppe auseinandergestreut. Natürlich mußte dafür trockenes Wetter sein. Ein extra guter und billiger Dünger. Zuweilen wurde auch wohl Jauche und Mist ausgefahren. Als Mist gebrauchte man aber besten Pferdemist, weil dieser in sich kürzer war als der Kuhmist. Der Mist wurde mit der vierzinkigen Grepe ("Mistgrop") auseinandergestreut. Dabei mußten auch wohl die Frauen helfen. Anfang März wurden auch schon die Maulwurfhaufen auseinandergestreut, auch mit der Grepe. Wiederum Frauenarbeit. Wir freuten uns aber über diese Arbeit, weil dann schon die Sonne höher kam und die Natur schon ganz anders war. Heute wird diese Arbeit auch leichter gemacht. Es werden fünf große Treckerreifen aneinandergemacht, mit einem Längsbalken versehen und dann hinter dem Trecker befestigt. Somit nimmt dieses einfache Gerät die ganzen Maulwurfhaufen auseinander. Ferner wurden auch noch die kleinen Gräben, die durch

die Wiesen führten, zur Abwässerung gereinigt mit der Schüppe. Man nannte die kleinen Gräben "Grübben". Heutzutage werden die Wiesen alle drainiert mit modernen Maschinen, was ja ein großer Vorteil ist.

## Vorbereitung zum Grasschneiden

Wenn das Frühjahr feucht und warm war, dann gab es einen guten Graswuchs. Man konnte schon manchmal eine geraume Zeit vor Johanni anfangen. Das Gras durfte auf dem Stamm nicht alt werden, dann hatte es schon viel an Qualität verloren. Sobald die Gräser anfangen zu blühen, dann wurde es Zeit. Es gab auch wohl viele unerwünschte Gräser wie Hahnenfuß, Sauerampfer und Löwenzahn. Die kamen meistens in nassen Wiesen vor und in Wiesen, die kalkarm waren. Man konnte zu damaliger Zeit nicht viel daran machen. Heute werden diese Sachen mit chemischen Mitteln bekämpft, alles maschinell.

## Sensen

Zum Grasmähen wurde eine große Sense ("Größiser") gebraucht. Das Sensenblatt war gebogen und hinter einem Ring am Baum festgemacht. Es kamen noch einige Holzkeile hinzu, damit die Sense fest saß. Man nannte den Baum "Größiserstaken". Er war etwas gebogen und mit zwei Handgriffen versehen. Das Schärfen der Sense war wohl das gleiche wie beim Roggenmähen. Es wurde mit Haspitt und Hahammer gemacht. Das Schärfen wurde meistens in der Mittagspause oder am Abend gemacht. Ich glaube, ich habe schon einen ausführlichen Bericht hierüber bei der Roggenernte geschrieben. Einen Wetzstein ("Wetzsteen") hierfür kannte ich nicht.

## Harken

Der Harkenbalken wurde vom Zimmermann gemacht. Er hatte eine Länge zwischen 60 und 70 cm. In der Breite und Dicke 3 bis 4 cm. Alle vier Zentimeter war ein Loch angebracht für die Zinken ("Harkentäne"). Dann hatte der Balken 10 cm von jedem Ende zwei große Löcher für den Harkenstiel ("Harkenstell"). Die Zinken für die Harken mußten aus trockenem Holz sein und wurden schon vielfach im Winter gemacht. Man mußte sie vorrätig haben, denn beim Heuen ging mancher verloren. Die Zinken hatten eine Länge von 10 bis 18 cm. Sie wurden unten spitz gemacht und dabei auch glatt bearbeitet. Alle 4 bis 5 cm kam ein Zinken. Die Löcher waren schräg angelegt, somit kamen auch die Zinken schräg herein, und das Harken wurde dadurch leichter. Der Harkenstiel kam meistens aus dem Wald. Es war ein glatter Stiel und nach unten gabelförmig gewachsen, und diese beiden Enden kamen einzeln in die beiden großen Löcher. Vielfach wurde Nußbaum oder Weide genommen. Die Rinde wurde abgemacht und der Stiel mit einem Messer geglättet. Dann bekam man nicht so leicht Blasen in den Händen. Nach einigen Jahrzehnten konnte man schon in den Ge-

schäfteten fertige Harken bekommen. Die waren bedeutend leichter und bequemer und waren aus Buchenholz. Das war für uns damals eine Erleichterung.

#### Forken, Heugabeln und Grepen

Zum Aufladen und Abladen von Heu wurde eine große zweizinkige Gabel mit langem Stiel gebraucht. Die anderen Arbeiten wurden immer mit kleineren Gabeln und kürzeren Stielen gemacht. Man nannte sie "grote Heuforker" und kleinere Heuforken. Grepen wurden auch gebraucht, um das Heu zusammen zu machen. Grepen und Forken konnte man beim Schmied oder im Geschäft kaufen. Die Stiele wurden ebenfalls aus dem Wald geholt. Es war meistens Weidenholz, denn dieses konnte man am besten glattmachen. Die Stiele waren auch meistens etwas gebogen, besonders bei den Grepen. In den späteren Jahren konnte man auch schon Forken und Grepen fix und fertig mit Stiel kaufen im Geschäft. Die Stiele waren glatt gehobelt. Man kann sie auch heute noch kaufen. Auch Stiele ("Forkenstell", "Grepenstell") sind einzeln zu haben.

#### Heuwagen

Zum Heueinfahren gebrauchte man denselben Wagen wie beim Roggeneinfahren.

#### Grasmähen

Das Grasmähen war eine schwere Männerarbeit. Es waren meistens drei bis vier Männer dabei. Sobald es hell wurde, zogen sie mit ihren scharfen Sensen zur Weide. Dann war es die beste Zeit zum Mähen. Der Bauer mähte voraus. Ihm folgten die anderen. Von einem Mäher zum anderen war ein Abstand von drei bis vier Metern. Jeder nahm eine Breite mit so lang wie das Sensenblatt. Das gemähte Gras kam in langen geraden Reihen zu liegen. Man nannte sie "Kinnen". Um sieben Uhr bekamen die Mäher das erste Frühstück. Es war ein Pflanzkuchen mit satt gebratenem Speck und kalter Milch. Um 9.30 Uhr bekamen sie das zweite Frühstück, Butterbrot mit Schinken und Kaffee. Ganz bis Mittag wurde nicht gemäht, schon wegen der brennenden Sonne, und die Sensen mußten ja auch wieder geschärft werden. Um neun Uhr mußten die Frauen das Gras mit einer kleinen Forke oder Gabe auseinanderwerfen. Man ging dann vorwärts, jeder hatte eine Kinne. Die ausgestreute Fläche nannte man "Spree", das Gras oder das Heu liegt in der Spree. Am Nachmittag mußte diese Fläche mit der Harke gewendet werden. Dabei halfen auch die Männer. Um das Jahr 1910 bekamen wir eine Mähmaschine. Eine wesentliche Erleichterung für die Männer. Die Kinnen lagen ganz flach und geordnet auf der Erde, an einer Seite das Kopfende des Grasses und an der anderen Seite die Stammenden. Somit war das Wenden auch leichter. Man arbeitete so, wie die Maschine gelaufen war. Man hielt die Harke schräg unter das Stammende. Hierdurch rollte die unterste Seite von unten nach oben zum Kopfende hin.

#### Heuen

Am nächsten Vormittag wurde die obengenannte Fläche wieder mit der Harke gewendet. Jetzt konnte man so wie die Reihen lagen wenden, und am Nachmittag noch einmal. Gegen Abend wurde alles zu Haufen gemacht. Zunächst wurde alles in große Kinnen, ähnlich wie Wälle, mit Harken und Forken zusammengemacht. Dann wurden die Haufen gesetzt. Wenn Aussicht auf Regen da war, wurden die Haufen wieder auseinandergeworfen, und am nächsten Morgen wurden die Haufen wieder auseinandergeworfen, und am Mittag wurde es wieder gewendet. Wenn man nun brennende Sonne mit Wind dazu hatte, dann konnte das Heu so gegen fünf Uhr fertig zum Einfahren sein. In der Zwischenzeit mußte man auch noch andere Flächen bearbeiten, wo das Gras später gemäht war. Man kam fast nicht zur Ruhe. Alles ging am laufenden Band weiter. Hauptsache war immer, daß das Wetter nur mit uns war. Aber o weh, wenn man schlechtes Wetter hatte. Da hatte man gerade das Heu auseinandergeworfen, und plötzlich kam ein Gewitter mit starkem Regen, alles wurde durch und durch naß. Und es konnte sein, daß der Regen wochenlang anhielt, dann konnte man nichts mehr retten. Das Heu verfaulte, und wieviel verlorene Mühe und Arbeit. Wenn das Heu noch in großen Haufen stand, dann konnte es vorerst noch Widerstand leisten. Aber bei Dauerregen regneten auch die Haufen ein. Vor ein paar Jahren haben die Leute das Heu auf den Wiesen verbrannt, weil es total verdorben war. Heute wo man all die modernen Maschinen hat, kann man schneller was bewältigen. Es gibt die "Heumat", wie sie genannt wird, die wendet, macht die Kinnen zusammen und streut sie auch wieder auseinander. Dazu gehört noch eine andere Maschine, die nennt man Kreißel, die streut das Gras im Kreis auseinander. Dann kommt die Presse, die preßt das Heu zu Ballen und kann es auch mit dem Förderband auf den Wagen bringen. Und zu Hause werden die Heuballen auch mit dem großen Förderband zum Ballen befördert, wohin man es sich wünscht. Aber auch zu dieser Neuheit gehört gutes Wetter.

#### Trocknen auf Hürden

Man hatte sie früher wohl. Hatte man viel Heu, dann konnten uns auch die paar Hürden nicht helfen. Heute sieht man sie gar nicht mehr.

#### Essen und Kleidung

Waren die Wiesen weit vom Haus entfernt, blieben wir den ganzen Tag da, und das Essen wurde uns gebracht von den Kindern, oder einer mußte es holen. Es gab gut was zu essen, vielfach Schinkenbutterbrote mit Kaffee, mittags Kartoffeln mit Soße, gebratenen Speck und Eier, Milch. Manchmal gab es auch wohl kalten dicken Reis. Frauen und Mädchen trugen ganz leichte Kleidung wie bei der Roggenernte. Auf dem Kopf den Sonnenhut ("Schlapphut") und ohne Strümpfe. Die Männer waren nur mit Hemd und Leinwandhose bekleidet, auch ohne Strümpfe. Auf dem Kopf trugen sie den großen breitrandigen Strohhut, den es heute auch noch gibt.

### Einfahren

Wieder zurück zur alten Zeit. Das trockene Heu wurde nun zu großen dicken Kinnen zusammengemacht. Zwei Kinnen kamen so zu liegen, daß der Wagen zwischendurch fahren konnte. Somit lag zu jeder Seite des Wagens eine Kinne. Frauen oder Mädchen mußten das Packen tun. Zwei Männer besorgten mit der langen Forke das Aufladen. Rechts und links wurde nun die Lage ("Loge") aufgesetzt. In der Mitte darauf kam jetzt eine große Forke Heu, so waren die Seitenlagen gut befestigt. Die Männer gaben manchmal Auskunft, wie das Fuder stand; einmal mußte es mehr ausgesetzt werden, ein anderes Mal etwas mehr eingezogen werden. War nun der Wagen voll, so kam der große Baum ("Wieselboom") darüber. Vorne am Wagen war die schwere Kette ("Holtkett", weil sie auch viel zum Holzbefördern gebraucht wurde). Die Packerin mußte nun den Baum nach vorne gleiten lassen, damit die Kette daran kam. Der Baum hatte vorne eine tiefe Rille eigens für die Kette, damit sie nicht abrutschen konnte. Jetzt wurde der Baum angezogen und hinten niedergedrückt. Ja man legte sich auf den Baum. Nun wurde das dicke Hanfseil ("Wagenseil") ein paarmal um den Baum geschlagen und kräftig angezogen und festgemacht. Und wer oben auf dem Wagen war, konnte sich an dem Seil heruntergleiten lassen. Der Wagen wurde nun abgeharkt. Das Nachharken während des Aufladens mußten schon die größeren Kinder machen. Jetzt kam der zweite Wagen dran, und manchmal auch noch der dritte. Nachher wurde auch noch wieder Heu in Haufen gesetzt. Über Nacht durfte kein Heu liegen bleiben. Es wurde immer spät. Einer durfte früher nach Hause gehen, um mit der Hausfrau das Melken zu besorgen und Schweine und Kleinvieh zu füttern. Am anderen Morgen wurden die Fuder abgeladen mit einer großen Forke. Wiederum Männerarbeit. Oben auf dem Balken waren drei bis vier Personen, die das Heu weiter beförderten. Es kam hoch bis zum First hinein. Auch Kinder halfen schon mit, die mußten das Heu festtreten. Als es noch die alten Häuser gab, kam das Heu auch wohl in die Hiele zum Schutz gegen die Kälte. Waren die Wagen leer, dann wurde gefrühstückt, und dann ging es wieder zur Wiese, wo das Lied wieder von vorne anfing.

### Zweiter Grasschnitt

Anfang September war meistens der zweite Grasschnitt ("Naomatt"). Es dauerte mit dem Trocknen wohl etwas länger, weil schon abends der Tau früher kam und morgens nicht so schnell verschwand. Die Arbeitsweise war die gleiche wie beim ersten Schnitt. Das Heu ("Naomatt") war wohl das beste Heu. Das Gras ist nämlich noch jung und zart. Es wurde hauptsächlich verfüttert an Kälber und Pferde. Nicht alle Weiden wurden zweimal geschnitten. Das Vieh mußte doch genügend zum Fressen haben.

### Heilmittel

Ja, Heusamen wurde viel gebraucht bei Krankheiten von Menschen und Vieh. Hat man sich erkältet, und Kopf und Nase sind verstopft, so nimmt man auch heute noch ein Dampfbad von Heusamen. Auch bei Entzündungen und im Winter gegen Frostbeulen tat der Aufguß gute Dienste. Wenn die Tiere mal Verdauungsstörungen hatten, so wurde ihnen ein halber Liter Aufguß mittels einer langhalsigen Flasche eingegeben. Heusamen war immer ein gutes Hausmittel.

Man verwahrte immer einige Säcke Heusamen ("Häosaot") auf. Wenn im Frühjahr die Weiden mal kahle Stellen zeigten, so wurden diese Stellen mit Heusamen wieder eingesät.

Nachträglich einige Bemerkungen. Die Kühe wurden zweimal am Tag mit Heu gefüttert. Sie bekamen jedesmal eine gute Lage ("Loge") Heu um satt zu fressen. Es wurde ihnen im Trog vorgeworfen. Zuletzt wurde schön im Trog gefegt, ganz besonders der Heusamen. Es durfte doch nichts verloren gehen. Und so ist es heute auch noch.

## Frageliste 14: DIE GETREIDEERNT

Berichtsort: Graes und Aistätte  
 Berichtszeit: 1905-1970  
 Niederschrift: 1971

Manuskript Nr. 4428

Für die Getreideernte sagte man bei uns in Platt "Bau". Der Roggen war meist um Jakobi reif. Es richtete sich auch ganz nach dem Wetter. Nach alter Bauernregel wird immer gesagt: Wenn der Lindenbaum zu Johanni seine Blüten offen hat, dann ist auch zu Jakobi der Roggen reif. Man kann wirklich damit rechnen. Die Ländereien lagen früher alle zerstreut im Esch, und wenn nur ein Bauer anfing zu mähen, dann folgten die anderen schon von selbst. Ein besonderes Brauchtum war nicht vorhanden.

## Vorbereitung: Sensen

Die Sensen wurden meistens aufbewahrt oben in der Scheune im Steckband (Balkenpfosten  $\Upsilon$ ). Bei uns waren für die Roggenernte nur die kurzen Sichel da. Man nannte sie "den Bausicht". Bei jedem Bauern waren wohl vier bis fünf Sichel vorhanden. Bei Ihnen im Museum habe ich noch die Sichel gesehen, die bei uns gebraucht wurde. Heute sind sie überflüssig, und kein Jungbauer kann heute mehr mit der Sichel umgehen. Vor dem Roggenschneiden mußten die Sichel geschärft werden, man nannte es "haan", im hochdeutschen den-geln. Es geschah mit dem "Haaspitt" und "Haahammer", und genau nach Ihrer Skizze. Das "Haaspitt" wurde fest in die Erde geschlagen. Nun wurde das Blatt der Sichel darauf gehalten und mit der Spitze des Haahammers die Schnittkante so lange geklopft, bis sie scharf war. Die Männer setzten sich dabei in den Schatten einer Eiche oder einer Linde. Es war sogar schön anzuhören, wenn überall gehaet wurde.

## Erntewagen

Zum Heu- und Roggeneinfahren wurde der Ackerwagen umgestaltet, er wurde lang gemacht. Das geschah auf folgende Weise. Das mittlere Stück des Wagens ("Langholt"), welches Vorderteil ("Vörstell") und Hinterteil ("Echtersteil") verbindet, konnte man auseinander nehmen. Es waren mehrere Löcher darin gebohrt. Nun konnte man beide Stücke aufeinanderlegen und in der gewünschten Länge halten. Ein eiserner Stock ("Pinn") kam durch jedes Loch. Nun war der Wagen lang. Nun wurden die Seitenbretter ("Flechten") entfernt und durch Leitern ("Lettern") ersetzt. Man nannte ihn jetzt den "Letterwagen".

## Kleidung

Die Schnitter, hier Mäher genannt, trugen eine leichte Kleidung: Manchester- oder Leinenhose, dazu einen blauen Kittel ("Bußrump"). Auf dem Kopf einen großen Strohhut. Die Binderinnen ("Binders") trugen ein leichtes Kleid von Druckkattun und eine blaue Vorbindeschürze aus Leinen, denn bei dieser Arbeit war ein großer Verschleiß an Kleidung. Ferner hatten sie extra halbe Leinenärmel zum Überziehen ("Bindmauen"). Auf dem Kopfe trugen die Binderinnen den sogenannten weißen Schlapphut. Ein Hut, der fast nur in unserer Gegend vorkam. Er war aus weißem Kattun mit Pünktchen oder Blümchen bedruckt und sah genauso aus wie eine Schwesternhaube früher. Man konnte den Hut ganz flach hinlegen. Das eigentliche Kopfteil vorn war aus doppeltem Stoff und mit dünnen Rohrstäben durchzogen und war somit biegsam. Das hintere Teil war einfach. Wenn man den Hut aufsetzte, so wurde er unter dem Kinn mit Leinenband zugebunden. Das hintere Teil wurde im Nacken mit einer Schleife zusammengehalten, so daß Schulter und der halbe Rücken davon bedeckt waren. Der Hut saß wohl fest am Kopf, war vorne aber ganz weitläufig. Man sah aus wie eine Schwester.

## Essen und Trinken

Es gab zur Erntezeit gutes, kräftiges Essen. Besondere Vorbereitungen wurden in unserer Gegend nicht gemacht. Den Korb, worin das Essen gebracht wurde, nannte man den "Brüggenkorb". Er wurde aus wilden Weiden geflochten, und das machten meistens die Jungens beim Kühgehüten.

## Das Schneiden

Man fing schon recht zeitig am Tage an, sobald der Tau weg war. So gegen acht Uhr war alles in vollem Gange. Als erster mähte der Bauer selbst, dann kam der Heuerling oder der Knecht, die Söhne je nach Alter, auch fremde Mäher. Es waren im Durchschnitt vier bis sechs Mäher da. Für zwei Mäher war ein Binder da. Und auf folgende Weise wurde gemäht: Wir hatten hier je die kurze Sichel. In der rechten Hand hatte der Mäher die Sichel und in der linken Hand den Strickhaken. Das war eine schmale Latte, 3 cm breit, 1 cm dick und ungefähr so 1,40 m lang. Auf dieser Latte war auch ein Streifen Schmirgel. Während des Mähens wurde ab und zu die Sichel daran gewetzt. Unten an der Latte war ein kräftiger, gebogener, spitzer Haken. Nun schlug der Mäher mit der Sichel ins Korn und mit dem Strickhaken hielt er die Halme zusammen und rollte sie mit jedem Schlag etwas ein. Hatte nun der Mäher so ungefähr fünf bis sechs Schlag gemacht, so war die Garbe wohl dick genug. Nun schob er die Sichel unter der Garbe her, hielt mit dem Strickhaken oben noch etwas fest und legte die Garbe hinter sich nieder, genau in der Reihe. Jeder Mäher hatte seine eigene Reihe und alles geschah flott und geschickt.



Kette geschlungen, die unten an den Leitern festgemacht wurde ("Holzkette"). Nun wurde der Baum fest angezogen, hinten kam ein dickes Seil darüber ("Wagenseil"), wurde ein paarmal stramm um den Baum gezogen und an der Wagenleiter befestigt. Wer gepackt hatte, konnte sich an diesem Seil herunterlassen. Nun wurde das Fuder nach Hause gefahren. Es ging bei den größeren Bauern meistens "mit stehendem Wagen", das heißt, wenn auf dem Feld ein Fuder voll geladen wird, so muß unterdessen zu Hause ein Fuder abgeladen werden.kehrten sie heim vom Felde, so mußte draußen schon der leere Wagen bereit stehen, versehen mit Baum, Kette und Wagenseil. Der volle Wagen wurde nun auf die Tenne gefahren, direkt unter die Bodenluke. Der Baum wurde losgemacht und abgeworfen, und das Abladen ging los. Einer war auf dem Wagen und reichte die Garben durch die Luke. Er mußte lagenweise vorgehen. An der Luke wurde sie angenommen und weitergeworfen zum Nebenmann. Wir hatten kurze zweizinkige Forken. Der Bauer mußte packen, faßte aber die Garben mit der Hand an. Je höher man im Balken heraufkam, desto beschwerlicher war es. Hier halfen die Kinder auch schon mit. Viel Getreide wurde auch draußen gepackt. Es waren runde Stapel. Man nannte sie "Fim". Es war zunächst ein leichteres Packen, und man konnte in frischer Luft arbeiten. Man gebrauchte nicht so viel Leute. Und wie wurde nun dieser Fim gepackt? Man suchte sich eine trockene Stelle aus, setzte einen Baum in die Erde, 15-20 cm im Durchmesser und zirka 4-5 cm lang. Unten auf der Erde im Umkreis wurde Holz übereinandergelegt, so daß das Getreide nicht mit der Erde in Berührung kam. Nun wurde das Getreide rund um den Baum gelegt und dann im Kreis weiter nach außen hin, meistens war es unten wohl ein Durchmesser von 4-5 Metern. Die Garben wurden lagenweise gepackt, am Baum angefangen, und so, daß die Garben mit dem Kopfende nach innen kamen. Nun wurde akkurat weiter gearbeitet, so daß der Fim nach oben hin in einer Spitze verlief. Die Sache mußte wirklich gekonnt sein. Hier im Brook konnte es fast jeder Bauer. Das hat sich von früher wohl eingebürgert aus Holland. So ganz vereinzelt sieht man es noch heute. Oben wurde der Fim dann abgedeckt mit Stroh.

Wenn das Feld leer wurde, so mußte es abgeharkt werden. Man nannte es, "Fouerschleppen". Es geschah mit einer großen Harke, der "Fouerschleppe". Sie war aus Holz. Die eigentliche Harke hatte eine Breite von zirka 1 1/2 m und war mit einer Reihe eiserner Zinken versehen. Der Stiel war ziemlich lang und von der Mitte ab zur Harke hin gespalten, so daß an beiden Enden der Harke je ein Teil durch ein gebohrtes Loch kam. In der Mitte, wo die Spaltung anfing, eine Hand breit niedriger kam ein Querstück aus Holz. Das konnte man während des Harkens mit der Hand umfassen und mit der anderen Hand den Stiel. So wurde nun gezogen. War die Harke voll von Stroh, so wurde sie ausgehoben. So entstanden Reihen über das Land, die nachher mit der Grepe zu Haufen gemacht wurden, und alsdann mit dem Wagen heimgeholt wurden.

## Das Erntefest

Als Kind kann ich mich nicht an ein Erntefest erinnern. In den 20er und 30er Jahren wurde es hier eingeführt, auch kirchlicherseits. Im Oktober, wenn alles unter Dach und Fach ist, dann wird bei einem Bauern auf der Tenne das Erntefest gefeiert. Die Bauern wechseln sich jedes Jahr darin ab. Jung und Alt kommen zum Tanz. Am Balken unter der Luke hängt der Erntekranz mit allerhand Feldfrüchten versehen. Die Frauen werden extra bewirtet mit Kaffee und Kuchen. Jede Nachbarschaft ("Hook") feiert für sich.

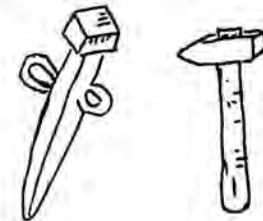
In der Kirche ist am Erntedanktag oben an der Decke ein Erntekranz angebracht. Auf einem kleinen Tisch liegen allerhand Feld- und Gartenfrüchte, die werden vom Pfarrer gesegnet und später zum Krankenhaus gebracht. So gibt es nach sauren Wochen wieder frohe Feste.

## Neuerungen

Ich weiß mich noch gut zu erinnern, als mein Vater die erste Mähmaschine kaufte. Es muß wohl so um 1905 gewesen sein. Es war schon eine Erleichterung für die Menschen.

Um 1918 wurde die Mähmaschine auch zum Roggenmähen gebraucht. An der Maschine wurde ein Kornableger mit einem Sitz eingebaut. Es saßen nun zwei Männer auf der Maschine. Der eine führte die Maschine, der andere bediente nur den Handabdas Ein- und Ausstellen der Maschine, der andere bediente nur den Handableger. Er hatte dabei einen großen Stiel in der Hand, womit er die Ähren zurückhielt. Wenn er nun meinte, die Garbe sei groß genug, so trat er mit dem Fuß auf einen Hebel, und die Garbe rollte auf die Erde. Zu Beginn des Mähens wurde erst noch ein Streifen mit der Sichel gemäht. Man nannte es "Losmähen".

Jedem Binder wurde eine gewisse Strecke zum Binden zugeteilt. Da wurde meistens mit einem Seil gebunden. Um 1935 herum kamen die Selbstbinder auf. Da konnten Frauen und Mädchen mal aufatmen.



„Haaspitt“ und „Haahammer“  
(s. S. 50)



Wald holten. Zuletzt kam eine dünne Schicht Erde darüber. Auch wurden zwei kleine Drainage-Rohre oben aufgestellt. Dann konnten die Rüben besser ausatmen. Auf dem Acker blieben die Runkelblätter liegen und wurden tief untergepflügt, und anschließend Weizen gesät, denn Runkelland war sehr geeignet für Weizen.

Im Ersten Weltkrieg mußten wir viel Steckrüben (Riesen) anbauen. Sie waren schwer zu ziehen. Es gab weiße und gelbe Steckrüben. Die gelben waren gut geeignet zum Kochen. Die Bearbeitung war dieselbe wie bei den Runkeln, die Steckrüben hatten lange nicht das Gewicht wie die Runkeln, waren aber viel fest~~e~~ und zäher. Damals mußten wir sie alle abliefern, denn die Zeit war noch schlimmer als im letzten Krieg. Wenn uns die Leute in der Stadt sahen mit den Steckrüben, so riefen sie schon von weitem: Bleibt doch fort mit euren Steckrüben. So leid waren es die Leute mit dem Steckrübenessen.

Als letzte Hackfrucht kamen wohl die Stoppelrüben ("Herbströwen"). Sie wurden gleich nach der Ernte ausgesät, das heißt, wenn die Stoppeln untergepflügt waren. Damit hatte man wenig Arbeit, sie verlangten aber gute Düngung. Am besten war immer noch Jauche. Im Herbst, wenn das Vieh aufgestellt wurde, konnte man die Rüben schon verfüttern. Es werden heute auch noch diese Kubb~~e~~n (Knollen) angebaut, und sogar für Silos. Aber der Anbau der Runkelrüben ist mächtig zurückgegangen. An ihre Stelle ist der Mais gekommen auch hauptsächlich für Silos, und damals als Mast- und Milchfutter verfüttert. Es hat früher keiner geträumt, daß man hier zu Lande noch Mais verbauen könnte. Soweit mein Bericht.

## BÄUME, HOLZARBEITEN (Pflanzen, Pflege, Verwendung)

Berichtsort: Graes und Aistätte  
 Berichtszeit: um 1910-ca. 1925 bzw. 1979  
 Niederschrift: 1979  
 Gewährsperson: August Herickhoff (82), Graes,  
 Bruder von Frau Rolfes

Manuskript Nr. 6152

Eine gute Sparkasse eines jeden Bauern war in den früheren Jahren das Holz. Wenn auch manche Bauern einen eigenen Wald hatten, so wurde auch zusätzlich noch viel Holz angepflanzt.

Zunächst kamen da die Pappeln ("Pöppeln") in Frage. Man wußte kaum eine Gegend, wo die Pappeln so einen kräftigen Wuchs hatten wie in meinem Heimatort Graes. Jeder kleinste Bauer pflanzte noch seine Pappeln, und ver-schweigen möchte ich auch nicht, daß mein Vater auch ein großer Holzfreund war. Dieser Bericht ist genau nach Angaben meines älteren Bruders August Herickhoff (82), der auf dem elterlichen Hofe heute noch tätig ist. Er hat selbst mit dem Vater viel Holz angepflanzt. Im Januar und Februar wurden die Pappeln gesetzt. Man nennt sie in der plattdeutschen Mundart "Plenters". Diese werden beim Säubern der großen Pappeln, worauf ich später noch zurückkomme, herausgeschlagen. Die Plenters haben im Durchschnitt einen Durchmesser von 3-4 cm und eine Länge von 2-3 m. Unten werden sie dann angespitzt und 30 cm tief in ein Loch gesetzt, das man zuvor mit dem Spaten ausgehoben hat. Man setzt sie am besten längs einer Weide, eines Grabens oder auf Wälle, aufgeworfene Erdhaufen. Man sollte die Pappeln nicht entlang von dem Ackerland setzen, denn die Wurzeln der Pappeln sind in den späteren Jahren so lang wie die Pappel selbst ist und holen somit viel Nährstoffe aus dem Boden. In der Reihe kommen sie 3-4 m auseinander. Im Frühjahr, wenn die jungen Pappeln Blätter tragen, dann ist es ein Zeichen, daß sie angewachsen sind ("de Plenters sünd angohn"). Nun muß man im Laufe der Jahre diese jungen Bäume pflegen. Um möglichst glatte und astfreie Stämme zu bekommen, muß man im Winter alles unnötige Holz heraus schlagen ("Böm utstüwen"). Aus diesem Abfallholz werden nun, wie gesagt, die Plenters herausgesucht. Zum "Böm utstüwen" hatte man besonderes Werkzeug. Da war zunächst der "Stotbeitel", wie man ihn nannte. Er hatte die Form eines Meißels. Oben eine Breite von 8 cm mit einer scharfen Kante. Diese Breite verlief in 10 cm Länge schmal bis zum Einsatz des Stiels. Der Stiel mußte sehr kräftig sein und hatte eine Länge von 2-2 1/2 Metern. Man stellte sich unter den Baum und konnte so die jungen Zweige abstoßen. Bei größeren Bäumen mußte man dazu auf eine Leiter klettern. Nun gebrauchte man ein rundes Messer, halbkreisförmig und am Ende spitz, eine Breite von ungefähr 3 cm. Es wurde "Hieb" genannt und hatte ebenfalls einen langen kräftigen Stiel. Mit dieser "Hieb" wurden die

Triebe vom Ast abgeschnitten. Man konnte leicht sagen gezogen, weil die scharfe Kante inwendig war. Wollte man den Baum auslichten ("utdünnen"), so mußte man richtig in den Baum klettern. Dann wurde das Haumesser ("Kappmeß") mitgenommen. Es war ein ganz flaches Messer in einer Breite von 8-10 cm und einer Länge von 18-20 cm. Ein ganz kräftiger leicht gebogener Stiel in Länge so von 15-18 cm diente zum Anfassen. Ganz in der Ecke des Messers an der Rückenkante war ein kreisrundes Loch in der Größe eines Pfennigs. Durch dieses Loch wurde ein kräftiges Band durchgezogen und zu einer Schlinge verknotet. Nun konnten sich die Männer im Baum das Kappmeß umhängen und so die starken Äste abhauen, und es bestand keine Gefahr, das Messer zu verlieren. Das Abfallholz wurde außer dem, was "Plenters" waren, zu Buschen verarbeitet.

Die Pappeln waren auch von vielen Gefahren bedroht. Bei Gewitter ist es schon mehr als einmal vorgekommen, daß der Blitz in die Pappel schlug und sie ganz aufspaltete, so daß sie zum Verkauf ganz wertlos war. Bei starken Sturmwinden war es für Pappeln, natürlich für große, die an tiefen Gräben oder Böschungen standen, sehr gefährlich. Sie konnten mit dem Hauptstamm samt den dicken Wurzeln aus der Erde gerissen werden, aber man konnte sie dennoch gut werten. Im Frühjahr brachte die Pappel nicht alleine grüne herzförmige Blätter hervor, sondern auch Blüten. Es waren längliche 8-10 cm rote Blüten, ungefähr fingerdick. Schon frühzeitig fielen sie ab, und sie bildeten eine ganze Lage unter dem Baum. Bei gutem Boden konnten die Pappeln mit 20-23 Jahren schlagreif sein. Ein guter Baum faßte 2-3 Festmeter. Die meisten Pappeln wurden von den Holzschuhmachern gekauft. Auch die Streichholzfabrik ("Stickenfabrik") kaufte viel. Die Nachfrage war immer groß. Die betreffenden Kaufleute mußten auch das Holz selbst schlagen und abtransportieren. Zur damaligen früheren Zeit kostete ein Festmeter Pappelholz 20 Mark. Nach unserem Gutdünken viel Geld. Für den eigenen Bedarf wurden auch wohl Bretter ("Bräh") geschnitten in der Sägemühle ("Sagmöl") zu Ahaus. Man gebrauchte sie gerne als Unterlage im Erntewagen. Das mußten extra dicke Bretter sein. Ferner wurden sie gebraucht für Stall- und Scheunentüren. Dann zum Verkleiden von Giebeln ("Giewel"). Auch wurden die Bretter zum Zulegen von Balken oder sonstigen Räumlichkeiten, wie Kuhställe und Pferdeställe gebraucht. Es wurde dann gesagt: "De Ställ krieget 'ne neien Solln". Heute wird das Pappelholz zum Furnieren gebraucht. Die Nachfrage ist nicht mehr so groß und die Preise gehen nicht mit der neuen Zeit. Daher werden auch weniger Pappeln gesetzt. Auch die Pflege ist längst nicht mehr so. Die langen glatten Stämme werden immer seltener. So waren die Pappeln früher für den Bauern eine gute Nebenerwerbsquelle. Wenn ein Bauer zu damaliger Zeit eine Partie Holz verkaufte, dann konnte er noch mal wieder loshusten ("loßhausten").

#### Die Eichen (Eken)

Des Bauern Stolz sind immer noch die Eichen. Sie gebrauchten eine lange Zeit zum Wachsen. Es gehen bestimmt drei bis vier Generationen damit hin, bis

sie schlagreif sind. Die Eichen werden von Eichel ("Ekeln") gezogen. Wenn sie ausgewachsen sind, werden sie auf einen leeren Platz in Reihen gepflanzt, dicht nebeneinander, aber die einzelnen Reihen weiter voneinander entfernt. Die ersten Jahre wachsen sie sehr schnell, so daß man jedes dritte Bäumchen wegschlagen muß, damit die anderen Platz bekommen. Die jungen Eichen nannte man "Tellekn". Man hatte mit der Zeit schon ein kleines Wäldchen ("Telleknbüschken"). Wir hatten auch beim elterlichen Hofe eine große Parzelle mit Wald mit verschiedenen Sorten Holz wie Eichen, Buchen, Birken, Eichen, Eschen. Hatte man nun im Wald oder irgendwo einen leeren Platz, so wurde aus dem kleinen Wäldchen eine junge Eiche mit dem Spaten aus der Erde gehoben, - man mußte dabei gut aufpassen, daß nicht die Wurzeln beschädigt wurden -, und dort vorsichtig hingepflanzt. Die schönsten dicken Eichen standen immer auf dem Hofe und wurden auch nicht geschlagen. Sie galten als Schutz und Zierde des Hofes. Hatte man eine Eiche nötig, so mußte sie aus dem Busch kommen. Heiratete eine Bauerntochter, so bekam sie reine eichene Möbel mit, und so ist auch heute noch der Brauch. Eichen hatten früher so wie auch heute noch einen hohen Wert. Gut weiß ich mich noch zu erinnern als hier die amerikanische Eiche aufkam. Sie hatte große gezahnte Blätter. Ob diese Eiche später an Qualität die westfälische Eiche noch übertrifft, muß noch abgewartet werden. Nebenbei muß ich noch erwähnen, daß wir im Herbst die Schweine in den Busch trieben. Sie fraßen mit aller Vorliebe die Eichel. Dann konnte man an anderen Futtermitteln sparen. Auch Förster und Jäger suchten Eichel und fütterten im Winter das Wild damit. Auch Wildtauben ("Holtduwen") und Eichelhäher ("Bohnäkster") ernährten sich meist von Eichel.

#### Buchen

Man kannte zwei Sorten Buchen. Da war zunächst die einfache Buche ("Böök"), dann hatte man die Weißbuche ("Haböken"). Man hatte im Wald sehr schöne dicke Buchen stehen mit großen dicht belaubten Kronen. Man konnte die Buchen gut verkaufen beim Stuhlmacher. Wie ich auch schon mal schrieb, war Buchenholz ein hochwertiges Brennholz, besonders das Klafterholz. Sogar die Asche tat gute Dienste. Wir brauchten sie zum Scheuern der Holzschuhe, die Tische und Bänke. Im 1. Weltkrieg machten wir von der Buchenasche Lauge zum Waschen, und wir haben uns gut damit geholfen. Wir Kinder liebten die Buchen sehr wegen der vielen Bucheckern, die sie abwarfen, ja man kann sagen, in verschwenderischer Weise. Im Krieg sammelten viele Leute Bucheckern ("Book"), die wurden eingetauscht gegen Öl. Durch die vielen Bucheckern vermehrten sich auch die Buchen sehr. Überall schossen junge Bäume aus der Erde. Nach ein paar Jahren konnte man dieses Holz schlagen und Buschen davon machen. Natürlich wurde hier und da auch wohl ein schönes Bäumchen stehengelassen. Ab und zu wurden auch wohl Buchen geschlagen, und dann war der Platz wieder ausgefüllt. Überhaupt war es für die großen Bäume gut, wenn junges Holz herumstand ("Underholt"). Auch die jungen

Buchen, die zum Bestand des Waldes zählten, wurden gepflegt. Man mußte immer für glatte Stämme sorgen. Die Buchen wurden ja auch bei weitem nicht so hoch wie die Pappeln. Die Buchen hatten eine glatte und weiche Rinde. Allzugern ritzten wir mit einem scharfen Messer unseren Namen mit Tag und Jahreszahl in die Rinde. Es konnten sich Jahre darüber vergehen, wenn nicht die Buche geschlagen wurde, konnte man immer noch die Namen wiederfinden.

Die Weißbuchen hatten ein ganz weißes Holz, aber bald so zäh wie Eisen. Man konnte es nur mit Mühe spalten. Mein älterer Bruder sagte mir, dieses Holz sei viel verwertet worden für Zahnräder. Von den jungen Schößlingen ("Scheeters") wurden Hecken ("Hiegen") gepflanzt. Sie wurden ziemlich breit angelegt, damit sie auch ziemlich fest wurden; die Hecke wurde jedesmal im Spätherbst geschnitten. Eine gute Hecke gab viel Schutz. Man sah früher nur diese Hecken von Weißbuchen, und überhaupt sah man auch damals viel mehr Hecken als jetzt.

#### Birken und Linden ("Berken un Linen")

Auch Birken waren sehr geschätzt. Man pflanzte sie gerne in der Nähe von freistehenden Häusern und Scheunen als Schutz gegen Regen und Wind. Sie wuchsen sehr schnell heran und hatten vor allem ein dichtes Laubwerk. Ja es gab ganze Wälder von Birkensträuchern. Es war ein schönes Holz zum Buschenmachen. Hier wurden auch im Spätherbst, wenn das Laub herunter war, die Besenreisige ("Bessenriesers") geschlagen. Man gebrauchte sie ja für die großen Tennenbesen ("Dellbessen"). Auch heute werden sie dafür gebraucht. Man kann sich den großen Reiserbesen noch nicht wegdenken. Man gebrauchte auch die Birkenreiser früher zum Schmücken des Brautwagens. Auch das Festzelt wurde damals und auch heute noch mit Birkenreisern, allerdings grünen, ausgeschmückt. An Prozessionswegen waren sie ebenfalls aufgestellt. Zuweilen wurden früher auch wohl dicke Birken im Frühjahr angeschnitten, und man konnte mittels einer Flasche das Birkenwasser sammeln. Wunderschön sieht es aus, wenn im zeitigen Frühjahr die Birken ihre saftigen grünen Blätter bekommen. Hier bei uns und auch im Venn wachsen sie ja in verschwenderischer Fülle. Die Birken vermehren sich sehr stark. Hauptsächlich durch ihren Samen.

Ebenfalls waren früher auf jedem Bauernhof und auch bei den Köttern eine oder meistens mehrere Linden anzutreffen. Sie waren hauptsächlich da, um möglichst viel Schatten zu geben. Wir hatten, als ich hierher heiratete (Ailstätte), vier große Linden direkt vor dem Haus stehen an der Vorderfront. Sie hatten mächtige Kronen und gaben somit viel Schutz vor der brennenden Sonne und auch vor Sturm und Regen. Jeden Sonntagnachmittag, im Mai schon angefangen bis in den Spätherbst hinein, setzten sich die Männer draußen hin unter die Linden und machten ihr gewohntes Kartenspiel. Eine alte Linde hatten wir an einem alten Schuppen stehen. Hier setzten sich in der Ernte die Männer hin, wenn sie ihre Sensen dengelten. Ich weiß mich noch als Kind gut zu erinnern, daß jemand eine geflochtene Linde vor dem Haus stehen hatte. Es standen

mehrere Linden zusammen in der Reihe. Diese waren schon als junge Bäume gegenseitig ineinander geflochten, natürlich nur die Kronen. Es ergab fast eine Hecke von einem Meter bis 1 1/2 Metern in der Höhe. Sie wurde auch jeden Herbst geschnitten und war so fest ineinander gewachsen, fast undurchdringlich. Alte Linden hatten auch kräftige Stämme. Die Schreiner und auch Holzschuhmacher kauften gerne Linden. Hauptsächlich wurden sie für Tischplatten gebraucht. Fast alle Bauerntische waren von Lindenholz, weil das Holz sehr weiß war und daher sich auch so gut scheuern ließ. Auch für Holzschuhe war das Lindenholz sehr gut geeignet. Wenn es eben ging, wurden solche Holzschuhe nur am Sonntag getragen, dann hatte man wirklich weiß gescheuerte Holzschuhe. Das Lindenholz war auch sehr weich. Mancher alte Holzschuhmacher ging gerne hin und schnitzte Ranken oder Blumen auf die Kappe. Meine Mutter trug gerne solche Holzschuhe. Stand die Linde in der Blüte, so sammelten wir die Blüten für den Tee. Die Zweige neigten sich wohl so tief zur Erde, daß man mit Leichtigkeit an die Blüten herankommen konnte. Auch eine alte Bauernregel knüpfte sich an den Lindenbaum, auf die man sich bestimmt verlassen konnte. Hatte der Lindenbaum noch vor Johannes ("Sünt Jans") seine Blüten offen, dann war auch der Roggen noch Jakobi ("Sünt Jorbke") reif. War es beim Lindenbaum später, dann war auch der Roggen später reif. An den Lindenbaum wurde von jeher in Sagen und Liedern viel gedacht.

Dann kamen noch Eisen ("Eisholt") sowie Eschen ("Eschenholt"). Eisen fand man viel auf Wallhecken. Sie eigneten sich gut zum Buschenmachen. Aber auch für Axtstiele, Spatenstiele, Bellstiele, überhaupt für alle Geräte, mit denen man schwer arbeiten mußte, wurden sie gebraucht. Als platten Ausdruck hatten wir "Äxenstell", "Spanstell", "Bielkenstell", "Schüppenstell".

Die Else oder Erle wurde vielfach zum Weidenholz ("Will'egen") gezählt, das auch für Holzschuhe geeignet war.

Zur Esche gehört auch die Eberesche, die hier sehr viel vertreten ist. Dann wurden auch früher viele Tannen und Kiefern gepflanzt. Ich weiß noch gut, daß wir einen Tannenbusch angelegt haben. Es waren eigentlich Kiefern. Wir sagten "Dannen". Mein Bruder hat pflanzen geholfen ("potten"), und in den späteren Jahren hat er dann auch noch die Kiefern verkaufen können. Manche Bauern zogen wohl aus Samen die jungen Kiefernpflanzen, um die dann als junge Bäumchen zum Versetzen zu verkaufen.

Als allerletztes sind noch die Obstbäume zu nennen. Fast auf jedem Bauernhof gab es viele Obstbäume, und die meisten wurden selbst gezogen. Natürlich mußte Interesse, ja, man kann sagen, Liebhaberei dafür da sein. Man suchte im Wald Wildlinge ("Surksstämme"), die auch genug zu finden waren. Ich weiß noch, daß in unserem Wald hier und da ein wilder Apfelbaum stand. Meist durch Vögel oder Wild wurden diese Bäume vermehrt. Man holte sich nun diese Wildlinge, mit den Wurzeln ausgehoben, und setzte sie an den gewünschten Platz. Wenn sie ein oder zwei Jahre gestanden hatten und sich kräftig entwickelt hatten, dann wurden sie veredelt. Man nahm immer ein Edelreis von einer guten Sorte.

## BRENNMATERIAL

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1910-1972  
 Niederschrift: 1978

Manuskript Nr. 609111  
 und Nr. 4825

Torf<sup>1</sup>

Vor gut 70 Jahren kannte man hier noch keine Kohlen zum Heizen. Die meisten Leute waren auf Torf angewiesen. Wer selbst keine Vennparzelle hatte, der pachtete sich eine Parzelle entweder von der Gemeinde oder von jemand anders zum Torfstechen. Das Venn war damals sehr groß, so daß genügend Moor zum Torfstechen da war. Ja, die Gewinnung von Torf erforderte viel Arbeit. Zwischen Säen und Mähen, wie man wohl sagte, das war die Zeit um Pfingsten herum, wo auch die Kinder Ferien hatten ("Torfferien"), dann wurde Torf gestochen. Eine kräftige Mannsperson mußte den Torf stechen. Er gebrauchte dazu einen langen, spitzen Spaten ("Torfspoon"). Der Spaten hatte eine Länge von 50 cm und hatte oben einen Durchmesser von 10-12 cm und lief nach unten spitz zu. Der Stiel hatte die normale Größe wie an einem gewöhnlichen Spaten. Schon frühmorgens ging es dann los zum Venn. Wir mußten zunächst für den ganzen Tag das Essen mitnehmen, denn der Weg war sehr weit, so daß, um zu Hause zu essen, und auch Essen zu bringen keine Zeit übrig war. Meistens waren es zwei bis drei Personen von jedem Haus. Es gab Butterbrote und kalten Buchweizen-Pfannekuchen. Für den Pfannekuchen gab es auch noch Butter mit, auch für jeden ein paar gekochte Eier. Alles wurde in einen großen Korb gepackt. Als Getränke wurden mitgenommen gekochte Milch und Kaffee. Die Milch kam in eine "Dübbe", ein emailliertes rundes Gefäß mit Deckel. Die Größe war ungefähr im Durchmesser 25 bis 30 cm und auch so in der Höhe. Der Kaffee kam in Blechbüchsen, die oben spitz zuliefen; dann kam ein guter Verschuß darauf, so ungefähr wie bei einer Bierflasche. Man konnte die "Koffiebüßken", wie wir in plattdeutsch sagten, auch an einem Band über der Schulter tragen. Es waren unten einige Ösen daran, wodurch die Schnur kam.

Ja, das Schleppen mit dem Essen war schon eine Mühsal, alles mußte zu Fuß abgemacht werden. Am ersten Tag mußten wir auch die Geräte wie Torfspaten, Torfgrepe und Schüppe noch mitschleppen. Für die anderen Tage wurden die Geräte abends im Venn gelassen, denn Stehlen stand damals noch nicht auf der Tagesliste. Waren wir an Ort und Stelle angelangt, so ging die Arbeit los. Essen und Trinken wurden unter einer Birke in den Schatten gestellt. Der Vater oder der Knecht machten nun den Torf frei. Obenauf wurde eine handbreittiefe Schicht mit der Schüppe heruntergestochen. Er hatte eine Stelle von etlichen Metern freigemacht. Obenauf saß der weiße Torf, wie ihn die Leute nannten, er war aber braun. Es war ein leichter Torf. Unten tiefer saß der schwarze Torf, der beste. Er konnte, wenn er trocken war, mitunter nicht zerschlagen werden. Der weiße Torf war hauptsächlich geeignet zum Anmachen von Herd und Herdfeuer. Nun wurde mit dem Torfspaten in einer Breite von

25-30 cm einige Meter durchstochen der Länge nach, dann abermals quer durchstochen in Breite von 10-15 cm, und immer so tief wie der Torfspaten lang war. Dieser fertige Streifen wurde Bank genannt. Jetzt wurde der Torf einzeln mit dem Spaten ausgehoben. Er hatte nun eine ziegelförmige Form. Es wurden jedesmal zwei Torfe der Länge nach an den Rand der Torfkuhle gesetzt. Dieser Torf mußte nun abgetragen werden auf eine andere freie Stelle. Das Torfabtragen wurde mit einer Torfgrepe gemacht. Die Torfgrepe war ähnlich wie eine Harke. Der Harkenbalken hatte eine Länge so von 30 cm und war mit fünf langen eisernen Zinken versehen, so dick wie ein kleiner Finger und so 25 cm lang. Der Stiel war wie an der Harke. Nach unten hin war er aufgeschlitzt, und jedes Ende verlief in den Harkenbalken. Oben in der Schlitzung war ein Holzstück quer angebracht, was man gut mit der Hand umfassen konnte. Nun machte man folgendes zum Abtragen des Torfes: Man nahm die Grepe, faßte mit der rechten Hand den oberen Stiel und mit der linken Hand das Querstück. Nun schlug man ohne Mühe die Zinken in den untersten Torf (es lagen ja immer zwei Törfe aufeinander) und trug diese zwei Törfe an die gewünschte Stelle. Beim Abtragen trug man immer wie von selbst die Grepe mit dem Torf von der Seite aus. An Ort und Stelle angelangt, schlug man mit dem rechten Bein unten an die Harke; so löste sich der Torf. Als wir älter wurden, 13 bis 14 Jahre, mußte ein Kind es alleine schaffen. Ja es war für alle, die im Venn arbeiteten, eine schwere Arbeit, weil alles doch eine nasse Masse war.

Der Torf wurde reihenweise hingelegt, aber immer nur zwei Törfe aufeinander. So ging es den ganzen Tag durch. Es ging fast immer im Trab. Ja, man mußte doch mit dem Torfstecher standhalten, das heißt, er mußte reine Bahn haben, sonst wußte er ja nicht, wo er den Torf hinlegen sollte. Wenn es Zeit zum Essen war, wurde eine kleine Pause gemacht. Im Mittag hatten wir eine Stunde frei. Wir kamen dann wohl für eine kurze Plauderei mit unseren Nachbarn zusammen. Wir Kinder besuchten uns gegenseitig. Um vier Uhr war Kaffeepause. Gegen acht Uhr wurde Schluß gemacht. Dann traten wir müde und abgespannt den Heimweg an. Es waren ja auch wohl so durchschnittlich 3000 Törfe gestochen worden. So ging es wohl acht bis vierzehn Tage weiter, überhaupt bei den Leuten, die nun ganz auf Torf angewiesen waren.

Nach ein paar Wochen mußte der Torf umgesetzt werden. Dann kam der unterste Torf nach oben. Wenn er nun gut angetrocknet war, kam der Torf kreuzweise übereinander, aber jedesmal nur zwei Törfe. Man nannte dies "Krüsstucken". Später, noch vor der Heuernte, wurde er an kleine runde spitze Haufen gepackt, in der Größe eines kleinen Bierfassens. Man nannte sie "Tunnen". So ca. 20 Törfe wurden hohl aneinandergelegt, daß der Wind gut hindurch konnte. Es verging wieder eine längere Zeit, bis er gut angetrocknet war; dann kam er in "Ringe". Das waren tonnenförmige Haufen, unten im Durchmesser ein bis anderthalb Meter, dasselbe in der Höhe. Der Torf wurde aber jetzt fest aufgepackt, weil er schon ungefähr trocken war. Er blieb jetzt so lange stehen, bis er heimgeholt wurde, und das geschah Ende September bis Anfang Oktober. Ja man konnte selbst im Winter noch Torf holen, denn wenn er in Ringen stand, dann konnte er Wind und Wetter trotzen.

<sup>1</sup> Ms. schon teilweise gedruckt in: Unsere Heimat. Jahrbuch des Kreises Borken 1979, S. 208-210. "Torfstechen im Amtsvenn" von Gertrud Rolfes.

Heimgeholt wurde der Torf mit dem großen Kastenwagen. Das war auch noch eine ganze Arbeit. Man konnte nicht immer mit Pferd und Wagen direkt bis an den Torf kommen, denn im Venn gab es noch keine festen Wege. Man konnte so leicht absinken. Daher mußte man öfters wohl 100 Meter zum Wagen den Torf tragen. Das geschah mit großen Weidenkörben, die extra dafür gemacht waren. Die Weidenkörbe ("Mühlen") waren ovale Körbe, aus Weiden geflochten, ungefähr ein Meter bis 1,20 m lang, im mittleren Durchmesser ungefähr 0,80 m. An beiden Enden war ein Griff. Wir machten diese Körbe selbst. Wenn nun der Wagen hoch voll war, so wurde obenauf der Torf dachförmig fest aneinandergesackt. Man durfte doch keinen Torf verlieren. Der Wagen sah fast aus wie ein Planwagen. Jeder Wagen faßte gut 2000 Törfe. Zuhause mußten wir Kinder den Torf hinten in der Scheune abwerfen. Nach außen hin kam wieder eine feste Kante, aufgepackt wie eine Mauer. Das besorgte meistens der Vater.

Manche Leute verkauften auch wohl Torf in der nächstgelegenen Stadt. Er wurde viel zum Anheizen gebraucht. Für ein Fuder Torf gab es, als ich noch Kind war, 25 bis 30 Mark. Zu damaliger Zeit noch viel Geld. Es geschah auch wohl öfters, daß im Sommer Brand ausbrach im Venn. Dann ging groß und klein aber los zum Venn, um das Feuer zurückzuschlagen. Meistens nahm man dazu Birkenreiser, die da genügend vorhanden waren. Manch einer ist schon wohl um den ganzen Torf gekommen.

Vereinzelte wurde noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg Torf gestochen. Hier übernahm damals eine holländische Firma das Venn. Wir bekamen dann als Pacht Torf zurück. Das war schwarzer Preßtorf, der war so hart und so fest und heizte so gut wie Kohle. Auch das ist jetzt alle, denn der Torf wird gemahlen zu Düngertorf.

In den Jahren 1925 bis 1930 wurde das Venn urbar gemacht. Es gab vom Staat langfristige Darlehen. Heute sind es die schönsten Wiesen. Es kamen große Dampfpflüge zum Umpflügen. Es wurde viel von fremder Hand fertiggemacht. Es gab ja auch zu damaliger Zeit viele Arbeitslose. Das Hochmoor ist geblieben. Da sitzt noch zuviel Torf. Aber heute wird kein Torf mehr gestochen. Die heutige Generation konnte sich von der Torfgewinnung nichts vorstellen. Kommt man jetzt mal im Frühjahr durch das Venn, so sieht alles wie ausgestorben aus. Man sieht weder Torf, noch Mann oder Maus. Sogar der Gesang der Vögel hat nachgelassen. Die Zeit ist auch hier nicht stehengeblieben.

#### Schatten und Plaggen

Die Schatten waren auch aus den oberen Schichten (im Venn), aber viel mit Heidegras bewachsen. Sie wurden viereckig gestochen, 25 x 25 cm, 10 cm hoch. Die Schatten wurden am liebsten im Herdfeuer gebraucht, besonders gut waren sie zum Anmachen. Man konnte sie aufrecht nebeneinander aufstellen. Mit einem Streichholz hatte man im Nu das Herdfeuer am Brennen, das dürre Gras auf den Schatten brannte wie Schwefel. Die ausgebrannten

Schatten gebrauchte man gerne im Feuerstübchen. Die alten Frauen sagten immer, "in't Föerstöfken mutt 'ne Schattenkölliken in" (In's Feuerstübchen muß eine Schattenkohle hinein). Im Kochherd hatte man die Schatten nicht so gerne, weil es furchtbar viel Asche gab.

Die Plaggen wurden da, wo kein Torf saß genommen. Man nannte es Feldgrund (Heidelandschaft), mit viel Heidekraut und Wildgras bewachsen. Sie wurden mit der Plaggenhacke abgehackt, so fingerdick und in der Größe eines Tellers, und wurden zu kleinen Haufen geschichtet. Nach ein paar Tagen wurden sie nachhause geholt und für den notwendigen Zweck verwendet. Die Plaggen gebrauchte man als Einstreu für die Ställe. Im Sommer, wenn noch nicht geerntet war, war das Stroh mitunter sehr knapp.

#### Buschen

Im Winter, wenn das Holz kahl war, wurde nach Weihnachten sofort angefangen Buschen zu machen. Es gab früher viele Wälle, wie sie genannt wurden, die abgeholzt wurden. Das Holz wurde in plattdeutsch "Schlachholt" genannt. Im Wald wurde auch das Unterholz geschlagen. Es war meistens ganz junges Holz. Und dieses Holz mußte fort, damit die großen Bäume besser Luft bekamen und auch Feuchtigkeit. Wie wurden nun die Buschen gemacht? Die erste Bedingung war wohl trockenes Wetter. Um Kälte gab man nicht viel. Es hieß damals auch schon: Entweder frieren oder arbeiten. Man nahm ein scharfes Handbeil mit. Zunächst machte man sich einen Schlagbock. Man schlug in einer Entfernung von 1 1/2 Metern zwei Hölzer in die Erde. Auf diese Hölzer wurde quer oben drüber ein dickes Stück Holz gelegt, im Durchmesser so 10-15 cm. Man stellte sich nun in die Mitte vor den Bock, mit der linken Hand das gefällte Holz, und in der rechten Hand hielt man das scharfe Beil. Nun schlug man das Holz dick und dünn so meterlang. Man legte es dann neben sich links, bis es zu einem kleinen Haufen geworden war. Er durfte nicht höher sein als 35-40 cm, sonst war er zu schwer zum Transportieren. Dieser Haufen mußte nun auch geschnürt werden. Man tat es mit einer Rute von Weiden, Haselnuß oder Birken. Es mußte vor allen Dingen eine glatte Rute sein. Am besten war immer noch eine Weidenrute. Zuerst mußte nun die Rute zu einer Schlaufe geschlagen werden. Man faßte mit der rechten Hand die Mitte der Rute. Das dünne Ende wurde unter den Oberarm gelegt. Nun schlug man mit der Hand das dicke Ende ein paarmal im Bogen herum, bis die Rute in der Hand saftig und biegsam wurde. Nun konnte man sie zusammenlegen, und in der Mitte machte man die Schlaufe. Dann wurde das dicke Ende von der Rute unter den Haufen geschoben und weiter nach oben durch die Schlinge gezogen. Man mußte jetzt tüchtig ziehen, daß das Holz fest zusammen kam. Man stellt zuweilen auch wohl den Fuß auf die Schlinge, dann konnte man besser ziehen. Nun wurde das dicke Ende ein paarmal gedreht, und es gab einen Verschuß, und die Rute ging nicht wieder los. So war nun die Busche fertig. Die fertigen Buschen wurden alle nebeneinander aufgestellt zum Trocknen. Für Buschen konnte man alles Holz gebrauchen. Am allerbesten war

Eichen- und Buchenholz. Auch Birkenholz war nicht zu verachten. Am schlechtesten war Tannenholz. Es gab zuviel Ruß. Aber Tannenholz war ausnahmsweise gut zum Schinkenräuchern. Dann bekamen die Schinken einen herzhaften Geschmack. Im Wald war immer das schönste Buschenmachen. Überhaupt wenn es klares Frostwetter war, dann konnte man noch zuweilen bei hellem Mondenschein arbeiten. Im 1. Weltkrieg haben mein jüngerer Bruder und ich die Buschen fertiggemacht. Die älteren Brüder waren eingezogen. Das Arbeiten im Busch machte uns viel Freude. Ende Mai wenn man mit der Frühjahrsbestellung fertig war, wurden die Buschen nach Hause geholt und in der Scheune verpackt. Hatte man in der Scheune keinen Platz mehr, dann wurden sie draußen zu einem großen Haufen gepackt. Der Haufen mußte so gepackt werden, daß oben kein Regenwasser herein konnte. Die Buschen dienten immer als ein gutes Brennmaterial. Zunächst wurden sie am Herdfeuer gebraucht. Man konnte schnell ein flottes Feuer bekommen. Auch zum Schweinetopf heizen hatte man die Buschen gerne. Man konnte sie teilen und dann der Länge nach hereinschieben. Man konnte schon mit zwei Buschen den Schweinetopf gar bekommen. Sie hielten lange an, denn die Buschen hatten auch reichlich dickes Holz, ja man kann wohl sagen, so dick wie das Handgelenk. Als man früher noch selbst das Schwarzbrot backte, wurde vorher der Backofen mit Buschen geheizt. Im Jahre 1923 habe ich geheiratet und kam hier nach Alstätte-Brook. Hier war sehr viel Holz vorhanden, man nannte es wohl das hölzerne Land. Daher machten die Bauern sehr viel Buschen, nicht allein für den eigenen Verbrauch, sondern auch viel zum Verkaufen. Die Abnehmer waren hauptsächlich die Bäcker. Mancher Arbeiter war froh, wenn er im Winter, wo sonst nicht viel zu verdienen war, durch Buschenmachen einen guten Nebenverdienst hatte. Wir hatten hierfür immer dieselben Leute, und mein Mann bezahlte sie gut. Die Buschen brachten wir nach Holland zur nächstgelegenen Stadt Enschede, eine Stunde zu Fuß von uns entfernt. Dort hatten wir auch unseren bestimmten Bäcker, der laufend Buschen gebrauchen konnte. Wir lieferten schon seit Generationen an ein und denselben Bäcker. Aber die Zeit ist auch in Holland nicht stehengeblieben. Sofort nach dem letzten Krieg stellten auch die Bäcker sich dort um. Keiner gebraucht mehr zum Heizen des Backofens Holz oder Buschen. Mit der neuen Zeit verschwanden auch hier die Buschen. Leider ist hier im Laufe der Jahre viel Holz verschwunden in Folge der Flurbereinigung und Kultivierung, und zum großen Bedauern aller sind auch manche Naturschönheiten verloren gegangen.

#### Klafterholz

Klafterholz war Buchenstammholz, das Beste vom besten, bald so gut wie Kohle. Man fällte Buchenbäume. Im Wald waren immer wohl Bäume, die weg mußten. Die gefällten Bäume wurde in meterlange Enden gesägt. Diese Enden wurden nun der Länge nach mehrmals gespalten. Es kam ja auch ganz darauf an, wie dick der Stamm war. Die einzelnen Hölzer mußten wohl so armdick sein. Man stapelte nun diese Hölzer einen Meter hoch und dann quadratförmig auf. Man legte sie ganz hohl übereinander, damit sie gut austrocknen

konnten. Dies alles geschah im Wald direkt an Ort und Stelle. Das Holz blieb wohl ziemlich lange im Wald, bevor es heimgeholt wurde. Man packte es später in die Holzscheune, die eigens nur für Holz bestimmt war. Das Klafterholz wurde hauptsächlich nur für Herd und Ofen gebraucht. Man sägte mit der Handsäge diese Hölzer in der gewünschten Länge, wie es für Herd und Ofen passend war. Noch heute heizen wir unseren Herd alleine mit Holz. Das Holz erfordert ja nicht mehr so viel Arbeit wie früher. Es geht ja alles maschinell. Die Bäume werden schon im Wald mit der elektrischen Säge gefällt, und dann zu Hause mit der Kreissäge weiter verarbeitet. Für den Herd kommt keine Kohle in Frage. Das Holz ist immer noch ein sauberes Brennmaterial, und dieses Klafterholz ist, wie schon gesagt, fast so gut wie Kohle. Wenn im Herbst die Tage schon kälter werden und man stellt noch nicht gern die Heizung an, so kann man die Küche allein mit dem Herd warm bekommen.

## Frageliste 18: KNECHTE UND MÄGDE

Berichtsort: Alstätte und Graes  
 Berichtszeit: um 1912 bis heute  
 Niederschrift: 1970

Manuskript Nr. 3969

Das Verhältnis zwischen Bauern und Dienstboten war im allgemeinen gut. Es gab bei uns nur mittlere Höfe von 150-200 Morgen. Auf unserem Nachbarhof waren zwei Mägde, eine große Magd und eine kleine Magd, ferner ein Knecht. Die Leute hatten nur eine Tochter. Die Dienstboten saßen mit der Familie an einem Tisch. Der Knecht gleich neben dem Bauern, und die Mägde gleich nach der Tochter. Es ging alles ganz gemeinschaftlich zu. Sie wurden von der Familie mit Vornamen angerufen. Auch in der Nachbarschaft wurden diese Leute immer mit Vornamen angesprochen. Die Dienstboten redeten auch die Herrschaft mit Vornamen an, wenn sie nicht allzu alt waren. Ich habe selbst eine Frau gekannt, die früher lange bei uns auf dem Hof gewesen war, die redete immer noch meine Eltern bis ins hohe Alter hinein mit Vornamen an.

## Herkunft

Die Dienstboten stammten meistens aus der eigenen Gemeinde, manchmal auch wohl aus der Nachbarschaft, mitunter aus der Nachbargemeinde. Durchweg kamen sie von Köttersleuten.

## Schlafkammern

Wo zwei Mägde waren, da schliefen beide in einem Bett. Wo eine Magd war, da nahm diese auch wohl ein Kind oder zwei mit ins Bett. Es war wenig Schlafgelegenheit im Hause. Der Knecht schlief meistens an der Tenne im Bettkasten. Man kann es am besten vergleichen mit einem Schrank. Hier war ein richtiges Bett darin. Geschlossen wurde der Kasten mit einer Schiebetür. Das Schlafen an der Tenne hatte schon den Vorteil, wenn im Stall mal etwas mit dem Vieh passierte, wie zum Beispiel bei einer Geburt, Krankheit, oder es konnte auch sein, daß ein Stück Vieh von der Kette kam, dann war somit gleich einer zur Stelle.

Im Schlafraum stand meistens ein alter Schrank oder eine Kommode mit einem kleinen Altärchen darauf. An den Wänden hingen Heiligenbilder. Zum Waschen war allen gemeinschaftlich Handtuch, Seife, Schüssel. Meistens wusch man sich unter der Pumpe.

## Dienstwechsel

Die meisten Dienstboten traten ihren Dienst zum Frühjahr (Mai) an. War der Vertrag abgeschlossen, so wurde er mit einem "Winkopp" (3 Mark) besiegelt, und das jedes Jahr. Es galt soviel wie ein festes Verhältnis. Bei einer plötzlichen Kündigung wurde der Winkopp an den Bauern wieder zurückgegeben. Die bestimmte Kündigungsfrist galt meistens für ein Jahr. Ging man im guten Verhältnis auseinander, so brachte der Bauer den Betreffenden mit Pferd und Wagen wieder nach Hause. So ist es aber seit fast 50 Jahren nicht mehr.

## Persönlicher Besitz

Wenn die Dienstboten eine neue Stelle bezogen, so brachten sie meistens einen großen hölzernen Koffer mit, 1,30 m lang, 0,80 m breit und 0,80 m hoch. Darin konnten sie Wäsche, Arbeitskleidung und sonstige Sachen aufbewahren. Eine gute Magd brachte für sich mit: Zwei Kirchkleider, einen Mantel (galt für Sommer und Winter), vier Hemden, vier blauleinene Vorbindschürzen, zwei Trägerschürzen, zwei Werktagskleider, ein Paar Schuhe, zwei Paar Strümpfe, zwei Paar Holzschuhe. Zu damaliger Zeit wurde auch nicht viel angelegt. Am Schluß des Jahres mußte doch auch noch ein kleines Sümmchen zur Sparkasse gebracht werden.

## Dienstboten und Bauernfamilie

Man redete den Bauern, falls er schon alt war, mit Vater an, ebenfalls die Bäuerin "Moder". Aber waren sie noch jung, dann nur mit Vornamen. Die Bauernkinder duzten sich auch mit den Dienstboten. Zwischen der Tochter und der Magd war nur ein Unterschied sonntags in der Kleidung. Die Tochter trug meistens am Hut eine große Straußenfeder und reichlich Schmuck. Die Kinder des Hauses bekamen auch wohl eine Ohrfeige von den Dienstboten, was vom Bauern gutgeheißen wurde.

## Besondere Tage auf dem Hofe

Wenn es eine Hochzeit auf dem Hofe gab, mußten die Dienstboten bei allen Vorbereitungen mithelfen, Hausreinigung, Kränze machen usw. Am Hochzeitstage brauchten sie nicht mitzuhelfen und durften neben den Familienangehörigen an dem Hochzeitsmahl teilnehmen. Die Magd bekam von der neuen Bäuerin ein gutes Sonntagskleid und der Knecht eine Sonntagshose mit Weste, Vorhemd und Kragen. Daß eine Magd den Sohn des Hofes heiratete und der Knecht die Tochter des Hofes, daran weiß ich mich öfters zu erinnern. Wenn es zum Einheiraten kam, verlief es erst nicht ohne Streitigkeiten. Da kam jetzt der Bauernstolz zum Vorschein. Es war früher bei den Bauern nicht immer eine Liebesheirat. Es mußte doch möglichst viel Geld hereinkommen. Die beiden

Brautleute wurden meistens zusammengekoppelt. Heute gibt es ja Gott sei Dank sowas nicht, ...

Bei Beerdigungen nahmen die Dienstboten genauso Anteil wie die Familienangehörigen. Die Magd bekam von der Familie einen schwarzen Hut und der Knecht einen schwarzen Schlips.

#### Tagewerk

Vor dem ersten Frühstück gingen die Mägde zum Melken und sorgten dann auch für die Milch. Die Hausfrau versorgte meistens die Schweine. Hausfrau und Mägde trugen dann eine Sackschürze ("Schloff"). Zum zweiten Frühstück waren alle sauber gewaschen und gekämmt. Die Kleidung bestand aus einem Druckkattunkleid, einer Trägerschürze, ebenfalls aus Druckkattun, dazu eine blau-leinene Vorbindschürze. Hausfrau und Mägde teilten sich gegenseitig die Hausarbeit. Das Ausmisten der Ställe und Mistfahren war Arbeit nur allein für die Männer. Zum Miststreuen mußte mitunter auch wohl die Magd helfen. Die Gartenarbeit wurde nur von der Hausfrau und den Mägden ausgeübt.

#### Lohn

Knechte und Mägde bekamen jährlich ihren Lohn. Das Bargeld wurde zur Kasse gebracht. Früher, als es noch keine Kassen gab, wurde das Geld auch wohl gegen Zinsen ausgeliehen und zu einer bestimmten Zeit zurückgefordert.

Wenn Knechte und Mägde sich etwas kauften und auch gleich bezahlten, so wurden sie nebenbei vom Kaufmann mit Kaffee und Beschützen bewirtet.

Eine Magd verdiente um das Jahr 1912 200 Mark im Jahr. Dazu frei Holzschuhe tragen. Wurde Vieh verkauft, so bekam sie jedesmal ein Trinkgeld, so wie auch zu jeder Kirme. In früheren Jahren, um 1870 herum, bekam hier eine Magd nach den Notizen meines Großvaters 17 Reichstaler. Das war so ungefähr 50 Mark im Jahr. Dazu bekam die Magd zwei Spinn Leinsamen zum Aus säen. Der Bauer stellte ihr dafür das geeignete Grundstück. Die Magd konnte nun den Flachs selbst bearbeiten und für sich in Anspruch nehmen. Im Winter konnte sie dann spinnen und weben für ihre Aussteuer. Der Knecht bekam meistens nur Geld, nach damaliger Zeit 25 Reichstaler. Um 1912 herum verdienten sie so ungefähr 250 Mark. Waren die Dienstboten lange auf einem Hof, so erhielten sie wohl bei der Heirat eine Kuh oder ein Möbelstück. Ich weiß mich auch noch gut zu erinnern, wenn Knecht und Magd von ein und demselben Hof heirateten, so zogen diese meist in die Leibzucht. Der Bauer half ihnen dann mit allem gut zurecht.

#### Feierabend

Den Feierabend verbrachten die Dienstboten im Kreise der bäuerlichen Familie. Mitunter wurde auch wohl ein Plauderstündchen gehalten mit den Nachbarnleuten. Im Hause konnten die Mägde für sich nach Feierabend stricken und nähen. An den langen Winterabenden wurde Flachs gesponnen für Leinwand. Als Kind weiß ich mich gut zu erinnern, daß in unserer Nachbarschaft noch ein Mann war der webte. Es war für ihn im Winter ein guter Nebenverdienst. Er hat es noch lange Jahre bis kurz vor dem 2. Weltkrieg gemacht. Ich habe selbst im 1. Weltkrieg an der Herstellung des Leinens von A bis Z mitgeholfen.

#### Dienstboten im Verhältnis zu ihrer eigenen Familie

Die Dienstboten konnten ihre Angehörigen meistens am Sonntagnachmittag besuchen, und wenn sie nicht allzuweit wohnten auch wohl nach Feierabend. Zu Neujahr hatten hier sämtliche Dienstboten drei Tage frei. Es waren die sogenannten "Kokendage".

#### Krankheit und Tod

Wurden Dienstboten krank, so wurden sie im Hause gepflegt. Sie konnten auch auf Wunsch zu ihren Angehörigen gehen oder ins Krankenhaus. Altgewordene Leute behielt man meistens auf dem Hof. Für diese war häufig testamentarisch ein Platz im Hause bis zu ihrem Lebensende vermacht. Sämtliche Unkosten bei einem späteren Begräbnis wurden vom Hofe getragen, gerade so wie für ein Familienmitglied.

## Frageliste 32: PFERDE

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1905-1965  
 Niederschrift: 1978

Manuskript Nr. 6066

Pferde waren der Stolz des Bauern. Sie wurden liebevoll gepflegt und gefüttert. Die alte Regel sagte: Zu einer dicken Bauersfrau gehört auch ein dickes Pferd. Wir hatten auf dem elterlichen Hofe zwei Arbeitspferde, zweieinhalbjährige Jungpferde und im Frühjahr noch ein paar kleine Fohlen. Diese wurden meistens bis zum nächsten Jahr gehalten und wurden dann die 1 1/2-jährigen. Manche wurden auch wohl bis zu zwei Jahren gehalten. Die kosteten dann auch wieder mehr Geld. Die männlichen Fohlen (Hengstfohlen) wurden mit einem Jahr kastriert. Man nannte sie dann Wallach. Ein guter Wallach war als Arbeitspferd sehr begehrt. Die Stutfohlen ("Mährfüllen") wurden später, wenn sie größer waren, "Mähr" genannt.

Im Herbst wurden die meisten jungen Pferde verkauft. Man behielt aber wohl ein Jungpferd für sich zurück, entweder zur Arbeit oder zur Zucht. Dann wurde ein älteres Pferd verkauft.

Die Ställe für die Pferde waren immer im Hause links an der Seite der Diele. Jedes Tier einzeln im Stall, nur wenn ein kleines Fohlen da war, das blieb bei der Mutter im Stall. Die Ställe waren alle Tiefställe, und es war auch eine große Arbeitserleichterung, daß die Ställe im Hause waren, denn man hatte ja alles gleich zur Hand, nämlich Wasser und Futter. Als Einstreu für den Stall gebrauchte man reines Roggenstroh. Man legte ja großen Wert darauf, daß die Pferde ein sauberes Lager hatten. Jeden Abend wurde der Stall flach gemacht mit der Grepe. Es durfte in der Mitte keine Vertiefung sein, denn es konnte dann leicht vorkommen, daß sich die Pferde über Nacht festwälzten im eigenen Lager und ohne menschliche Hilfe nicht wieder auf die Beine kamen. Für die Pferde war das eine große Qual. Meistens waren sie dabei naßgeschwitzt. Man merkte es erst gegen Morgen oder man hörte in der Nacht den schweren Hufschlag an der Wand, ("Dat Perd lich fast"). Wenn die Ställe voll waren, so wurden sie ausgemistet, meistens von den Männern. Der Pferdemist war bedeutend leichter als Kuhmist. Man gebrauchte den Pferdemist am liebsten im Garten und für die Frühjahrsansaat, denn der Mist erzeugte eine große Wärme. Auch die Gärtner benützten gerne Pferdemist für die Mistbeete.

## Pferdearbeit

Die Arbeitspferde waren meist schwere, ruhige Pferde, für alte und junge Leute gut geeignet. Die Pferde zogen den Wagen, den Pflug, die Egge, die Mähmaschine. Wenn gedroschen wurde, so wurden sie draußen vor den Göpel (Rob-

gang) gespannt. Leider Gottes ist heute auf dem Bauernhof das Pferd verdrängt worden, zum großen Leidwesen der alten Leute. Die Trecker ersetzen alles. Die jungen Leute sind ja heute alle für Technik und Fortschritt. Mir kommt es heute aber doch verlassen vor, wo man kein Pferd mehr sieht. Wir hatten hier auf unserem Hof drei Arbeitspferde, drei Jungpferde (1 1/2-jährig) und etliche Fohlen. Es war immer ein herrliches Bild, wenn Pferde mit ihren Fohlen auf der Weide graßen. Heute ist es nur eine Seltenheit. Außer der Arbeit wurden die Pferde auf die Weide getrieben, auch sonntags. Bei günstiger Witterung kamen sie auch im Winter hinaus. Eine Merkwürdigkeit war es bei den Pferden auf der Weide, sie brachten immer ihren Mist an einer bestimmten Stelle zusammen, vielfach in einer Ecke der Weide. - Vor den Kutschwagen oder Gyck kamen immer die Arbeitspferde.

## Pferdefütterung

Dreimal am Tag wurden die Pferde gefüttert und getränkt. Wenn die Pferde ganz besonders schwere Tage hatten, zum Beispiel im Sommer vor der Grasmachine oder im Herbst, wenn sie den schweren Saatpflug ("Sootploog") ziehen mußten, - denn zur Saat wurde der Boden tief umgepflügt -, dann wurde extra eine Stunde eher aufgestanden, damit die Pferde auch wirklich satt wurden. Ein Pferd frißt sehr langsam, es geht nicht wie bei der Kuh. An Futter bekamen die Pferde das Beste, was da war. Hatte man Kleeheu, so wurde das ganz alleine für die Pferde gelassen. An Körnerfutter war es hauptsächlich der Hafer. Auch kleine schwarze Bohnen fraßen sie gerne und im Sommer mal geschnittenes Gras. Etliche Schnitten Schwarzbrot wurden beim Kaffeebringen eigens für die Pferde mitgebracht. Mein Vater war sehr darauf bedacht, daß kein Schimmel am Schwarzbrot war. Dadurch konnten die Pferde sehr krank werden. Im Winter wurde Häcksel geschnitten. Hierfür gebrauchte man die besten Hafergarben und Roggengarben. Die Häckselmaschine wurde durch Göpelantrieb in Bewegung gebracht. Als Kind weiß ich mich noch gut zu erinnern, da war die Häckselmaschine nur für Handbetrieb. Sie hatte ein großes Schwungrad mit einem Schläger daran, und hier an diesen Schläger wurde ein langes Seil gebunden, an dem drei bis vier Mann ziehen konnten. Wir Kinder halfen schon mit. Jedesmal wenn der Schläger nach oben ging, wurde feste angezogen. Ein Mann war da und legte die Garben in die Schnittlade, das klappte alles wie am Schnürchen. Wenn nun morgens die Pferde gefüttert wurden, so wurde zuerst der Trog ("Sump") sauber gemacht. Es durfte kein altes Futter darin bleiben, auch die Eimer zum Tränken mußten sauber und ohne Geruch sein. Die Pferde hielten nun einmal auf sauberes Futter. In den Trog wurde nun ein kleines Weidenwännchen mit Häcksel geschüttet ("Häckselwännken") und darüber kam jedesmal ein Näpfchen mit Hafer von ungefähr ein bis zwei Pfund. Man durfte nicht auf einmal soviel Häcksel hereinschütten, denn bei dem langsamen Fressen konnte dann zuletzt das Futter warm werden und das Häcksel schmeckte ihnen nicht mehr. Sie kündigten es schon durch lautes Wiehern an. Das Häcksel wurde herausgenommen, aber Hafer und sonstige Körner hatten die Tiere herausgesucht, so klug waren sie wohl. Jetzt bekamen sie wieder neues Futter. Zur Nacht bekamen sie im Winter die ganze Krip-

pe oder Raufe ("Roop") feste voll Heu gesteckt. Zum Frühjahr hin, wenn das Heu schon älter war, konnte es sein, daß darin viel Staub war. Dann wurde das Heu zunächst tüchtig ausgeschüttet. Auf der Tenne stand die Häckselkiste voll Häcksel. Die Kiste hatte eine Breite von ungefähr zwei Metern und eine Höhe wie ein großer Mann. Seitlich war die Breite so ungefähr 0,80 m. Vorne hatte die Kiste zwei Falldeckel. Der oberste Deckel fiel von oben 70 cm von der Rückwand schräg auf den zweiten Falldeckel. Beim Füllen der Kiste wurde nun der oberste Deckel nach oben aufgeschlagen und die Kiste bis oben hin voll gemacht. Wenn nicht gefüttert wurde, dann wurde der Deckel wieder heruntergelassen, und die Kiste war zu und vor Hühnern und Katzen sicher. Beim Füttern wurde nun der oberste Falldeckel nach oben geschlagen. Nun wurde so lange Häcksel herausgenommen, bis der zweite Falldeckel so ungefähr frei war. Nun wurde dieser Deckel an beiden Seiten losgemacht und nach unten fallengelassen. So stand man nun bis zur Hälfte hoch an der Kiste, und man konnte ohne Mühe das Häcksel herausnehmen bis auf den Boden der Kiste. Zum Herausnehmen gebrauchte man ein kleines Wännchen, aus Weiden geflochten. Manche machten dies selbst, aber man konnte es auch kaufen. Wiederum andere gebrauchten wohl eine ausgediente Pfanne.

#### Pferdeputzen

Auch geputzt wurden die Pferde. Es wurde besorgt vom Bauern, dem Knecht oder dem Sohn, je nachdem, wer dafür Zeit hatte. Als junges Mädchen habe ich es auch schon mal gemacht. Es wurde ja nicht alle Tage geputzt, aber im Winter schon desto mehr, wenn sie viel im Stall stehen mußten. Es tat den Pferden auch wohl, dann wurde die Haut mal wieder frisch. Ein gut gefüttertes Pferd hatte ein glänzendes Fell. Das Putzen geschah mit einem eisernen Roßkamm ("Roßkoom") und einer strammen Bürste. Der Roßkamm hatte an der Innenseite viele Rillen, und jede einzelne Rille war klein rundlich gezackt. Die Bürste war länglich oval. Die Borsten waren aus Reit ("Riet"), so ähnlich wie die Straßenbesen. Sie hatte obendrauf einen fünf Zentimeter breiten Streifen aus Segeltuch. Da konnte man die Hand drunter schieben und konnte die Bürste beim Putzen besser halten. Erst wurde nun mit dem Roßkamm tüchtig gestriegelt, und dann mit der Bürste hinterher. Die Mähne wurde ab und zu mal gestumpft. Der Schwanz wurde nur einmal im Jahr abgeschnitten, und zwar erst im Spätherbst, wenn keine Fliegen mehr da waren. Mit einem langen Schwanz konnte sich das Pferd gut gegen die bössartigen Fliegen wehren. Im Sommer wurden die Tiere schrecklich davon geplagt. Die Pferdehaare waren meistens für den Knecht. Es war immer eine gute Nachfrage nach ihnen. Sie wurden auf verschiedene Art verwendet, z.B. für Besen, Bürsten, Pinsel, Pechdrähte und manches andere.

#### Pferdekauf

Die Pferde wurden auf den meisten Höfen selbst gezogen. Man hatte durchschnittlich jedes Jahr zwei bis drei Fohlen, wenn es gut ging. Die Fohlen wurden meistens bis zu 1 1/2 Jahren gehalten, dann wurden sie verkauft. Es konnte auch

wohl sein, wenn ein schönes Jungtier, eine Stute da war, so wurde sie als Arbeitspferd und Zucht tier gehalten. Dafür kam dann ein älteres Pferd wieder weg. Wir hatten hier einen bestimmten Pferdehändler, der schon viele Pferde von uns bekommen hat. Ja wir haben schon die ganzen Jahre, seit ich hier bin, verkauft an Großvater, Vater und Sohn. Viele Pferde wurden auch wohl auf dem Markt verkauft. Bei uns in der Nähe war Düstermühle bei Legden, ein besonderer Jahrmarkt mit Pferdemarkt, der schon wohl weit über hundert Jahre gewesen ist. Viele Bauern aus der ganzen Umgebung waren da zu finden. Der Markt ist immer so Anfang September. Dann ist die Ernte vorbei, und so konnte sich der Bauer mal einen freien Tag erlauben und auch sogleich sich nach dem Preis erkundigen. Auch Burgsteinfurt war bekannt mit seinem Pferdemarkt. Heute wird der Markt noch wohl gehalten, aber fast ohne Pferde. Wurde ein Pferd verkauft, so erhielt der Knecht Trinkgeld ("Stättgeld"), das wurde gleich mit eingehandelt. Ein junges Pferd gehörte auch zur Brautausstattung.

Ein gutes Pferd blieb lange auf dem Hofe, mitunter wohl 15-20 Jahre. Der Bauer konnte meistens so ein altes Pferd nicht in eine zweite Hand übergeben. Es kam meistens zum Schlächter, aber der Schlächter mußte es selbst vom Hof abholen. Dafür konnte der Bauer den Mut nicht aufbringen. Der Bauer hing immer mit Leib und Seele an seinem Pferd.

#### Pferdefleisch

So gut ich weiß haben wir nie Pferdefleisch im Hause gehabt, weder in meinem Elternhause noch hier bei uns. Obschon das Pferd das sauberste Haustier ist, so ekeln wir uns doch vorm Pferdefleisch. Mein Mann dagegen sagte immer: Es schmeckt gut, denn er hat es viel gegessen beim Militär und im Ersten Weltkrieg.

#### Reitpferde

Früher waren hier in der Gegend noch keine Reitpferde. Die sind meist in den letzten 20 Jahren aufgekommen, aber hier auch ganz wenig. Als ich noch ein Kind war und noch kein Fahrrad da war, und nirgends ein Telefon war und überall weit ab: Wenn dann in großer Not ein Arzt da sein mußte, dann ritt man mit dem Pferd. Das Pferd bekam nur ein Kopfstück an mit zwei Riemen zum Führen und für den Reiter zwei Steigbügel. Ich weiß mich gut zu erinnern, daß mein Vater öfters losgewesen ist für Nachbarsleute, die kein Pferd hatten. Ja, manche Pferde konnten schnell laufen.

#### Krankheiten der Pferde

Wenn sich die Pferde mal äußerlich verletzt hatten, vielleicht am Stacheldraht oder sonst Hautabschürfungen hatten, was immer mal vorkam, so nahm man meist Kamillenwasser. Man wusch damit die Wunden gründlich ab. Aber gegen innere Krankheiten war man machtlos. Pferden konnte man nichts eingeben.

Es geht nicht wie beim Rindvieh, denn eine Kuh oder Jungvieh lassen sich wohl bändigen und sich so mühelos was eingeben. Ein Pferd aber nicht, dafür ist es zu groß und zu mächtig. Wenn die Pferde mal Kolik hatten, man konnte es merken an dem vielen Hin- und Herwälzen, und daß sie keine Lust zum Fressen zeigten, dann wurde das Tier wohl zugedeckt mit einer warmen Decke. Gegen Kreuzschlag war nichts zu machen. Das befahl hauptsächlich dicke Pferde. Zuletzt mußte man das Tier abschlächten. Zeichneten sich sonst ernste Fälle ab, so wurde der Tierarzt geholt. Der behandelte meistens mit Spritzen. Wir hatten hier in Ahaus einen sehr tüchtigen Tierarzt, Dr. Wolfering aus Vreden. Der legte sich ganz auf Pferde. Vor langen Jahren, als wir noch richtig Pferdezucht hatten, gingen viele Fohlen an Fohlenlähmung ein. Die jungen Tiere bekamen Wasser in den Gelenken und gingen in ein paar Tagen ein. Keiner wußte Rat. Da hatten wir mal wieder ein schönes Fohlen. Auf einmal zeigte es gar keine Lust zum Saugen. Wir riefen gleich Dr. Wolfering an. Er kam sofort. Das Fohlen bekam zunächst eine Spritze, dann eine Blutübertragung von der Alten. Auch die Alte bekam eine Spritze. Es war im Monat Mai und ein Tag voller Sonnenschein. So sprach der Doktor: Nun beide, alt und jung, aus dem Stall in die Weide, denn im Monat Mai ist mir selten ein Fohlen eingegangen. Wir brachten beide auf die nächstgelegene Weide am Haus. Mein Mann mußte noch heraus. Ich habe den ganzen Nachmittag das Fohlen beobachtet und immer wieder zum Saugen ermuntert. Ich konnte von Stunde zu Stunde sehen, daß es ihm besser ging, und gegen Abend spielte das Fohlen schon munter wieder um die Alte herum. Und einen anderen Fall habe ich hier auf dem Hofe mitgemacht. Unser bestes Arbeitspferd bekam plötzlich eine Geschwulst auf der Brust. Ja, es wurde so schlimm, daß es kein Geschirr mehr tragen konnte und somit für die Arbeit nicht mehr tauglich war. Als nun der Doktor kam, besah er sich die Sache und schenkte uns auch gleich reinen Wein ein. Hier kann keine Salbe und keine Spritze helfen. Es ist ein seltener Fall. Man nennt diese Geschwulst Strahlenpilz, und kann nur auf operativem Wege entfernt werden. So hat er nun auf dem Hofe das Pferd operiert, und alles ist gut verlaufen. Das Pferd zeigte gar keine Schmerzen und begann auch gleich wieder zu fressen. Es war ja vorher betäubt gewesen. Nach einem Vierteljahr konnten wir das Pferd schon wieder gebrauchen für die Arbeit.

#### Geschirre

Jedes Pferd hatte sein eigenes Geschirr. Und außerdem hatten wir noch ein Kutschgeschirr, für jedes Pferd passend. Hier in unserer Gegend gab es nur Blattgeschirre. Gesehen habe ich die anderen auch schon mal. Die Geschirre ("Sellen") wurden vom Sattler gemacht. Er wohnte im Ort. Das Ausbessern der Geschirre, wenn es sich um Kleinigkeiten handelte, wurde selbst gemacht. Sattlernadel und Pickdraht waren immer zur Hand. Ab und zu wurden auch die Geschirre gereinigt und eingefettet. Sie wurden in der Nähe der Pferdeställe aufbewahrt. Sie hingen an einem hölzernen Haken, der eigens dafür bestimmt war. Das Pferd anschirren war eine leichte Sache. Ich habe es schon als junges Mädchen gemacht. Das Pferd hatte auch meistens noch einen Halfter

an mit einem Strick daran. Nun schob man den linken Arm durch das Geschirr und nahm es ab. Man hatte jetzt zuerst auf dem Arm das Kopfstück, dann das Brustblatt und das mittlere Stück mit dem Schwanzriemen. Nun wurde das Geschirr mit beiden Händen über den Kopf des Pferdes gestülpt. Jetzt kam zuerst der hintere Teil vom Geschirr und zuletzt das Kopfstück ("Tom mit Tügel"), auch Zügel genannt. Nun wurden alle Riemen zugemacht. Kehlrriemen, Bauchriemen, und zuletzt kam der Schwanzriemen ("Stettrem"). Nach Ihrer Bildzeichnung kann man die einzelnen Teile wie folgt benennen: Nr. 15 ist das Kopfstück ("Tom") mit Mauleisen ("Mulstück"). Bei manchen war es ganz, aber auch wohl in zwei Stücken. Auch der Kehlrriemen gehörte dazu ("Kellrem"). Nr. 16 nannte man "Halskoppel" in Platt. Das hatten die Pferde an, wenn zwei zusammen den Wagen ziehen mußten. Durch den Ring kam eine Verbindung zum anderen Pferd, durch ein "Halsholt". Es war meistens aus Eisen, und in der Mitte war ein großer Ring angebracht für die Deichsel vom Wagen oder von der Mähmaschine. Nr. 17 war das Brustblatt ("Boßblatt"). Nr. 18 war der Schulterriemen ("Schullerrem"). Nr. 20 war das "Sellenkissen" mit anschließendem Seitenriemen ("Sellenrem"). Unter dem Kissen war der Schwanzriemen ("Stettrem") angebracht. Er führt über den Rücken bis zum Schwanz hin. Nr. 22 war der Bauchriemen ("Bukrem"). Nr. 23 war der "Sellenring". Nr. 24 war die Kette.

#### Im Jahreslauf

Beim Schützenfest kam immer das Pferd zur Geltung, für den Obersten, für den Major und für die beiden Adjutanten. Sogar der Königswagen wurde von zwei Pferden gezogen. Gab es einen neuen Pfarrer, so wurde dieser mit einer stattlichen Zahl von Reitern mit geschmückten Pferden abgeholt. Dies geschah ebenfalls beim Besuch des Bischofs. Auch den Totenwagen zogen die Pferde, vom nächsten Nachbarn geführt. Wenn dieser selbst keine Pferde hatte, so wurden die Pferde vom Totenhaus genommen. Auch Nikolaus kam hoch zu Roß.

#### Namen

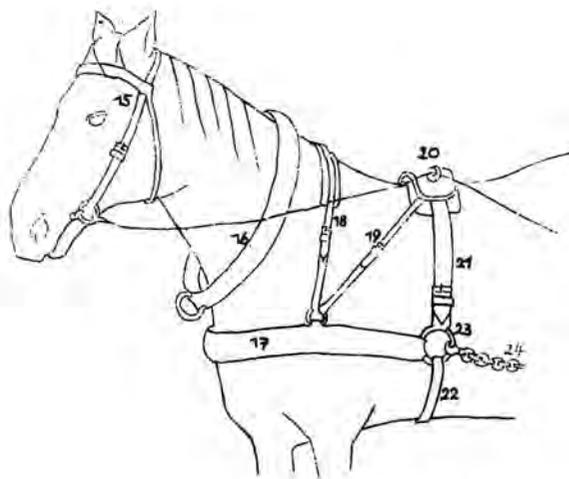
Für ein weibliches Tier wurde immer "Mär" gesagt. Für ein männliches Tier "Wallach". Für ein junges Fohlen "Sischen" oder Füllen. Auch wurde wohl für ein schwarzes Pferd "den Schwatten", für ein braunes "den Brunen" gesagt. Weiße Schimmel hatte man ganz selten. Die weiblichen Tiere führten meistens die Namen Ella, Meta, Rosa. Für ein männliches Tier Max, Fritz und Hans. Die Pferde wurden mit folgenden Zurufen geleitet: Hopp, Hüh, Hott und Har. Mit Hopp kamen die Pferde in Bewegung, mit Hott mußten sie mehr nach rechts mit Har mehr nach links, mit Hüh standen die Pferde. Sie reagierten aufs Wort.

#### Geschichten und Erlebnisse

So wie der Mensch an Pferden hängt, so hängt auch das Pferd am Menschen. Es war im letzten Krieg. Wir hatten eine schöne junge Stute. Abends wollten

wir sie von der Weide heimholen, da sahen wir zu unserem Schrecken, daß das Pferd unter dem Bauch eine große Wunde hatte. Es war kein Riß, sondern ein großes rundes Loch von der Größe eines mittleren Apfels. Wir trieben das Pferd auf die Weide direkt beim Haus und holten den Tierarzt. Dieser untersuchte das Pferd und erklärte gleich, daß das Tier rettungslos verloren war. Die Wunde ging noch durch die innere Bauchwand. Man konnte sich nicht erklären, wie es geschehen konnte. Es sah bald so aus, als wenn es von einem Sprengstoff herrührte. Mein Mann mochte das Tier auch nicht zum Schlächter bringen. Wir ließen es auf der Weide und gaben ihm viel zu saufen. Es hat noch zwei Tage gelebt. Die letzte Nacht erwachte ich plötzlich und hörte in der Nähe unseres Schlafzimmers Pferdegetrampel. Ich weckte meinen Mann. Er stand gleich auf, ging nach draußen, und vor ihm stand das todkranke Pferd. Mein Mann hat es an der Mähne gefaßt und in den Stall geführt. Dort legte es sich gleich hin und verendete.

Von Sagen und Aberglauben über das Pferd habe ich wenig gehört. Nur das eine weiß ich, daß man nicht gerne ein tragendes Pferd vor den Totenwagen spannte. Auch dies war ein Stück Einbildung und Aberglauben. Zum Schluß meines Berichtes möchte ich noch erwähnen, daß früher an den alten Bauernhäusern die Holzbekleidung des Giebels oben am First in zwei übereinander gekreuzten Pferdeköpfen endete. In jüngster Zeit geht man schon viel dazu über, in die Eichen-Wohnzimmerschränke geschnitzte Bilder zu verarbeiten, z.B. ein Bauer ist auf dem Acker am Pflügen, vor dem Pflug zwei schöne Pferde.



Blatt-  
geschirr  
(s.S. 79)

## KÜHE

Berichtsort: Graes und Alstätte

Manuskript Nr. 6142

Berichtszeit: um 1910 ff.

Niederschrift: 1979

Um 1910 hatten wir in unserem elterlichen Betrieb sechs bis acht Kühe. Es waren schwarze und rotbunte Tiere. Es war noch eine leichte Rasse. In den nachfolgenden Jahren bemühte sich jedoch der Vater darum, schwerere Kühe zu züchten. Die Kühe hatten auch alle ihre Namen, wie Hättken, Blesse, Sternken, Witten, Schwatten, Roon. Hatte man eine Kuh gekauft, so bekam diese vielfach auch den Namen ihres früheren Besitzers. Ich weiß mich gut zu erinnern, daß mein Vater mal eine Kuh kaufte von einem Schneider. Die Kuh wurde einfach "Schnieder" genannt. Als Nachwuchs hatten wir zwei Rinder von der Kuh. Das eine war ziemlich weiß, und das andere war schwarz-bunt. So hatten wir nun einen weißen Schnieder und einen schwarzen Schnieder.

Die Kühe standen zur damaligen Zeit noch alle in einem Tiefstall ("depen Stall"). Sie waren angekettet an "Fessels", wie wir es nannten. Die Fessels waren arm-dicke eichene Holzstäbe in Höhe von ungefähr 1,50-1,80 m und waren eingelassen in einen Eichenbalken von einem Durchmesser von 20-22 cm. Dieser Balken ("Reeh") war zu beiden Seiten in eine Mauer des Hauses eingelassen. Oben wo die Fessels eingelassen waren, ging ein kleiner Hebel vorbei, den man auf und zu machen konnte. Unten standen die Fessels einige Zentimeter in einem Loch, das in einem niedrigen Steinaufbau ("Süil") 10 cm hoch angebracht war. So standen die Fessels fest, und die Kühe konnten sie nicht herausstoßen. Sie mußten auch so weit voneinander stehen, daß die Kuh bequem mit Kopf und Hals dadurch konnte. Die Kuh war nun mit einer ziemlich schweren Kette angekettet. Unten im Fessels war ein Loch eing bohrt. Die Kette war am Ende mit einem Knebel ("Knewel") versehen, und dieser kam durch das Loch. Von diesem Knebel aus führte die Kette 50 cm lang in einen ziemlich großen Ring, und in diesem Ring waren wieder zwei Ketten angebracht, so 50 cm lang. Diese beiden Ketten bekam die Kuh um den Hals. Die eine Kette hat zwei oder drei Ringe, und die andere Kette einen Knebel. Nun konnte man ketten entweder im ersten, zweiten oder dritten Ring. Es hing ganz davon ab, wie dick der Hals von der Kuh war. Aber vor allen Dingen durfte die Kette nicht zu stramm sitzen. Die Kette nannte man "Kookett". Man konnte sie in einem Eisenwarengeschäft kaufen.

Der Kuhstall machte uns viel Arbeit. Wir mußten sehr viel Stroh einstreuen. Hinten am Stall entlang führte eine kleine Gosse ("Grüppe"), einen halben Meter breit, worin sich die Jauche sammelte. Man hatte ja noch keine Jauchegrube. Jede Woche mußte der Stall "abgemäbtet" (ausgemistet) werden.

Die Jauche ("Ah!") wurde mit Eimern aus der Gasse geholt, und in das bereitstehende Jauchefaß ("Ahlfatt") geschüttet und dann aufs Feld oder auf die Wiese gefahren.

Die Kühe waren auch im Sommer des Nachts im Stall. Im Sommer streuten wir viel Plaggen im Stall. Das war die obere Schicht von der Heide (Heidekraut mit einer leichten Erdschicht). Die Plaggen saugten am besten die Jauche auf. Sie wurden eigens mit einer Hacke ("Plaggenhacke") abgehackt und nicht wie es im Volksmund hieß "Plaggenmähen". Wenn es nun ans Melken ging, dann mußten wir das Euter der Kuh mit Stroh tüchtig abreiben, um noch einigermaßen saubere Milch zu bekommen. Hatte man Kühe, die frisch gekalbt hatten, mußten diese auch mittags gemolken werden. Im Sommer waren ja die Kühe über Tag auf der Weide. Je besser die Weide, desto mehr Milch. Im Winter fütterte man hauptsächlich Heu und Stroh. Im Spätherbst hatte man die Stoppelrüben und später den ganzen Winter hindurch die Runkelrüben, die bei uns in großen Mengen angebaut wurden.

An Mehl und sonstigem Kraftfutter bekamen die Kühe sehr wenig. Hatte eine Kuh im Winter gekalbt, so gab man dieser wohl die ersten Tage nach dem Kalben Weizenkleie mit Leinmehl vermischt. Das Wasser mußte man den Kühen mit dem Eimer vortragen. Auch kam es wohl vor, daß die Kühe krank wurden. Ein Tierarzt war nicht da. Hier und da war wohl ein Tierheilkundiger. Aber meistens wurden gewöhnliche Hausmittel angewandt. Man konnte es leicht merken, wenn ein Tier erkrankt war. Wenn die Kuh still im Stall lag und nicht am Wiederkäuen ("märken") war, das war ein sicheres Zeichen, daß sie krank war. Keine seltene Krankheit war das Aufblähen ("Dickteug"). Im Frühjahr, wenn die Kühe zur Weide kamen und das junge Gras fraßen, so konnte es leicht vorkommen; auch wenn im Heu mal etwas Schlechtes war wie Schimmel oder Spinnweben. Die Tiere bekamen dann einen aufgeblähten Körper so stramm wie eine Trommel. Wir wandten dann folgendes Mittel an. Wir drehten aus Roggenstroh ein dickes Seil, ein paar Finger dick. Dieses Seil wurde nun der Kuh quer ins Maul gegeben hinauf bis hinter die Hörner. Hier wurde es festgebunden. Nun kauete die Kuh fortwährend auf diesem Seil herum. Das Maul war immer in Bewegung, sie war sozusagen dazu gezwungen. Allmählich kam die schlechte Luft aus dem Magen, und der Körper wurde auch langsam dünner. Es konnte mitunter wohl 1 1/2 Stunden dauern. Diese Methode wird auch heute noch angewandt. Hatten die Kühe Darmkrankheiten wie Durchfall oder Verstopfung, so wurde ihnen wohl Kamillentee eingegeben. Das mußten immer zwei Männer machen. Einer hielt den Kopf der Kuh bei den Hörnern fest und legte ihn etwas seitlich. Ein anderer goß mit einer Weinflasche den Kamillentee ins Maul, aber langsam. Bei Verstopfungen wurde viel Glaubensalz gebraucht. Man konnte es in der Apotheke kaufen. Es mußte natürlich in Wasser aufgelöst und dann der Kuh eingegeben werden. Zweimal habe ich es schon in unserem Betrieb mitgemacht, daß der ganze Kuhbestand von der Maul- und Klauenseuche befallen war. Das war eine furchtbare Krankheit für die Tiere. Sie konnten weder fressen noch trinken. Ein wässriger Schleim floß ihnen ständig aus dem Maul. Obwohl damals auch Tierärzte da waren, konnte trotz-

dem nichts gemacht werden. Es dauerte wohl acht Tage, bis das Schlimmste überstanden war. Es sind uns auch wohl einige Tiere eingegangen. Nun hat man ja seit vielen Jahren nichts mehr von dieser schrecklichen Krankheit gehört. Es werden jetzt gottseidank mehr Vorsichtsmaßnahmen ausgeführt. Die Tiere werden regelmäßig vom Tierarzt gegen allerlei Krankheiten geimpft. Im Jahre 1927 haben wir hier in unserem Betrieb einen neuen Stall gebaut. Die Kühe kamen nun auf einem Hochstall zu stehen. Eine große Jauchegrube war direkt unter dem Kuhstall. Der Mist konnte jeden Morgen abgeschoben werden. Wir hatten viele große Fenster am Stall, so daß frische Luft und Sonne gut herein kamen. Die Decke war von Beton. Ein fremder Tierarzt sagte uns mal, er hätte hier in der Umgegend einen solchen Stall noch nicht angetroffen. Im Jahre 1950 bekamen wir eine Melkmaschine. Das war eine wesentliche Arbeitserleichterung. Heute haben wir eine Absauganlage. In den vergangenen Jahren ist der Stall schon mehrmals verändert und vergrößert worden. Auch die Zahl der Milchkühe ist wohl um das Dreifache gestiegen.

Nachträglich zu diesem Schreiben möchte ich noch erwähnen, daß wir auch wohl früher hin und wieder mal eine Kuh geschlachtet haben. Es gab sehr viel Fleisch. Das meiste wurde eingesalzen, und die besten Stücke wurden geräuchert, und das war nun das Rauchfleisch ("Nörgelfleisch"). Das Fell der Kuh ließen wir gerben, und das Leder gebrauchten wir für Schuhe und zum Ausbessern der Pferdegeschirre, und wenn es sein mußte, auch für neue Geschirre.

## SCHWEINE

Berichtsort: Graes  
 Berichtszeit: um 1910/20  
 Niederschrift: 1979

Manuskript Nr. 6144

Früher in meinem elterlichen Hause hielten wir nach damaliger Zeit gerechnet recht viele Schweine. Mit Schweinen konnte man eher zu Geld kommen als beim Rindviehbestand. Viele Schweine wurden gemästet. Wir hatten so durchschnittlich 5-6 Sauen. Meistens waren es schon ältere Sauen. Selbst hielten wir keinen Eber. Es gab bei uns kleine Köttersleute, die sich einen Eber hielten um damit noch etwas Geld zu verdienen. Mußten Schweine gedeckt werden, so mußten wir diese hintreiben. Mit mehreren ging es am besten, denn mit einer halben Stunde weit mußten wir immer rechnen. Ein einzelnes Tier wurde auch wohl an der Leine geführt. Jede Sau ("Suge") konnte zweimal im Jahr ferkeln. Wir schrieben alles genau an, damit wir wußten, wann die Sau ihre Zeit herum hatte, und das war nach 16 Wochen. Es konnte mitunter 1-2 Tage länger sein. Wann die Sau zum Abferkeln kam, so mußte man vor allen Dingen für eine gute Einstreu sorgen. Am besten war Roggenstroh und dann kurz geschnitten, sonst konnte es leicht vorkommen, daß die kleinen Ferkel ("Kürskes") sich im Stroh festkrochen und dann verkümmerten. Wir blieben auch immer bei der Sau, auch zur Nachtzeit. Wir mußten immer sorgen, daß die kleinen Tiere bei der Sau blieben und rechtzeitig zum Saugen kamen. Manchmal waren die Sauen auch wohl unruhig und sogar böse, daß sie immer wieder aufsprangen, und dann konnte es leicht vorkommen, daß die kleinen Ferkel getreten und gebissen wurden, und somit konnte leicht ein Ferkel verloren gehen. Die Sauen konnten auch während der Geburt krank sein, und daher diese Untaten. Im Winter, wenn es kalt war, dann war es mit den kleinen Ferkeln ganz beschwerlich, denn sie konnten gar keine Kälte vertragen. Es gingen auch wohl einige Ferkel verloren, nur wegen Kälte. Der Sommer war die allerbeste Zeit für die Ferkel, dann konnte man wirklich von Tag zu Tag sehen, daß sie weiterkamen. Wir ließen auch immer ein Licht brennen im Schweinestall, meistens war es die Stallaterne. Die Sau mußte auch immer gut gefüttert werden. Es kam wohl öfters vor, daß bei einer Sau wohl 10-12 Ferkel waren. Daher mußte die Sau wohl gut bei Kräften sein. Deshalb wurde sie auch ein- oder zweimal mehr gefüttert als die übrigen Schweine, und vor allen Dingen mußte man sorgen, daß die Sau viel Flüssigkeit bekam, besonders Magermilch. Alles bezog sich dann auf deren Milch, denn wenn die Sau gut säugte, um so besser entwickelten sich die Kleinen. Mit drei Wochen wurden die Ferkel zugefüttert. Die Sau wurde dann für kurze Zeit (1/2 Std.) aus dem Stall gelassen. Man stellte nun den Ferkeln ein flaches Gefäß mit gekochter Kuhmilch hin. Am besten war hierfür eine ausgediente Pfanne. Man tat höchstens eine Tasse voll herein und natürlich warm. Das erste Mal machten sich die kleinen Schweinchen wohl bange davor. Aber das zweite und dritte Mal ging es schon besser. Wenn man so weit war, daß zwei oder drei anfangen zu saufen, dann hatte man es geschafft ("de Kürskes sint ant supen"). So allmäh-

lich kamen auch die anderen heran, bis zuletzt die Pfanne ("Pann") zu klein war. Man mußte auch nebenbei viel Geduld aufbringen. Jetzt bekamen die Ferkel ihre Milch in einem Trog ("Kürskensümpken"). Es war ein hölzernes eichenes Gefäß in der Länge von 1 1/2 m, 25 cm breit und 15 cm tief. Es wurde vom Zimmermann angefertigt. Vor allen Dingen mußte es dicht sein. Wenn es längere Zeit nicht gebraucht worden war, so füllten wir es ein paar Tage voll Wasser oder legten den Trog in einen Graben mit fließendem Wasser oder in die "Blekkuhle", dann dehnte das Holz sich wieder aus, und der Trog war dicht und sauber. Allmählich konnte man auch der Milch wohl etwas zugeben an Kraftfutter. Man kochte Weizenschrot, Gerstenschrot, Maisschrot, und auch wohl Roggenschrot zu einem dicken Brei ("Papp"). Von diesem Papp wurde nun jedesmal ein Teil zu der Milch gegeben und mit der Hand gut durchgerührt. Man mußte nur immer sorgen, daß das Futter warm war, besonders im Winter. Später konnte man auch die Vollmilch durch magere Milch ersetzen. Über Tag gab man wohl eine Schaufel Sand in den Stall oder man hackte ein paar Grasplagen ab. Das war für die Ferkel eine willkommene Gabe, denn das Schwein sitzt gern mit der Schnauze im Dreck. Wenn nun die Ferkel Futter zubekamen, so gab es auch selbstverständlich mehr Mist im Stall, daher mußte jeden Tag der Mist herausgemacht werden und wieder frisch eingestreut werden. Es kam auch wohl vor, daß die Ferkel von Krankheiten befallen wurden. Zunächst war es "Wjranken". Das war ein Hautausschlag, wofür es wenig Hilfe gab. Man gab wohl etwas Glauben ins Futter und viel Sand in den Stall. Leider blieben es immer verkümmerte Tiere. Auch Schnüffelkrankheit und Durchfall. Bei Durchfall gaben wir ihnen ein mageres Futter und nicht zuviel, die Milch viel mit Wasser verdünnt und Kamillentee ins Futter. Die meisten Krankheiten der Ferkel rührten von Kälte her. Die ersten Wochen waren die schlimmsten. Mit 6-7 Wochen wogen die Ferkel 25-30 Pfund und waren zum Verkauf reif. Die Händler kamen aber dazumal nicht ins Haus. Wir mußten mit den Schweinen zum Markt nach Ahaus ("Schwienemarkt"). Zunächst behielt man für Mast und Zucht Schweine für sich, und die anderen wurden verkauft. Es ist auch schon wohl vorgekommen, daß wir die Ferkel wegen schlechten Handels nicht loswurden, und somit mußten wir sie wieder mitnehmen nach Haus. Dann wurden sie meistens als Läufer Schweine ("Löpes") behalten. Jeden Monat war in Ahaus Schweinemarkt und auch manchmal mit Krammarkt dabei. Wir und auch fast alle Bauern hielten damals den Münsterischen Almanach ("Almblack") darin waren alle Märkte vom ganzen Münsterland verzeichnet. Es war auch ein Tageskalender darin enthalten, und viele freie Seiten zum Eintragen. Hier wurde alles eingeschrieben, zum Beispiel, wann die einzelnen Kühe kalbten, wann die Pferde Fohlen bekamen und wann die Schweine ankamen.

Am Schweinestall war auch ein Auslauf für die Schweine, aber keine Weide. Hierin konnten wir auch den Schweinen alles Grün hereinwerfen, alles was an Abfall aus dem Garten kam, auch Unkraut. Im Herbst, wenn die Runkeln soweit waren, dann wurde geblättert ("bladen"). Es wurden nur die äußersten Blätter genommen. Diese Arbeit war meistens Sache der Kinder. Am Abend holte der Vater mit der Karre die Runkelblätter nach Hause. Über Tag wurde dann laufend von diesen Blättern vorgeworfen, und sie waren ganz toll danach.

### Mastschweine

An meinem elterlichen Hause haben wir viele Schweine gemästet. Das erforderte viel Arbeit. Zum Mästen wurden meist die männlichen Tiere ("Börge") genommen, und auch wohl alte Sauen ("Süge"). Es mußten ausgewachsene Schweine sein. Sie wurden am Tag dreimal gefüttert. Das Hauptfutter bestand aus Kartoffeln, und als Kraftfutter gebrauchten wir Gerstenschrot und Roggenmehl. Wenn man es hatte, dann kam auch magere Milch dazu, oder Spülwasser, was immer aufbewahrt wurde. Früher wurde nichts weggeschüttet, für Schweine konnte man alles verwerten. Jeden Tag mußte der Schweinetopf ("Vernüspott") gekocht werden. Die Kartoffeln kamen fast alle aus dem Garten und mußten mit der Gabel ausgestochen werden. Die meiste Arbeit an den Schweinen war für die Frauen. Wenn die Kartoffeln gar waren, dann wurden sie durchgedreht mit einem Quetscher ("Vernüspotttdördreie").

Das Korn brachten wir zum Mahlen in eine nahegelegene Mühle. In den späteren Jahren bekamen wir eine Schrotmühle. Da waren schon viel Zeit und Arbeit ausgespart. Es konnte auch wohl sein, daß wir mit unserem eigenen Korn nicht auskamen, dann wurde das Fehlende zugekauft von Jungkamp, Getreidehandlung in Ahaus. Es lohnte sich immer noch das Mästen. Früher mußten die Schweine dicken Speck haben. Sie mußten zum Verkauf wenigstens 250-300 Pfund wiegen, und Sauen dementsprechend mehr. Wir hatten unsern bestimmten Abnehmer, einen Juden in Ahaus. Er besah sich die Schweine, handelte nicht lange. Zu damaliger Zeit waren die Schlachtpreise ziemlich stabil. Er bestimmte einen Tag zum Abliefern, fast immer ein Samstag. Die Schweine wurden im großen Kastenwagen weggebracht und auch in Ahaus gewogen und ausgezahlt.

Für uns selber schlachteten wir drei Schweine zwischen 250-300 Pfund. Da kamen wir auch das ganze Jahr mit aus. Nachträglich muß ich noch bemerken, was Schweinekrankheiten betrifft, der gefürchtete Rotlauf war auch ansteckend. Damals konnte man nicht viel dagegen machen. Heute, wenn es rechtzeitig bemerkt wird, dann gibt der Tierarzt eine Spritze, und das Tier ist gerettet. Heute ist die Schweinezucht und -mast viel einfacher, Kartoffeln werden überhaupt nicht mehr gefüttert. Die kleinen Ferkel bekommen ihre Vitaminspritzen, was der Bauer selbst tut. Auch gibt es ein bestimmtes Kraftfutter für die Ferkel. Für die Mastschweine gibt es noch extra Zusatzfutter. Die Ställe sind alle modern eingerichtet, und somit ist auch das Risiko nicht so groß, und die Arbeit ist bedeutend weniger.

### Kontrollbuch

Wir mußten früher über den ganzen Viehbestand ein Kontrollbuch führen, weil wir im Grenzzollgebiet waren. Darin mußte jedes Stück Rindvieh eingetragen werden mit Namen, Alter, Farbe, und ganz genau wie die Farben verliefen, ob vor dem Kopf ein Herz oder Blase waren, ob die Beine ganz weiß oder gefleckt waren. Sobald ein Kalb geboren wurde, mußte es mit genauen Angaben eingetra-

gen werden. Wohl zweimal im Jahr wurde das Kontrollbuch von Zollbeamten überprüft, und auch der ganze Viehbestand nachgesehen. Die ganze Sache war wegen Schmuggel. Und doch ist mir von früher kein einziger Fall bekannt. Wenn wir ein Tier verkauften, so mußten wir einen roten Schein holen. Es war hierfür eine Person zuständig. Man mußte das Kontrollbuch mitnehmen, und so wie das Tier hier eingetragen war, so mußte es auch genau auf dem Schein stehen. Unser Name mußte angegeben werden und der Name des Käufers. Dann kam ein amtlicher Stempel darunter. Im Kontrollbuch wurde vermerkt: "Verkauft". Diesen Schein in Größe von 20 x 15 bekam der Händler. Auch wenn wir mit kleinen Schweinen zum Markt gingen, mußten wir immer einen Schein holen. Wir mußten angeben Alter, Zahl, männlich oder weiblich. Auf dem Markt waren auch Beamte zum Kontrollieren. Es war immer eine große Last für die Bauern. Nun den Schein holen, das konnten schon die Kinder besorgen. Beim Rindviehbestand mußte auch eingetragen werden, ob weiblich oder männlich. Wenn im Herbst Bullen abgeliefert wurden, mehrere zusammen, dann genügte ein Schein. Nach dem Ersten Weltkrieg hatten wir mit dieser Sache zu tun.

## GEFLÜGELAUFGZUCHT

Berichtsart: Ailstätte und Graes  
 Berichtszeit: 1907-1930  
 Niederschrift: 1979

Manuskript Nr. 6138

## 1. Hühner

In meinem elterlichen Betrieb und auch später, als ich verheiratet war, in unserem Betrieb hielten wir so durchschnittlich 50-60 Hühner. Viele Eier wurden im Haushalt nicht verbraucht. Die Eier wurden fast alle zu Geld gemacht. Das Eiergeld, wie man es nannte, war für die Hausfrau eine Sparkasse. Man bezahlte damit die Kolonialwaren wie Kaffee, Zucker, Zichorien, Seife und Seifenpulver. Man war glücklich, wenn man noch ein paar Mark zurücklegen konnte, um für sich oder die Kinder etwas zu kaufen. O, wie war man froh, wenn man Ende Januar/Anfang Februar das erste Huhn gackern hörte. Wenn die Hühner schöne rote Kämme zeigten, dann hatte man Hoffnung, daß die Hühner bald anfangen zu legen. Die Bauernfrauen fragten sich auch, wenn sie mal zusammenkamen: "Hast du die Hühner schon am legen?" Der Hühnerstall befand sich im Hause. Oben auf der Hiele war ein Stück abgetrennt und in Ordnung gebracht mit Sitzstangen für die Hühner. Die Hühner mußten, besonders im Winter, warm sitzen. Also war auch eine ziemlich breite Tür angebracht, 1 x 0,70 m. Um in den Stall zu gelangen, war eigens für die Hühner eine Leiter aufgestellt. Sie flogen von Sprosse zu Sprosse, bis sie im Stall auf der Sitzstange waren. Aber wenn am Morgen die Tür vom Hühnerstall geöffnet wurde, dann flogen die Hühner direkt von der Stange auf die Tenne. In der Tennentür war unten ein länglich rundes Loch angebracht, wodurch die Hühner nach draußen gelangen konnten. Hier konnten sie dann nach Herzenslust scharren und sich im Sand baden. In manchen Ecken vom Hofe hatte man auch wohl Fichten gepflanzt. Hier verweilten die Hühner gerne und suchten dort auch Schutz vor Wind und Regen und auch wenn übergroße Hitze herrschte. Gefüttert wurden die Hühner drei- bis viermal täglich, im Winter meistens auf der Tenne. Dann bekamen sie am Morgen ein warmes Weichfutter aus Kartoffeln mit Gerstenmehl oder Hafermehl. Als Hartfutter bekamen sie meistens Mais. Vor dem 1. Weltkrieg war der Mais noch billig. Wenn ich mich recht erinnere, kostete der Mais nur 5 M der Zentner. Mais wurde von den Hühnern sehr gerne genommen. Aber auf lange Dauer wurden die Hühner fett davon. Und dann konnte es vorkommen, daß das Fett zu Wasser überging und das Huhn ging ein. So um 1925-1930 kam das "Muskator" auf. Es war ein gemischtes Futter von Fischmehl, trockenen kleinen Fischen, geschrotetem Mais und Gerste, Bohnensorten und so manches mehr, was man damals noch nicht kannte. Es war ein vorzügliches Legefutter und wurde gern gefressen von den Hühnern. Sie legten tüchtig dadurch, aber wenn man im Herbst ein Huhn schlachtete, dann hatte man ein ganz mageres Schlachttier.

Später fütterte man nicht alleine Muskator, sondern auch Gerste oder Weizen dazu. Muskator kostete damals so zwischen 10-15 M. Heute glaube ich ist es ganz aus dem Handel, und man hat jetzt so verschiedene Sorten Kunstmehl. Auch liebten die Hühner zum Fressen frisches Grün. Sie liefen daher oft weit in den Kuhweiden herum und suchten neben dem Grün auch Würmer und Schnecken. Fehlte es an Wasser, dann mußte man für die Hühner auf dem Hof flache Gefäße mit Wasser hinstellen. Es durften keine hohen Gefäße sein. Dann konnte es leicht vorkommen, daß die Hühner beim Trinken das Übergewicht bekamen und ertranken, denn im Wasser ist das Huhn machtlos. Zum Füttern rief man die Hühner zusammen "de Ki, de Ki, de Ki", ganz laut, und plötzlich war man umgeben von der ganzen Hühnerschar. Der Hahn war meistens der Erste.

Nistgelegenheit hatten die Hühner auf der Tenne. Dort waren an der Hiele entlang Kästen angebracht. Vorne war ein kleines Trittbrett. Dann konnten die Hühner besser von einem Nest zum anderen laufen. Ebenfalls stellten wir vor den Kästen die Hühnerleiter auf. Die Eier wurden am Abend aus den Nestern geholt. Man ließ ihnen ein Ei darin, das sogenannte "Stußei". Das liebten die Hühner. Sie legten am liebsten ihre Eier in ein Nest, in dem schon ein Ei oder mehrere Eier drin waren. Die Eier wurden vom Händler ("Eierkremer") aufgeholt. Es kamen wohl manchmal zwei oder drei in einer Woche, wenn die richtige Zeit da war, Saison konnte man wohl sagen. Wer das meiste gab, bekam auch die meisten Eier. Es gab ja früher vor dem 1. Weltkrieg sehr wenig für die Eier, 4 bis 5 Pf. Meine Mutter erzählte, in den Jahren von 1880-1900 hätten 3 Eier einen Groschen gekostet ("Drie förn Groschen"). Wie ich zum Anfang schon erwähnte, war ja das Eiergeld für die Hausfrau, und daher wurde bis zu einem 1/4 Pfennig mit dem Händler gehandelt, es war fast noch schlimmer, als wenn es um eine Kuh ging. Ich kannte zu meiner fast noch schlimmeren, als wenn es um eine Kuh ging. Ich kannte zu meiner Kinderzeit einen ganz raffinierten Eierhändler. Unter strengem Stillschweigen gab er jeder Hausfrau 1/4, manchmal auch 1/2 Pfennig mehr. So meinte nun jede Hausfrau, sie hätte wirklich mehr für die Eier bekommen als die andere. Ich weiß mich gut zu erinnern, wenn er beim Weggehen an der Tür stand, drohte er meiner Mutter mit dem Zeigefinger und sprach: "Anna, halte mir den Mund" ("Anna hol mi de Backe"). So hielt er die Frauen zufrieden. Erst nach Jahren kam man hinter seine Schliche.

## Brüten der Hühner

Die Hühner, die nun am ersten am Legen waren, brüteten auch am ersten, vielfach ältere Hühner. Wir beobachteten sie einige Tage, ob sie wirklich fest brüteten. Sie mußten ganz flach, mit ausgebreiteten Flügeln auf dem Nest sitzen und so ruhig, daß sie sich in keiner Weise stören ließen. Nun machten wir in einer ganz dunklen Ecke auf der Tenne oder im Stall überhaupt, da wo nicht soviel gestört wurde, ein ganz frisches Nest zurecht. Es mußte vor allen Dingen frei von Ungeziefer sein, das waren vor allem Flöhe. Wir nahmen deshalb wohl Torfmutter oder trockenes Sägemehl. Stroh war nicht so geeignet,

weil sich darin zuviel Ungeziefer aufhielt und daher die Hühner beim Brüten unruhig wurden. Das Nest mußte auch ziemlich flach sein. Mußten mehrere Nester gemacht werden, so mußten sie ein Stück voneinander getrennt sein. Auch eine alte Kiste war gut geeignet zum Brüten. Nun suchten wir mittel-mäßige Eier aus, nicht zu klein und nicht zu dick. Manchmal tauschten wir auch wohl Bruteler mit weiter entfernt wohnenden Bekannten, daß wir mal eine neue Zucht bekamen. Wir legten so im Durchschnitt 15 Eier in das Nest, und es war auch gut, wenn die Eier zwei Tage alt waren. Erst wenn es dunkel war, setzten wir das Huhn darauf. Man mußte ganz ruhig und vorsichtig damit umgehen. Jeden Tag mußten die Bruthühner von dem Nest gehoben werden zum Fressen und Trinken. Sie gingen dann auch wohl selbst wieder zum Nest. Manche Hühner brüteten auch gern draußen auf ebener Erde. Sie suchten sich dort eine geschützte Stelle auf. Und man merkte es oft nicht eher, als bis das Huhn mit seinen Küken herankam. Es konnte wohl manchmal sein, daß es eine ganz ansehnliche Zahl war. Drei Wochen dauerte es, bis die Küken aus-schlüpften. Man nahm sie dann mit der Glucke aus dem Nest. Den ersten Tag behielt man sie noch zuhause im Pferdestall, und das war auch wohl in der ersten Zeit ihre Unterkunft, denn die kleinen Küken waren sehr wärme-bedürftig, und daher war es auf dem Pferdemist am besten. In den nächsten Tagen kamen sie nach draußen bei gutem Wetter. Die Glucke fing dann gleich nach Herzenslust an zu scharren. Bei schönem Sonnenschein fühlten sich alle wohl. Kälte und Nässe war wohl das Schlimmste für die Küken. Die Glucke hielt sich auch wohl immer in der Nähe des Hofes auf. War ein Gewitter im Kommen, so suchte gleich die Glucke mit den Küken den Stall auf oder eine andere geschützte Stelle. Außerdem drohten ihnen Gefahren von Habicht, Krähe, Elster oder Hermelinchen. Auch die hohen Brenneseln waren schädlich für die Küken. Kroch die Glucke da herein, so konnten die kleinen Küken bald nicht wieder herauskommen, und ihr zartes weiches Federkleid hatte viel zu leiden. Deshalb sorgte schon die Hausfrau dafür, daß die Brenneseln zeitig abgemäht wurden. Gefüttert wurden die Küken mit Bruchreis; in jedem Kolonial-warengeschäft konnte man den kaufen. Für die Glucke warf man auch wohl Mais oder Gerste hin. Auch junges Grün wurde von allen gern gefressen. Man durfte auch nicht vergessen, zum Trinken flache Gefäße mit Wasser oder dicker Milch hinzustellen.

Mit drei bis vier Wochen bekamen die Küken schon Federn und Schwänzchen. Auch der Kamm kam schon zum Vorschein ("Die Küken hebbt a Stettkes und Kömkes" sagte man). So wuchsen sie bei guter Gesundheit schnell heran. Mit acht bis zehn Wochen konnte man sie schon deutlich voneinander unter-scheiden. Die Hähnchen hatten aufstehende Kämme und die Hühnchen flache Kämme. Mit zwölf Wochen konnte man die Hähnchen schon verkaufen oder für sich selbst schlachten für die Suppe oder zum Braten. Aber das kann man wohl behaupten, daß diese Hähnchen an Geschmack die heutigen gemästeten Hähnchen weit übertrumpften. Es wurden auch wohl Hähnchen verkauft an Eier-händler. Ein gutes Hähnchen kostete 40 bis 50 Pfennig. Wir hatten früher so annähernd acht Klucken mit Küken, von denen wohl fast 2/3 Hähnchen waren.

Wenn wir dann so bis 20 junge Hühnchen hatten, waren wir zufrieden. Die Hühner, die schon alt waren, wurden dann verkauft für 1 Mark oder für 1,50 Mark. Sie durften aber nicht federn ("rürschen"). Die Juden kauften damals gerne für sich zum Schlachten Hühner. Die Junghennen waren meistens mit sechs bis acht Monaten legereif. Sie bekamen schon zu meiner Zeit Gummirin-ge, damit man sie von den älteren Hühnern unterscheiden konnte. Über drei Jahre wurde kein Huhn gehalten. Auch den Hahn behielt man höchstens drei Jahre, dann wurde er geschlachtet oder verkauft.

Heute werden nirgends mehr Glucken gehalten. Viele Bauern haben schon gar keine Hühner mehr. Andere wiederum kaufen sich gleich legereife Hühner.

## 2. Gänse

Früher hatte jeder Bauer drei bis sieben Gänse ("Gööse"). Sie wurden haupt-sächlich der Federn wegen gehalten. Viermal im Jahr wurden sie gerupft. Die Federn wurden in einem Jutesack aufbewahrt. Man konnte damit immer wieder die eigenen Betten nachfüllen. Ein gutes Bett ist auch heute noch bei den Bauern was wert. Dann wurden auch die Federn aufbewahrt für das Brautbett der Kin-der. Wenn jemand heiratete, so wurden immer die Betten gefüllt mit den eigen-ten Gänsefedern.

Die Gänse waren auch billig im Futter. Sie waren fast immer am Grasen und suchten auch selbst das Wasser auf. Sie machten wenig Arbeit. Es gab ja da-zumal noch die Teiche bei den Bauern ("Blekkuhl"). Sie waren auch öfters darin am Baden. Das war immer ein Zeichen für Regen. Man sagte: "De Gööse waschet sik". Abends kamen die Gänse immer wieder zum Stall zurück, der in einer Scheune angebracht war. Meistens war auch noch ein Gänserich da-bei. Aber wo kleine Kinder im Hause waren, durfte man keinen Gänserich halten. Es war zu gefährlich. Auch als Erwachsener hatte man Angst vor ihm. Bekam man einen kräftigen Flügelschlag von ihm, das konnte man noch lange fühlen. Im Mai brüteten die Gänse. Wir legten dann nur einer Gans Eier unter, meistens in demselben Nest, wo sie ihre Eier legten. Wir legten acht bis zehn Eier ins Nest. Die Gans setzte sich von selbst darauf und brütete ungestört. Wir streuten auch Futter hin und stellten ein Gefäß mit Wasser auf. Alle paar Tage verließ sie auch wohl für eine Viertelstunde das Nest. Aber zuvor deckte die Gans das Nest schön zu mit Stroh und Federn. Jede Woche mußten wir die Eier umlegen, damit sie von beiden Seiten bebrütet wurden. Eine Gans, die brütet, ist immer ruhig und setzt sich auch ganz vorsichtig auf das Nest. Nach vier Wochen schlüpfen die kleinen Gänselein aus.

Am ersten Tag bei schönem Sonnenschein kam die ganze Gesellschaft nach draußen. Man fütterte sie wohl mit etwas Brotkrümeln. An den nächsten Tagen bezogen die jungen Gänselein mit den anderen Gänsen zur Weide. Alle Gänse be-mühten sich sehr um die Jungen, besonders der Gänserich. Man durfte kaum in deren Nähe kommen, dann kam er schon herangezischt. Deswegen war auch die Gefahr nicht so groß für die Jungtiere, weil der Gänserich dabei war.

So hatte man auch wenig Last mit allen, weil sie selbst das Futter suchten. Im Herbst wurden die jungen Gänse verkauft. Man konnte vielleicht ein oder zwei behalten und dafür ein paar alte Gänse verkaufen. Das Gänsemästen zu Weihnachten kannte man bei uns nicht. Nachträglich möchte ich noch erwähnen, wenn die Gänse im Frühjahr zu legen begannen, dann war das eine ganz besondere Freude für die Kinder. Deshalb liefen sie schon morgens, wenn die Gänse aus dem Stall waren, zu den Nestern und holten die Eier heraus. Hierfür hatten sie ein ganz kleines Weidenkörbchen. Wenn man mal einem anderen Kind eine ganz besondere Freude machen wollte, so schenkte man ihm ein Gänseei. Viel wurden die Gänseeier nicht verkauft, weil nicht soviel Nachfrage danach war (ein Gänseei = drei Hühnereier). Es gab auch Leute, die eine besondere Vorliebe hatten für Gänseeier. Mein Mann aß jeden Tag ein Gänseei, wenn die Zeit da war. Meiner Schwiegermutter konnte man keinen größeren Gefallen tun, als wenn man ihr einige Gänseeier schenkte. Die Gänseeier wurden vielfach im Haushalt als Rühreier verbraucht ("Eierbutter"). Wir bekamen das meistens zum Frühstück. Die Mutter tat ordentlich Speckwürfel herein. Das war damals wohl ganz was besonderes für uns, da ja sonst außer Ostern fast keine Eier auf den Tisch kamen. In den Pfannekuchen tat man in der Regel kein Ei. Die Gänse hörten recht zeitig auf mit dem Legen. Im Sommer war es schon vorbei. Heute sieht man fast keine Gans mehr bei den Bauern. Sie können hier allmählich wohl zum Aussterben kommen. Gerade fiel mir noch ein, was ich nicht vergessen möchte: Den Gänsemist gebrauchten wir gerne im Garten. Zum Pflanzen von Porree war er sehr geeignet. Wir hatten immer schöne dicke Stangen.

### 3. Enten

In meinem elterlichen Betrieb hielten wir keine Enten. Als Kind kannte ich kaum Enten. Aber als ich nach hier heiratete, da hielten manche Leute schon Enten. Hier war es früher sehr naß, und hier und da gab es Stellen, wo auch im Sommer noch das Wasser stand. Enten lieben Wasser und Dreck. Wir hielten so durchschnittlich acht bis zehn Enten. Es waren die kleinen braunen Laufenten. Ein Tierarzt sagte mal vor vielen Jahren zu uns, als die Kühe von Leberegeln befallen waren, folgendes: Jeder Bauer sollte sich eine Schar Enten halten, das ist das beste Mittel gegen Leberegel. Die Enten liefen weit herum und waren mit ihrem Schnabel immer im Dreck der Gräben, die überall an Weiden und Feldern zu finden waren. Auch im Gebüsch waren die Enten viel und suchten nach Egel, Würmern und Schnecken, überhaupt alles, was schädlich war, und somit waren sie nicht anspruchsvoll. Am Abend gaben wir ihnen etwas Hartfutter. Wenn sie daran gewöhnt waren, kamen die Enten wohl jeden Abend heim. Bei Hochwasser konnte es wohl möglich sein, daß sie mal vereinzelt ausblieben. Die Schar hielt auch immer gut zusammen. Die Enten legten sehr fleißig, besonders im Frühjahr. Die Eier hatten fast alle eine grüne Farbe und waren dicker als die Hühnereier. Dazumal konnten wir sie auch noch loswerden an die Eierhändler. Wir bekamen sogar noch einen Pfennig mehr als für das Hühnerei. Die Eier schmeckten sehr gut. Nach vielen Jahren

hieß es, die Enteneier wären giftig. Wir haben noch nie von einem Krankheitsfall gehört. Der Krieg ist darüber hinweggegangen, und die Entenhaltung ging allmählich zurück. Im Frühjahr fingen die Enten an zu brüten. Wir legten dann zwei oder drei Enten so zirka 15 Eier unter im Entenstall, der auch in der Scheune war. Wir hatten wenig Last damit. Die Ente ging von selbst vom Nest und kam auch wieder zurück. Nach vier Wochen schlüpfen die Küken aus. Die Alte zog dann gleich damit zum nächstgelegenen Wasser. Wir brauchten sie auch nicht zu füttern. Leider waren die Küken auch vielen Gefahren ausgesetzt. Wasserflächen die nicht geschützt lagen, waren bedroht von Habicht und Fischreiher. Sie wurden so vom Wasser weggeholt. Eine Ente ist ruhig und wehrlos. Die jungen Enten wuchsen schnell heran. Wir behielten sie alle für uns zum Schlachten. Junge Enten sind ja sehr lecker. Aber das Rupfen ("Plücken") war eine Qual. Heute wird fast nirgends mehr eine Ente gehalten.

## Frageliste 9: ÜBER SCHÄFER UND SCHAFZUCHT

Berichtsort: Alstätte

Manuskript Nr. 5857

Berichtszeit: um 1918 und von 1940-1945

Niederschrift: 1976

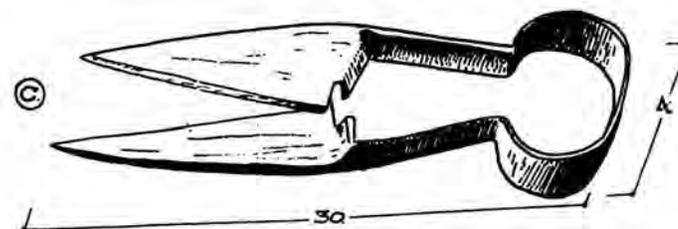
Von größeren Schafherden kann ich nicht berichten. Hier wurden die Schafe während des Krieges nur wegen der Wolle gehalten. Es hatte so jeder Bauer drei bis vier Schafe. Wie ich schon mal berichtet habe, wurde die Wolle im eigenen Haushalt gesponnen, und wir tauschten auch wohl manchmal etwas dafür ein.

Im allgemeinen waren die Schafe für uns ganz lästige Haustiere. Meistens waren sie auf der Weide an einem Pfahl ("Sticke") mit langer Kette festgemacht. Wenn sie frei herumliefen, dann knäbelten sie an allen Hecken und Zäunen herum und waren obendrein auch sehr neugierig. Ein Mann hat mal mit dem Fahrrad ein Schwarzbrot aus dem Dorf geholt. Er wollte noch schnell einem guten Freund Guten Tag sagen und stellte das Fahrrad mit dem Brot am Hause ab. Indessen kamen die guten Schafe und haben sich am Schwarzbrot sattgefressen. Der Mann hat nicht viel übrigbehalten davon. Die Böcke konnten mitunter sehr gefährlich werden, besonders für kleine Kinder. Sie hatten immer den Kopf bereitstehen zum Stoßen, und einen Schädel hatten die Böcke wie Stein. Da konnte ruhig ein Mann mit einem faustdicken Knüppel vor die Stirn schlagen, das war bei denen wie gar nichts. Lief ein Schafbock unbeachtet auf dem Weg herum, so war das gerade so schlimm, als wenn ein Bulle daherlief.

Im Frühjahr bekamen die Lämmer dann Junge, meistens ein bis zwei, mitunter konnten es auch drei Junge sein. Jedes Schaf kannte seine Jungen. Wir blieben auch wohl nachts auf und halfen bei Schwierigkeiten. Ein Fall, den ich selbst erlebt habe: Als ich in den Stall kam, da war das erste Junge schon da. Aber es war ganz kalt und regte sich kaum. Da habe ich es mitgenommen zur Küche und habe es gewärmt und in warme Decken geschlagen, und es bekam wieder neues Leben. Es war so weit, daß es schon munter herum lief. Da habe ich es wieder zum Stall gebracht zu der Alten. Die hatte aber unterdessen das zweite Lamm bekommen, was schon kräftig am Saugen war. Nun sollte das erste Lamm doch auch saugen, es lief ja schon frei herum, aber da wurde das alte Schaf so bössartig und stieß das Junge nach allen Seiten herum. Wir mußten das Schaf mit Zwang festhalten, daß das Junge noch etwas Muttermilch bekam. Wir haben es dann weiter mit der Flasche großgezogen. Das alte Schaf hat auch später niemals dieses Lamm anerkannt.

Um Johanni herum wurden dann die Schafe geschoren. Zuerst wurden sie aber in der Bleiche ("Blek") tüchtig gewaschen. Die Schafe mußten dann sehr sauber gehalten werden. Im Stall wurde reines langes Roggenstroh eingestreut.

Wenn nun die Schur losging, wurden die Schafe auf einer Leiter festgebunden. Ein alter Mann, der schon früher viel mit Schafen umgegangen war, gab uns die nötigen Anweisungen. Wir wurden gut damit fertig. Hauptsache war zunächst eine große scharfe Schere. Der Bock hatte trotz seiner Untugenden die schönste Wolle. Im Herbst wurden dann auch wohl ein oder zwei alte Schafe geschlachtet, das brachte uns eine ganze Zeit hin. Wir schlachteten meist zu Allerheiligen das erste Schwein. Zu Eintopf z.B. Möhren, Kaps, Stoppelrüben durcheinander schmeckte das Schaffleisch ganz vorzüglich. Auch für Braten war es nicht zu verachten. Die Felle der Schafe wurden tüchtig mit Salz eingerieben und dann an der Luft getrocknet. Ganz besonders schätzte man von den Schafen die "Kötkes", womit wir Kinder früher ein lustiges Spiel machten<sup>1</sup>. Zur damaligen Zeit waren sie bestimmt eine Mangelware. Man konnte sie, wenn man Glück hatte, bei einem Metzger in der Stadt (meistens bei den Juden) bekommen. Leider ist das schöne "Kötkes"-Spiel ganz ausgestorben, und wir waren damals doch so glücklich dabei.



Schafschere

<sup>1</sup> (s. Ms. 4306 zu Frageliste 17, Spiele, S. 3)

## Frageliste 12: BIENENSTAND UND BIENENHALTUNG

Berichtsort: Graes  
 Berichtszeit: 1907-1918  
 Niederschrift: 1978

Manuskript Nr. 6046

Leider ist hier zu Lande die Bienenhaltung fast ganz verschwunden. Die alten Leute, die sich früher damit beschäftigt haben, sind nicht mehr da, die jungen Leute scheinen kein Interesse mehr dafür zu haben. Die meisten haben ein Handwerk und der Hofbesitzer sagt: Ich habe für so was keine Zeit, und zugegeben fehlt es ja in der Landwirtschaft sehr an Arbeitskräften.

In meinem Elternhaus, als ich noch Kind war, und auch später hatte mein Vater einen schönen Bienenstand. Er hatte wohl so annähernd 30 Körbe ("Hüwen") im Herbst. Unser Bienenhaus ("Imeschur") kann ich mir noch gut vorstellen. Es hatte eine Länge so von 6-8 Metern und eine Breite so von gut drei Metern, die Höhe war gut Mannshöhe. Das Imeschur hatte nur drei dünne Steinwände, eine große Längsmauer und zwei kleine Seitenwände, eine mit einer Tür. Darüber war ein Schirmdach so wie wir hier sagen, was noch wohl einen Meter vorsprang. Inwendig waren zwei große Bretter übereinander für die Bienenkörbe. Der unterste Stand war kaum handbreit über der Erde. Hinter diesen beiden Ständen war ein Gang, und an der Längsmauer war auch noch ein Brett angebracht, wo der Vater seine Imkersachen hinlegte wie Pfeife, Bienenhaube ("Immenkapp"), Handschuhe, einen Gänseflügel ("Flürk"), den man gebrauchte zum Säubern und später beim Einfangen des Bienenschwarms ("Immenschwurm"). Das Bienenhaus stand dicht am Garten unter einem alten Birnbaum. Die Körbe standen so, daß die Fluglöcher ("Schwormlog") in südlicher Richtung waren. Alles war gegen Unwetter gut geschützt. Die Körbe waren aus Stroh geflochten. Die Höhe war so ungefähr 0,50 m und untere Breite 35-40 cm. Das Flugloch war in der Mitte und direkt beim Fertigmachen eingearbeitet. Es hatte eine Länge von 5-6 cm und war 1-2 cm breit. Aber kein Brett. Das Stroh war lagenweise gedreht und mit einem schmalen Baststreifen umwickelt. Beim Aufeinanderlegen der Lagen wurde wieder ein Baststreifen verwendet. Das Stroh für die Körbe mußte Roggenstroh sein und frischgedroschen mit dem Fliegel. Die Körbe wurden vielfach von Leuten gemacht, die im Winter so über Land zogen wie Wannenmacher und Korbflechter, und manchmal tat es der Imker auch wohl selber, wenn er Zeit dafür hatte. Inwendig waren die Körbe mit einigen Holzstäbchen versehen, die man "Spielen" nannte. Der Vater machte sie selber aus Holz, das man gut spalten konnte. Es waren meistens so Stücke von 1 1/2 cm Durchmesser, meistens war es Sprakelholz oder Weidenholz. Die Stücke wurden nun gespalten, der Bast kam herunter, an beiden Seiten wurden sie mit dem Messer glatt gearbeitet. Die beiden Enden wurden spitz gemacht, und so konnte man die Spielen gut durch das Stroh bekommen. Sie kamen meistens in der Mitte quer durch den

Korb, so annähernd 4-6 waren es wohl. Manchmal konnte es auch sein, daß Körbe zu klein wurden. Man konnte es inwendig sehen, wenn die Waben ("Röt") schon bis an den untersten Rand kamen, dann wurde es Zeit, daß die Körbe aufgesetzt wurden. Man nannte es "Immen upsetten". Es kam ein handbreiter Kranz ("Kraans") darunter aus gleichem Material wie der Korb, auch dieselbe Weite. Er mußte genau passen. Es konnte auch sein in günstigen Jahren, daß ein zweites Mal ein Kranz darunter kam, auch in derselben Größe und Qualität wie der andere. Somit waren zwei Kränze unter dem Korb.

Nachträglich möchte ich noch erwähnen: Wenn neue Körbe da waren oder auch gebrauchte, die wurden nur außen und inwendig mit dem "Flürk" abgefegt. Die Körbe mit Kuhdreck beschmiert habe ich schon mal gesehen, aber mein Vater machte es nicht, und ich kann mir auch nicht denken, wofür das gut sein sollte. Inwendig mit allem Zeug auszureiben, das würde sich doch später auf den ganzen Honig auswirken. Daß man ausgehöhlte Baumklötze anstelle von Körben verwendete, ist mir unbekannt. Es kam wohl vor, daß sich ein Bienenschwarm in einem Spechtloch im Baum festsetzte und auch dablleb.

## Bienenhaube ("Immenkapp")

Die Bienenhaube war aus einem kleinen dichten Jutesack ("Schlackkensack") gemacht. Wo das Gesicht war, so groß wurde das Ganze mit einem feinen Drahtgeflecht so dicht wie ein Kaffeesieb eingearbeitet. Das konnte man selber machen. Das Drahtgeflecht konnte man kaufen. Für die Pfeife konnte man am besten direkt im Sack eine Öffnung lassen, die man auch, wenn die Pfeife nicht gebraucht wurde, wieder zumachen konnte.

## Die Imkerpfeife

Dazumal gab es noch keine besonderen Imkerpfeifen zu kaufen. Mein Vater gebrauchte eine ganz alte Pfeife ("'nen ollen Piependopp"). Der "Dopp" war der Kopf der Pfeife, wo der Tabak hereinkam; der war an den ganz alten Pfeifen wohl so faustgroß. Tabak wurde nicht gebraucht, man behalf sich mit trockenen Buchenblättern oder Buchweizen-"Semmel". Wenn der Buchweizen gemahlen wurde, so erhielt man das feine Mehl und als Überbleibsel die "Semmel", die Haut von dem Korn, die schwarz-grau und sehr leicht und trocken war. Sie fühlte sich an wie Stroh. Früher als wir noch selbst Buchweizen verbauten, bekamen wir von der Mühle das ganze Mehl mit der Semmel noch vermisch zurück. Da haben wir mit einem ganz feinen runden Sieb ("Buckwetensiev"), Durchmesser so ungefähr 0,50 m und Höhe 20-25 cm, was nur für Buchweizen in Frage kam, gesiebt. So erhielten wir das feine Mehl und die "Semmel", in hochdeutsch Kiele. Diese hatte fast keinen Nährwert. Für die Pfeife galt: Hauptsache, daß es nur rauchte und qualmte. Mein Vater nahm wohl manchmal eine Zigarre. Als Handschuh gebrauchte man dicke Wollfäustlinge, oder man nahm ein paar dicke Socken und zog die über die Hände. Man wußte sich immer zu helfen.

### Bienenstiche

Ein guter Imker wird von keiner Biene gestochen. Ich habe einen alten Imker gekannt, der hatte schon die modernen Kästen für Bienen, und die sind ja mit mehreren Rahmen versehen. Die waren so zirka 1 cm hoch. In der Mitte des Rahmens lag eine Kunstwabe, worauf die Bienen arbeiten konnten. Jener Mann hatte nun einen Rahmen aus dem Kasten gezogen, der schwarz von Bienen war. Hier suchte er nun die junge Königin heraus ("Immenmoer"), damit diese das Volk nicht zum Schwärmen brachte. Er hatte keine Bienenkappe auf, mit unbedeckten Händen, bloß die Pfeife an. Er rührte mit dem "Flürk" in der Masse herum und nahm sich so viel Rahmen vor, bis er die junge Königin hatte. Kinder wurden wohl öfters von Bienen gestochen. Wenn es gerade im Gesicht war, dann konnte es sein, daß für ein paar Tage die Augen angeschwollen waren. Man rieb tüchtig mit Schnaps ein und alles verlief harmlos. Ist man von Bienen bedroht, so soll man nicht anfangen, sich zu wehren und zu schlagen. Man soll so tun, als wenn man sie gar nicht beachtet und nichts sieht und hört von ihnen, dann werden sie alsbald zusammen abziehen ohne Folgen.

### Tätigkeit des Imkers im Winter

Bei strenger Kälte wurden die Körbe mit Säcken umhängt. Das Flugloch wurde mit Flachs zugestopft. Sobald die Körbe leicht wurden, dann mußte gefüttert werden. Meistens war es aufgelöster Zucker, so dick wie Syrup. Dieser wurde auf einfache tiefe Teller gegeben und einzeln unter jeden Korb geschoben. Die Unreinigkeiten die das Bienenvolk absonderte, lagen meistens unter dem Korb auf dem Brett. Man konnte mit dem "Flürk" alles fortfeegen. Sobald Ende Februar die Sonne schon an Wärme zunahm, wurden die Fluglöcher wieder frei gemacht, und die Bienen fingen nun an munter zu werden. Mit dem ersten Flug reinigten sie sich auch. Aber dann, o weh, wenn man dann Wäsche draußen hängen hatte. Dort lagerten sie am liebsten ihren Dreck ab, den man niemals wieder herausbekam.

### Schädlinge

An Krankheiten der Bienen weiß ich mich nicht zu erinnern. Der schlimmste Feind der Biene war wohl die bunte Meise, die machte sehr viele Bienen kaputt. Mein Vater zerstörte jedes Meisennest.

### Das Schwärmen

O, ich war öfters Zeuge eines Ausfliegens des Schwarmes ("Schwärms"), denn wir mußten doch in allem helfen. Vielfach fing es schon im Mai, Anfang Juni an, sobald das Wetter warm war. Der Imker konnte es schon ein paar Tage zuvor merken. Die Königinnen fingen an zu tüten ("Iürn"). Um das Flugloch herum setzten sich die Bienen dicht zusammen in einer Größe von einer Hand. Dann

würde es aber Zeit, daß wir aufpaßten. Der erste Schwarm war der beste ("Brummschwom"), der durfte nicht verloren gehen, der konnte nämlich noch allerhand Honig zusammenbringen. Die kleinen Schwärme ("Noloot") kamen später und brachten nicht soviel Bienen mit. Wenn nun auf einmal ein mächtiges Summen und Brummen einsetzte, und vor dem Bienenhaus war alles schwarz von Bienen, am allermeisten an dem Korb, aus dem der Schwarm herausgekommen war, dann holten wir Kinder eilig ein paar Topfdeckel und ein Gefäß mit Wasser und machten ordentlich Alarm. Mit einem Vorleger sprengten wir Wasser nach oben. Allmählich suchten die Bienen sich einen Platz, meistens an einer Hecke und dann an einem dünnen Zweig. Sie setzten sich zu einer großen Traube zusammen. Aber es kam auch wohl vor, daß ein Schwarm trotz aller guten Abwehrkräfte abflog, besonders, wenn es ein heißer Tag war. Auf einmal erhob sich der Schwarm hoch in die Luft und verschwand ganz spurlos. Bei uns war ein alter Mann, der hatte ein kleines Gebet dafür mit folgendem Wortlaut: "Du Königin der Bienen, die du fliegst über hohe Berg und Tal. Komm setz dich zu mir ins grüne grüne Gras, und sammle für den Winter, was in Kirch und Klöstern wird verbrannt." Es gehört zum Aberglauben. Nun zurück zum Schwarm. Wenn nun die Bienen alle ruhig zusammen waren, mußten sie in den Korb. Der Vater, mitunter auch die Mutter, stülpte sich die Bienenkappe über den Kopf, ein paar dicke Socken über die Hände, und nun konnte das - wie man es wohl nannte "Immenladen" losgehen. Zunächst wurde ein Jutesack auf die Erde gelegt ganz in der Nähe vom Schwarm. Nun wurde in der einen Hand der Korb mit Spielen versehen, und man hielt ihn ganz dicht unter die Traube, und mit der anderen Hand schüttelte man kräftig an dem Zweig, und die Bienen fielen unten in den Korb. Dieser wurde umgestülpt und auf den Sack gestellt. Alles mußte ganz schnell geschehen. Am Abend wurde der Korb mit dem Sack zusammen zum Bienenhaus gebracht. Hier wurde der Sack entfernt. Am nächsten Tag fingen die Bienen schon mit ihrer Arbeit an. Es konnte auch wohl sein, daß an einem Tag mehrere Körbe zum Schwärmen kamen. Sie setzten sich aber immer einzeln hin. An solchen Tagen hatte es der Imker sehr "drock". War es mal eine schlechte Zeit für die Bienen mit viel Regen und Sturm, dann wurden die jungen Schwärme wohl für ein paar Tage gefüttert ("tofouern").

### Wandern mit den Bienenstöcken

Im August, wenn die Heide zu blühen begann, dann wurden die Bienenvölker zur Heide oder ins Venn gebracht. Wir hatten dort eine große Parzelle liegen. Es geschah meistens in der Dunkelheit. Die Bienenkörbe wurden auf einen flachen Wagen gestellt. In der Heide wurde auf den Boden ein breites Brett gelegt, worauf die Körbe zu stehen kamen. Sie standen frei. Wenn aber Regen in Sicht war, wurden sie wohl mit Säcken oder wasserdichten Pferdedecken bedeckt. In der Heide war für die Bienen der Tisch reich gedeckt. Ein großer, weit ausgedehnter Platz, ruhig und verlassen. Hier blühten neben Heidekraut auch noch andere Blumen. Hier konnten die Bienen ungestört arbeiten. Wenn dann die Bienen Ende September wieder geholt wurden, dann waren die Körbe so schwer,

daß viele dabei waren, die wohl 35-40 Pfund wogen. Es hatte sich wirklich doppelt gelohnt. Ich muß noch erwähnen, daß der Vater in der Zwischenzeit wohl einige Male Nachschau bei den Bienen hielt. Viel guter Sonnenschein versprach eine gute Honigernte.

#### Honigernte

Anfang Oktober war die Honigernte. Die Bienenkörbe wurden leer gemacht. Für uns Kinder ein Festtag. Zuerst mußten die Bienen getötet werden. Man machte vor dem Bienenhaus kleine Löcher in die Erde, so ungefähr 20 x 20 und auch wohl 20 cm tief. Hierin stellt man einen kleinen Stock in gleicher Höhe. Oben wurde er ein paar Finger breit eingespalten. Darein kam ein Schwefelfaden so von 0,50 m Länge, den man kaufen konnte. Nun wurde der Schwefelfaden angezündet, und den Bienenkorb stülpte man darüber. In Zeit von einer viertel Stunde waren alle Bienen getötet und lagen unten im Loch. Jammerschade für die fleißigen Tiere. In der jetzigen Zeit, mit den Kastenbienen wird es nicht mehr gemacht. Die Bienen sind viel zu wertvoll. Das Schwefeln nannte man "Immenschwäweln". Wenn die Bienen nun getötet waren, wurden die Körbe auf die Seite gelegt, damit sie ausdunsten konnten. Am anderen Tag wurden die Körbe leer gemacht ("Immenkörbe utnehmen"). Zuerst wurden mit einer Zange die Spielen herausgezogen. Unten waren die Waben nicht ganz voll. Die konnte man so abbrechen. Man konnte den Honig mühe-los herauskriegen, denn die Waben hatten gegenseitig einen kleinen Abstand. Ich will mal sagen ein Strohalm breit. Man konnte alles so abbrechen. Man konnte auch ein Messer dazu gebrauchen. Unten war der Honig dunkel und auch die Waben. Das war der Heidehonig. Aber oben saß der schönste Honig, der Lindenhonig. Er war goldgelb und die Waben weiß. Aber alles war so zart. Man konnte ihn auf das Butterbrot streichen wie Butter und auch vom Teller so abschneiden wie Butter. Es war etwas Delikates. Am besten schmeckte dieser Honig auf Schwarzbrot. Der Honig kam nun mit den Waben in ein hölzernes Faß aus Eiche. Waben, in denen nicht viel Honig drin war, wurden zurückgehalten. Ein Auspressen des Honigs war zu damaliger Zeit ganz unbekannt. Die leeren Körbe wurden offen vor dem Bienenhaus aufgestellt, damit die noch verbliebenen Bienen das Überbleibsel noch heraus holen konnten. Man hatte ja immer eine Anzahl Bienenvölker zurückgelassen. Man mußte ja auch noch Bestand behalten.

#### Honighandel

Es gab zu damaliger Zeit auch Honighändler. Die Imker brachten dort den Honig hin, so wie er aus den Körben kam. Er wurde gewogen und dann nach Gewicht bezahlt. Der meiste Honig wurde verkauft. Etwas wurde auch noch zurückbehalten. Bei Erkältung tat er gute Dienste. Heiße Milch mit Honig war sehr zu empfehlen. Für Geschwüre vermischte man braune Schmierseife mit Honig und beschmierte damit die entzündete Stelle. Ab und zu kam auch mal

Honig auf den Tisch. Was man noch an Waben ("Röt") liegen hatte, wurde ausgekocht. Nach dem Erkalten konnte man das Wachs so abnehmen. Man brauchte Wachs für das selbstgesponnene Handgarn. Beim Zwirnen lief der Faden längs eines Wachsklumpens. Auch beim Ausbessern des Pferdegeschirrs wurde der Faden gut eingewachst. Auch die Schuster gebrauchten für jeden Faden Wachs. Der Faden wurde durch das Wachs extra stark.

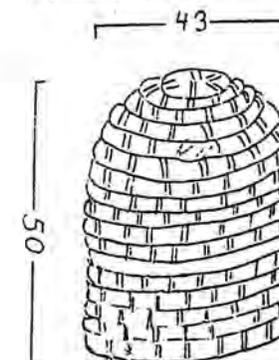
#### Imker als Beruf

Imkerei war nur ein Nebenberuf. Er ging meistens vom Vater auf den Sohn über. Die Hauptsache war immer, Interesse dafür zu haben, und Übung macht den Meister.

#### Bilder

Ich habe schon mal in einem Kirchenfenster Bienenkörbe eingemalt gesehen. Früher gab es sehr viele Imker mit großen und wohl auch kleinen Beständen. Es war immer eine Nebenerwerbsquelle. Öfters kamen auch wohl die Imker zusammen und erteilten sich gegenseitig Rat. Nicht alleine die Bauern hielten Bienen, sondern auch viele Lehrer, die ich persönlich gekannt habe. Sogar einige Pastoren hatten Bienen. Ich habe neulich mal gelesen in einem Heft (Benediktusbote), da war eine Ordensschwester mit ihrem Bienenstand im Kloster abgebildet. Sie hatte sich schon seit langen Jahren als Imker betätigt. Heute findet man nur wenige Bienenstände. Unser Nachbar hatte wirklich einen schönen modernen Bienenstand. Als er nun alt wurde, hat er es aufgegeben. Sein Schwiegersohn machte sich gar nichts daraus. Der Enkel hat es noch eine Weile gemacht, aber dann aufgegeben. Und so ist es hier vielen ergangen. Wenn die alten Leute (Imker) starben, so starb auch der Bienenstand. Die jungen Leute scheinen für solche Sachen kein Interesse mehr zu haben. Hauptsache ist bei denen Fernsehen und Sport, und der Wohlstand ist auch viel Schuld daran. Früher war das Geld knapp, und viele waren froh, noch einen Pfennig nebenbei zu verdienen.

Gesagt wurde immer, daß Bienen gegen Blitz und Feuersbrunst schützen. Wenn die Bienen im Frühjahr rechtzeitig munter wurden, das deutete wohl auf ein gutes Jahr hin.



Bienenkorb (s.S. 96)

VOM FLACHS ZUM LEINEN  
WÄSCHE WASCHEN

Berichtsort: Graes und Alstätte  
Berichtszeit: 1914-1920  
Niederschrift: 1970

Manuskript Nr. 4024  
mit Ergänzungen aus  
Manuskript Nr. 3346

Es ist ein langer Weg vom Flachs bis zum fertigen Leinen. Gegen Anfang Mai wurde der Leinsamen ausgesät. Der Boden mußte vorher gut vorbereitet sein. Die Erde mußte ganz fein "krümellich" sein. Wenn die Leinsaat aufgegangen und fingerlang war, dann mußte gejätet werden. Es durfte überhaupt kein Unkraut darin sein. Man kroch darüber, um auch das kleinste Unkraut mitzubekommen. Das Kriechen schadete dem Flachs nicht. Wenn der Flachs so 50-60 cm hoch war, fing er an zu blühen. Es war herrlich anzusehen, ein blühendes Flachsfeld, die hellgrünen Stengel mit den himmelblauen Blüten. Jede Blüte brachte dann später eine runde Kapsel mit Samen. Wie alle Getreidearten, so kam auch der Flachs während des Sommers zum Reifen. Er nahm dann eine bräunliche Farbe an. Wenn die Kapseln beim Anfassen aufsprangen und der Samen dunkelbraun war, dann mußte der Flachs gezogen werden. Es mußte ganz vorsichtig mit der Hand gemacht werden, denn der Samen wie auch der Stengel mußten geschont werden. Der Flachs wurde zu kleinen Bündeln gemacht, so groß, daß man sie mit der Hand umfassen konnte. Dann wurden diese Bündel zu vieren zum Trocknen aufgestellt. Wenn er dann gut trocken war, es dauerte meistens so acht bis vierzehn Tage, wurde der Flachs "aus der Sonne geholt" (ländlicher Ausdruck) und anschließend gleich mit dem Flegel gedroschen. Nun hatte man den Lein alleine und den Flachs. Der Lein wurde fein ausgiebt, denn Leinsamen war bei den Bauern von großer Bedeutung. Er wurde bei Darmstörungen und Aufblähungen beim Vieh im gekochten Zustand gebraucht. Sogar die Tierärzte legen heute noch großen Wert darauf.

Der Flachs wurde nun auf der Wiese fein akkurat in Reihen ausgebreitet, daß er des Nachts gut vom Tau durchnäßt wurde. Das dauerte wohl einige Wochen. An einem schönen trockenen Tag wurde er dann aufgenommen, gebündelt und heimgeholt. Der Bast mußte sich von den Stengeln lösen. Nun kam die Vorbereitung zum Braken. Der Flachs kam in den Backofen, das geschah meistens nach dem Brotbacken. Der Ofen mußte noch ziemlich warm sein, so daß der Flachs durch und durch trocken wurde. Gleich am anderen Tag ging das Braken los. Das war wohl die schwerste Arbeit von allem. Man nahm jedesmal eine Hand voll Flachs aus dem Ofen und ging damit zu der in der Nähe stehenden Brake. Die Brake war ein hölzernes Gestell, einen Meter breit und 0,80 m hoch. Sie hatte einen Hebel mit drei Fugen und einen Griff. Das Querstück von der Brake hatte auch drei Fugen. Die Fugen von beiden Teilen paßten ineinander. Hierzwischen kam nun der Flachs. Mit der linken Hand wurde er festgehalten, und mit der rechten Hand wurde der Hebel benutzt,

immer auf und ab. Hierdurch löste sich der Bast von den Fasern. Es staubte wie beim Dreschen, und der Schweiß kam ordentlich zum Vorschein. Diese Hand voll wurde so lange gebrakt, bis man den reinen Flachs hatte. Dann kam in der Mitte ein Faden darum, daß alles schön geordnet blieb. Ja, man war tagelang am Braken. Die Nachbarn halfen sich auch wohl gegenseitig mit dem Braken. Nun wurde der Flachs, jedes einzelne Stück durch die grobe und dann durch die feine "Heckel" gezogen. Die "Heckel" war ein Kamm von lauter Nadeln, 5 cm hoch. Der Kamm war so 10 x 25 cm und auf einem Brett befestigt. Die grobe Heckel hatte grobe Nadeln und die andere feine Nadeln. Wenn nun der Flachs durch beide Heckeln geschlagen war, was man dann noch in der Hand behielt, war der reine Flachs zum Spinnen. Das andere war Abfall, man nannte es "Heh". Die Klempner holten es sich wohl zeitweise ab.

Nun erst kam der Flachs zum Spinnen. Dies wurde hauptsächlich im Winter gemacht. Es wurde auch wohl zusammen gesponnen, man nannte es "Spinnmölken". So wie die alten Leute erzählten, kamen meistens hierfür die jungen Mädchen in Frage. Abends wurden sie dann von den jungen Burschen abgeholt, und die mußten ihnen dann das Spinnrad nach Haus tragen.

Ich habe im 1. Weltkrieg von meiner Mutter Flachs und Wolle spinnen gelernt. Im 2. Weltkrieg kam es mir gut zustatten. Da habe ich viel Schafwolle gesponnen für Strümpfe und Pullover.

Wurde der Flachs gesponnen, so mußte erst der Rocken gemacht werden. Das machte meistens die Mutter. Sie setzte sich hin und nahm ein Stück Flachs. Das obere Ende steckte sie sich zweifingerbreit vorne hinter das Schürzenbord (die alten Frauen trugen Werktags nur blaue Vorbindschürzen). Jetzt breitete sie den Flachs mit den Händen fein auf dem Schoße aus. Mit dem Stock wurde der Flachs dann aufgerollt. Es kam eine Papiermanschette darum, und der Rocken war fertig. Er sah aus wie eine große Tüte. Nun wurde der Rocken auf das Spinnrad gesetzt, mit der Spitze nach oben, und das Spinnen ging los. Mit der linken Hand wurde gesponnen, und es wurde immer aus dem Rocken etwas Flachs gezupft. Wir mußten immer sehen, daß wir einen gleichmäßig dünnen Faden bekamen. Waren mehrere Spulen voll, so kam das Ganze auf den Haspel und wurde zu Lagen gemacht. Wenn beim Haspeln eine Spule leer war, so wurde eine neue Spule angefangen. Ende und Anfang der Fäden wurden zusammengeknotet mit dem sogenannten "Weberknoten" ("Weberknüpp"), der ging nie wieder los. Jedesmal wenn ein Bind fertig war, knackte der Haspel, und es kam ein Band herum. Jede Lage hatte zwölf Bind, genauso wie man heute eine Lage Wolle kauft. Hatte man zwölf Lagen fertig, dann kam das Garn zum Leinenweber, es genügte für eine Rolle Leinen von 17-20 Ellen, 1 m breit. Ein alter Mann in der Nachbarschaft webte im Winter immer Leinen. Wenn wir das Leinen zurückbekamen, war es ganz dunkelgrau. Nun mußte es gebleicht werden, und das geschah im Frühjahr, wenn die Sonne schon recht warm schien. Zuerst wurde Holzäsche gekocht und in einen großen Bottich geschüttet. In diese Brühe kam das Leinen und blieb einen ganzen Tag darin. Dann wurde es herausgenommen, ordentlich

gespült, und dann wurde es zur Bleiche gebracht. Das war ein großer Teich inmitten einer Wiese. Die Rolle Leinen war in drei Teilen. Jedes Teil hatte an beiden Enden je zwei Schlaufen. Durch diese Schlaufen kam je ein Stock, und dieser wurde tief in die Erde gesteckt. Das Leinen mußte stramm über dem Rasen liegen, damit es auch glatt wurde. Nun mußte das Leinen jeden Tag mit Wasser aus der Bleiche tüchtig besprengt werden, "bleken" wurde gesagt. Die Bleke wurde öfters gereinigt, damit das Wasser sauber blieb. Sie war tief und trocknete im Sommer nicht aus. Gleichzeitig wurde sie auch zum Tränken für das Vieh gebraucht. Jeder Bauer hatte seine eigene Bleke, mitunter konnten es wohl zwei sein.

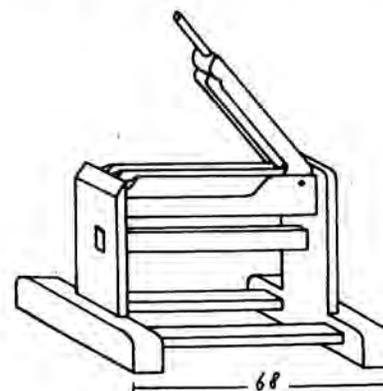
Allmählich verlor das Leinen die dunkle Farbe. Es dauerte wohl vier Wochen, bis es weiß war. An einem schönen warmen Tag wurde es dann aufgerollt, natürlich mußte das Leinen trocken sein. Alsdann war es gebrauchsfertig. Also sehen Sie ein langer Weg. Ab 1905/1910 kam das Fabrikleinen auf, es wurde sogar an der Tür angeboten. Es waren Händler von Bielefeld ("Linnenverköperer") im blauen Kittel (weite Kittel ohne Knöpfe). Sie trugen einen blauen Leinensack, so wie eine Art Rucksack. Darin hatten sie wohl fünf bis sechs Rollen Leinen.

Im 1. Weltkrieg haben wir viel von dem selbstgemachten Leinen gebraucht. Es wurde gefärbt, und dann Schürzen, Kleider, Hosen und Kittel daraus gefertigt. Dazumal war gar nichts zu haben. Es war in dieser Hinsicht weit schlimmer als im letzten Krieg.

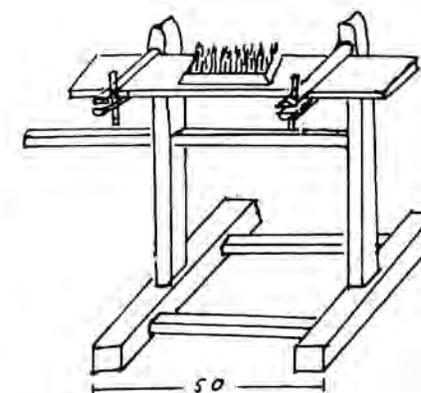
#### Wäsche waschen

Zu meiner Kinderzeit kannte man weder Waschbrett noch Waschmaschine. Die Wäsche wurde eingesteckt in angewärmtem Regenwasser oder laufendem Wasser; wenn man es nicht hatte, so wurde auch wohl Pumpenwasser gebraucht. Am nächsten Tag wurde ausgespült und ausgewrungen. Dann wurden Kragen und Börtchen, die meist im Sommer sehr schmutzig waren, mit Schmierseife bestrichen, und anschließend kam die Wäsche in lauwarme Lauge. Erst am anderen Tag wurde sie in einem großen Viehkessel ausgekocht und stehengelassen zum Abkühlen. Dann wurde mit der Hand gewaschen. Bei den Hemden wurden Kragen, Börtchen und Ärmel zuerst gewaschen, und dann der Rumpf. Anschließend wurde in warmem Wasser zweimal ausgespült. Nun wurde die Wäsche mehrere Tage zum Bleichen aufgehängt. Man kannte keine Wäsche ohne Bleiche. (Natürlich im Winter, wenn alles gefroren war, ging es ja nicht.) Die Wäschestücke wurden auf dem Rasen je nach Größe und Länge sortiert. Die Wäsche mußte mehrmals am Tag mit Wasser aus der Bleiche mittels eines "Gütklumpens" besprengt werden. Das war ein Holzschuh ohne Kappe, ziemlich groß. Er hatte einen langen Stiel, 1 1/2 bis 2 m, der oben direkt an den Holzschuh angearbeitet war. Auch wurde die Wäsche mal umgelegt, denn beide Seiten mußten ja gebleicht werden. Dann wurde sie in der Bleiche nochmals ausgespült und dann zum Trocknen aufgehängt, und wir

hatten schneeweiße Wäsche. Da kann heute der Waschautomat noch nicht mitkommen. Man hatte auch früher nicht so viel Wäsche. Oberhemden und Sporthemden kannte man überhaupt nicht. Im 1. Weltkrieg gab es überhaupt kein Seifenpulver. Da haben wir von Holz-Asche Lauge gemacht. Am besten war hierfür Asche geeignet von Buchenholz. Sie wurde gesiebt, damit die Kohle zurückblieb. Dann wurde sie in einem großen Topf gekocht und stehengelassen. Am nächsten Tag wurde die Lauge abgelassen und verdünnt und darin die Wäsche ausgekocht. Damit war uns gut geholfen. Die Lauge war sehr fett, aber nichts für empfindliche Haut. Die Wäsche wurde nun mit der Hand nachgewaschen in einem runden hölzernen Bottich, der auf vier Beinen stand, so hoch, daß sich die Leute nicht so tief zu bücken brauchten. Man nannte es "Staffatt".



Flachsbrake (s.S.102)



Hechelbock (s.S.103)



Gütklumpen (s.S.104)

## DAS WOLLESPINNEN

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1915-1945  
 Niederschrift: 1976

Manuskript Nr. 5836

In der Zeit des 1. und des 2. Weltkrieges und auch noch in der Nachkriegszeit wurden bei jedem Bauern zwei bis vier Schafe gehalten. Wie wir alle wissen, es war ja eine schreckliche Zeit, man konnte ja für kein Geld und gute Worte nichts zum Anziehen bekommen, besonders an Wollsachen, wie Strümpfe und Socken, Unterjacken usw.

Daher griffen die Bauern zur Selbsthilfe, und so kam man zum Wollespinnen. Ich habe das Wollespinnen im 1. Weltkrieg von meiner Mutter gelernt, und ich muß noch bemerken, daß es dazumal noch schlechter bestellt war mit Textilien als im letzten Krieg.

Nun zum eigentlichen Wollespinnen. Wenn die Schafe gewaschen waren und ihre Wolle gut wieder trocken war, so wurden sie geschoren mit einer großen Schere. Man machte das alles selbst. Nun wurde die Wolle sortiert. Die Rücken- und Seitenwolle ist die beste Wolle zum Spinnen. Die Bauchwolle ist weniger geeignet, weil das Schaf immer auf dem Bauch liegt und somit viel mit Dreck in Berührung kommt; dann bleibt die Wolle kurz und filzig. Nun also ist gute und schlechte Wolle voneinander getrennt und das Spinnen kann beginnen. Es wird das selbe Spinnrad gebraucht, was man auch zum Flachsspinnen gebraucht, nur mit dem Unterschied, daß Flachs vom Rocken, und die Wolle frei aus der Hand gesponnen wird. Man nimmt einen kleinen Teil der Wolle und breitet sie ganz fein mit der Hand aus (das können schon Kinder machen), so daß man bald jedes Fädchen sehen kann. Mit dem Ausbreiten fällt noch immer etwas Unrat heraus. Beim Spinnen hält man nun diese Wolle leicht in der linken Hand, und mit der rechten Hand spinnt man den Faden zur Spule hin. Man muß bemüht sein, einen schönen glatten Faden zu bekommen und möglichst auch dünn. Ist die Spule nun voll, so kommt die zweite und dann die dritte Spule dran, nun fährt man in der gleichen Arbeitsweise fort wie bei der ersten. Das Spinnrad soll auch einen mäßigen Lauf haben, also nicht so feste treten, dann kann leicht der Faden drall werden, das heißt, er kräuselt sich ineinander. Sind die drei Spulen voll, so beginnt das Zwirnen. Man gibt durch jede Spule eine Stricknadel. Nun setzt man alle drei Spulen senkrecht nebeneinander auf einen Binsenstuhl. Die Stricknadeln gehen ja durch die Binsen, und somit haben die Spulen Halt und können sich trotzdem leicht umdrehen. Nun faßt man von jeder Spule das Ende des Fadens und bringt die drei Fäden zusammen zum Spinnrad auf die leere Spule. Jetzt wird das Spinnrad in Bewegung gebracht, und es muß jetzt anstatt rechts links laufen.

Der Stuhl mit den Spulen steht so ungefähr einen Meter vom Spinnrad entfernt. Die Fäden laufen gleichmäßig und leicht durch die rechte Hand. Auch darf man wiederum nicht zu schnell treten, damit, wie schon vorher angegeben, das Garn nicht zu drall wird. Nachdem die Spule voll ist, wird das Garn abgespult auf den Haspel, und nach einem gewissen Klicken des Haspels ist ein Bind fertig, man knotet einen Faden herum und macht so weiter, bis man fünf Bind hat, damit ist eine Lage fix und fertig. Es gibt ja auch schwarze Schafe, die dunkelbraune Wolle tragen. Hatte man gerne melierte Wolle, so nahm man zwei weiße Spulen und eine schwarze Spule und ließ die zusammen laufen. Das Wollespinnen machte Spaß. Sogar Männer konnten es. Ich habe hier einen alten Mann gekannt, der im letzten Krieg manche Frauen das Spinnen gelehrt hat. Man konnte nun mit dem selbstgesponnenen Garn so allerhand schöne Sachen machen. Zunächst wurden Strümpfe und Socken gestrickt. Strümpfe wurden schwarz gefärbt, weil es für Frauen und Mädchen doch besser aussah. Die Männer trugen ihre Socken in ihrer natürlichen Farbe. Wir strickten auch Pullover, Westen und Schals. Die waren, nachdem sie gewaschen waren, schneeweiß. Somit waren wir für den Winter gut gerüstet.

Ich muß immer noch meiner Mutter danken, daß sie mich das Spinnen gelehrt hat. Keiner weiß, was man alles im Leben noch gebrauchen muß.

## Frageliste 40: DÖRFLICHE KLEIDUNG (1900-1914)

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: ca. 1910 bis heute  
 Niederschrift: 1969

Manuskript Nr. 3643

## Säuglingskleidung

Die Säuglinge wurden zu damaliger Zeit alle gewickelt. Man nannte es: "in'n Puck". Der Säugling bekam ein langes Hemdchen mit langem Ärmel. Darüber im Winter ein dunkles Strickjäckchen und dann ein dunkles Flanelljäckchen, alles mit langem Arm. Hinten wurde es mit Bändchen zugemacht, so wie auch vorne am Arm. Dann kam eine große breite Nabelbinde, dann die richtige Windel, ein dunkelblaues oder braunes viereckiges Tuch aus Baumwolle. Weiße Windeln gab es damals noch nicht. Über all dieses kam wieder ein wollenes Tuch, ziemlich dick und lang. Am Fußende wurde das Tuch umgeschlagen, so daß das untere Ende bis über die Brustmitte reichte. Nun kam die große Windel darüber, 1 1/2 m lang, 15 cm breit. Zuletzt kam das Einschlagtuch, "Lure" genannt. Am Fußende wurde es wieder eingeschlagen und dann auch zur Seite hin eingeschlagen. Um das Köpfchen herum lag die Lure ganz lose. Wenn nun der Säugling mal aufgehoben wurde, so legte man ihm die Lure um das Köpfchen als Schutz vor Zugluft. Dreimal am Tag wurde er trockengelegt. Baden kannte man noch nicht. Aber jeden Morgen tüchtig abwaschen mit laufendem Wasser (Grabenwasser oder Regenwasser). Puder kannte man auch noch nicht, höchstens eine Borsalbe. Die Windeln wurden in Seifenlauge gewaschen und im Graben oder Teich nachgespült. Kochen konnte man die Wäsche nicht, weil es alles dunkle Sachen waren, und die Farben waren auch nicht so echt wie heute. In dieser Kleidung verbrachten die Säuglinge sechs bis acht Wochen, dann erst wurde die Lure mal weggelassen. Strampelhöschen kannte man erst, als ich heiratete. Die Säuglingsachen wurden meistens von einer Hausnäherin gemacht. Es war Sitte, daß die Säuglingsausstattung (Erstgeborener) vom Elternhaus kam.

## Taufkleidung

Zur Taufe wurde der Säugling in Weiß gekleidet. Das Jäckchen war aus weißem Flanellstoff mit vielen Spitzen ("Kanten") besetzt. Am Hals eine weiße "Rüsche". Die Lure war aus festem weißen Stoff und etwas gemustert. Taufkleidchen kannte man dazumal noch nicht, die kamen erst so um 1910 herum. Auf dem Kopf hatte der Säugling ein Mützchen fast ganz aus Spitze gearbeitet. Fast jede Familie hatte ihre eigene Taufkleidung. Die mußte manchmal zwei Generationen aushalten. Die Paten trugen bei der Taufe ihren besten Sonntagsstaat. Der Pate einen schwarzen Gehrock ("Schlipsenrock"). Als Kopfbedeckung einer steifen runden schwarzen Hut ("Bibi"). Die Patin hatte ihr schwarzseidenes Kleid an mit seidener Halbschürze, dazu den ganzen Goldschmuck. Wenn der

Säugling aus der Puck heraus war, brachten die Taufpaten das Patenkleidchen ungenäht. Zum Schulbeginn eine Schultasche, und zur ersten heiligen Kommunion bekam das Patenkind ein Gebetbuch. Die Taufpaten wurden immer hoch geehrt. Später schrieb das Patenkind einen Neujahrsbrief für die Paten und gab ihn auch eigenhändig ab, wofür es mit einem guten Geldstück belohnt wurde.

Nachträglich möchte ich noch eben die Wiege des Säuglings beschreiben. Viele hatten eine hölzerne Wiege, ein großer viereckiger Kasten, und dann nur zum Schaukeln gebaut. Aufgefüllt war die Wiege mit Heu, darüber ein dünnes Federbett. Als Kopfkissen und zum Zudecken ein Federkissen mit buntem kariertem Bezug. Wir hatten eine große Wiege aus Weiden geflochten, selbstgemacht. Sie war auf einem Gestell mit vier großen Rädern befestigt. Wir großen Kinder mußten viel wiegen, und wenn es schnell gehen sollte, so kam eine Schnur daran, und dann ging es ri ra rutsch durch die Küche. Es ging eine regelrechte Fahrbahn durch die Küche. Der Säugling kam nur über Tag in die Wiege, des Nachts schlief er mit den Eltern zusammen im Bett. Die Mutter hatte ihn neben sich liegen. Eine angenehme Nachtruhe war es für alle drei nicht.

## Kleinkinder

Meistens mit dem ersten Vierteljahr bekam das Kind ein Kleidchen und auch ein Unterröckchen. Das Kleidchen wurde von der Hausnäherin gemacht. Es war ähnlich so wie heute das Dirndkleid, aber mit hochstehendem Börtchen und lang. Wenn das Kind zu laufen anfang, bekam es auch eine Schürze dazu aus blauem Druck. Das nähte die Mutter schon selbst. Kleid und Schürze waren sehr lang. Die Füße kamen kaum zum Vorschein. An den Füßen trug das Kind schon beim Beginn des Laufens leichte hohe Holzschuhe. Es waren auch wohl manchmal Holzschuhe, die schon von älteren Geschwistern getragen waren. Die Holzschuhe wurden mit einem blauen Leinenband festgemacht. Zu beiden Seiten vom Knöchel wurde mit einem glühenden Nagel ein Loch in den Holzschuh gebohrt. Hierdurch kam das Band. Es wurde um das Gelenk geschlungen und vorne in einer Schleife geknotet. Vom dritten bis vierten Lebensjahr gingen Knaben und Mädchen egal. Dann bekam der Knabe die erste Hose. Er mußte aber zunächst stubenrein sein. Die Hose reichte bis über die Knöchel und wurde mit einem Leibchen getragen. Hinten hatte die Hose eine Klappe ("Klappbux"), die mit Knöpfen am Leibchen festgemacht wurde.

## Schulkinder

## a) Knaben

Zum Schulbeginn bekam der Knabe dann einen neuen Anzug. Der Stoff war in der Art eines Drillstoffes. Die Hose lang, auch eine "Klappbux". Der Rock war ganz zugeknöpft, oben mit einem Stehkragen. An die Füße kamen zunächst

noch Strümpfe mit Holzschuhen. Die Strümpfe wurden mit einem Band unterm Knie gehalten. Schuhe kamen vor dem dritten Schuljahr nicht in Frage, und dann bloß für die Kirche. Im Sommer trugen die Jungens einen gestreiften oder blauen Kittel ("Bußrump"). Er war wie ein Hemd gearbeitet, lang bis zu den Knien und recht weit am Hals mit einem Stehbörtchen. Vorne bis über die Brust war er zugeknöpft. In späteren Jahren kamen die wadenlangen Hosen auf, aber nur für sonntags. Der Haarschnitt des Jungen war immer glatt herunter. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß es mit Schere und Kamm gemacht wurde. Später kam die Haarmaschine auf. Aber alles wurde zu Hause gemacht. Im Winter trugen die Jungens eine Mütze, die sie über die Ohren ziehen konnten. Sie gingen auch ohne Überzieher oder Mantel zur Schule und zur Kirche.

#### b) Mädchen

Die Mädchen hatten nur ein Schulkleid für Winter und Sommer. Allerdings mußte es ja zu Hause ausgezogen werden. Das Kleid bestand aus zwei Teilen, Rock und Taille. Die Taille war gefüttert und vorne mit Haken und Ösen zugemacht. Am Hals ein hohes Stehbörtchen. Der Rock war reichlich weit und lang. Im Bord gekräuselt und auf der Seite mit Haken und Ösen zugemacht. Im Schlitz war auch eine Tasche aus Flanell ("Schnell") angebracht. Über dem Kleid trugen wir eine blau gedruckte Schürze, die war oben an einer sechs Zentimeter breiten Passe hinten und vorne angekräuselt und hinten mit einem Knopf zugemacht. Im Ärmelloch war auch ein Streifen von einer Hand breit eingekräuselt. Im Winter trug man wollene Umschlagtücher zur Schule und Kirche. Erst später bekam man einen Mantel für die Kirche. Als Kopfschutz trug man im Winter eine gekaufte Mütze, die wurde mit Haken und Ösen unter dem Kinn zugemacht. Rundherum war eine Krause angebracht von demselben Stoff. Am Hals war es eine große Krause, die halbwegs über die Schulter reichte. Wenn die erste Schultasche verschlissen war, dann nähte die Mutter uns eine aus einem Jutesack. Obenauf stickte die Mutter unseren Namen, und ringsherum machte sie aus schwarzer Wolle einen Zick-zack-Streifen. Die Jungens trugen die Tasche mit einem dicken Band über jede Schulter, so ähnlich wie ein Rucksack. Als Unterrock trugen wir einen dicken roten Waffelrock, und sonntags kam ein schwarzer Damastrock darüber. Die wurden ohne Leibchen getragen. Im Bord eingelegt mit vielen Falten und auf der Seite zugemacht mit Haken und Ösen. Einen weißen Unterrock gab es für uns Kinder noch nicht. Erwähnen möchte ich noch, daß die Mutter die Röcke selbst nähte und auch die Hemden aus Bauernleinen mit Ärmeln und Börtchen, alles mit der Hand. Unterhosen gab es auch für uns Mädchen noch nicht, wohl für die Jungens. Erst als wir aus der Schule waren, bekamen wir Unterhosen, auch Beinkleider genannt, aber keine geschlossenen. Das Teil bestand aus zwei Beinlängen, die fast zur Wade reichten. Nach oben hin liefen sie auseinander und kamen im Bord wieder zusammen, und dann reichlich in Falten gelegt und mit einem Leinenband festgemacht. Der Stoff war dunkel und wollig, Molton ("Moltunn"). Die Strümpfe waren selbst gestrickt, zwei rechts, zwei links, und reichten bis ans Knie, wurden

dann mit Band aufgehalten, was man sich beim Schneider holen konnte. Es waren feste Webkanten vom Stoff, die der Schneider zu Beginn des Nähens erst vom Stoff abschnitt. In späteren Jahren kam das Gummiband auf. Das erste Kleid ohne Stehbördchen bekam ich um 1920 herum. Bis dahin hatte ich auch noch kein Sommerkleid aus leichtem Stoff. Ich hatte wohl eine Sommerbluse, aber noch mit steifem Bördchen und gefüttert. Sonntags trugen wir auch einen derben Strohhut mit herabhängendem Band. Er mußte für mehrere Jahre reichen. Zur Schule trugen wir immer Holzschuhe, und auch die ersten Jahre noch zur Kirche. Dann bekamen wir ein Paar Lederschuhe zum Knöpfen. Sie wurden reichlich groß genommen, so daß sie die ersten Jahre noch paßten. Man konnte die Schuhe schon fertig kaufen, und man konnte sie auch beim Schuster anfertigen lassen. Am Samstag wurden die Schuhe gewichst. Es war eine harte Wichse, die man erst naß machen mußte, und dann konnte man sie auftragen. Im Winter wurden sie öfters mit Fett (Tran) eingeschmiert, damit das Leder nicht so hart wurde. Aufbewahrt wurden die Schuhe unter dem Bett.

#### Auswohnen

Als ich zwanzig Jahre alt war, kam ich für ein Jahr ins Internat<sup>1</sup>, um den Haushalt und die Küche zu erlernen. Als Wäsche nahm ich vier Hemden mit aus Leinen, mit Bördchen und Ärmeln, selbst genäht. Zwei weiße Nachtjacken mit Spitze und ein paar Beinkleider. Kleider und Schürzen waren aus hellem Druck. Ein Paar Schuhe für den Sonntag und ein Paar für den Werktag. Ich bekam einen Reisekorb mit. Damals bekam ich eine Uhr mit langer Kette. Auch einen Pelz hatte ich damals, einen schmalen, langen.

#### Kleidung der Brautleute

##### a) Männer

Die Männer trugen einen Gehrock ("Schlipsenrock"), darunter eine buntseidene Weste, mit Taschenuhr und goldener Kette. Auch war ein Myrtensträußchen am Rock. Auf dem Kopf trugen sie einen runden steifen schwarzen Hut ("Bibi"). Bis 1920 wurde hier noch kein Zylinder getragen.

##### b) Frauen

Ich habe 1923 geheiratet. Ich hatte ein langes, weites, schwarzseidenes Kleid. Rock und Taille waren schon zusammen, auch ohne Stehkragen. Denn wir Jugendlichen wichen schon allmählich von den Alten ab. Als Kopfbedeckung einen weißen Schleier mit dem Kleid eben lang und dann einen kräftigen Myrtenkranz. Das Brautkleid wurde an allen hohen Festtagen angezogen, auch an Hochzeiten, aber nicht zur Trauer und etwa zum Ball. Meine Mutter ist um 1884 geheiratet, mit schwarzseidenem Kleid und "Lungschale"<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> vgl. dazu Ms. 4947, Klösterliches Internat.

<sup>2</sup> Beschreibung s. in Ms. 4111, Verlobung und Hochzeit.

### Mädchenbekleidung

Als ich ein Mädchen war, hatten wir als allerbestes ein gutes schwarzes Kleid. Dazumal gab es noch guten, derben Stoff. Das Kleid wurde an allen hohen Festtagen und auch, wenn wir zur heiligen Kommunion gingen, angezogen. Für den gewöhnlichen Sonntag hatten wir ein paar andere Kleider, aber viel zum Wechseln war nicht da. Wenn wir wiederkamen aus der Kirche, wurden Schuhe und Kleid ausgezogen. Es kam das Sonntagsnachmittagszeug an die Reihe. Das Kleid war etwas besser als das Werktagskleid, dann eine Trägerschürze aus hellem Druck, kariert oder gestreift, und dann blankgescheuerte Holzschuhe. Am Werktag trugen wir ein blau gedrucktes Kleid mit Vorbindschürzen aus blauem Leinen.

### Männerbekleidung

Mein Vater trug sonntags immer einen dunklen Anzug. Nur die obersten Knöpfe waren zugemacht. Die Uhrkette auf der Weste war immer sichtbar. Die Hose hatte noch keine Bügelfalte. Er trug Kragen mit Vorhemd, meist war es so eine Art von Gummi. Man nannte es "Schamieschen". Die jüngeren Männer trugen gestärkte Sachen. Eine Zeitlang, ich weiß mich noch als Kind zu erinnern, trugen die Jungmänner einen ganz hohen Kragen. Dann wurde gesagt: Er trägt einen hohen Vatertöter. Mit diesem Wort muß wohl eine Geschichte verbunden sein.

Die Weißwäsche wurde meistens zu Hause gestärkt. Später konnte man sie zu einer Wäscherei bringen. Bei hohen Anlässen wurden auch Manschetten getragen. Als Kopfbedeckung trug mein Vater eine Schirmmütze ("Kips"), die Jungmänner weiße Hüte.

Die Haarfrisur war meistens glatt. Vorne wurde das Haar zur Seite gekämmt. Mein Mann hatte einen Schnurrbart, auch eine Schnurrbartbinde. Auch trugen sie hohe Schuhe mit Haken.

### Frauenbekleidung

Als ich noch Kind war, trugen die älteren Frauen ziemlich lange und weite Kleider. Die Taille wurde über dem Rock getragen mit kleinem Schößchen. Das ganze Kleid war unterfüttert. Die Taille eng anschließend mit Stäbchen befestigt, auch das Bördchen. Die Ärmel waren vom Ellbogen nach oben mit einem weiten Puff versehen (Puffärmel). Am Hals war eine weiße "Rüsche", ebenfalls unten am Ärmel. Der Rock hatte unten ein breites (0,15 cm) Stoßband, und dann kam ganz unten die Plüschlitze. Die Stoffe waren schwer und fast unverschleißbar.

Tanz gab es sehr wenig. Alle zwei Jahre ein Schützenfest. Dann konnte es schon sein, daß ein junges Mädchen eine weiße Bluse bekam. Zum Ausgehen trug man eine helle Trägerschürze. Im Internat trugen wir am Sonntagnachmittag ein weißes Spitzenschürzchen. Einzelne Frauen trugen Kapotthütchen,

die älteren eine "Müske". Die jungen Mädchen trugen große Hüte mit großen Straußenfedern, die viel Geld kosteten. Als Schulmädchen trug ich glatt gekämmtes Haar mit langen Zöpfen. Sobald wir aus der Schule waren, bekam man vorne ins Haar einen großen runden Kamm gesteckt. Die Zöpfe wurden als eine Krone aufgesteckt. Die Schuhe waren einfache Knopfschuhe mit breitem flachen Absatz.

### Werktagskleidung

#### Männer

Mein Vater trug bei der Arbeit eine Pilohose mit einem gestreiften oder dunkelblauen Kittel ("Busrun"), ich habe davon vorne schon berichtet. Manchesters kam bei uns erst vor gut 30 Jahren auf. Dunkle Vorhemden trug man nur Sonntagsnachmittags und zum Ausgehen. Die wurden selbst genäht. Im Bauernhaus trug man nur Holzschuhe, Pantoffeln kannte man nicht.

#### Frauen

Die Frauen trugen als Arbeitskleidung blaugedruckte Kleidung. In der Küche hatte man blauleinene Vorbindschürzen, im Stall und bei allen groben Arbeiten eine Schürze aus Jutesäcken. Man nannte sie "Schluff". Bei der Getreidernte einen weißen bepunkteten Schlapphut. Er wurde hinten und vorne mit Bändern vom selben Stoff zugebunden. Man sah darin aus wie eine Ordensschwester. Die Hüte konnte man im Geschäft kaufen. In einzelnen Bauernfamilien sind sie noch da.

### Trauerkleidung

Bei Trauer in der Familie wurde ein Jahr und sechs Wochen tief schwarz getragen. Frauen trugen einen schwarzen Krepphut, wer es sich leisten konnte, mit einem Schleier daran. Die alten Bauersfrauen bekamen statt der weißen Blumen auf der "Müske" tief schwarze Blumen. Als ich noch Kind war, wurde das weiße Totenhemd von den Nachbarn im Trauerhause genäht. Auch das Einsargen wurde von den Nachbarn gemacht. Verstorbene Frauen bekamen eine Spitzenmütze in weiß.

### Kleidung des Bürgertums

Ja, bei einigen Frauen konnte man wohl sehen, daß sie aus einem besseren Stand kamen. Lehrer, Beamte und Kaufleute. Manche dieser Frauen trugen schon Halbschuhe mit einer seidenen Schleife. Am Schirm war eine Schleife angebracht, und auch den großen Federhut nicht zu vergessen. Kostüm und Fahrrad waren eine ganze Seltenheit. Keiner nahm Urlaub und ging ins Bad.

Unser Hausarzt ging früher in einem weiten Mantel mit Schulterkragen. Die Bauern trafen sich sonntagsnachmittags an einem bestimmten Ort und spielten Karten. Die Lehrerin trug in der Schule ein schwarzes Kleid mit einer schwarzen Trägerschürze aus Lüster.

#### Handarbeiten

Von dem Handarbeitsunterricht weiß ich folgendes zu erzählen. Wir mußten zuerst ein Läppchen stricken, dann eine Ferse machen, und zuletzt den ganzen Strumpf stricken. Wenn man das konnte, fing das Nähen an. Wir bekamen ein viereckiges Tuch 50 x 50 cm ("Naihdok"). Hierauf wurden allerlei Nähte gemacht, einfache Naht, Kappnaht, Steppnaht, Knopf annähen, Knopfloch machen, Haken und Ösen ansetzen. Hohlnaht machen, und mit rotem Garn wurden Zickzack-Nähte gemacht. Zuletzt wurde das Tuch mit einer Leinenlitze eingefäbt. Dann fing das Sticken an. Wir bekamen ein viereckiges Gittertuch 30 x 30 cm. Hierauf mußten wir Buchstaben in Kreuzstich mit rotem Faden machen. Erst kamen die kleinen Buchstaben und dann die großen. Ganz früher, als meine Mutter heiratete, wurden die Anfangsbuchstaben in rotem Kreuzstich in die Wäsche gestickt. Das letzte Jahr in der Schule mußten wir ein Hemd machen, mit Bördchen, Ärmel, mit Keil, unten kamen an jede Seite zwei schräg geschnittene Keile.

Erwähnen möchte ich noch nachträglich, daß wir zum Sticken eine Vorlage hatten. Modezeitungen gab es noch nicht.

Die Näherin kam ins Haus zum Nähen<sup>3</sup>. Anzüge wurden beim Schneider in der Werkstatt gemacht. Er hatte ein schwarzes großes Bügeleisen. Die Bolzen wurden im Feuer glühend gemacht.

<sup>3</sup> vgl. Ms. 6174, Die Näherin kommt ins Haus.

#### Frageliste 21: TRACHTENSTÜCKE

Berichtsort: Graes und Alstätte  
Berichtszeit: um 1900 bis heute  
Niederschrift: 1968

Manuskript Nr. 3342

#### Die Kleidung

Früher trug man fast immer Holzschuhe. Jeder hatte mehrere Paar. Bis zu zehn Jahren trugen die Kinder nur Holzschuhe, und dann gab es Schuhe, aber nur für die Kirche. Die alten Leute gingen immer mit blankgescheuerten Holzschuhen zur Kirche. Die Frauen trugen im Winter einen dicken Umhänger, sehr groß, so ähnlich wie eine Pelerine. Im Sommer hatten sie einen kleinen seidenen Umhänger, der reichte bis zur Hüfte. An Feiertagen wurde die "Lungschale"<sup>1</sup> getragen. Es war ein ganz feines Tuch, schwarz. Ich habe es schon genau beschrieben<sup>2</sup>. Dieses Tuch wurde nämlich auch von der Braut getragen.

Wenn die Frauen ausgingen, so trugen sie ein buntes Umschlagtuch aus Wolle, aber auch im Dreieck, weiter eine schwarz-seidene Verbindeschürze mit Spitze. Die Kleidung war vor allen Dingen deftig und haltbar. Es gab zur damaligen Zeit auch nicht so oft was Neues. Ich habe noch bis vor wenigen Jahren ein Kleid von meiner Mutter getragen, das sie schon als junges Mädchen getragen hatte. Die Frauen waren sehr sauber in ihrer Kleidung. Draußen wurde das Kleid immer aufgenommen, damit kein Dreck heran kam. Als besten Unterrock trug man einen schwarzen Damastrock, und darunter war ein ganz dicker roter Wollrock, "Nückrock" genannt, im "Waffelmuster": Das waren Kästchen, etwas vertieft, das heißt, er war nicht ganz glatt. Der Stoff wurde im Geschäft gekauft, wir kauften fast immer in Wessum. Diese Unterröcke wurden selbst mit der Hand genäht.

Im Geschäft kaufte man auch den einfachen glatten Stoff aus feinem schwarzen Damast für die Damaströcke. Das war der beste Unterrock, den bekamen wir auch zur Kommunion. Er wurde direkt unter dem Kleid getragen. Aber der Nückrock war wärmer. Ich weiß dies alles von meiner Mutter. Auch die Tracht gehörte meiner Mutter.

"Rump" war eine dicke Unterjacke für den Winter, von Männern und Frauen getragen. Das "Rümpken", auch "Untertalge" (Untertaille) genannt, war ohne Ärmel und leicht; es wurde nur von den Frauen über dem Hemd getragen.

Die Männer trugen an Festtagen ihren schwarzen Gehrock, "Schlipsisrock" oder "Tabbert" genannt. Derselbe diente auch als Hochzeitsstaat. Bei der Arbeit zogen die Männer ein "Busrun" an. Es war ein blauer Leinenkittel, ziem-

<sup>1</sup> von "Iongshawl"

<sup>2</sup> vgl. Ms. 4111 zu Frageliste 8 (Hochzeit)

lich weit gearbeitet, nicht eng anschließend wie heute. Er wurde über den Kopf gezogen. An Hals und Ärmeln war er stark eingekräuselt und mit einem Börtchen versehen. Bis zur Brustmitte waren ein paar Knöpfe angebracht. Durch das Börtchen war ein Leinenband durchgezogen. Unten fiel das Busrun ziemlich weit aus und reichte fast bis zu den Knien. - Wenn das Busrun noch ziemlich neu war, wurde es zum Ausgehen, mitunter sogar zum Kirchgang getragen. Angefertigt wurde es von einem Hausschneider oder einer Hausnäherin, alles mit der Hand. Späterhin hat man es schon fertig kaufen können. Es wird immer noch der Satz von früher gebraucht: "Jann Busrun is für alles gutt". Der "Wams" war ein dicker Rock anstelle eines Überziehers. Polter trugen nachts die Kinder im Bett, ein langes Flanellkleid. Bei den alten Leuten kannte man weder Nachtjacke noch Nachthemd noch Schlafanzug.

#### Kopfbedeckung

Die alten Frauen trugen als Kopfbedeckung zur Kirche und für festliche Angelegenheiten eine "Müske". Das war eine anschließende Haube, mit Perlen bestickt. Fast in jedem Ort waren die "Müsken" verschieden. Man konnte gleich an der Müske erkennen, woher die Frau kam. Im Raum von Stadtlohn, Vreden und Lünten waren die Müsken weiß mit himmelblauen Schleifen und Bändern. Hier bei uns war die Müske schwarz aus Tüll und Spitzen. Vorne zum Zuz machen war eine große schwarze Schleife (15 cm breit), deren Enden noch über die Taille hingen, hinten ebenfalls so.

Zu beiden Seiten hingen die großen goldenen Ohrgehänge, "Ohrbellen" genannt. Sie hingen direkt an der Mütze, waren nicht im Ohr festgemacht. Oben auf der Müske war ein weißer Blumenkranz, und wenn sie in Trauer waren, dann kam eine schwarze Rose darauf. Zur Vermählung kam der Myrtenkranz auf die Müske.

Die Müske wurde von einer Näherin gemacht. Die nötigen Sachen dafür konnte man im Laden kaufen. Meine Mutter hatte auf ihrer Mütze hinten auf dem Kopf eine seidene Platte mit einem einfachen Muster, und da hingen Fransen dran. Die Platte war so groß wie ein Teller. Und an der Seite waren kleine schwarze Schleifen, ganz kleine.

Meine Mutter hatte unten in ihrem Schrank extra eine ganze Lade, wo sie die Mützen aufbewahrte. So breit wie der Schrank war, so lang waren auch die Laden. Ganz große Laden, die waren nur für die Mützchen. Den Schrank nannten wir "Kleerkast", er stand in der Besten Stube.

Bei uns ist voriges Jahr (1978) die letzte Frau gestorben, die noch diese Art Müske trug. Sie war 90 Jahre alt. Somit war auch die Müske ausgestorben.

Zum Ausgang oder zur Visite hatten die Frauen eine "Kapuze", besonders im Winter. Dieselbe konnte man im Geschäft fertig kaufen. Sie war aus dickem Stoff gearbeitet und auch wohl mit Seide überzogen. Die Kapuze hatte einen breiten Kragen, der vorne offen in eine Spitze lief. Meine Mutter trug im

Hause ein schwarzes Käppchen, das sie sich immer selbst mit der Hand nähte, und viele Bäuerinnen trugen es so. Das lange Haar war hinten bis hoch im Nacken abgeschnitten, und so weit reichte auch das Käppchen. Vorne war das Haar frei und gescheitelt. Das Haar mußte immer fein glatt gekämmt sein, da durfte kein Härchen verkehrt liegen.

Die Männer trugen fast immer eine runde Kipse mit Schirm. Sie war zum Teil mit Watte gefüllt und mit schwarzer Seide überzogen. Oberhemden und Kragen kannte man zu damaliger Zeit noch nicht. Sie trugen ein weißes Gummilätzchen, das man abwaschen konnte, mit einer kleinen schwarzen Schleife, "Strüksken" genannt. Das ganze nannte man "Schamiesken". Ja, das Schamiesken wird heute noch von den jungen Leuten besungen. ("Da kam ein Schutzmann, faßte ihn am Kragen und riß ihm das ganze Schamiesken kaputt".)

Als Arbeitshosen wurden "Pliohosen" getragen, von hellblauer Farbe, man nannte sie "Bomsiedene Buxe". Der Ausdruck kommt wohl daher, weil der Stoff von außen einen seidenen Schimmer hatte. Ja, man trug sie mitunter zum Kirchgang.

#### Schmuck

Die Bauernfrauen trugen sehr viel Schmuck, die jungen Mädchen kaum. Als Hauptschmuck kam wohl an erster Stelle ein großes Kreuz mit Kette aus Gold. Manchmal war es ein Erbstück. Dann eine dicke Brosche und Ohrgehänge, ebenfalls aus Gold, und fast zu jedem Finger ein Ring mit Steinen oder Krone. Der Schmuck wurde meistens vom Bräutigam zur Hochzeit gekauft. Das Kreuz mit Kette wurde auch jeden Sonntag getragen. Ich habe dieses Schmuckstück von meiner Mutter geerbt und trage es auch immer bei festlichen Angelegenheiten. Ich sehe auch heute noch ältere Frauen, die Kreuz und Kette von früher tragen. Der Mann trug eine goldene Uhrkette vorne über der Weste. Mein Mann hatte sie schon vom Großvater geerbt. Jetzt habe ich die Uhrkette meinem kleinen Enkel (ältester Junge) zur ersten heiligen Kommunion geschenkt mit der Bemerkung, er müßte sie als dauerndes Andenken bewahren und nicht veräußern.

So wurde großer Wert auf diese Sachen gelegt, sie galten fast als Schatz des Hauses.

Anschließend möchte ich noch nachträglich etwas erwähnen, was die bäuerliche Tracht angeht. Wir haben hier in Aistätte vor ein paar Jahren eine neue Weihnachtskrippe bekommen. Die Figuren (Hirten) sind nach hiesigen Leuten gemacht worden. Es ist auch eine alte Frau mit Müske und Kreuz dabei. Auch ein ganz alter Opa, der noch lebt. Er hat vor kurzem seinen 101. Geburtstag gefeiert. Ferner ist in der Krippe auch ein Kiepenkerl mit blauem Kittel sowie mehrere Bauernkinder. Wirklich sehenswert.





gemacht. Es gab noch keine Matratzen, nur Stroh als Unterlage (mit viel Flöhen), aber dicke Federbetten. Die Bauern hatten alle Gänse, und somit waren sie immer mit Federn versorgt. Staubwischen kannte man nicht, nur Spinnengewebe wegmachen ("Spinnen jagen") und ab und zu Fensterputzen.

#### Das zweite Frühstück

Man sagte in platt "Tien Ühr". Den Personen, die nun draußen arbeiten mußten, wurde das Frühstück gebracht, vor allem, wenn schwer gearbeitet wurde, besonders in der Ernte, sowie beim Grasmähen. Alles mußte ja noch mit der Hand gemacht werden. Es wurde meistens Buchweizenpfannekuchen mit viel Bratspeck gebracht. Dazu gab es gekochte Milch. Sie kam in ein Gefäß aus Emaille, zirka 30 cm hoch und auch so weit, dann mit einem Deckel und Henkel. Man nannte es Dümpe. Ab und zu gab es auch wohl Schinkenbutterbrote, manchmal auch nur Stuten mit Brot. Es richtete sich ganz nach der Arbeit. Der Kaffee wurde in einer Blechbüchse gebracht, man nannte sie "Kaffiebüßken". Die Tassen waren nur so Kümpekes ohne Öhrchen. Butterbrote, Pfannekuchen, Tassen wurden in einem viereckigen Korb mitgenommen ("Drinkerkorf"). Man konnte sie beim Korbmacher kaufen, denn in solchen Körben wurde auch die Butter zum Händler oder Markt gebracht ("Butterkorf"). Man kannte auch früher keine Spiegeleier. Wenn ein Ei gebraucht wurde, dann nur gekocht. Man kannte doch auch weder Kuchen noch Pudding. An besonderen Festtagen gab es dicken Reis.

#### Tischordnung

Die ganze Familie aß an einem Tisch. Es wurde kein Tischtuch aufgelegt. Das kannte man nirgends. Der Bauer saß am oberen Ende des Tisches. Rechts neben ihm die Hausfrau. Dann die Oma, die Magd. (Heute hat man fast gar kein Dienstpersonal mehr.) Es folgten dann die Töchter, alle dem Alter nach. An der linken Seite des Bauern der Knecht oder sonstige Arbeitsleute und dann die Jungens alle dem Alter nach.

#### Vorbereitung der Speisen

Erbsen und Bohnen wurden im Winter alle gedroschen. Im Sommer mußte die Hausfrau das nötige Gemüse aus dem Garten holen. Sie stand meistens damit alleine da. Im Spätherbst wurde das Sauerkraut ("Suermoos") eingemacht in große Holzfässer mit 400 bis 500 l Maß. Die Fässer ("Fäte") waren in der Mitte bauchig, ursprünglich waren es Weinfässer. Den Kaps baute man selber an. Für ein solches Faß mußte man allerhand haben. Dazu half die ganze Familie. Der Kaps wurde geschabt und lagenweise in das Faß gegeben mit Salz, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren. Dann wurde er immer wieder von den Männern mit neuen Holzschuhen festgetreten. War das Faß eine Handbreit vom Rand voll, so kam ein rundes Brett darauf. Dann kam ein schwerer

Stein darauf ("Kieseling"). Hernach kam ungefähr bis zum Rand Wasser hinzu. In vier bis fünf Wochen war das Sauerkraut gebrauchsfertig.

Aufs Butterbrot gab es Immer gute Butter; Margarine kannte man noch nicht. Im Winter zur Schlachtezeit gab es Schmalz aufs Brot. Honig war eine ganze Seltenheit. Nur wer Bienen hatte, bekam ihn zu sehen, aber kaum zu essen, denn der Honig wurde verkauft.

#### Das Essen

Der Bauer gab das Zeichen zum Beten. Wenn Kinder da waren, mußten die Kinder vorbeten. Nach dem Essen wurde auch der "Engel des Herrn" gebetet. Die Hausfrau teilte Speck und Fleisch aus. Der Topf kam in der Mitte des Tisches auf einem runden Brettchen zu stehen. Jeder konnte sich dann was aufgeben auf den Teller. Wurstabrot, Bratkartoffeln und Rühreier wurden gemeinsam aus der Pfanne gegessen. Zum Speck wurde auch wohl ein Stück Brot gegessen. Auch zu dem Papp wurde gerne Brot gegessen. Salat gab es sehr wenig, weil der Garten meist zu kurz kam. Der Salat wurde mit einer warmen Specksoße aus Speckwürfeln, Mehl und Milch, etwas Zucker daran angemacht. Freitags gab es ganz einfache Kost zu Mittag. Entweder eine Bohnensuppe oder einen Topf mit Salzkartoffeln. Die konnte man in Fett, vermischt mit dicker Milch oder Buttermilch stippen. Ein "Pännken met Soeb" stand dann auf dem Tisch.

Noch ein altes Bauerngericht möchte ich kurz erwähnen, was ich erst hier kennengelernt habe, als ich heiratete. Es heißt "Pottstruk". Es wurde folgendermaßen zubereitet: Ein Topf mit Buttermilch wird zum Kochen gebracht. Dann schüttete man soviel Buchweizenmehl oder Weizenmehl hinein, bis das Ganze unter gutem Umrühren zu einem steifen Brei wurde, daß die Gabel darin stehen konnte. Nun wurde dieser Brei auf die Pfannekuchenschüssel gegeben und hier fein verteilt und aufgearbeitet so acht bis zehn Zentimeter hoch. In der Mitte von dem Brei wurde ein faustgroßes Loch gemacht. Nun wurde dieses Loch mit kochender Milch und Speckfett gefüllt. Dann kam die Schüssel auf den Tisch. Jeder Bissen wurde mit der Gabel in das Fettloch gestippt. Es schmeckte auch gut ein Stück Bratspeck dazu. Man mußte immer schön rundherum stechen, daß nicht der Damm von dem Loch brach. Fett und Milch konnten immer wieder nachgefüllt werden. Ich kenne hier einen alten Mann, der noch ab und zu "Pottstruk" verlangt. Ich habe es auch immer gerne gegessen.

#### Das Spülen

Die Teller und Tassen wurden in der Waschkammer in einem Holzbottich in heißem Wasser vor- und kalt nachgespült. Das "Spöflättken" war ein "hölten Fatt", ähnlich dem Butterfaß, mit einem eisernen Band und einem Griff, etwa 25 cm hoch,  $\varnothing$  50-60 cm. Wenn die Teller und Tassen gut abgelaufen waren, dann kamen sie einzeln hinter ein Regal. Auch Gabeln und Löffel konnte man in ein bestimmtes Regal stecken.

### Unterstunde

Bis zwei Uhr war im Sommer immer Ruhepause. Man nannte es "den Ünersten". Dann gab es eine Tasse Bohnenkaffee mit Zucker, "twe Uhrken" nannte man es. Dann ging jeder wieder an seine Arbeit.

### Vesper

Um vier Uhr wurde Vesper gehalten. Wenn alle auf dem Felde waren, so wurden Butterbrote und Kaffee von der Hausfrau hingebacht. Es war Bohnenkaffee mit Zichorien vermischet. Die Butterbrote waren belegt mit Schinken oder Speck.

### Abendessen

Zwischen sieben und acht Uhr wurde das Abendessen eingenommen. Es gab so abwechselnd Pfannekuchen mit Milch oder Kartoffelpfannekuchen, hauptsächlich backte man aber Buchweizenpfannekuchen. Dazu gab es immer ein Stückchen Speck. Buchweizenpfannekuchen backen ("Pannekock") war nicht jedermanns Sache. Hier war vor mehreren Jahren ein Arzt, unser Hausarzt. Wie er mir selber erzählte, hat er seine Frau extra zu einer Bauernfrau geschickt, um das richtige Backen von Buchweizenpfannekuchen zu lernen. Früher wurde auch auf dem Herdfeuer Pfannekuchen gebacken. Es war eigens ein Eisengestell für die Pfanne da, genau passend. Dies wurde am Hahl über das Feuer gehängt. Die Pfanne hatte einen sehr langen Stiel. Die alten Frauen konnten daher den Pfannekuchen ganz geschickt mit der Pfanne wenden. Sie warfen den Pfannekuchen hoch, und dieser kam umgekehrt wieder in die Pfanne zurück. Ein kleines Kunststück. Das Eisengestell für die Pfanne nannte man "Panniser", und dann kam noch das "Pannenmaß", heute heißt es Küchenhelfer.

Der Buchweizen wurde hier auch früher selbst angebaut. Seitdem der Kunstdünger da ist, hat das aufgehört. Im Sommer wurde auch viel dicke Milch und Buttermilch getrunken. Nicht immer gab es Schinkenbutterbrot. Hauptsächlich nur, wenn schwere Arbeit geleistet wurde. Schwarzbrot fehlte nie im Hause. Es konnte auch wohl Salzkartoffeln mit Speck geben. Zu hohen Feiertagen wurde ein "Halber Kopf" gekocht. Nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und eingelegt in Zwiebel und Essig.

### Besuch

Wenn plötzlich Besuch kam, so wurde in der Küche aufgetischt. Wir kannten früher keine bessere Stube. Es gab guten Bohnenkaffee mit Kandiszucker, Stuten mit Schinken und Butter. Die Männer stopften sich später wohl eine gute Pfeife Tabak. Schnaps wurde nicht angeboten. So reichlich war es früher nicht.

### Der Tagesablauf der Gegenwart

Die moderne Zeit geht auch bei den Bauern nicht spurlos vorüber. Man ißt und trinkt ganz anders. Es gibt nicht mehr viel Pfannekuchen und Bratkartoffeln. Dicke Schweine werden nicht mehr geschlachtet. Es gibt ein paarmal in der Woche Bratfleisch. Ich koche auch wohl mehrmals wöchentlich Eintopf. Aber eines ist immer noch geblieben, der westfälische Schinken, daran ißt sich keiner leid. Meine Enkelkinder wollen es gar nicht glauben, wenn ich mal von früher erzähle. Auch mit der Arbeit ist es viel leichter geworden, sowohl draußen als auch im Hause. Alles geht maschinell. Es ist ja auch gut, man bekommt heute für die Landwirtschaft keine Arbeitskräfte mehr. Selbst die Bauernsöhne und -töchter zeigen kein großes Interesse mehr für die Landwirtschaft.

## Frageliste 34: KÖRPERPFLEGE

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1905-1930  
 Niederschrift: 1977

Manuskript Nr. 5973

Nach den damaligen Lebensbedingungen blieb für Körperpflege viel zu wünschen übrig. Es gab doch in keinem Haus ein Badezimmer, und ebenfalls war Baden und Schwimmen ganz unbekannt. Man wusch sich des Morgens nach der Stallarbeit in der Waschküche ("Waschkamer"). Hier war auch die Pumpe. Man wusch sich mit kaltem Wasser. Die Männer pumpten sich einen Eimer mit Wasser voll, und dann ging das Klatschen los. Sie zogen sich den Rock aus und krepelten die Hemdsärmel auf. Frauen und Mädchen wuschen sich in einer Waschschißel aus Blech. Man stellte die Schüssel unter die Pumpe auf den Spülstein. Hier konnte man auch das Waschwasser wieder ausschütten. Man wusch sich immer mit Kernseife ohne Schwamm und Lappen. Nur für Babys wurde eine gute Seife gebraucht und auch ein Schwamm. In der Waschküche hing ein kleiner Spiegel 15 x 15 cm. Darunter war ein kleiner Blechkasten für die Käämme ("Kommkästken"). Es gab grobe Käämme und feine Käämme. Für Kinder wurde meistens der kleine Staubkamm genommen. Es geschah schon wegen Ungeziefer. Samstags wurden Kopf und Haare mit Lauge von Seifenpulver gewaschen, aber warm, dann aber kalt nachgespült. Die Mutter käämme uns die Haare dann mit dem feinen Kamm, das war jedesmal ein erbärmliches Spiel. Die Haare saßen manchmal so fest und waren dazu lang und dick. Die Haare wurden meistens mit etwas Haaröl eingerieben, was es dazumal auch schon gab. In der Schule war es sehr schlimm mit dem Ungeziefer. Man konnte sich kaum davor in acht nehmen. Nicht alle Kinder wuschen sich am Samstag den Kopf. Viele kamen aus ärmlichen Verhältnissen und hatten kein Geld für Seife. Wir wurden öfters von den Lehrpersonen nachgesehen, ob wir den Kopf wohl sauber hatten, und ob wir ein reines Hemd anbekommen hatten. Die Hände wurden vor den Mahlzeiten nicht gewaschen, wenn nicht in Dreck gearbeitet worden war. Anders sah es aus, wenn wir auf dem Felde arbeiten mußten, wie Kartoffeln pflanzen, Runkeln und Kaps pflanzen. Die Erde war meistens feucht, dann können Sie sich denken, wie die Hände aussahen. Nun wurde der Kaffee gebracht. Jetzt wurde jede Pfütze Wasser aufgesucht oder der nächstgelegene Graben, um die Hände von der meisten Erde zu säubern. Fand man aber beides nicht, so putzte man sich die Hände im langen Gras ab. Das meiste kam wohl herunter, und was noch verblieb, so sagte man "Sand schürt de Magen". Trotzdem schmeckte uns der Kaffee und das Butterbrot sehr gut. Eine besondere Pflege für die Hände gab es wohl nicht. Im Spätherbst und Winter gab es öfters spröde, rissige Hände. Sie wurden dann mit ungesalzenem Schmalz oder Raböl eingerieben. Das hatte man ja immer da. Nun noch einmal zurück zu den Haaren. Wollte man schönes krauses Haar haben, so wurden nach der Haarwäsche die Haare in viele kleine Zöpfe stramm geflochten.

Am nächsten Morgen wurden sie sorgfältig losgemacht, und man hatte die schönsten Locken. Dies wurde hauptsächlich zu den hohen Festtagen gemacht. Lange Haare waren immer die Zierde eines Mädchens, aber zum Käämme eine Last.

Zur damaligen Zeit gab es auch keine Zahnpflege. Man kannte kein Zähneputzen, kein Plombieren, nur Zähneziehen ohne Betäubung vom gewöhnlichen Hausarzt. Hatte man früher Zahnschmerzen, so war man wirklich zu bedauern. Man hatte kein Mittel, das einem helfen konnte. Man spülte sich den Mund mit Schnaps aus, was nur für eine kleine Weile half. Dann legte man heiße Kamille auf oder man wärmte den Kopf am Herdfeuer, bis er feurig rot war. Zahnschmerzen waren wohl die häufigste und schlimmste Krankheit, worunter man zu leiden hatte. Und wer sich einmal hatte einen Zahn ziehen lassen, der ging ein zweites Mal nicht wieder hin. Ab 1918 gab es in der nächsten Stadt schon einen Zahnarzt, der die Zähne mit Betäubung zog und auch plombierte. Da habe ich auch den Mut aufgebracht und mir die schlechten Zähne ziehen lassen. In den letzten 50 Jahren wurde doch mehr Wert auf Zahnpflege gelegt. Leider kannte man es früher nicht, und die Mittel waren auch nicht da.

Die Männer rasierten sich meistens in der Küche, denn dort war es hell. Einen Rasierapparat kannte man nicht. Man hatte nur die Rasiermesser, bei denen man das Messer im Griff einklappen konnte. Rasierseife war auch da, aber man ging sparsam damit um, weil die Seife teuer war. Der Pinsel wurde selbst gemacht von Pferdehaaren. Hier und da war auch wohl jemand da, der rasierte und so einen kleinen Nebenverdienst hatte von 10 Pfennig pro Person. Ich kannte einen Mann bei uns, der sich am Samstagabend noch soviel mit Rasieren verdiente, daß er am Sonntag noch einen Stuten zu einer Mark für seine Familie kaufen konnte. Auch kannte ich noch eine alte Frau, die selbst ihren gebrechlichen Mann rasierte, und alles klappte tadellos. Manche ließen sich auch wohl einen Bart wachsen. Viele taten es schon wegen der Bartflechte, weil man hierfür auch keine Mittel hatte. Das Haarschneiden wurde auch selbst gemacht. Die meisten Familien, wo viele Kinder waren, hatten eine Haarschneidemaschine, ("Hoormaschinen"). Der Vater schnitt die Haare bei den Jungens ganz glatt ab. Vorne blieb ein kleiner Teil stehen. Man nannte es "Tüfken". Diese Haare wurden immer hochgekäämme. Später kam der Pony auf. Hingen noch einige Haare zu tief herab, so gebrauchte man die alte Haarschere zum Kürzen. Ja, beim Haarschneiden gab es auch wohl manchen Seufzer, denn die Maschine arbeitete nicht so bequem wie heute. Man war damals auch mit allem zufrieden.

Nun zur Fußpflege. Auch hierauf wurde kein besonderer Wert gelegt. Wir Kinder gingen im Sommer alle barfuß. Zuweilen suchten wir auch wohl einen Graben mit Wasser auf. Hier liefen wir durch das Wasser. Es geschah schon wegen der Hitze. Aber der meiste Dreck ging dann auch wohl herunter. Die Männer, wenn sie sehr im Dreck gearbeitet hatten, nahmen einen Eimer kaltes Wasser, krepelten die Hosen auf und wuschen dann die Beine bis zu den Knien. Es geschah aber nicht allzuoft. Groß und Klein trug damals wollene Strümpfe, die nicht oft gewechselt wurden. Die Kinder hatten nur zwei Paar

Strümpfe, ein Paar für Sonntags und ein Paar für Werktags. Die Großen hatten vielleicht ein Paar mehr. Die Werktagsstrümpfe wurden manchmal ausgeschlagen, damit der größte Dreck herauskam, dann aber wieder angezogen. Was das Schuhwerk anbelangte, so waren die Schuhe entweder zu klein oder zu groß. Sie wurden so lange getragen, bis der Fuß nicht mehr hereinging bei den Kindern. Bekam man neue Schuhe, so wurden sie gleich ein paar Nummern zu groß genommen, für den Fall, daß sie nicht so schnell zu klein wurden, oder damit vielleicht noch ein jüngeres Geschwisterpaar die Schuhe nachtragen konnte. Die Füße hatten manchmal viel zu leiden. Die meisten hatten krumme Zehen. Nur Holzschuhe wurden nach Maß gefertigt. Deswegen waren wir immer froh, wenn wir die Holzschuhe wieder anziehen konnten.

Für Handtücher wurde früher grobes Gerstenkorn und Leinen gebraucht. Frottiertertücher gab es nirgendwo. Am Samstag kamen zwei bis drei reine Handtücher in die Waschküche für die ganze Familie, und das mußte reichen für die ganze Woche. Inzwischen wurden sie noch manchmal getrocknet. Zum Abtrocknen der Hände verfertigte man aus weichen Salzsäcken aus Jute Handtücher. Sie hingen direkt neben der Pumpe. Samstags wurden sie ausgewechselt.

Als ich heiratete, war es schon etwas besser, da hatte jeder sein eigenes Handtuch, das Samstags erneuert wurde.

Die Betten waren früher mit Stroh aufgefüllt. Dabei konnten wir uns vor Flöhen nicht retten. Im Sommer war es sehr schlimm. Wir hatten nachts wenig Ruhe, weil wir fortwährend von den Flöhen gebissen wurden, und man hatte kein Mittel dagegen. Die Bettwäsche wurde nur selten gewechselt. Kurz vor dem 1. Weltkrieg wurde es schon etwas besser. Da bekamen die jungen Brautleute schon Matratzen für das Bett zur Aussteuer mit.

Die Zimmer in den alten Häusern waren alle klein und niedrig. Der Boden hatte keine Bretter, sondern gestampften Lehm oder Kalkgrütze. Die Fenster waren klein, und nur wenige Fenster konnte man öffnen. Es war vielfach in den Zimmern eine muffige Luft. Zu alledem trieben auch die Mäuse ihr Unwesen. Ja, mitunter hatte man sie im Bettstroh sitzen. Man legte wohl Gift aus und setzte Fallen auf. Aber was half das unter so vielen. Man wurde nicht Herr der Lage. Durch alle Ritzen und Fugen konnten sie hindurch.

Nun zu den Toiletten. Den Namen Klosett, Klo und Toilette kannte man nicht. Wir sagten einfach "Unse Hüskén". Wenn wir in der Schule mal mußten, so sagten wir: "Darf ich eben vor die Türe gehen?" Das Hüskén war meistens auf der Tenne am Stall, ohne Wasserspülung, auch kein Klosettpapier gab es, dafür aber Zeitungspapier. Es gab zuweilen auch unansehnliche Überraschungen, besonders bei der Schule. Wenn Sie schon das Hüskén auf dem Mühlenhof besichtigt haben, dann können sie sich ein Bild machen. Auch an den kleinen und mittleren Bahnhöfen war es kaum anders. Heute würde sich da keiner mehr draufsetzen. Sollte die heutige junge Generation noch zur alten Zeit zurückkehren müssen, sie würde buchstäblich zu Grunde gehen. Gott sei dank wurde es in den 20er Jahren doch schon etwas besser. Man wusch sich, und manche badeten sich schon in einem Holzfaß oder in Zinkfässern. Es

kamen auch schon Zinkbadewannen auf. Natürlich mußte man das Wasser in dem großen Viehtopf heiß machen. Das langte dann für mehrere Personen. Für die Kinder gebrauchte ich ein Zinkfaß. Ich steckte dann drei zusammen, und so konnte ich sie auf dem schnellsten Wege sauber bekommen. Der große Aufschwung kam erst nach dem letzten Krieg um 1950 bis 1960 herum. Es kam mehr Geld unter die Leute. Es wurde viel gebaut. Heute gibt es wohl kaum ein Haus mehr, wo nicht ein Badezimmer ist, sowie Wasserleitung warm und kalt und Toiletten mit Wasserspülung. Wir alten Leute begrüßen es. Trotz aller Entbehrungen, die es früher gab, waren die Leute zufrieden und hatten Zeit füreinander. Heute ist alles eine Hetze.

## WIE MAN FRÜHER DEN SONNTAG FEIERTE

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1910 bis heute  
 Niederschrift: 1974

Manuskript Nr. 5197

Der Sonntag wurde in meiner Jugendzeit noch recht wichtig und heilig gehalten. Die Vorbereitung fing schon am Vortage an. Zunächst wurden Hof und Tenne gefegt mit einem großen Besen von Birkenreisern. Die Wege im Garten wurden sauber geharkt. Holzschuhe und Küchentisch wurden mit Holzasche blankgescheuert. Wenn keine Bürste da war, so gebrauchte man Stroh, das fest ineinander gedreht wurde, so groß wie eine Bürste (Strohwiß). Für den Sonntag hatte man extra Holzschuhe. Die Schuhe für die Kirche waren schon zu Anfang der Woche geputzt worden, weil es dazumal noch sehr schlechte Kirchwege gab, und das machte sich ja an den Schuhen ganz besonders bemerkbar. Das Essen wurde auch vorbereitet, wie Kartoffeln schälen und Gemüse fertigmachen. Dann wurde am Samstag immer im Ofen ein Stuten mitgebacken, und wenn es ein hoher Feiertag war, so wurde mal ein Korinthenstuten mitgebacken.

## Kirchenbesuch

Alle Leute gingen zur Kirche, und die in der Nähe wohnten, gingen auch wohl zweimal zur Messe. Zur Nachmittags-Andacht gingen alle ohne Ausnahme. Als ich verheiratet war und nach hier kam, wohnten wir weit von der Kirche, so zirka eine Stunde. Unterwegs trafen wir uns schon mit den Nachbarn und Bekannten, und somit wurde uns der Weg nicht so lang. Nach der Messe ging es dann zu einer bestimmten Wirtschaft. Die Frauen bekamen guten Kaffee mit "Beschüte" (Zwieback), alles unentgeltlich. Die Männer tranken in der Wirtschaft ihren Schnaps. Sie unterhielten sich über die Ereignisse der vergangenen Woche, sprachen über das Wetter, von Viehpreisen und über alles, was so Bauernsache ist. Auch Stöhnen und Klagen nicht zu vergessen. Die Frauen kauften unterdessen schon etwas ein, was sie für die Woche nötig hatten, denn jede Wirtschaft hatte auch noch einen kleinen Lebensmittelladen dazu. Ja, ich muß schon sagen, es waren schöne gesellige Stunden am frühen Sonntagmorgen.

## Kleidung

Wir Kinder trugen im Winter eine "Kapuze" mit Schultertuch. Dazu ein langes Kleid. Wenn die Wege furchtbar dreckig waren, so mußten wir unser Kleid aufnehmen, damit es sauber blieb. Das war ein strenges Gebot der Mutter. Statt Schuhe trugen wir gescheuerte Holzschuhe. Im Sommer trugen wir einen weißen Strohhut mit Band. Auch hatten wir dann Schuhe an.

Alte Männer trugen im Winter eine Schirmmütze. Dazu trugen sie um den Kopf ein großes rotes Taschentuch, das zu einem Dreieck gefaltet ("in Timpen geschlagen") und unterm Kinn zusammen geknotet war. Die Mütze kam darüber; dann waren die Ohren gut geschützt. Die alten Männer taten das alle. Auch trugen sie anstelle von Schuhen gescheuerte Holzschuhe. Sie hatten eine dicke Joppe an. Ältere Frauen trugen noch bis 1933 Kapothüte. Meine Mutter trug eine "Müske". Ferner hatten die alten Frauen im Winter eine dicke Pelerine und trugen ebenfalls wie die Männer gescheuerte Holzschuhe. Im Sommer dagegen hatten sie Schuhe an und trugen einen leichten Umhänger, der bis zum Gesäß reichte. Sie nahmen ein großes Gebetbuch mit zur Kirche, so 20 x 12 cm. Es wurde mit zwei silbernen Klammern zusammen gehalten. Wenn es arg kalt war, dann hatten die Frauen ein buntseidenes Halstuch unterm Kinn zusammen geknotet. Handtaschen hatte man dazumal nicht. Alles kam in die große Kleidertasche, wie Gebetbuch, Taschentuch und Portemonnaie. Wenn man vom Kirchgang heimkam, so zog man sich aus. Sämtliche Sachen kamen sofort in den Schrank. Man zog dann Kleider an für den Nachmittag, die für den Kirchgang zu schlecht waren und für den Werktag zu gut. Man trug ferner nachmittags gescheuerte Holzschuhe.

## Essen

Das Essen war am Sonntag gut und einfach. Zum Frühstück gab es meistens Stuten mit Schinken. Zu Mittag gab es Gemüse mit Kartoffeln durcheinander mit Mettwurst und Speck, und zu hohen Feiertagen gab es auch wohl gekochten "Halber-Kopf", der ein paar Tage vorher mit Zwiebeln und Essig eingelegt worden war. Ostern und Weihnachten wurde auch wohl ein Huhn zur Suppe geschlachtet. Topfbraten kannten wir da noch nicht. Am Abend gab es meistens Buchweizenpfannekuchen, im Winter Apfelpfannekuchen mit Milch.

## Verlauf des Sonntags

Man stand am Sonntag sehr früh auf. Die Eltern gingen immer um sechs Uhr zur ersten Messe. Knechte und Mägde oder die heranwachsenden Kinder versorgten das Vieh. Die Mutter kochte das Essen. Im Sommer legte man sich bis drei Uhr hin. Alles ging dann zur Andacht. Der Vater ging am Nachmittag spazieren und besah im Wald das Holz und im Winter und Frühjahr die Saaten. Die Nachbarn besuchten sich auch wohl gegenseitig. Ab und zu machten die jungen Leute auf der Diele in der Nachbarschaft einen Tanz. Es wurde dann auf der Ziehharmonika gespielt. Am Abend saßen die alten Männer zusammen beim Kartenspiel ("Sollo"). Mitunter schlossen sich die jungen Leute an. Die Mädchen gingen auch wohl zusammen spazieren oder waren im Haus und machten Handarbeiten oder lasen in religiösen Zeitschriften, wie Kalender "Stadt Gottes" und "Hausschatz", ein Sonntagsblatt. So verlief der Sonntag ganz ruhig.

## Der Verlauf des Sonntags in heutiger Zeit

Ganz anders ist es heute mit dem Sonntag. Man fährt mit dem Auto zur Kirche. Man kommt bei keinem Menschen vorbei. Es geht vom Haus ins Auto und vom Auto in die Kirche, und ebenfalls wieder zurück. Man sieht dann auch von der schönen Natur nichts. Das schöne gesellige Beisammensein ist weg. Auch zieht man sich nach dem Kirchgang nicht mehr um. Das Essen ist auch ganz vornehm, Suppe, Braten und Nachtisch. Zur Nachmittags-Andacht geht wohl keiner mehr. Die jungen Leute gehen nachmittags zum Sport. Abends geht es zum Tanzboden. Ja, sie bleiben noch nicht mal mehr im eigenen Ort. Entfernung spielt ja heute keine Rolle mehr, dafür ist das Auto da. Auch das Religiöse auf dem Lande hat sehr nachgelassen. Alles ist anders geworden. Nur die alten Männer machen noch gemeinsam ihren "Sollo" oder Skat.

## Frageliste 38: VOM FERNSEHEN

Berichtsort: Alstätte

Manuskript Nr. 5988

Berichtszeit: um 1925 und 1955 bis heute

Niederschrift: 1977

Früher war das Fernsehen meist in den Wirtschaften. Mein Sohn hatte eine Wirtschaft und legte sich auch zu damaliger Zeit ein Fernsehen zu. Ich weiß mich gut zu erinnern, daß aus allen Straßen der nächsten Umgebung die Leute kamen, besonders die jungen Leute, wenn ein schönes Hörspiel war oder sogar ein Fußball-Länderspiel. Dann war auch nebenbei in der Wirtschaft viel zu tun. Abends besonders waren viele Leute da. Damals war das Fernsehen noch eine ganze Seltenheit. Allmählich, als die Zeiten besser wurden, da kam das Fernsehen schon überall hin, auch zu den Bauern. Ich war auf einer Bauernhochzeit 1955, da hatte die junge Frau statt wie gewöhnlich eine Kuh ein Fernsehgerät zur Aussteuer mitgebracht.

## Meinungen über das Fernsehen

Obwohl ich alt bin, so möchte ich das Fernsehen doch nicht ganz vermissen. Ich habe mir selbst noch einen Apparat zugelegt. Gewiß ist viel Kitsch und Klümmel darin, aber es gibt doch viele interessante Sendungen, die auch von der älteren Generation gern gesehen werden, zum Beispiel Mosaik, Gesundheitsmagazin, die Nachrichten. Dann hat man auch einen Einblick in das, was in der Welt vorgeht. Ferner die Sendung "Aus Natur und Wissenschaft", "Heiteres Beruferaten", das Ohnsorg-Theater, der Internationale Frühschoppen, der Sport, für mich am liebsten ein Reitturnier. Dann das Leben von den beiden Kirchen, und ab und zu eine Gottesdienstübertragung. Für die Kinder sind auch extra Sendungen. Aber die Kinder begnügen sich nicht damit. Sie sehen am liebsten Kriminalsendungen, wo viel geschossen wird auf Menschen und all' die Überfälle. Ich meine, sowas ist doch für Kinder ein Verderb. Sie werden ja bald zu Verbrechern herangezogen. Warum werden diese Filme nicht nach zehn Uhr gesendet? Auch für Jugendliche, die kaum aus der Schule sind, werden Filme gezeigt, die gegen Anstand und Sitte sind. Als das Fernsehen zuerst kam, gab es wohl eine Umstellung in der Familie. Man konnte sich abends nicht mehr so gemütlich unterhalten wie sonst. Auch nähen, stopfen und stricken konnte man nicht wie früher. Aber die große Hitze vom Fernsehen ist schon abgeklungen. Viele junge Leute gehen zum Tanz oder Sport. Ja, manche Jungens kommen schon wie früher zum Kartenspielen. Das Fernsehen steht nicht in der Küche, sondern in einem gewöhnlichen Zimmer. Über Tag wird es auch nicht eingeschaltet, denn die Arbeit geht vor. Im Winter, wenn man mit der Stallarbeit fertig ist, und dann erst nach dem Abendessen guckt man fern. Ebenso geht es auch im Sommer. Erst wenn die Leute

von draußen heimkommen und dann nach dem Essen wird der Apparat eingeschaltet. Sollte man aber Besuch bekommen, so wird gleich abgeschaltet, damit man sich ungestört mit dem Besuch unterhalten kann. Die meisten alten Leute gehen schon nach den Abendnachrichten (Tagesschau) zu Bett. Wenn man allzu lange zum Bildschirm guckt, dann wird man müde und abgespannt, so daß man bald einschläft. Schon lange gibt es überall Fernsehen. Es gibt kaum ein Haus, das nicht ein solches besitzt. Ja in der Schule gibt es Fernsehen seit Jahren. Trotzdem weisen die Lehrpersonen immer darauf hin, daß die Kinder nicht zu lange vor dem Bildschirm bleiben. Man könnte es den Kindern deutlich in der Schule anmerken, weil sie dann nicht mit den Gedanken beim Lernen sind. Die Kinder diskutieren viel über die Sendungen. Das Schönste ist immer am Fernsehen, daß man es nach Belieben ein- und ausschalten kann.

#### Über den Rundfunk

Es war das Jahr 1925, da hatten unsere Nachbarn, es war ein kinderloses Ehepaar, das erste Rundfunkgerät in dieser Gegend. Hier für die Leute eine Neuigkeit. Es war ein Apparat mit Kopfhörer, und er wurde von einer Batterie gespeist. Man konnte ihn auf verschiedene Sender stellen, auch auf Auslandssender. Aber es war doch alles nicht so entwickelt wie heute, und es gab auch noch keine Programmhinweise in der Zeitung. Es konnten auch nur meistens ein oder zwei Personen hören, je nachdem, wie viele Kopfhörer da waren. Nach einiger Zeit kam anstelle der Kopfhörer ein Trichter so wie früher die Spielautomaten, doch nicht in dem Maße so groß. Das Horn hatte einen Durchmesser so von 20-25 cm und verlief von dem Apparat aus in runder Form. Der Apparat war ein viereckiges Kästchen nicht größer als 10 x 10 cm. Hier waren auch die einzelnen Sender verzeichnet, und man konnte es ein- und ausschalten. Die Leute hatten das Gerät in einem kleinen Schrank stehen. Eine Batterie war angeschlossen. Man konnte die Batterie kaufen. Es gab zu damaliger Zeit in den Städten schon einige Geschäfte, die Rundfunkgeräte verkauften, und auch die Batterien. So allmählich kamen dann andere Geräte auf. Es waren viereckige große Kästen in normaler Größe, aber ohne Kopfhörer und Horn. Es mußte immer noch eine Batterie da sein. Da haben wir und auch manche anderen Leute ein Rundfunkgerät bekommen. Es machte uns Spaß, und abends kamen sehr schöne Sendungen. Jeden Montag kamen plattdeutsche Hörspiele. Es war nicht soviel Kitsch dran wie heute am Fernsehen. Abends war es eine schöne Unterhaltung, denn man konnte dabei nähen, stopfen, stricken und andere Handarbeiten machen. Zuweilen kamen auch Gottesdienstübertragungen. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß Dienstag vormittags eine Messe übertragen wurde von Hilversum aus Holland. Wenn man dann gerade in der Küche beschäftigt war, konnte man gut zuhören. Es kamen auch Nachrichten und Wetterberichte, wofür sich die Bauern sehr interessierten. Dann kam der Krieg. Es wurde schon schwieriger mit den Batterien, und man hatte ja auch noch kein elektrisches Licht. Aber auf Um-

wegen kamen wir doch manchmal zu einer Batterie. Wir waren doch sehr gespannt auf Nachrichten, als Deutschland noch im Siegesmarsch war. Aber als später der Rückzug kam, glaubten wir auch dem Rundfunk nicht mehr. Da wurde mal folgendes erzählt. Jemand begegnete mal einem Bauern. Er trug sein Radio unterm Arm. Jener fragte: Wo willst du mit deinem Kasten hin? Der Bauer antwortete: Zum Pastor. Das Radio tut nichts wie lügen, der Pastor soll ihm mal vom Lügen abhelfen.

Im letzten Kriegsjahr hatten wir noch elektrisches Licht bekommen. Und als der Krieg zu Ende war und alles schon etwas besser wurde, da konnten wir unseren Apparat umbauen lassen und konnten ihn elektrisch einschalten. Das war eine große Erleichterung. Da sagte mir unser Hausarzt mal: Es dauert nicht mehr lange, dann könnt ihr sämtliche Personen von der Sendung sehen. Das schien mir aber unglaublich, und doch ist es so weit gekommen. Radio und Fernsehen haben die Leute etwas aufgeklärt. Die Viehhändler sagten immer, seitdem Radio und Fernsehen da sind, wissen die Bauern ganz genau die Preise. Heute läßt sich keiner mehr was vormachen. Das Fernsehen hat aber das Radio nicht verdrängt.

## Frageliste 29: GEBURT UND TAUFGE

Berichtsort: Alstätte  
 Berichtszeit: 1910 bis heute  
 Niederschrift: 1974

Manuskript Nr. 5668  
 mit Ergänzungen aus  
 Manuskript Nr. 3346 und  
 Manuskript Nr. 3643

Eine werdende Mutter, besonders eine Bäuerin, arbeitete fast bis zur letzten Stunde. Sie aß auch alles mit, so wie es auf den Tisch kam. Es konnte mitunter in den ersten paar Monaten sein, wenn die junge Mutter viel Erbrechen hatte, daß sie dann leichte Kost bekam. Die werdende Mutter wurde auch von Toten und Sterbenden ferngehalten. Man sagte, das Kind bekäme eine Leichenfarbe. Auch beim Schweineschlachten durfte sie nicht mithelfen, und das ist heute auch noch so. Während der Schwangerschaft werden wohl Kerzen bei der Mutter Gottes geopfert, eine Heilige Messe bestellt und auch wohl ein Heidenkind losgekauft. Dafür wurde ein bestimmter Geldbetrag durch den Pfarrer an die Mission geschickt für ein Heidenkind mit einem selbstgewünschten Namen. Der Betrag galt als Bittopfer um ein Kind und auch vielfach als Dankopfer für eine glückliche Geburt. Man bekam auch immer ein Dankschreiben mit Taufschein aus der Mission.

## Geburt

Wenn nun die Geburt losging, so holte der Mann oder der nächste Nachbar (unentgeltlich) die Hebamme. Die nächste Nachbarnfrau war während der Geburt dabei. Früher wurden alle Geburten zu Hause abgehalten. Öfters mußten Hebamme und Doktor stundenweit kommen. Aber o weh, wenn bei einer schweren Geburt der Arzt kommen mußte. Die arme Frau mußte alles bei klarem Verstande aushalten. Gott Lob, daß es doch heute Mittel und Wege gibt, die die Geburt erleichtern. Es wurde auch wohl bei der Geburt eine Kerze angezündet. Ich weiß von einer Familie, die lange auf ein Kind gewartet hatte, die der Kirche einen Taufschein geschenkt hat für ein Heidenkind.

Der Vater gab die erste Nachricht von der Geburt des Kindes den Hausbewohnern bekannt. Dann sagte er allen Nachbarn Bescheid. Wenn es ein Junge war, so sagte er "Ik wull au wall seggen dat wie ne jungen Buer han" und bei einem Mädchen "eine junge Tochter". Ferner nannte er auch gleich den Taufstag und lud die Frauen zur Kindtaufe ein. Besondere Sitten sind mir nicht bekannt.

## Wöchnerin

Die Wöchnerin hatte im Bett eine buntbedruckte Nachtjacke an und dazu eine passende Nachtmütze. Das Bettzeug war auch buntkariert. Wenn es Taufstag war, kam der beste Bezug aufs Bett, derselbe, der am Hochzeitstag darauf

war. Die Hebamme, wenn sie weit wohnte, kam nur ganz selten zur Pflege. Dann versorgte die nächste Nachbarnfrau die Wöchnerin. Sie wurde gewaschen und gekämmt. Aber das Waschwasser mußte warm sein. Für die Wöchnerin wurde extra ein kräftiges Essen gekocht. Zu Mittag bekam sie immer Hühnersuppe. Auch starker Bohnenkaffee mit Beschützen gehörte zu den Hauptmahlzeiten. Wenn keine Großmutter im Haus war, dann kochte das Dienstmädchen. Der Säugling wurde ebenfalls von der Nachbarnfrau versorgt: Die Flasche wurde fertiggemacht, und jeden Tag wurde er gründlich gewaschen, aber nicht gebadet. Beim Waschen wurde das Kind auf den Schoß genommen, und man setzte sich damit in die Nähe des Ofens oder Herdfeuers. Zum Waschen war extra ein richtiger Schwamm und eine milde Seife da, die auch nur für das Kind bestimmt war. Leider kannte man früher den Streupuder noch nicht. Wenn ein Kind wund war, dann wurden meistens die wunden Stellen mit Öl eingerieben. In der Flasche bekam es früher bloß Milch und Wasser, aber später nahm man anstatt Wasser Haferschleim. Die meisten Frauen aber stillten das Kind.

Die Wöchnerin durfte vor neun Tagen nicht aufstehen. Vor dem ersten Kirchgang (nach sechs Wochen) durfte sie noch keine Besuche machen. Auch durfte sie nach Sonnenuntergang keine Kinderwäsche von der Leine holen. Das Dienstmädchen bekam für die Zeit, da die Wöchnerin nicht arbeiten konnte, zusätzlich ein neues Kleid. An sonstige Sitten weiß ich mich nicht zu erinnern.

## Besuche bei der Wöchnerin

Wenn die Wöchnerin soweit war, dann wurde gesagt, "de Fru is in'n Krom komm". Der erste Besuch, nachdem sie wieder aufgestanden war, war das sogenannte "Anspräken". Die nächsten Anverwandten kamen, aber nur Frauen. Die Nachbarnfrauen kamen an einem bestimmten Tag alle zusammen, und das ist auch jetzt noch so. Es wurden normalerweise mitgebracht ein Pfund Beschützen, ein Pfund Kandiszucker und ein Pfund Kaffee. Die Sachen wurden meistens in einem Korb mitgebracht. Alle wurden mit gutem Kaffee, Stuten und Schinken, Beschützen und Kandiszucker bewirtet. Nach sechs Wochen kam dann das sogenannte "Kromschütten", wieder von der Verwandtschaft und von den Nachbarn, aber diesmal kamen auch die Männer mit. In Holland hier an der Grenze wird der Ausdruck "Kromschütten" noch immer gebraucht. Diesmal wurde ein "Weggen" gebracht. Er war aus reinem Weizenmehl mit Rosinen und Korinthen, Butter und Zucker gebacken. Man konnte ihn beim Bäcker bestellen. Der Weggen hatte so ungefähr eine Länge von 80 bis 100 cm und eine Breite von 60 cm; die Höhe war wie bei einem normalen Stuten. Es gab Weggen zu zwei Mark, acht Mark und fünf Mark. Der Weggen kam in einen buntkarierten Kissenbezug. Die Männer trugen ihn entweder unter dem Arm oder am Spazierstock ("Dagstock") über der Schulter. Zum Kaffee gab es dann für die Gäste satt Weggen mit guter Butter und Bohnenkaffee und Kandiszucker ("blanken Zucker"). Der Zucker lag meistens in der Untertasse, "Schölken" genannt. Der Kaffee wurde von der Tasse in die Untertasse gegossen und somit aus dem "Schölken" getrunken. Für uns Kinder war es ein Festtag, wir durften nämlich mit. Abends gab es Biersuppe ("Warmbejer")

und dazu auch noch Weggen. "Warmbejer", das war eine dicke Milchsuppe mit recht viel hellem Bier darin, und auch Zucker mit Zwieback. Beim Fortgehen bekam jede Familie noch ein Stück Weggen mit nach Hause.

Wenn die Frau den ersten Kirchgang hielt, dann gingen alle Nachbarsfrauen nach vorhergegangener Einladung mit, und zu Hause wurde dann gemeinsam Kaffee mit Beschützen gegessen. Heute geht nur die nächste Nachbarsfrau mit, denn manche Sitten sind schon abgebaut worden.

#### Paten

Die Patenschaft wurde schon vor der Geburt des Kindes geregelt. O ja, es war eine schwere Beleidigung, wenn eine Patenschaft abgelehnt wurde. Ausnahme war eine schwere Krankheit. Dann aber stellte der Pate einen Stellvertreter. Als Pate beim ersten Kind kamen, falls die Großeltern noch lebten, nur diese in Frage, und zwar, wenn es ein Junge war, der Großvater von väterlicher Seite als Hauptpate und die Großmutter mütterlicherseits als Nebenpate ("Stärtpett"). War es ein Mädchen, so wurde die Großmutter von Vaters Seite richtige Pate und der Großvater von Mutters Seite Nebenpate. Später bei den anderen Kindern ging es immer abwechselnd mit den Hauptpaten. Es gab jedesmal nur zwei Paten. Der Hauptpate trug das Kind bei der Taufe, die Taufpaten nannte man Pettöhm und Pettmöh. Die Taufpaten berieten auch mit den Eltern über den Namen des Täuflings. Gern sahen es die Hauptpaten, besonders die Großeltern des Hauses, wenn das Kind ihren Namen bekam. Die Taufpaten hatten auch große Verpflichtungen dem Patenkind ("Pettkind") gegenüber. Zunächst mußten sie sämtliche Taufgäste bewirten. Nicht zu vergessen - in der Kirche Geld für die Taufkerze zu geben. Wenn das Kind zu laufen anfangt, so wurde ihm ein Patenanzug oder wenn es ein Mädchen war ein Patenkleid ("Pettkleidken") geschenkt. Im späteren Leben, wenn es Neujahr war, solange es noch in die Schule ging, schrieb das Kind einen Neujahrsbrief an seine Paten. Es waren bunt bemalte Briefe, die man im Geschäft kaufen konnte. Die Kinder schrieben diese Briefe zuhause, die Eltern halfen meistens dabei. Die Kinder wurden von den Paten mit einem Geldgeschenk belohnt.

Zur Erstkommunion schenkt der Hauptpate eine Uhr, und der "Stärtpett" gibt meistens Geld. Früher gab es nur ein gutes Gebetbuch ("Brot der Engel") und ein großes Kommunionbild. Wenn es Verlobung und Hochzeit gibt, werden die Paten als nächste Angehörige eingeladen, und jeder bringt ein schönes Geschenk mit. Wie immer gewöhnlich gesagt wird: "Ett is minn Petten noch". Manchmal war man früher auch der Meinung, daß einige Eigenschaften der Paten an das Patenkind übergingen, aber ich glaube nicht daran. Auch eine innerliche Verantwortung hatten die Paten noch. Sollten die Eltern mal frühzeitig sterben, so mußten die Paten sorgen, daß das Kind eine katholische Erziehung bekam und auch sonst eine gute Pflege.

#### Taufe

Das Kind wurde am zweiten Tag nach der Geburt getauft, ob auch Sturm oder Regen, Schnee oder Eis lag. Einer meiner Söhne ist am 15. Januar 1929 geboren und auch gleich darauf getauft worden. Es war so ein schrecklicher Winter, nicht auszudenken. Aber ein zweites Mal hätte ich das nicht wieder zugelassen. Es war doch eine große Lebensgefahr für das Kind. Wir wohnten eine Stunde von der Kirche, aber die Geistlichkeit wollte es eben so. Zur Taufe einladen tat der Vater, wie ich schon geschrieben habe, sämtliche Nachbarsfrauen, die Paten, einige Verwandte und Bekannte. Schon frühzeitig kam die nächste Nachbarsfrau und machte das Kind fertig und versorgte auch die Mutter. Dann mußte sie auch das Frühstück fertig machen für die Nachbarsfrauen, die so gegen 10 Uhr kamen. Es gab Buchweizenpfannekuchen mit Speck ausgebraten, echten Bohnenkaffee mit Kandiszucker und Beschützen. Man fuhr mit dem großen Erntewagen zur Kirche. Große Säcke wurden fest mit Heu gestopft, das waren die Sitzplätze für die Frauen. Ganz vorne saßen die Taufpaten. Man fuhr den gewöhnlichen Kirchweg. Die nächste Nachbarsfrau hatte das Kind auf dem Schoße und trug es auch in die Kirche. Um 12 Uhr wurde das Kind getauft. In der Kirche angekommen, legte die Hebamme das Kind dem Hauptpaten auf beide Arme. Der Nebenpate stellte sich daneben und hielt während des Taufaktes die brennende Kerze. Heute wird das Kind später getauft, und die Eltern gehen dann auch mit zur Kirche. Die Taufkerze wird zu Hause aufbewahrt.

#### Taufzech und Rückkehr ins Haus

Nach der Taufe gingen sämtlich Taufgäste zur nächstgelegenen Wirtschaft. Zunächst wurde den Taufpaten gratuliert. Jetzt spendierten sie nach Wunsch der Gäste. Das Kind wurde in ein warmes Bett gelegt und wurde auch von der Wirtsfrau beobachtet. Wenn es unruhig wurde, so wurde es mit Fencheltee gefüttert. Die Taufgäste bekamen erst Alkohol zu trinken, klaren Schnaps oder mit Zucker, oder Likör ("Säuten"). Nach einigen Stunden war es schon eine fröhliche Gesellschaft. Kindtaufe ("Kinddöpe") wurde tüchtig gefeiert. Es gab auch später noch echten Bohnenkaffee mit satt Beschützen und Butter. Beschützen kennt man nicht überall. Es ist ein Gebäck bald wie Zwieback, aber wohl dreimal so dick und dann im Viereck. Nun wurde es ja auch wohl Zeit für das Kind, daß es zu seinem Recht kam. In der Küche waren schon die Tische mit den besten Damasttüchern gedeckt, und das allerbeste Porzellan wurde gebraucht. Es gab früher hier Erbsensuppe mit satt Mettwurst, und als Nachtschisch gab es dicken Reis mit Zimt. Die Nachbarsfrauen hatten alle des Morgens schon ein paar Liter Milch mitgebracht. Denn manchmal war die Milch auch knapp, besonders im Winter. Bevor die Gäste gingen, übergab die Hebamme das Kind nochmals den Paten ("Kindfühlen") gegen ein Trinkgeld. Bei der Geburt hatte sie auch dem Vater das Kind gegeben, auch dafür gab es Trinkgeld. Heute geht es aber anders. Es gehen die Eltern mit den Taufpaten und die nächste Nachbarsfrau mit zur Kirche. Nach der Tauffeier geht es gleich nach Hause. Die übrigen Nachbarsfrauen kommen erst gegen ein Uhr

zum Essen, und dann wird zu Hause gefeiert. Nachmittags gibt es auch noch Kuchen und Torte und abends Schnittchen. Wenn eine junge Frau dabei war, die das erste Mal zur Kindtaufe war, so wurden dieser von den Frauen die Füße (Schuhe) geputzt. Und sie mußte dann in irgendeiner Weise etwas spenden. Geputzt wurde mit dem Taschentuch und folgendes wurde dabei gesprochen: "Dir zum Trotze, uns zum Nutzen, will ich Dir die Füße putzen".

#### Kleidung bei der Taufe

Die Wöchnerin hatte im Bett die beste Wäsche an. Die Gäste waren alle im Sonntagsstaat. Der Pate hatte sogar seinen Gehrock an und die Taufpatin ihr seidenes Kleid. Die Wäsche des Täuflings war ganz in weiß. Dann wurde er in einer weißen Decke ("Dieken") eingeschlagen ("Inpuppen"), die eigens nur für die Taufe bestimmt war. Es waren schon mehrere Generationen darin getauft worden. Später kamen die Taufkleidchen auf, mit Schleifen. Für den Jungen eine blaue und für das Mädchen eine rosa Schleife.

#### Namen des Kindes

Ich habe schon im vorhergehenden Teil darüber geschrieben. Früher um die Zeit vor und nach 1900 gab es viele Doppelnamen, die abgekürzt auch als Rufnamen galten. Zum Beispiel Bernhard Heinrich (Berndhinnerk), Gerhard Johann (Gertjann), Johann Hermann (Jann Herm), Johann Theodor (Jann Dirk), Johann Gerhard (Jann Gerd), Anna Katharina (Anntrin), Anna Maria (Annmeken), Anna Margareta (Annegret), Maria Katharina (Metin, auch wohl Mieketrin genannt), Elisabeth (Libbit oder Sett), Gertrud (Gerderüken oder auch wohl Drüken). Gerne gab man nicht einem Kinde den Namen eines der verstorbenen Geschwister, auch heute nicht. Man tut es auch schon aus dem Grunde, daß das verstorbene Kind nicht ganz in Vergessenheit gerät. Manche befürchten auch, daß das Neugeborene nicht groß wird.

#### Kirchgang der Wöchnerin

Nach sechs Wochen hielt die junge Mutter ihren ersten Kirchgang. In dieser Zeit durfte sie keine Besuche machen, fast den Hofraum nicht verlassen. Das rührt noch wohl vom alten Testament her. Die Wöchnerin galt ja als unrein. Sie mußte sich ja erst im Tempel dem Priester zeigen. Früher gab es auch ein Muttergottesfest, Mariä Reinigung. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß man Wöchnerinnen ungern im Krankenhaus sah. Heute ist es ja Gott sei Dank anders.

Beim ersten Kirchgang wurde die Mutter von allen Nachbarsfrauen begleitet, natürlich zu Fuß. Hinten in der Kirche wurde sie vom Priester und Küster empfangen. Sie wurde mit Weihwasser gesegnet. Der Priester betete und gab

ihr dann das Ende der Stola in die Hand. Sie schritt dann mit dem Priester zum Altare, kniete nieder und bekam eine brennende Kerze in die Hand. Der Priester sprach ein Gebet und besprengte sie noch einmal mit Weihwasser. Sie mußte auch eine kleine Gabe für die Kerze geben. Sie wohnten alle der Heiligen Messe bei. Wenn sie die Kirche verlassen hatte, dann gaben ihr alle Frauen die Hand und sprachen dabei: Ich wünsche dir einen glücklichen Kirchgang. Die Frauen begleiteten die junge Mutter wieder nach Hause, wo gemeinsam Kaffee getrunken wurde. Heute werden die Wöchnerinnen gleich im Krankenhaus in der Kapelle eingesegnet, ein paar Tage nach der Geburt.

#### Wiegen

Zu meiner Zeit gab es schon die modernen Wiegen. Aber früher im Elternhaus hatten wir eine Wiege, in der ich und meine Geschwister die erste Lebenszeit verbracht haben, da war das obere Teil ein großer Korb aus Weiden geflochten, so groß, da konnte wohl ein Zehnjähriger drin schlafen. Der Korb ruhte auf vier Rädern, man konnte also die Wiege hin und her jagen. Manche hatten auch einen hölzernen Kasten, der auf einem aus Holz gewölbten Gestell ruhte, das man nur zum Schaukeln gebrauchen konnte. Das Bettzeug war meist rot-kariert. Tagsüber wurde der Säugling in die Wiege gelegt, und des Nachts wurde er von den Eltern mit ins Ehebett genommen. Heute schläft das Neugeborene in einer Korbbwiege und nachts in einem kleinen Bettchen im Schlafzimmer der Eltern.

#### Herkunft der kleinen Kinder

Früher wurde uns immer gesagt, die Kindertante (Hebamme) hat uns das Kind gebracht, und Mutter muß acht Tage dabei im Bett bleiben. Wir waren damit zufrieden und stellten auch weiter keine Fragen an die Eltern. Heute werden ja die Kinder so früh aufgeklärt, ob das richtig ist?

Die Kinder wissen heute mehr, als wir früher mit 18 Jahren. Auch am Fernsehen wird soviel gezeigt. Wir alten Leute halten es nicht für gut.





Von allen fünfzehn Mädchen, die von Stadt und Land kamen, wagte nicht eine der Schwester ein freches Wort zu geben. Ich bin gut ausgebildet worden und habe mir manches Nützliche für mein späteres Leben mitgenommen. Ich möchte jedem jungen Mädchen von heute ein solches Jahr wünschen. Für mich war es das schönste Jahr meines Lebens.

### Frageliste 8: VERLOBUNG UND HOCHZEIT

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1900 bis heute  
 Niederschrift: 1970

Manuskript Nr. 4111  
 (mit Ergänzungen aus  
 Manuskript Nr. 3181,  
 3346 und 4379)

Das Hochzeitsfest nannte man bei uns "Brutlacht".

#### Brautwerbung

Die Brautleute kamen viel durch Vermittlung zusammen, durch einen Verwandten oder guten Bekannten. Es wurde viel auf Mitgift gesehen. Es war nicht immer Liebe auf den ersten Blick. Wenn der zukünftige Bräutigam zu seiner Braut kam, so hatte er meistens eine kleine Flasche Schnaps (1/4 l = ein Ort) bei sich. Damit wurde mit den Eltern der Braut geprostet. Heute wird noch viel ein altes Sprichwort gepflegt: "Well no de Dochter frieen will, de mutt erst bi de Moder anfangen". Daß Abends Unterhaltungen von Jungens an den Schlafzimmerfenstern stattfanden, kannte man nicht. Man hielt stark auf Moral und Ordnung. Heute geht es ja ganz anders zu. Man muß sich als alte Frau über die heutigen Verhältnisse wundern.

#### Verlobung

Früher kannte man keine Verlobung. Der Bräutigam bat die Brauteltern um die Hand der Tochter. Bekam er sein Jawort, so durfte er wiederkommen. Natürlich war er sich auch wohl einig mit seiner Braut. Wenn sich die Brautleute einschreiben ließen beim Standesamt und beim Pfarrer, so war kurz hinterher das Brautexamen. Darüber wurden viele drollige Geschichten erzählt. Ein alter Professor von hier, Dr. Rensing, schrieb mal Anfang der 20er Jahre eine Geschichte über Alstätte, die er selbst mitgemacht hatte. Unter anderem kam auch das Brautexamen vor. Der Pfarrer sagte nun zum Bräutigam: Christus hat also das Sakrament der Ehe im Paradiese eingesetzt, und mit welchen Worten zu Adam? Der Bräutigam wußte es nicht, aber die Braut wußte es, indem sie sagte: Er sprach zu Adam, ich will Feindschaft setzen zwischen Dir und dem Weibe.

Einem Brautpaar, das nicht so ganz helle war, wurde vorgemacht, sie müßten sich in Gegenwart eines Zeugen ein Küßchen geben, sonst würden sie nicht zum Brautexamen zugelassen. Da hat der Bräutigam gesagt: "Wenn dat mutt, dann kumm hier, Katrin!"

## Verkündigung

Am ersten Verkündigungssonntag war das "Schatten". Es war eine Abschiedsfeier von den jungen Leuten. Die Sitte gilt auch heute noch bei uns. Am Sonntagnachmittag kommen die jungen Burschen zum Hause der Braut. Hier wird in Gegenwart des Bräutigams die Braut versteigert. Es wird mit dem Bräutigam schwer gehandelt und ein hohes Lösegeld ausgesetzt für die Braut, was kaum zu bezahlen ist. Aber nach allem Hin und Her, natürlich die Schnapsflasche fehlt auch nicht, werden sich die jungen Leute doch einig mit dem Bräutigam, der mit einem guten Trinkgeld herausrückt. Der Handel wird mit Handschlag besiegelt. Es bringt viel Spaß. Zuletzt werden noch die Brautleute auf einem Stuhl bis zur Decke emporgehoben mit einem "Hoch sollt ihr Leben!" Am Abend kommen auch die Mädchen zum Tanz.

## Der Gastbitter

Zu einer Bauernhochzeit kamen wohl durchschnittlich 150-200 Gäste. Es kam auch ganz darauf an, wie groß die Verwandtschaft war. Das Einladen vierzehn Tage vor der Hochzeit besorgte der nächste Nachbar ("Brutlachtsnäger"). Dieser muß in Freud und Leid zur Stelle sein, und es ist auch eine große Ehre für ihn. Der Gastbitter ging nun zunächst zum Hause der Braut. Hier wurde er feingemacht. Sein Hut wurde mit roten Rosen und Band verziert, ebenfalls sein Stab, und damit er nicht verdurstete, bekam er einen Liter echten Schnaps mit. So ging er nun von Haus zu Haus und sagte einen Spruch in Platt auf:

"Hebb' Ih't noch nich vernommen,  
dat de Brutlachtsnäger will kommen?  
Dor komm ick as 'ne besopp'ne Mann  
un wuß nerks van;  
dor komm ick up'n Kamp,  
dor sog ick Damp;  
dor komm ick up'n Hoff,  
dor wußke nergends off;  
dor komm ick vör denn Dörensüll (Türposten),  
dor wuß ick van Tüll of Nüll.  
No stoh'k hier vor vör alle Kellern un Kammern  
un fang an te stöttern un stamersken;  
met all min Tallen (Denken)  
sall mi noch wall wat infallen.

Ick nemm min Hot in de Hand un segg: gutten Dag!  
Hier sett ick minen Staff  
met min krumme Krück dorbi.  
No hopp ick, dat ick hier willkommen bin.  
Dor schickt mi x un y (Bräutigam und Braut),  
de lad't U in twee Dage  
upp'n gestocknen Schwien un 'n geschlagne Ossen,

Hasen un Kanin, Prumen un Rosinen,  
dor sall O de Mund nich an schrienen.  
Kappus un gebrott'ne Hohner,  
wenn se dat verbettern können,  
dann wolln se dat gerne don.  
Middags en Stück van'n Schinken,  
dor könn Ih got up trinken,  
en Stück van'n halwen Kopp,  
dann geht't noch mol so flott,  
un'n Stück van de Schuller,  
dann geht's noch vull duller.  
Bassen un Violinen,  
dor könn Ih ou up verholen.  
Obends wenn't Hähnken kreiht  
dann sallt noch gohn,  
aß wenn de Wind hült un weiht.  
Dor söll Ih 'ne Dag fast stohn  
un denn tweten Dag no Hus hengohn.  
Un wenn Ih noch länger will't bliewen  
dann sall O de Brut un Brütigam nich verdriewen.  
Wenn Ih willt no de Hochtied gohn  
dann makt O knapp un fien, men nich all te fien,  
denn Brut un Brütigam willt gern de Fiensten sien.  
Dat Gesicht un de Fingernägel un de Lippen  
de bepinseeln, heg wenig Zweck,  
dat geht met all dat Etten un Drinken un Küssen doch wie'r weg.

## Für die Nachbarn:

Nor noch een Kuplement  
för de Mann un de Frau absent  
De Frau to't Kocken un de Mann to't Stocken,  
de Brütigam heff wall Sprokken (Kleinholz),  
dor kann de Mann wall wat van unnerstocken.  
De Mäks un de Jungs nich te vergetten,  
de söllt helpen dat Etten upbrengen.  
No hebb Ih mi ja wull verstohn,  
dann doht mi'n Stohl, dat ick kann sitten gohn.  
Hier is de Pull, de makt wier vull,  
dann kann ick boll en Hüsken wieder gohn." (Mitgeteilt von einem ganz alten Mann.)

Alles wurde eingeladen, die ganze Familie mit Kindern und Dienstboten. Die Sitte besteht auch heute noch, so wie alles, was vorher geht.

### Vorbereitungen

Am Tage vor der Hochzeit wurde das Haus geschmückt. Das besorgten die Mädchen und Jungens aus der Nachbarschaft. Die Jungens besorgten das Grün. Wenn schönes Eichenlaub da war, dann wurde dies zu einem Kranz gebraucht, sonst nahm man vielfach Tannengrün. Indes hatten schon die Mädchen weiße Papierrosen gemacht. Der Kranz wurde am Tennentor ("Niendör") aufgehängt und dann dicht mit Rosen verziert. Die Tenne wurde mit Birkenreisern geschmückt. Ja, es war allerhand Arbeit. Die Papierrosen wurden aus Seidenpapier gemacht, was man hier heute noch kaufen kann. Jeder Bogen wird gefaltet in lange Streifen, zirka 10 cm breit, dann mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Jeder Streifen nochmals zusammengefaltet bis auf 2-3 cm. Nun wurde dieses Stück oben mit der Schere schön abgerundet, auch wohl mit einer Stricknadel eingekräuselt. Das Stück wird wieder auseinander genommen, und nun wird der Streifen mit beiden Händen schön zu einer Rose geformt, das untere Ende mit einem dünnen Rosendraht umwickelt und mit diesem Draht auch gleichzeitig im Kranz befestigt.

Die alten Nachbarsfrauen mußten Kartoffeln schälen für zwei Tage. Die Männer stellten Tische und Bänke zurecht, stellten auch draußen die Kochtöpfe auf (Viehkessel) und holten das nötige Holz zum Brennen herbei. Es ging bei allem recht heiter zu. Der Gastbitter sorgte für den Durst. Die Männer bekamen einen "Klaren" und die Frauen einen "Süten". Sämtliche Vorbereitungen werden auch heute noch so gemacht.

### Die Aussteuer

Es wurden früher nicht so viele Möbel mitgebracht wie heute. Die Möbel wurden beim Schreiner gemacht aus gutem Eichenholz. Meine Mutter hatte mitgebracht: In der Küche einen Schrank ("Glasenkaste"), oben fürs Porzellan und unten fürs Brot. Dann einen zweitürigen Kleiderschrank, unten mit zwei großen Laden; ein Sekretär und im Schlafzimmer ein zweischläfriges Bett und den Leinenkoffer. Dazu kam ein Spinnrad, mit sämtlichem Zubehör wie Haspel, Brake, Hechel. Ferner zwei kupferne Kaffeekessel, zwei Schaumlöffel, zwei große Suppenlöffel und einen Durchschlag, alles in Kupfer und angefertigt vom Kupferschmied. Die Schränke waren auch wohl mit schönen Schnitzereien und mit Namen und Jahreszahl versehen. Wir hatten früher in meinem Elternhaus noch einen Schrank von 1780, Polstermöbel, bloß das Sofa kam erst um 1910 herum.

### Leinenaussteuer

Für einen mittleren Hof brachte die Frau wohl so ungefähr 15 Rollen selbstgesponnenes Leinen mit, ein paar Dutzend Bettlaken und einige Dutzend Hemden; andere Leibwäsche kannte man dazumal noch nicht. Die Hemden waren sehr lang mit Ärmeln bis zum Ellbogen und langen eingesetzten Keilen. In der

Wäsche waren in rotem Kreuzstich die Anfangsbuchstaben der Namen eingestickt. Die Wäsche wurde meistens auf dem Hofe von den Angehörigen genäht. Wenn die Frauen und Mädchen aus der Nachbarschaft zum Geschenkbringen kamen ("Brutstückbringen"), meistens war es Geld, dann wurde auch die Aussteuer besichtigt. Anschließend wurden sie dann köstlich bewirtet; süßen Schnaps, Kaffee mit Weißbrot und Schinken und Beschütten.

### Vieh

Die Frau brachte auf einem guten Bauernhof ein Pferd und eine Kuh mit. Diese Tiere wurden mit dem Kistenwagen mitgeführt und waren reichlich geschmückt mit Bändern und Rosen. Heute kommt auch immer noch eine gute Kuh mit ("Brutskoh"). Auch ein großer Schinken und eine Seite Speck wurde mitgebracht.

### Andere Mitgift

Die Braut brachte auch den Schwiegereltern, den Geschwistern des Hauses und den Dienboten ein Geschenk mit. Die Frauen bekamen ein Sonntagskleid und die Männer eine Sonntagshose sowie Schamieschen und Kragen.

Noch etwas zum Brautbett. Es gab früher noch bis 1910-1915 herum nur ein zweischläfriges Bett. Dazu gehörte vor allem ein dickes Oberbett, dann ein Unterbett, sechs große Kissen und ein "Pöhl" so lang wie das Bett breit war, zirka 60 cm breit. Er wurde meistens am Fußende über das Bett gelegt. Alles wurde mit guten Gänsefedern, die man selbst hatte, gefüllt. Auf das Bett wurde großer Wert gelegt. Zum Füllen kamen meistens die Nachbarsfrauen. Das war wieder ein kleines Fest. Man nannte es "Berrestoppen".

### Kistenwagen

In jeder Bauerschaft bzw. Nachbarschaft gab es einen Nachbarn, der extra bestimmt war zum Kistenwagenfahren, Hochzeitswagen und Totenwagen, und das gibt es auch heute noch. Man nennt ihn "Dotenbuer". Dieser Bauer fuhr den ersten Wagen. Dann folgten zwei andere. Am Samstag vor der Hochzeit wurde nun Kistenwagen gefahren. Die ganze Nachbarschaft, Frau, Mann, Söhne und Töchter gingen mit und vor allen Dingen die Schnapsflasche. Gegen Mittag kam alles froh und heiter auf dem Hofe der Braut an. Es gab ein gutes Mittagsmahl. Rechtzeitig wurden nun die Möbel aufgeladen. Auf den ersten Wagen kam auch eine Fahne. Es waren vier große Taschentücher, zwei weiße und zwei rote, so zirka 60 x 60 cm. Früher konnte man die noch kaufen. Da mußte nun öfters mit gewedelt werden. Man nannte es "Fäntel schlon". War nun alles aufgeladen, dann führte die Magd des Hauses dem Bräutigam die bekränzte Brautkuh vor, und der Knecht führte das bekränzte Pferd vor, aber beides für ein Trinkgeld. Wenn nun alles fertig war, knallte der Bauer vom

ersten Wagen dreimal mit der Peitsche. Hierfür bekam er von der Braut ein Leinenhemd, man nannte es "Knapphemd". Nun setzten sich Braut und Bräutigam zu den Nachbarn, und los ging der Zug. Voran der Gastbitter mit der Kuh. Er trug seinen bunten Hut und Stock. Dann folgte das Pferd, von einem Nachbarn geführt. Dann folgten die geschmückten Wagen (Birkenreiser). Lustige Lieder wurden gesungen. Alles war in guter Stimmung. Unterwegs wurde der Kistenwagen öfters aufgehalten. Durch einen guten Prost wurde der Weg wieder frei.

#### Das Auspacken

Das Abladen der Wagen wurde nun von den Nachbarn besorgt. Hemden und Bettücher wurden von der Näherin in den Schrank gepackt. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß die Fächer auch mit Sprüchen verziert waren, zum Beispiel:

"Verblüht im milden Sonnenschein,  
Gbleicht auf grüner Au,  
So ruht es nun im Schreine hier  
Als Stolz der deutschen Bauersfrau".

#### Gaben bringen

Am Sonntag vor der Hochzeit war das Schinkenbringen. Jede Familie, die eingeladen war, brachte einen guten Schinken und 3-4 Pfund Butter. Dies besorgten meistens die Dienstboten oder die Söhne und Töchter. Auch wieder ein kleines Fest. Die Schinken wurden am Abend vor der Hochzeit gekocht.

#### Der Hochzeitstag

Die schönsten Hochzeitsfeiern fanden meist im Mai statt. Nach bäuerlichem Ausdruck zwischen Säen und Mähen. Da war dann immer noch eine freie Zeit. In der Adventszeit und Fastenzeit fanden keine Hochzeiten statt.

#### Trauung

Die kirchliche Trauung fand immer morgens in der Kirche statt. Die Brautleute gingen, wie auch heute noch, zu den Sakramenten. Im Elternhause verabschiedeten sich die Brautleute durch Händedruck. Früher ging außer den Brautführern keiner mit zur Trauung. Heute gehen die nächsten Verwandten alle mit. Die Braut wird von den Brautführern geführt und der Bräutigam von den Brautführerinnen. Ein Kind trägt die Kerze voraus. Hat die Braut einen langen Schleier oder eine Schleppe, so wird diese von weißgekleideten Mädchen getragen. Ist das Wetter sehr schön am Hochzeitstag, so wird wohl gesagt: Die Braut hat heute Morgen die Katze gut gefüttert.

#### Brautwagen

Der Bauer, der eigens dafür zuständig war, fuhr den Brautwagen. Es wurde der Kastenwagen oder Leiterwagen dafür benutzt, der auch als Totenwagen diente. Der Bauer mit seinen Leuten schmückte den Wagen mit Birkenreisern und Papierrosen. Auch die Pferde wurden schön geschmückt. Als Sitzgelegenheit wurden Bretter benutzt, oder es wurden große Säcke mit Heu stramm gestopft. Der Hochzeitswagen nahm denselben Weg, der auch als Totenweg benutzt wurde. Das gilt auch heute noch. Unterwegs wird der Brautwagen öfters aufgehalten, weil der Weg durch ein Seil gesperrt ist. Durch einen kräftigen Klaren wird der Weg wieder frei.

#### Kleidung

Die Braut wurde von der Näherin angezogen. Früher trug jede Bauersfrau ein echtes schwarzes Seidenkleid mit Schleier und großem Myrtenkranz. Im Kleid mußten noch Falten und Kniffe vom Laden sein. Früher wurde im Geschäft die Seide aufgefaltet, und beim längeren Liegen gab es ja Liegefalten, die dürfen nicht herausgebügelt werden. So wollte es meine Mutter noch haben, als ich geheiratet bin. Meine Mutter hatte noch bis ins hohe Alter hinein ihr gutes seidenes Kleid, was mit der Hand genäht war. Später hat noch die Enkelin ein Kleid davon bekommen. Zu damaliger Zeit waren die Stoffe bald eisenstark.

Ferner hatte die Braut viel Goldschmuck. Als erstes galt ein Kreuz mit langer Kette, große Brosche, Ohrgehänge und sehr viel Ringe, alles vom Bräutigam geschenkt. In der Hand trug sie nur das Gebetbuch. Dieses, für sie "Traubuch" genannt, war sehr groß, Mindestmaß bestimmt 20 x 15 cm und rundherum mit lauter Silberbeschlag. Auf dem Kopf trug die Braut die Haube ("Müßke") mit lauter Myrtenkranz, der nach der Hochzeit unter Glas eingerahmt wurde. Ferner trug die Braut ein großes schwarzes Tuch mit langen Seidenfransen, 3 x 3 m war es bestimmt, wenn nicht größer. Es wurde "Lungschale" genannt. Dieses ganz feine Tuch wurde zu einem Dreieck geschlagen. Die hintere Spitze und die Vorderspitzen reichten bis zur Erde. Vorne wurde es mit eigens hierfür gedachten schwarzen Knopfnadeln festgesteckt. Dieses Tuch trugen die Bauersfrauen auch immer Sonntags zur Kirche.

Handtasche sowie Blumenstrauß kannte man nicht. Der Bräutigam trug einen schwarzen Schlipsenrock, Hut oder runden Bibi. Ferner hatte er eine seidene Weste und trug hierzu eine goldene Uhrkette. Seit 1940 trägt jetzt die Braut schon weiß.

#### Nach der Trauung

Nach der Trauung verbringen die Brautleute noch einige Stunden im Dorf zum Frühstück in einer bestimmten Wirtschaft, denn jeder Bauer hat seine be-

stimmte Wirtschaft, wo er in Freud und Leid hingehet, und das ist heute auch noch so. Zu Hause wird morgens schon früh das Brautbett fertig gemacht, entweder von der Dienstmagd oder der Frau vom Gastbitter. Im Zipfel eines Bettuches findet die Betreffende dann ein gutes Trinkgeld von der Braut.

#### Ankunft auf dem Hochzeitshof

Gegen 12 Uhr kommt der Brautwagen auf dem Hofe an. Böller und Schüsse verkünden schon die Ankunft. Für die ganze Hochzeitsgesellschaft ist es eine ergreifende Szene. Das Tennentor ist weit geöffnet. Zunächst wird das Brautpaar von der Dienstmagd des Hauses oder der Tochter mit einem Glas Wein begrüßt. Sie trägt es auf einem Tablett, mit Blumen geschmückt. Sie trägt auch einen schönen Trinkspruch vor. Als Belohnung erhält die Betreffende ein gutes Trinkgeld. Nachdem das Brautpaar geprostet hat, kommt der alte Bauer und geleitet die Braut zur Küche zum häuslichen Herd ("inlehen") und spricht zu ihr: "Mit Gott fang an, mit Gott hör auf!" Die Braut überreicht ihm dann ein weißes Taschentuch mit Trinkgeld eingeknotet. Diese Bauernsitten sind noch erhalten geblieben, außer dem Leiterwagen, der vom Auto verdrängt worden ist. Beim Einzug spielt die Musik "Ich habe mir eines erwählt".

#### Hochzeitsmahl

Das Hochzeitsessen findet immer noch auf der Deele statt. Es stehen dort zwei lange Reihen mit Tischen und Bänken. Ganz vorne quer vor diesen Reihen stand der Brauttisch für die Brautleute, Brautführer, Brautführerinnen und die Schwiegereltern von beiden Seiten, und womöglich auch noch ein Geistlicher. Wenn nun alles zu Tisch ist, spricht der Gastbitter das Tischgebet, und das Hochzeitsmahl geht los. Jung und Alt aus der Nachbarschaft hilft beim Essenauftragen. Der Gastbitter mit seinem bunten Hut trägt das Bier rund. Er muß nebenbei überall nach dem Rechten sehen. Er hat immer noch schwere Tage. Nun was gab es früher zu essen auf einer Hochzeit? Von Hochzeiten, die ich als Kind mitgemacht habe, weiß ich mich noch gut zu erinnern an Folgendes: Zum Mittag gab es zuerst Rindfleischsuppe. Das Fleisch war in Stücke geschnitten in die Suppe gegeben. Dann gab es Kartoffeln mit Gemüse durcheinander gekocht, meistens war es Sauerkraut und in Schinkenbrühe gekocht. Als Beilage gab es kalten gekochten Schinken, und als Nachtmahl gab es dicken Reis mit Zimt. Zum Kaffee gab es Bauernstuten mit Bauernbutter. Zu Abend gab es meistens "Stutensoppen" mit Schinken. Wir kannten damals noch kein Bratfleisch, weder Kuchen noch was anderes. Und doch hat uns alles gut geschmeckt, und es war gerade so viel Freude wie heute bei allem Aufwand. War ein Geistlicher da, so hielt er auch eine Ansprache und sammelte nebenbei für die Kirche. Heute wird zu einer Hochzeit immer eine Köchin genommen und alles geht neuzeitlich zu, aber die ganze Nachbarschaft hilft. Für Porzellan und Besteck sorgt die Köchin. Während des Essens werden auch bestimmte Sammlungen abgehalten. Von altersher Brauch. Zuerst kam

der Gastbitter und sammelte für ein paar neue Schuhe, weil nämlich die alten verschlissen waren wegen der vielen Gänge, die er machen mußte. Noch vor 60 Jahren mußten alle Wege zu Fuß gemacht werden. Dann die Köchin und die jungen Nachbarsmädchen. Sie sammelten für eine neue Schürze, weil die alte beim Kochen verbrannt war. Dann kamen die Musikanten und dann, wie schon gesagt, der Geistliche. Auch werden von Kindern heute Sprüche aufgesagt. Das Hochzeitsmahl endet mit einem Dankgebet.

#### Nach dem Mahle

Alle, die mitgeholfen haben, die Gäste zu bewirten, setzen sich nun auch in fröhlicher Runde an den Tisch und verzehren mit gutem Appetit ihr Mittagsmahl. Viele Arbeiten warten noch auf sie, denn das ganze Geschirr muß noch gespült werden. Die meisten Gäste gehen spazieren. Die Brautleute gehen mitsamt den Schwiegereltern zum Hause des Gastbitters und erfreuen sich für einige Stunden an Kaffee und Torte.

#### Nachmittag und Abend

Zu Nachmittag gibt es heute Brot mit Aufschnitt und Platenkuchen, und zu Abend ißt man Kartoffeln mit Gulasch und Bratwürstchen, Gemüse und Kompott. Nach dem Abendessen geht das eigentliche Hochzeitstreiben los. Die Musikanten spielen auf zum Brauttanz. Es tanzen zunächst Braut und Bräutigam zusammen, Brautführer mit Brautführerinnen; dann tanzt jeder Brautführer mit der Braut und jede Brautführerin mit dem Bräutigam, alles unter großem Beifall der Gäste. Die Musikanten bekommen noch eigens für den Brauttanz ein Trinkgeld. Beim letzten Tanz kommen die Nachbarsmädchen und holen sich die Braut weg. In der Schlafkammer wird ihr der Schleier abgenommen und das Brautkleid ausgezogen. Sie bekommt wieder ein neues Kleid an. Zuvor wird aber heimlich ein Packer Wäsche versteckt. Jetzt wird die Mutter der Braut geholt. Die Frau vom nächsten Nachbarn zeigt ihr das Loch im Wäscheschrank. Weil es doch so nicht aussieht, wollen die Nachbarsfrauen das Loch wieder ausfüllen. Natürlich muß dann die Brautmutter mit einem guten Trinkgeld herausrücken. Davon machen sich später dann die Nachbarn einige vergnügte Stunden. Es wurde dann "de sülwerne Bodden verdrunken".

Alles ist in guter Stimmung, der Gastbitter schaut auch noch manchmal herein mit der Flasche. Nun geht es wieder zur Tenne zum Tanzen. Auf einmal ergreifen die alten Frauen die Braut. Sie wird wieder ins Schlafzimmer geführt und umgekleidet. Jetzt bekommt sie ein langes Nachthemd an, eine Nachtmütze oder Kopftuch für den Kopf. Alles ist gut angeheitert. Ganz heimlich ist auch schon eine Puppe ins Brautbett gekommen. Es geht wieder zur Tenne zum Tanzen. Nachher wird die Braut von den Frauen dem Bräutigam vorgestellt, ob er sie auch in diesem Aufzug leiden mag. Sie bekommt wieder ein schönes Kleid an und kann sich jetzt der Hochzeitsgesellschaft wieder anschließen.

Es wird gesungen und getanzt bis spät in die Nacht hinein. Es werden viele alte Tänze getanzt, zum Beispiel: "Wenn de Vader mit de Moder no de Ker-  
mis goht, oh jo, kiek es dor". Dann "O Liesebett, o Liesebett, stoh still, denn  
du weiß woull, watt ick will"; "Lott is dot, Lott is dot, Liesken lich ob ster-  
wen, freu dich Fritzchen, 'ne Taler kannst du erben"; "De Schmitt, de Schmitt  
de nömm sin Mädal mett, harr ik ne nich herutgeschmetten, dann harr he mi  
dat ganze Schwin upfretten". Dann - "Siehst dor wohl, da kommt er, große  
Schritte macht er, große Schritte will er machen, denn er will beim Mädal  
sitzen". Die Bauern legen auch heute noch keinen Wert auf moderne Tänze.

Der zweite Hochzeitstag verläuft etwas ruhiger, denn die Nachbarn sind müde  
und abgespant. Am Nachmittag werden sie dann von der jungen Frau beim  
Kaffee bedient und diese somit in die Nachbarschaft aufgenommen. Am zweiten  
Sonntag nach der Hochzeit gehen die jungen Leute zum erstenmal zu Besuch  
ins Elternhaus.

Kommt ein Fremder am Hochzeitstag, so wird er auch bewirtet wie alle Hoch-  
zeitsgäste, meistens ist es der Postbote. Zu einer großen Hochzeit von 200-  
250 Mann werden eine Kuh, ein Schwein und mitunter auch wohl ein Kalb ge-  
schlachtet. Eine Bauernhochzeit kostet viel Geld.

## BRAUCHTUM UM TOD UND BEGRÄBNIS

Berichtsort: Graes und Alstätte

Manuskript Nr. 5081

Berichtszeit: 1910 ff.

Niederschrift: 1973

### Bäuerliches Brauchtum in Todesfällen

Da ich schon über Allerseelen geschrieben habe, so möchte ich noch kurz be-  
richten über das bäuerliche Brauchtum in Todesfällen. (Hoffentlich wird es  
Ihnen recht sein, da ich hierüber keine Frageliste erhalten habe.)

War jemand im Hause gestorben, so wurde gleich der nächste Nachbar benach-  
richtigt. Dieser sagte allen anderen Nachbarn Bescheid. Der Tote wurde von  
den Nachbarsfrauen ausgezogen und gewaschen, und dann mit frischer Wäsche  
auf dem Totenbett aufgebahrt. Am Abend des Sterbetages kamen die Nachbars-  
männer zum Sterbehause, um je einen Zettel aufzuholen zur Ansage des Be-  
gräbnisses für die Verwandten und Bekannten. Alles mußte zu Fuß abgemacht  
werden. Für manch einen eine ganze Aufgabe dann, wenn die Verwandten weit  
entfernt waren; dazumal kannte man noch keine Totenbriefe.

Der nächste Nachbar mußte auch den Sarg bestellen. Er wurde vom hiesigen  
Zimmermann aus Eichenholz gemacht. Wenn er fertig war, so wurde er auch  
vom nächsten Nachbarn abgeholt und zum Totenhaus gebracht. Am zweiten  
Tag kamen die Nachbarsfrauen und nähten das Totenkleid. Den Stoff dazu  
(Papierstoff) konnte man im Geschäft kaufen. Fertige Totenkleider kannte  
man früher noch nicht. War nun das Kleid fertig, so wurde es dem Toten an-  
gezogen, ebenfalls von den Frauen. Für die Frauen gab es Kaffee mit "Be-  
schützen". Am Abend kamen die Männer und legten den Toten in den Sarg. Er  
wurde nun in der besten Stube aufgebahrt. Neben ihm stand ein Gefäß mit Weih-  
wasser und Palmzweig. An der Tür brannte ein Petroleumlicht.

Solange der Tote noch im Hause war, wurde jede Nacht von zwei Nachbarn  
Wache gehalten ("waken"). Es war dazumal auch Grund dafür, weil es über-  
all noch alte Häuser gab. Man befürchtete, dem Toten könne etwas zustoßen.  
Jeden Abend versammelten sich die Nachbarn, um gemeinschaftlich für den  
Toten zu beten. Auch die Verwandten und Bekannten kamen über Tag, um zu  
beten.

Am Begräbnismorgen wurde nun der Tote im Sarg auf der großen Tenne mitten  
unter der Balkenluke aufgebahrt. Auf einem kleinen Tisch stand ein Kreuzifix  
mit zwei brennenden Kerzen und ein Gefäß mit Weihwasser. Die nächsten An-  
gehörigen, Verwandte und Bekannte und die Nachbarn versammelten sich um  
den Sarg und sprachen gemeinsam ein Gebet für den Toten. Der nächste Nach-  
bar besprengte ihn mit Weihwasser, und so wurde Abschied genommen. Der  
Sarg wurde zugemacht, durch 's Tennentor hinausgetragen und auf den Leiter-  
wagen gebracht und zum Friedhof gefahren. Hatte der nächste Nachbar keine

Pferde, dann kamen die Pferde vom Bauern vor den Leichenwagen. Ich kannte einen Bauern, der vor gut 15 Jahren gestorben ist, und als es hier schon längst einen Leichenwagen gab, hat er vor seinem Tode noch bestimmt, er möchte mit dem Leiterwagen zum Friedhof gefahren werden. Dieser Wunsch ist ihm auch erfüllt worden.

Kränze wie heute kannte man nicht, das möchte ich noch bemerken. Wenn eine Person gestorben war, die nicht verheiratet war, vom kleinsten Kind angefangen bis zu alten Onkels oder Tanten, so versammelten sich die jungen Mädchen aus der hiesigen Gegend. Sie holten am Tage vor dem Begräbnis Tannengrün aus dem Walde und wickelten im Nebenhaus einen großen Kranz. Es war eine Art Girlande. Dieser Kranz wurde nun zu einer "8" auf den Sarg gelegt und mit weißen Papierrosen oder Lilien geschmückt, die die Mädchen selbst gemacht hatten. Der Kranz wurde später auf das Grab gelegt.

An dem Begräbnis nahmen sehr viele Leute teil. Es war ein sehr weiter Weg zum Friedhof. Er war im anderen Ort, weil es bei uns noch keinen Friedhof gab. Nach den kirchlichen Feyerlichkeiten wurde in einer Wirtschaft Kaffee getrunken. Es gab dazu pro Person zwei "Beschützen". Das Mittagessen wurde zu Hause gehalten im engsten Familienkreis. Die Dienstboten gingen alle mit zur Beerdigung. An den Tagen, an denen der Tote noch im Hause war, wurden nur die notwendigsten Arbeiten verrichtet.

## Frageliste 25: ADVENTS- UND WEIHNACHTSBRAUCHTUM

Berichtsort: Graes und Alstätte  
Niederschrift: 1971  
Berichtszeit: ca. 1910 bis heute

Manuskript Nr. 4239  
(mit Ergänzungen aus  
Manuskript Nr. 3181)

### Adventszeit - Verhalten in der Adventszeit

Die Adventszeit kenne ich nicht anders als eine stille Zeit des Gebetes, und man hatte auch bestimmte Fast- und Abstinenztage. Sogar der Tag vor Weihnachten galt als Fasttag. In der Adventszeit gab es kein Tanzvergnügen und keine Hochzeiten. Man hielt sich doch früher strenger an solche Gebote als heute.

Adventsblasen kannte man bei uns nicht.

### Adventskranz

Zum ersten Adventssonntag wird der Adventskranz aufgehängt mit vier roten Kerzen und roten Bändern. Zu jedem Sonntag wird eine neue Kerze angezündet. Den Adventskranz winde ich selbst. Seit zwanzig Jahren haben wir hier den Adventskranz, und in unserer Kirche ist er wohl schon 30-40 Jahre. Es ist ein großer Kranz und hängt über dem Chor. Es sind vier große Kerzen darin, und an jedem Sonntag wird eine neue Kerze angezündet, so daß am vierten Adventssonntag vier Kerzen brennen.

### Barbaratag

Am Barbaratag schneidet man Kirschzweige und stellt sie in die Vase ins warme Zimmer. Hat man Glück, dann sind zu Weihnachten die Blüten da. Es deutet dann auf ein gutes Obstjahr hin. Die heilige Barbara ist die Schutzpatronin der Bergleute und der Sterbenden. Das wurde uns schon in der Schule gelehrt, und folgendes Gebet wurde gebetet:

"Sankt Barbara, du edle Braut,  
mein Leib und Seel sei dir vertraut.  
Sowohl im Leben als im Tod,  
komm mir zu Hilf in letzter Not.  
Hilf mir, daß ich vor meinem End,  
Empfang die hl. Sterbesakrament.  
Beim lieben Gott mir Gnad erwerb,  
daß ich in keiner Todsünd sterb.  
Wenn sich die Seel vom Leibe trennt,  
so nimm sie auf in Deine Händ.  
Bewahre sie vor Höllenpein  
und führe sie zum Himmel ein."

Vom Thomastag weiß ich mich an nichts zu erinnern.

#### Backen und Essen zu Weihnachten

Als junges Mädchen habe ich im klösterlichen Haushalt die Küche erlernt, und als junge Frau habe ich hier mit dem Backen zu Weihnachten begonnen. Ich backte meistens einen Stollen, mit Korinthen, Rosinen, Sukade, Zimt und Mandeln. Dann einen guten Korinthenstuten und einen Rodonkuchen. Zu meiner Kinderzeit kannte man das alles nicht, da backte meine Mutter einen großen Steinofen voll Stuten, annähernd sechs bis acht Stück, so daß wir Weihnachten satt Stuten essen konnten mit Schinken. Aber noch eines möchte ich nicht vergessen. Zu Weihnachten wurde immer ein halber Kopf und ein Stück Schinken ein paar Tage vorher gekocht. Der halbe Kopf wurde nach dem Erkalten in ziemlich dicke Scheiben, etwa 3 cm dick, geschnitten. Dann wurden die Scheiben in Essig und Zwiebeln eingelegt. Das war damals eine Delikatesse. Mancher Bauer macht es noch heute. Uns schmeckte es so lecker wie heute der schönste Braten. So lange wie mein Mann lebte, habe ich es immer noch eingehalten. Mein Vater erzählte uns mal von einem Bauern, der sich zu Weihnachten verschlafen hatte. Voller Aufregung hätte er seine Frau geweckt: "Antrin, stoh up, Mittewinter, Mittewinter, Schinken un halwen Kopp up den Herd!" Heute wird fast kein Speck und halber Kopf mehr gegessen. Ach wie verwöhnt ist die Welt geworden, auch bei den Bauern. Nur der gute alte Schinken und die trockene Mettwurst sind noch geblieben.

#### Nikolaus

In früheren Zeiten setzten die Kinder am Abend vor Nikolaus ihren Teller auf. Dieser wurde mit Äpfeln und Nüssen gefüllt. Zur damaligen Zeit war auch der Nikolaus und das Christkind nicht so reich wie heute. Nach 1930 kam der Nikolaus dann hier in die Bauernschule. Er war als Bischof gekleidet. Knecht Ruprecht begleitete ihn. Auch die Mütter kamen mit den ganz Kleinen zur Schule. Nikolaus hatte nun alles in seinem Buch stehen, das gute und das schlechte Betragen. Die Kinder wurden ernstlich ermahnt, und viele wunderten sich, woher der Nikolaus das alles wußte, denn damals war der Kinderglaube noch sehr groß. Die Kinder bekamen nun jeder eine Tüte voll. Allerhand Nikolauslieder wurden gesungen, so auch das Lied:

"Nikolaus, de hilge Mann,  
de tröck sin besten Staatsrock an  
dor rett he dann no Amsterdam,  
van Amsterdam no Arnheim.  
De schwatte Pit, de göng vöran,  
Appel un Nött wall in den Sack.  
De gouen Kinder gouff he watt  
de andern kregen watt met de Gerr (Rute) vör't Jatt."

#### Nikolausumzug

Im Jahre 1930 ist es nun Brauch geworden, daß der Nikolaus im Dorf feierlich eingeholt wird. Eingeführt wurde dieser Brauch durch den damaligen Vikar. Die Musik schreitet voran, die Kinder tragen Fackeln und Laternen. Der Nikolaus reitet auf einem weißen Schimmel in voller Bischofskleidung, Knecht Ruprecht hat ein schwarzes Pferd. Auf dem Kirchplatz wird er von der Geistlichkeit und vom Bürgermeister herzlich empfangen. Er hält nun eine lange Ansprache. Das ganze Dorf ist auf den Beinen. Die Gaben für die Kinder werden in der Schule von den Lehrpersonen verteilt. Vergessen habe ich noch, daß mit allen Glocken geläutet wird. Der Nikolaus nimmt nun seinen Weg zum Krankenhaus, wo auch die Kranken beschert werden.

Eine gewisse Wetterregel heißt: "Wenn es regnet an Sankt Nikolaus, wird der Winter streng und graus." Ganz toll ist es in dem nahegelegenen Holland mit Nikolaus. Dort wird viel mehr Wert auf Nikolaus gelegt als auf das Weihnachtsfest.

#### Krippe und Weihnachtsbaum

Fast in jedem Haus gibt es nun eine Krippe und einen Weihnachtsbaum. Vor 40-50 Jahren gab es noch keinen Weihnachtsbaum hier. Ich habe den ersten Weihnachtsbaum gesehen, und zwar in der Schule. Mit 20 Jahren kam ich in ein klösterliches Pensionat. Hier war auch der Weihnachtsbaum. Als wir dann am ersten Weihnachtstag von der Christmesse heimkamen, führten uns die Schwestern zur Bescherung zum Weihnachtsbaum. Da haben wir dann gesungen und gesprungen um den Weihnachtsbaum. Das andere Jahr, 1921, als ich wieder zu Hause war und Weihnachten nahte, da ließ mich der Gedanke nicht los, einen Weihnachtsbaum aufzustellen. Wir waren indessen schon etwas fortschrittlicher geworden als es unsere Eltern waren. Einen Tannenbaum zu haben, das war nicht das Schlimmste, aber was drum und dran mußte! Fichten und Tannen hatten wir genug. Damals war auch Inflation. Wir Kinder haben uns heimlich Kugeln und Kerzen besorgt. Als wir nun den Baum fertig hatten, da war es den Eltern doch ganz recht. Es war so eine Überraschung für sie. Von da an zog der Weihnachtsbaum so langsam ins Elternhaus ein. Im Sommer 1923 habe ich geheiratet. Bis dahin war in der Familie meines Mannes auch noch kein Tannenbaum aufgestellt worden. Dafür habe ich aber dann Sorge getragen, daß jedes Jahr ein Weihnachtsbaum da war. Da haben wir immer schön Weihnachten gefeiert, auch zur größten Freude der Kinder. Wir hielten ne Weihnachtsmorgens Bescherung; denn das Christkind hatte über Nacht die Geschenke unter den Christbaum gelegt. Alles war ganz im bescheidenen Maße, doch hatte jeder seine Freude daran.

Der Baum wird im besten Zimmer aufgestellt und bleibt stehen bis zum Heiligen Dreikönigsfest.

### Der Heilige Abend

Früher wurde der Heilige Abend ganz ruhig und still verlebt. Wir gingen schon früh zu Bett, denn am nächsten Morgen gingen wir schon um halb fünf Uhr zur Christmesse. Trotz aller Bescheidenheit bedeutete uns Weihnachten ein hohes Fest. Dann gab es wohl zu Mittag Hühnersuppe, eine ganze Seltenheit im Jahr. Als zweiten Gang hatte die Mutter Eintopf gekocht. Entweder Grünkohl oder Sauerkraut durcheinander mit eingelegtem "Halber-Kopf" (Beschreibung s. vorne). Als Nachspeise gab es am Mittag dicken Reis mit Zimt. Ja, Pudding kannte man kaum. In den besseren Häusern sowie in der Stadt gab es vereinzelt schon Pudding. Er wurde von Stärke gemacht. Zur Geschmacksverbesserung nahm man eine Zimtstange. Allerdings wurde auch noch wohl ein Ei dazu gebraucht. Puddingpulver kam erst später auf. Es gab überall ein und dieselbe Sorte.

Auch die Haustiere wurden extra mit gutem Futter bedacht. Hund und Katze bekamen ihr Stück Speck.

Als Kind weiß ich mich zu erinnern, daß meine Mutter am Heiligen Abend das Herdfeuer ausmachte und am nächsten Morgen neu anzündete, wozu Eichen- und Buchenholz verwendet wurde. Am zweiten Weihnachtstag wird "Stephanus gesteinigt", das heißt: Alt und Jung spülen sich die Kehle mal gründlich aus.

Heute ist alles anders geworden. Die Arbeiten im Stall sind schon rechtzeitig beendet worden. Es gibt ein gutes Essen. Dann wird der Weihnachtsbaum angezündet und die schönen Weihnachtslieder erklingen. Danach folgt die Bescherung. Die junge Frau teilt die Geschenke aus. Auch die größeren Kinder geben den Eltern und Großeltern ein Geschenk.

### Von Weihnachten bis Heilige Dreikönige

Ist wieder eine ruhige Zeit. Dann wird außer dem Hause nicht viel geschafft. Der Silvester Abend ("Oldjohrsabend") wird meist mit Kartenspielen bis zum neuen Jahr verbracht. Gutes Essen und ein paar Liter Schnaps fehlen nicht dabei. Die jungen Burschen knallen mit Karbidbüchsen. Der Neujahrstag ist ein ganz besonderer Tag für die Kinder. Diese ziehen in der nächsten Umgebung von Haus zu Haus und wünschen den Leuten ein glückseliges neues Jahr. Draußen vor der Haustür schießen sie mit Platzpatronen. Von den Hausbewohnern werden sie dann reichlich beschenkt. Für die Kinder ist es wohl der schönste Tag des Jahres. Sollte das Wetter all zu schlecht sein, dann werden sie auch wohl mit dem Auto gefahren, denn es gehen auch kleine Kinder mit, die noch längst nicht in die Schule gehen.

Zu Neujahr herrscht hier ein schöner alter Brauch, der noch bis in die heutige Zeit erhalten geblieben ist, nämlich das "Koken". Zunächst ging es die Dienstboten an. Auf Einladung ihrer Eltern durften sie drei Tage nach Hause kommen, was wohl für die jungen Leute eine übergroße Freude ist. Zu Hause wurden dann aus diesem Anlaß Eiskuchen gebacken im Herdfeuer mittels eines Eisens, das extra dafür bestimmt war. Aber auch die abgeheirateten Kinder kommen nicht zu kurz. Alle Kinder des Hauses, die in Stellung sind, kommen

zu Neujahr für drei Tage nach Hause zum Koken. Die verheirateten Kinder werden an einem bestimmten Tage mit ihrer ganzen Familie eingeladen zum Koken. Manches Haus ist dann voll. So lange die Eltern noch leben, ist es immer eine Freude. Ich kann mir keine schönere Visite vorstellen als das Koken. Diese alten Sitten sind ganz eingebürgert und werden auch wohl bestehen bleiben.

Auch in der Nachbarschaft besuchte man sich in den Kokendagen gegenseitig, um wieder von neuem gute Nachbarschaft zu schließen.

Früher als ich Kind war wurden Neujahrsbriefe an die Eltern und an die Taufpaten geschrieben. Die Neujahrsbriefe an die Eltern wurden in der Schule geschrieben. Es gab dazu eigens bunte Briefe, die man für zwei Pfennig kaufen konnte. Die Kinder schrieben nun an ihre Eltern aus Dank für alle empfangenen Wohltaten. Sie versprachen, durch gutes Betragen den Eltern Freude zu machen. Auch das Gebet mit allen guten Wünschen durfte nicht fehlen. Wir gaben den Brief selbst an die Eltern ab. Gleichzeitig konnten die Eltern auch sehen, was für Fortschritte das Kind in der Schule machte, weil es doch dazumal keine Zeugnisse gab. Der Brief an die Taufpaten wurde zu Hause geschrieben. Dazu ein schöner bunter Bogen. Ein paar Tage vor dem neuen Jahr wurde er dann dem Taufpaten überreicht. Für das Kind war es eine ganz besondere Freude, denn vom Taufpaten wurde es reichlich belohnt. Ich bekam immer von meiner Taufpatin zwei Mark, zur damaligen Zeit recht viel Geld. So hatten wir früher auch manche kindlichen Freuden, aber alles in bescheidenem Maße.

### Der Dreikönigstag

Für diesen Tag weiß ich mich an nichts zu erinnern. In den letzten Jahren hat man es hier auch angefangen, daß bestimmte Kinder als Heilige Dreikönige verkleidet von Haus zu Haus ziehen und singen. Hierfür werden sie durch eine besondere Geldspende, die für die Kirche bestimmt ist, belohnt. Auch mit Süßigkeiten werden sie beschenkt. In den Bauerschaften werden die Kinder meistens gefahren.

## FASTNACHT (Klotschmieten)

Berichtsort: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: 1923 ff., spez. 1967/69  
 Niederschrift: 1968/70

Aus Manuskript Nr. 3181  
 (verschiedene Themen)  
 und Manuskript Nr. 4127  
 (AdV, Volksleben der  
 Gegenwart)

Bei uns hat jede Bauerschaft ihren Karneval, meistens 14 Tage vor Aschermittwoch. Es gibt weiter keine Kostüme, wohl ein buntes Hütchen oder Band... In Graes sammeln die jungen Burschen Eier und Mettwürste. Die Mettwürste hängen an einer zweiarmligen Holzgabel. Es geht von Haus zu Haus. Abends gibt es für die jungen Burschen Sauerkraut mit Mettwurst. Weiter geht es dann mit Musik und Tanz für Alt und Jung.

Jahrelanger Brauch ist das Klotschmieten bei uns. Der Klotball ist ein Holzball, worin Blei eingegossen ist. Er wird schön verziert mit einem Begleitschreiben von Haus zu Haus geschickt und dient als Einladung zum Klotschmieten und abends zur Fastnachtsfeier.

Zum festgesetzten Tag nachmittags so gegen 2-3 Uhr versammeln sich die alten und die jungen Männer jeweils zu zwei Gruppen, eine für die Alten, und eine für die Jungen. Zum Werfen wird immer eine stille Straße gewählt. Jedesmal wird da der Ball wieder aufgenommen, wo er hingefallen ist. Immer wieder wird abwechselnd geworfen, einmal Jung, einmal Alt. Wer zuerst das Endziel (etwa ein bis zwei Kilometer weit) erreicht, ist Sieger. Natürlich wird unterdessen der Schnaps nicht vergessen. Am Abend kommen dann die Frauen und Mädchen zum Kaffeetrinken und fröhlichen Tanz. Es kommen dann hauptsächlich die alten Tänze in Frage, wie zum Beispiel:

"De Schmidt, de Schmidt, de nimmt dat Mädde mit";

"Wenn de Vader mit de Moder na de Kermis gaht, o ja, kiek es dor";

"O Lisebett, o Lisebett, stoh still, du weest wul, wat ick will";

"1, 2, 3 und die 4, Mädchen, wenn du tanzen willst, dann tanze du mit mir, 5, 6, 7 und die 8, wer ein schönes Mädchen hat, der nimmt sich wohl in Acht";

"Lott is dot, Lott is dot, Liesken is an't sterwen, freu di Fritzchen, einen Taler kannst du erben".

Die uralte Sitte vom Klotschmieten und die alten Tänze sind hier Gott sei Dank noch erhalten geblieben.

## Frageliste 17: BALLSPIELE (Kinderspiele)

Berichtsort: Graes  
 Berichtszeit: 1910-1930  
 Niederschrift: 1971

Manuskript Nr. 4306

Ich erzähle jetzt aus meiner Kinderzeit aus meiner Heimat Graes bei Wessum. Das Spielen mit dem Ball war früher ein beliebtes Spiel. Wir spielten zu Hause mit den Geschwistern, in der Nachbarschaft und in den Pausen der Schulzeit.

Es wurde meistens zu gewissen Jahreszeiten gespielt, etwa im Herbst und im Winter. Man mußte ja im Sommer immer mithelfen draußen. Wir kannten so schöne Spiele mit dem Ball und waren ebenso vergnügt dabei wie heute, wo es elektrische Eisenbahn und noch so vieles andere gibt.

## Der Ball

Die Bälle waren aus Gummi, und davon gab es noch zwei Sorten, weicher Gummiball und harter Gummiball. Die Bälle waren bunt bemalt und durchschnittlich in der Größe eines mittleren Apfels. Wir hatten zu Hause nur einen Ball. Auf dem Schulhof mußten wir auch mit unserem eigenen Ball spielen. Die Mädchen trugen den Ball in der Kleidertasche (jedes Kleid hatte ja eine Tasche) und die Jungen in der Buxentasche. Für die jüngeren Kinder machte die Mutter wohl einen Ball aus Stoff, und dieser wurde dann ausgestopft mit Kaff oder Sägemehl, und die waren auch glücklich dabei.

## Verschiedene Spiele

## Schlagball (Ball hauen)

Das Schlagholz konnte eine schmale Latte sein, 70 cm lang und 5 cm breit, und wenn nichts anderes da war, dann genügte auch ein alter Knüppel. Wir Mädchen schlugen den Ball mit der Hand und die Jungen mit dem Holz. Zu diesem Spiel wurde der harte Ball gebraucht ("Gassball").

## Das Spielfeld

Es wurde meistens auf der Wiese gespielt, sie mußte natürlich flach und trocken sein. Die Spielbahn mußte so 30-40 m lang sein, Anfang und Endziel wurde mit Stöcken abgesteckt. Sechs oder acht Spieler mußten es sein. Nun wurde im Kreis ausgezählt: "Hutt, Butt, futt" (heraus) der kam in die erste Partei. Dann nochmals für die zweite Partei und so abwechselnd weiter, bis alle gleichmäßig verteilt waren. Die erste Partei stellte sich am Anfang und die andere Partei am Ende der Spielbahn auf. Nun ging das Spiel los. Der Erste aus der ersten Partei mußte nun den Ball zur zweiten Partei hinschlagen, sollte aber

jemand aus dieser Partei den Ball in der Luft auffangen, so hatte die erste Partei verloren. Beim dritten Schlag des Balles mußte der Spieler, während der Ball hochflog, ein bestimmtes Ziel in der Spielbahn erreichen und zurücklaufen. Wurde er aber währenddessen von einem der zweiten Partei mit dem Ball getroffen, so war eben das Spiel für die erste Partei verloren, und die zweite Partei kam nun an den Ball. Man mußte ganz flott dabei sein von beiden Seiten. Die Erwachsenen beteiligten sich nicht am Schlagballspiel.

#### Ballspiel an der Mauer ("Ballbickeln")

Ganz schön für die Mädchen war auch das Ballbickeln. Mit einem Ball mußte man allerhand Künste aufweisen. Man konnte den Ball rückwärts über den Kopf werfen, dann unter dem linken Arm her und dann von rechts unter dem Arm her, in der Zwischenzeit schlug immer der Ball an der Mauer an und wurde jedesmal aufgefangen. Ja sogar einmal umdrehen mußte man sich, man kann sagen, daß man sehr flink dabei sein mußte. Dann konnte man auch mit zwei oder sogar mit drei Bällen in der Luft bickeln. Das sah wunderschön aus. Man mußte nur geübt darin sein. Diese Spiele machten wir auch bei der Schule.

Man konnte auch den Ball mit der flachen Hand an die Mauer werfen und dann mit dem Kopf zurückstoßen.

#### Kötkekesspiel

Ein ganz schönes und beliebtes Spiel war das Kötchenspiel ("Kötkenbickeln"). Nur Mädchen waren daran beteiligt. Zu diesem Spiel gehörten vier Kötkes. Es waren Knöchel vom Schaf aus dem Knie. Ja es war eine Mangelware, man konnte sie nicht kaufen, und in unserer Gegend wurden gar keine Schafe gehalten. Mein Vater hat mir einmal zwei mitgebracht vom Schlächter. Meistens wurden sie auch abgegeben von Leuten, bei denen die Kinder schon erwachsen waren. Die Knöchel hatten vier Seiten. In der Mitte war ein kleines Loch, "Gat" wurde es genannt, dann auf der anderen Seite gegenüber eine starke Wölbung, und das nannten wir "Bück". Dann an beiden waagerechten Seiten einige Rillen, bei der einen mehr als bei der anderen Seite. Man nannte die beiden Seiten rechte Seite und linke Seite. Die Kötkes wären naturgetreu, so wie sie im Schaf gewachsen waren. Zum Spiel wurde ein Gummiball gebraucht. Unser Spielplatz war meistens in einer Ecke in der Küche oder irgendwo auf einem Steinpflaster. Wir spielten mit vier, fünf Mädchen. Wir knieten auf dem Boden in einem Kreis dicht beisammen. Der Spielverlauf war nun so, wie in dem Bericht von Frau Toni Huesmann geschildert<sup>1</sup>. Ganz genauso haben auch wir gespielt. Es gehörte eine große Fingergeläufigkeit dazu. Hatte man irgend einen Fehler gemacht, so schied man vom Spiel aus, und der nächst Folgende kam an die Reihe. Bei der Schule machten wir das Spiel nicht, weil wir keinen geeigneten Platz dafür fanden.

<sup>1</sup> abgedruckt in Frageliste 17, S. 8

Die kleinen Schulanfänger, die sich noch nicht am Ballspielen beteiligten, machten "lange Riege". Sie faßten sich an und machten eine lange Reihe und zogen den Schulplatz auf und ab und sangen dabei: "Lange, lange Riege, vettig in de Stiege, fufftig in denn Rosenkranz, sechstig is ne grote Zahl, hucke, hucke daal" (Hucke-Sitzstellung).

#### "Klumpkenrappen" und "Stiepeljagen"

Im Herbst, wenn wir Kartoffeln suchen mußten, wurden diese Spiele gemacht. Wir halfen uns ja in der Nachbarschaft gegenseitig aus. Abends nach dem Essen wurde nun gespielt, Jungens und Mädchen zusammen. Beim "Klumpkenrappen" wurde ein fingerdicker Stock, 30-40 cm lang, gebraucht. Nun legten wir uns in einer langen Reihe hin, und einer bekam das Stöckchen. Ferner mußte sich jemand rückwärts vor die Reihe stellen. Dieser war bestimmt zum Suchen. Nun wurde gezählt bis drei. Jetzt wurde mit dem Stock an den Holzschuh geschlagen und zu gleicher Zeit mußte man versuchen, den Stock unsichtbar verschwinden zu lassen zu einem anderen. Der Sucher mußte nun aufmerksam suchen, und immer wieder wurde gerappelt, wo er es nicht sah. Es konnte manchmal lange dauern, bis er den Stock fand, denn immer wieder verschwand er, und bei wem er endlich gefunden wurde, der mußte jetzt suchen.

Das "Stiepeljagen" war ein rechtes Fangenspiel. Der Stiepel war das lange hölzerne Stück, 15 cm Durchmesser, woran die vier großen Türen vom Tennentor befestigt wurden. Wir stellten uns alle vorne auf der Tenne in einer Ecke auf. In der einen Ecke stand jemand mit einem selbstgemachten Strohbesen. Dieser rief nun: "Eins, zwei, drei, los nao den Stiepel" und es ging wie ein Sturmwind über die Tenne und hinterher mit dem Strohbesen. Wen er jetzt auf dieser Strecke erhaschte, der mußte vom Spiel ausscheiden.

Ein schönes Spiel für uns Mädchen war auch das Leinchenspringen. Wir gebrauchten dazu die lange Pflugleine, natürlich durfte es der Vater ja nicht sehen, denn die Leine wurde ja nicht besser dadurch. Wer groß und kräftig war, mußte die Leine schlagen, mitunter machten es auch wohl ein paar Jungens. Wir sprangen und hüpfen wohl mit drei bis vier Mädchen in der Leine.

#### Das Knickern

Ein schönes Spiel war auch das Knickern, hauptsächlich für Jungens. Ich weiß mich noch gut zu erinnern, daß wir die Knicker selbst machten. Wir holten aus einer Weide oder einem Graben, wo schwarzer Boden war, dunklen Lehm. Dieser wurde gemischt mit Sand-Kalk. Wir kneteten die Masse mit der Hand und formten dann kleine Kugeln davon. Sie wurden so lange an der Sonne getrocknet, bis sie hart waren. Auch war ein ganz dicker Knicker dabei ("Bastert") zum Jagen. Ab und zu spielten wir Mädchen auch wohl mit. Später konnte man die Knicker auch wohl im Geschäft kaufen.

Und wie wurde geknickert? Es wurde eine feste glatte Erdbahn dafür benutzt. Jeder Spieler mußte nun ein Häufchen Knicker aufsetzen. Es waren jedesmal vier Stück, drei dicht zusammen und einer obendrauf. Die Häufchen mußten so zirka 20 cm voneinander stehen. Nun stellten sich die Spieler in vier Meter Entfernung vor die Häufchen, und mit dem großen Baster wurde darauflos gerollt, aber einzeln, der Reihe nach. Wer nun ein Häufchen traf, konnte sich die Knicker aneignen. Man hatte auch das Pottknickern. Es wurde ein flaches Loch in die Erde gemacht. Hier mußte jeder Spieler zwei Knicker einlegen. Jetzt wurde in derselben Richtung darauflos gejagt. Wer den Baster ins Loch brachte, durfte sich zwei herausnehmen, wer aber vorbeijagte, mußte zwei hinzulegen. Die Knicker trug man in einem Beutel, der mit einer Schnur zugezogen war, bei sich.

#### Windmühle (nur für Jungens)

Im Herbst, wenn der Wind stärker wurde, machten die Jungens eine Windmühle. Sie brauchten dazu leichtes Holz. Die Fluchten wurden kreuzweise übereinandergelegt. Sie wurden auf einer Achse festgemacht, 50 cm lang und 3-7 cm im Durchmesser. Die Fluchten waren ein Meter lang für zwei Fluchten. Nun wurde die Windmühle an einem langen Pfahl (Staken) von vier bis fünf Meter Länge befestigt. Oben hatte der Pfahl ein kreisrundes Loch (mit einem runden glühenden Eisen durchgebrannt). Hierhin kam nun die Achse von der Windmühle. Das Loch mußte so viel Spielraum haben, daß sich die Achse gut daran drehen konnte. Nun wurde der Pfahl tief in der Erde festgemacht. Manche bauten auch wohl die Windmühle im Wasser z.B. in einem großen Graben (eine Art Entwässerungsgraben). Das gab nun eine Wassermühle. Die Mühle stand direkt im Wasser. Sie bestand aus zwei starken Holzständern, die oben in einer Gabel verliefen. Hierin lag die Achse, die genügend Spielraum hatte. Die Fluchten kamen so zwei Fingerbreit ins Wasser, und wenn das Wasser gut floß, also Geschwindigkeit dahinter saß, dann setzte sich die Wassermühle in Bewegung.

#### Settpinnjagen

Fast jeder Junge hatte eine Settpinn. Es war ein kleiner Holzklötz mit einem eisernen Pinn drin, manchmal konnte es auch ein Stück vom Nagel sein. Hauptsache war, er mußte spitz sein. Die Settpinn mußte leicht sein und oben breit und mit kleinen Rillen versehen bis zur Spitze hin. Der Hauszimmermann machte sie wohl, und später konnte man sie auch kaufen in den Geschäften. Die waren dann wohl etwas bemalt. Nun gehörte auch noch eine Leine dazu ("Settpinnlin").

Die machten sich die Jungens selber aus Flachs. Die Leine mußte aber dünn sein und oben dicker als unten. Oben mußte eine Schlinge sein, durch die der Finger durch konnte. Nun wurde dieselbe um die Settpinn gewunden, mit dem untersten Ende angefangen. Hatte man bis oben hin gewunden, so steckte man den kleinen Finger durch die Schlinge. Wegen der Rillen konnte die Lei-

ne nicht abrutschen. Nun wurde die Settpinn in die rechte Hand genommen, und mit einem guten Schwung (es mußte geübt sein) wurde die Settpinn auf die Steine gebracht. Im selben Augenblick löste sich die Leine, (die blieb am kleinen Finger hängen), und die Settpinn tanzte drauflos.

#### Schnurrkatt

Auch die Schnurrkatt machten sich die Jungens selber. Ebenfalls wurde ein leichtes Holz dafür gebraucht. Es war ein schmaler Streifen, so zirka 15 cm lang, 4-5 cm breit und so ungefähr 3 mm dick. Genau in der Mitte dieses Streifens wurden waagrecht zwei Löcher im Abstand von 1 mm gemacht. Die Löcher wurden meistens durchgebrannt mit einem glühenden Nagel. Durch diese beiden Löcher wurde eine dünne feste Schnur gezogen in Länge von 50-60 cm, und die beiden Enden zusammengeknotet. Es entstand so eine Schlinge. Nun ging das Spiel los. Der Mittelfinger von jeder Hand wurde durch die Schlinge gesteckt von beiden Seiten der Schnurrkatt. Nun wurde das Ganze ein paarmal rundgeschlagen, so daß die Schlinge wie eine Kordel war. Jetzt wurde abwechselnd nach beiden Seiten gezogen und dann wieder nachgelassen, bald wie eine Ziehharmonika, und die Schnurrkatt summt und schnurrte mit einer solchen Schnelligkeit, als wenn alles motorisiert war.

## Frageliste 19: KARWOCHE UND OSTERFEST

Berichtsort: Alstätte  
 Berichtszeit: ca. 1910 bis heute  
 Niederschrift: 1969

Manuskript Nr. 3602

## Palmsonntag

Zum Palmsonntag trugen die Kinder einen großen Palmstock zur Kirche. Wir nannten ihn "Palmbusch". Es mußte richtiger "Palmen" sein. Zu meiner Kinderzeit war der Palmen noch eine Mangelware. Man mußte ihn manchmal weit her holen. Es war ein Strauch von ca. 2 m Höhe. Nur wenige Leute hatten einen solchen Strauch. Aber zu Palmsonntag wurde großzügig Palmen verschenkt. Der Palmbusch wurde mit buntem Papier geschmückt. Kamen die Kinder von der Kirche heim, so sangen sie: "Palm, Palm Paschgen, / lot de Kuckuck broschen<sup>1</sup>. / Lot dat Wüchtken springen, / lot de Jungs no de Scholn gon, / lot se gutt watt leern, / dann wert se grote Herens". Eine alte Bauernregel sagt: Wenn der Palmbusch von der Kirche trocken ins Haus wieder kommt, so wird auch der Roggen gut und trocken eingefahren. Nachträglich möchte ich noch bemerken, daß bei uns der Palmen nichts kostete. Wer ein Palmbäumchen hatte, verschenkte schon großzügig die Palmen an die Kinder. Der geweihte Palmbusch fand seinen Ehrenplatz vor dem Bosen neben dem Kruzifix. Bei Gewitter wurde ein Zweiglein vom geweihten Palmbusch verbrannt. Man segnete mit Palmen den Stall aus. Auch der Kranke wurde mit Palmen und Weihwasser gesegnet.

## Karwoche

Man nannte die Karwoche "Stille Week" (stille Woche). In diesen Tagen wurde fleißig Holz zum "Paschkenfüer" gefahren. Es war meist so Abfallholz von Wallhecken und auch aus dem Busch. Jeder Bauer hatte sein eigenes Osterfeuer, je größer, desto schöner. Der Karfreitag, "stillen Friedag", war ein ernster Tag. Es wurde auch streng gefastet. Am Mittag gab es "Struwen". Das Osterfest war für uns alle ein hohes Fest. Die Frauen legten ihren besten Staat an zur Kirche. Alle Finger wurden mit Ringen besteckt. Die goldene Kreuzkette durfte auf keinen Fall fehlen. Die Männer zogen ihren schwarzen Frack an. Als wir Mädchen aus der Schule waren, bekamen wir als bestes ein gutes schwarzes Kleid, mitunter war es zur damaligen Zeit wohl teuer. Dieses Kleid wurde auch zu Ostern angezogen. Als Festessen gab es zu Ostern mittags eine gute Hühnersuppe. Als zweiten Gang gab es Sauerkraut durcheinander mit "halber Kopf"<sup>2</sup> und Mett, soviel wie wir mochten. Zu damaliger Zeit konnten wir bei den Bauern keinen Braten. Wir aßen nur von eigener Schlachtung. Als Nachtsch gab es dicken Reis, und das schmeckte uns allen so gut und

<sup>1</sup> rufen, schreien

<sup>2</sup> beschrieben in Ms. 4239 zu Frageliste 25, Weihnachten

vielleicht noch besser als heute in dem großen Wohlstand. Am Osterabend ging das traditionelle Eieressen los. Da konnten alle essen nach Herzenslust, denn außer Ostern bekamen wir nur selten ein Ei. Die Eier wurden zu Geld gemacht, weil selbiges auch nicht so reichlich war. Am Osterabend kochte die Mutter so durchschnittlich für eine acht- bis zehnköpfige Familie 100 Eier. Was übrig blieb, wurde am anderen Tag gegessen. Nach dem Eieressen gingen wir zum Osterfeuer. Eine ganz besondere Freude für uns Kinder. Wir nahmen einen großen Busch Stroh mit. Der Vater zündete das Feuer an, es mußte hohe Flammen schlagen. Groß und Klein sprang darüber und sang Osterlieder. In nah und fern sah man die Osterfeuerflammen, und man hörte den frohen Gesang der Osterlieder. Aber o weh, wenn zu Ostern schlechtes Wetter war, dann fiel aber in den Kelch der Freude ein Tropfen Wermut.

## Frageliste 33: SCHÜTZENBRAUCHTUM

Berichtsort: Alstätte  
 Berichtszeit: 1914 ff.  
 Niederschrift: 1972

Manuskript Nr. 4781

Zum Thema Schützenfest kann ich Ihnen schreiben, daß das Schützenfest ein allgemeines Volksfest ist, was hier alle zwei Jahre gefeiert wird. Es ist ein Fest für Jung und Alt. Die Frauen sind sehr daran interessiert. Sie machen sich schick und fein, und ein neues Kleid darf nicht fehlen. Auch die Kinder sind ganz toll von der Sache. Wir haben in Alstätte vier Bauerschaften und das Dorf, die alle ihr eigenes Schützenfest haben, aber verteilt, denn die Schaulustigen wollen doch von jedem Schützenfest etwas mithaben.

## Schützenbruderschaften, -gilden, -vereine

Bei uns gibt es den Brooker-Schützenverein. Wann er gegründet ist, kann ich nicht genau angeben, immerhin liegt es wohl bald 100 Jahre zurück. Der Verein zählt so zirka 100 Mitglieder. Darin sind Junggesellen und Verheiratete. Vom Vorstand wird eine Liste geführt. Die Mitglieder kommen aus allen Berufen, auch Zugezogene sind dabei. Zum Vorstand gehören hier sechs Männer mittleren Alters. Zum Offizierskorps gehören ein Oberst, ein Major, ein Hauptmann, ein Fähnrich mit zwei Begleitern und zwei Adjutanten. Alle Mitglieder zahlen jährlich das gleiche Beitragsgeld.

## Vogel und Scheibe

Es wird bei uns nur nach dem Vogel geschossen. Der alte König muß den Vogel stellen. Man soll ja nicht ein zähes Holz verwenden, dann dauert das Vogelschießen zu lange. Der Vogel ist meistens ein Adler.

## Fahnen

Jeder Verein hat seine Fahne. Unsere trägt den Namen des Vereins und ist weiter geschmückt mit Eichenlaub und der Jahreszahl 1925. Die Fahne wird beim Vorsitzenden des Vereins aufbewahrt. Der Fähnrich trägt sie beim Schützenfest, bei Beerdigungen und Prozessionen. Er trägt weiße Hose, grünen Rock und bunte Schärpe und Schützenhut.

## Königskette

Die Kette mag wohl so annähernd 30 Schilder haben. Das älteste Schild stammt vom Jahre 1914. Die Schilder und auch die Kette sind aus Silber. Der neue Kö-

nig läßt seine Plakette in einer Juwelierwerkstatt anfertigen. Er muß auch die Königskette bis zum nächsten Schützenfest aufbewahren.

## Kleidung

Die Schützen tragen als besonderes Zeichen den Schützenhut in grün. Die eine Krempe des Hutes ist aufgeschlagen und mit einer bunten Feder versehen.

## Name und Termin des Schützenfestes

Wir nennen es auch in der plattdeutschen Sprache "Schützenfest". Schon zeitig wird eine Versammlung in einer Gaststätte abgehalten, wo alle Mitglieder erscheinen können. Es wird nun das Datum des Schützenfestes festgelegt.

## Vorbereitung

Das Schützenfest findet meistens Ende Mai statt. Das ist die Zeit zwischen Säen und Mähen, eigentlich die günstigste Zeit für die Bauern. Sonntag und Montag wird gefeiert. Daran wird nichts geändert. Es wird eine Musikkapelle bestellt und ein Zelt. Früher wurde auf einer Bauerntenne gefeiert. Dann werden Einschreibelisten an sämtliche Wirte in Alstätte und auch außerhalb geschickt, denn der Festwirt hat noch besondere Bedingungen zu erfüllen und muß auch noch Geld herausgeben. Wer nun das höchste Angebot hat wird Festwirt. Der Vorstand muß für die ganze Vorbereitung sorgen. Am Montag vor dem Schützenfest wird ein grünes Reis ("Ries") oben an der Vogelstange ("Vogelstang") angebracht. Anschließend Schnaps- und Bierprobe, was ganz besonders von den jungen Schützen ausgenutzt wird. In der Woche kommt das Zelt. Es wird am Vorabend des Festes von Jungen und Mädchen mit frischem Grün geschmückt.

## Das Fest

Am Schützenfest können alle teilnehmen, auch von auswärts. Der Wirt muß ja auch auf seine Kosten kommen. Aber am Königsschießen können nur die Vereinsmitglieder teilnehmen.

Am Sonntagnachmittag gegen drei Uhr versammeln sich die Schützen am Festzelt. Sie stellen sich in Reih und Glied auf. Der Hauptmann sorgt für die Ordnung des Zuges. Die Schützen tragen den Schützenhut und statt eines Gewehrs einen Stock mit Blumen geschmückt. Dieses Jahr hatten sie alle ein Holzgewehr. Es wird das Königspaar ausgeholt. Voran die Musikkapelle, dann folgen die Fahnenoffiziere mit der Fahne, dann Oberst und Major zu Pferde. Sie tragen einen Federhut, weiße Hose und Gürtel mit Degen. Es folgen die Adjutanten, dann der Vorstand im schwarzen Anzug und Zylinder. Jetzt folgt der Hauptmann mit den Schützen und anschließend viele Schaulustige und viele Kinder. Das Haus des Königs ist festlich geschmückt worden von den Nachbarn. Ist der Zug nun angelangt,

so wird das Königspaar im Hause vom Oberst und Major begrüßt. Die Schützen werden vom König mit Schnaps und Zigarren bewirtet. Der Oberst meldet dem Zug das Königspaar an. Der König tritt nun heraus mit seiner Königin. Er trägt schwarzen Anzug mit Zylinder und die Königskette. Die Königin trägt ein feines Kleid, einen großen Blumenstrauß und im Haar eine goldene Krone (künstlich). Zunächst hält der König eine Ansprache.

Nebenbei möchte ich noch bemerken, daß früher die Königin, wenn es eine Frau war, ihr schwarzseidenes Traukleid trug, ein junges Mädchen ihr bestes Kleid. Dieses war ein schwarzes Kleid, mitunter konnte es auch das Kommunionkleid sein. Jedes Mädchen hatte zu damaliger Zeit für das Beste ein gutes schwarzes Kleid. Damals legte man sich nichts Neues zu. Jetzt schreitet das Königspaar die Front ab, besteigt dann einen bekränzten offenen Wagen. Es folgt dann auch noch ein Wagen mit zwei Ehrendamen und zwei Ehrenherren. Der Zug setzt sich nun in Bewegung zum Festzelt. Der Oberst führt das Königspaar und sein Gefolge zum Königsthron. Anschließend beginnt der Ball. Freunde und Bekannte des Königspaares, die eine besondere Einladung erhalten haben, spendieren Wein am Königsthron. Um zwölf Uhr nachts ist der Ball und somit auch der erste Festtag zu Ende.

Der zweite Tag beginnt hier nicht mit einem Wecken, weil die Leute zu weit auseinanderwohnen, sondern um neun Uhr mit einem Gottesdienst am Ehrenmal. Der Zug zieht geschlossen mit der Musikkapelle vom Festzelt dahin. Während des Gottesdienstes spielt die Musik, und es werden Kirchenlieder gesungen. Besonders wird bei der Ansprache des Pfarrers der Gefallenen beider Kriege und auch der verstorbenen Vereinsmitglieder bedacht. Um elf Uhr wird noch einmal das Königspaar ausgeholt. Alle werden nochmals mit Schnaps und Zigarren bewirtet. Der Zug zieht jetzt zur Vogelstange. An der Spitze des Zuges schreitet ein Junge mit dem Vogel. Die Vogelstange, die eigens auf einem Schützenplatz steht, wird nun heruntergedreht, und der Vogel wird darauf befestigt. Unter großem Jubel und dem Klang der Musik wird der Vogel mit der Stange hochgelassen. Bevor das Schießen losgeht, knien alle nieder und verrichten ein andächtiges Gebet, damit auch alles Unglück fernbleibe. Der Oberst erteilt jetzt die Erlaubnis zum Schießen. Der erste Schuß gilt als Ehrenschuß und wird vom Pfarrer abgegeben. Dann folgen der alte König und die Offiziere, und nun kann jeder schießen wer will. Es gibt nun ein hartes Ringen um die Königswürde und ein gespanntes Zusehen. Ist der Vogel nicht allzu zäh, dann kann es leicht passieren, daß er jemandem ungewollt um die Ohren fällt. Der Vorsitzende des Vereins überwacht das Schießen. Er füllt die Gewehre mit Munition. Drei bis vier Mann sind immer an einem Stand. Alle müssen sich abwechseln. Die Junggesellen sind wie Feuer und Flamme. Manchmal wird auch eine Feuerpause eingelegt. Die Musik spielt ab und zu schöne Märsche und Lieder. Auf dem Schützenplatz sind Stände aufgestellt für Getränke, Essen, Eis usw. Holt nun ein Schütze den letzten Rest des Vogels herunter, so ist er König. Er wird unter starkem Jubel und kräftigem Spielen der Musik auf den Schultern seiner Kameraden zur Theke gebracht. Im Augenblick weiß er selbst nicht, wie es ihm zu Mute ist. Er spendet ein Faß Freibier für alle. Nun kommt auch der alte König und gratuliert seinem Nachfolger und legt ihm die Königskette um. Im Fest-

zelt wird weiter beraten. Der König bestimmt seine Königin. Ist der König unverheiratet, so wird auch eine Unverheiratete zur Königin erkoren. Ist der Betreffende aber verheiratet, so wird eine verheiratete Frau genommen, aber nicht seine eigene Frau. König und Königin bestimmen nun für jeden eine Ehrendame und einen Ehrenherrn. Sie werden durch Boten benachrichtigt, meistens motorisiert.

Alle bisher Genannten müssen aus der eigenen Bauerschaft sein. Es werden sehr viele Einladungen vorgenommen sowohl im eigenen Ort wie auch nach auswärts, an Verwandte, bekannte Vereine, Geschäftleute und nicht zuletzt die Geistlichkeit. Alles geht vom Königspaar aus und wird besorgt durch die Adjutanten und mehrere Schützenbrüder per Auto. Unterdessen macht sich die Königin und mehrere Schützenbrüder per Auto. Unterdessen macht sich die Königin fein. Sie kauft ein neues Kleid und geht zum Friseur. Auch der König und das königliche Gefolge legt seinen besten Staat an. Auch die Nachbarn des neuen Königs haben ihr Haus festlich geschmückt. Am Spätnachmittag wird das Königspaar ausgeholt. Es geschieht in üblicher Weise wie am Vortage. Der König hat seiner Königin einen großen Nelkenstrauß geschenkt und auch den beiden Ehrendamen. Wenn nun das Königspaar die Front abschreitet, so spielt die Musik: Achtung, präsentiert dem König. Ist alles im Zelt angelangt, so beginnt der Festball. Ein jeder darf daran teilnehmen. Es wird wie am Vortage Eintrittsgeld erhoben. Die Eingeladenen spendieren sehr viel Wein am Thron. Beim Tanz spielt die Alstätter Musikkapelle, eine ganz berühmte Kapelle. Es werden auch alte Bauertänze aufgeführt wie z.B. "Wenn de Vader met de Moder no de Kermis gat", "O Lisebett stoh still", "de Schmitt, de Schmitt, de nimmt sin Mädal mit", "Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, wo ist mein Schatz geblieben". Das Königspaar, Ehrendamen und Ehrenherren müssen extra einen Tanz aufführen. Es werden auch neuzeitliche Tänze gespielt. Es ist ein fröhliches Treiben bis in die frühen Morgenstunden. Dann bringt die Musik das Königspaar nach Hause, und damit hat das Schützenfest seinen Abschluß und man hat wieder für zwei Jahre Ruh. Die Kinder haben montags auch schulfrei. Im Frühjahr des zweiten Jahres findet die Schützenfestnachfeier statt, aber dann in der Gaststätte oder auf einer Bauerntenne. Es wird vom Königspaar noch ein Faß Freibier spendiert. Die Frauen bekommen Kaffee und Kuchen.

Zu Allerseelen findet eine Gefallenenehrung mit Kranzniederlegung statt. Alle zwei Jahre ist hier im Brook vom Schützenverein aus ein Alltentag. Alle alten Leute über 65 Jahre können daran teilnehmen. Es gibt einen schönen Nachmittag bei Kaffee und Kuchen, Schnittchen, Likör, Bier und Schnaps. An Wohltätigkeit läßt sich unser Schützenverein nicht lumpen. Vor einigen Jahren haben sie das Studium für einen Missionar aufgebracht. Jeder Schütze hat dazu einen bestimmten Beitrag geleistet.

## Frageliste 31: TOTENGEDÄCHTNISTAGE IM JAHRESLAUF

Berichtsort: Alstätte  
 Berichtszeit: 1950/heute  
 Niederschrift: 1973

Manuskript Nr. 5080

Der Totengedächtnistag ist bei uns der Allerseelentag. An diesem Tag findet eine Prozession (mit Priester und Kirchenchor) zum Friedhof statt. Die Gräber werden eingesegnet. Es ist Brauch, daß die Familienangehörigen gemeinsam die Gräber ihrer Verstorbenen besuchen und beten. Die Gräber sind schon vorher in Ordnung gebracht worden und mit frischen Blumen (Chrysanthemen), Kränzen, auch mit Tannensträußen geschmückt worden. Viele tun es selbst und manche lassen es vom Gärtner machen. Auch ist es Sitte von beiden Konfessionen, auf den Gräbern Lichter anzuzünden. Es sind meistens rote Zelloidbecher mit einer Kerze darin. Manche haben auch wohl große eiserne Grablampen mit einer dicken Kerze darin. Die Seitenwände sind aus Glas und reichlich verziert. Die Lichter werden schon frühmorgens am Allerseelentag angezündet und brennen den ganzen Tag bis in die Nacht hinein. Vor 30 Jahren kannte man hier noch keine Grablichter.

Auch die Soldaten- und Gefangenengräber werden eigens von der Gemeinde schön geschmückt.

## MUSIK UND TANZ

Frageliste 7, Vom Singen und Musizieren  
 Frageliste 43, Musik- und Lärminstrumente

Manuskript Nr. 4379  
 Manuskript Nr. 5866

Berichtsorte: Graes und Alstätte  
 Berichtszeit: ca. 1910 bis heute  
 Niederschrift: 1971  
 1976

## Vorbemerkung der Redaktion

Die wenigen Angaben Frau Rolfes' zu Musik und Tanz (Frageliste 7) sowie zu volkstümlichen Musikinstrumenten (Frageliste 43) werden im folgenden zusammengefaßt und ergänzt durch einige Notizen aus Berichten zu anderen Themen.

Ihre Frageliste werde ich, so gut wie ich kann, beantworten. Leider war ich immer kein guter Singer und hatte daher kein Interesse an Musik. Es war in der Schule mein schlechtestes Fach, aber dennoch verliere ich nicht den Mut... In der Schule wurde schon immer mehrstimmig gesungen, und wir mußten viele Lieder auswendig lernen. In meiner Heimat-Bauerschaft Graes hatten wir schon einen kleinen Kirchenchor. Der alte Lehrer war Organist...

Als ich nach Alstätte heiratete, war hier in Brook schon eine kleine Musikkapelle. Der ansässige Lehrer hatte es mit einigen Bauernjungen zu einer kleinen Kapelle gebracht. Sie haben auch auf meiner Hochzeit gespielt. Sie hatten kleine Instrumente, eine Trommel war auch dabei. Heute hat man die Bauernkapelle nicht mehr. Alstätte hat aber eine ganz hervorragende Musikkapelle, weit über die Grenzen bekannt. Sie hat auch einen ganz tüchtigen Leiter. Er heißt Johann Niemeier, im Volksmund wird immer gesagt "Poll Jans". Die Mitglieder kommen aus allen Ecken und Kanten von Alstätte, auch aus dem Brook sind welche dabei. Sie spielen viel auswärts, sogar noch in Holland, und haben sich schon manche Preise geholt...

(Zu den Instrumenten:)

Früher galten... Bandoline, Gitarre, Trompete. Auch der einfache Trecksack war da. Dann später hatte man auch schon Tasten. Die Bandoline wurde durch das Schifferklavier abgelöst. Mit der Zeit hatten die Holländer schon moderne Musikinstrumente, und hier an der Grenze paßte man sich den Holländern an... Auf kleinen Festen wurde meistens auf der Ziehharmonika gespielt...

Die kleinen Jungen machten ihre Flöten von Rinde der Weidenzweige. Im Frühjahr war die Rinde saftig, und durch vorsichtiges Klopfen löste sich die Rinde vom Holz, und man konnte dann die Flöte machen. Auch aus Fliederholz wurden

Flöten gemacht, weil dieses Holz sehr weich ist. – Wenn unsere Eltern nach Kevelaer wallfahrteten, so brachten sie uns wohl Tonvögel mit, die beim Her-einblasen "Kuckuck" riefen.

(In Ms. 4379 werden dann Liedanfänge und auch einige Liedertexte mitgeteilt. Die folgende Liste wurde ergänzt aus den Berichten zu Frageliste 8, Ms. 4111, Frageliste 17, Ms. 4306, Frageliste 33, Ms. 4781):

#### I. Abzählreime:

1. Möllier mahl
2. Henne Menne Muh
3. Haken und Ösen
4. Ön, döen, trois, kattre...
5. Hutt, butt, futt

#### II. Kinderreigen, Kreisspiele auf dem Schulhof:

1. Lange lange Riege
2. In Holland stönn en Hus
3. Wir treten auf die Kette
4. Adam ging und wollte sich erquicken
5. Krup, Fräschken döer den Tun

#### III. Wenn die jungen Mädchen zusammenkamen, sangen sie u.a.:

1. Wir sitzen hier so fröhlich beisammen
2. Ein Fähnrich zog zum Kriege
3. Dor bowen in sin Kämmerken

#### IV. Sonstige Lieder:

1. Im Maien, im Maien
2. Als ich noch so ein Bübel war
3. Es wohnt ein Markgraf an dem Rhein
4. Leise tönt die Abendglocke
5. In dem Schatten dunkler Laube
6. Weihnachtsabend war erschienen
7. Als wir 1870 sind nach Frankreich hinmarschieret
8. Meister Müller will mal sehen
9. Ich stand auf hohem Berge
10. Hab' oft im Kreise der Lieben
11. Schlop, Kineken, schlop

#### V. Tänze bei der Hochzeit

werden im Bericht über Hochzeitsbrauchtum (Ms. 4111) genannt.

#### Frageliste 16 und 23: ERZÄHLUNGEN VON FRÜHER ÜBER HEXEN, VORGESICHTE UND VOM SCHMUGGELN

Berichtsort: Alstätte  
Berichtszeit: 1850–1900  
Niederschrift: 1976

Manuskript Nr. 5896

Ja es wurde früher an den langen Winterabenden am Herdfeuer sehr viel erzählt über manch gruselige Dinge. Wir hatten hier in der Nachbarschaft einen ganz alten Mann, der erzählte bis tief in die Nacht hinein über Hexen und Spöke, daß es mir unheimlich zu Mute war, obschon ich vieles nicht glaubte. Ich weiß mich aber gut zu erinnern, daß die alten Leute noch viele Gebräuche hatten und auch ausführten gegen Hexen, ja vielfach steckte auch der Teufel darunter. Wenn wir Kinder am Herdfeuer saßen, spielten wir gerne mit dem Hohl hin und her, natürlich wenn kein Kessel oder Topf daran hing. Mutter schimpfte dann immer: Ih söllt nich met dat Hohl spöllen, dann döt unse Herr Gott de Kopp weh. Später habe ich mal darüber nachgedacht, was das wohl eigentlich auf sich hatte. Wir hatten einmal eine junge Frau mit einem kleinen Kind zu Besuch. Beim Heimgehen steckte meine Mutter der Frau ein kleines Stückchen Brot in die Tasche. Das Brot war ja früher heilig. Hing Kinderwäsche draußen auf der Leine, so mußte diese vor Sonnenuntergang hereinge-holt werden, darauf bestanden die alten Leute. Ferner durfte eine Wöchnerin vor dem ersten Kirchgang nicht irgendwohingehen. Dann mußte das Kopfkis-sen gut aufgeschüttelt werden, damit die bösen Geister darin keinen Kranz machen konnten. Wenn sich von den Federn ein Kranz gebildet hatte, so mein-ten die Leute, daß das Kind sterben müßte. Böse Geister gab es früher, und vielleicht auch heute noch. Es wurde damals auch immer nach der Messe fol-gendes zum hl. Michael gebetet: Stürze den Teufel und alle bösen Geister die in der Welt umherziehen durch die Kraft Gottes hinab in den Abgrund. Ein früherer Pastor hier war zu einem kranken Kind gerufen worden, da hätte er zu den Eltern gesagt: "Nach Sonnenuntergang gehören die Kinder ins Haus und nicht auf die Straße". Mit kleinen Kindern waren die Leute ganz vorsich-tig. Meine Mutter hat mal eine Begebenheit erzählt, die sie selbst erlebt hat. Eines der ältesten Kinder (ein Jahr) war des Nachts immer zur selben Stunde wach geworden und hätte schrecklich geschrien, war dabei schrecklich ängst-lich gewesen, und das hätte bis zum Morgen angehalten, und das Nacht für Nacht. Meine Mutter hätte sich nicht mehr zu helfen gewußt, bis sie mal eines Tages einer Nachbarin ihr Leid geklagt hätte. Die hätte ihr gesagt: "Geh mit dem Kind nach Glanerbrücke zum Kloster. Ich habe auch dasselbe mit einem Kind gemacht". Gleich am anderen Tage waren meine Eltern mit dem Kind im Gyck nach Glanerbrücke gefahren. Unterwegs war ein Hase aus dem Busch gekommen und hätte sich direkt in die Wagenspur gesetzt. Mein Vater hätte ihn mit der Peitsche weggejagt. Natürlich hätte das Kind mächtig geschrien. Im Kloster angekommen hätte nun der Pater nach ihren Familienverhältnissen gefragt, ob sie auch Feindschaften oder sonst irgendwie mit schlechten Men-

schen Umgang hätten. Dann hätte er die Stola über das Kind gelegt und längere Zeit lateinisch gebetet. Er hätte ihr auch noch Medaillen mitgegeben, und sie sollten immer Weihwasser im Hause haben. Das Kind war bald darauf eingeschlafen, und es hätte bis zum anderen Morgen geschlafen, und alles andere hätte sich niemals wiederholt.

Ein Nachbarsmann war auch einmal krank geworden und hätte überhaupt nicht mehr gesprochen. Das hätte mehrere Tage angehalten, bis schließlich die Angehörigen den Pastor geholt hätten. Wie dieser nun ins Krankenzimmer gekommen sei, hätte der Pastor gesagt: "Guten Tag, mein lieber Mann". Darauf hätte der Kranke geantwortet: "Guten Tag, Herr Pastor". Da wäre auch noch eine fremde Person gewesen. Zu dieser hätte der Pastor gesagt: "Was tust Du hier, mach, daß Du fort kommst". Von der Zeit an hätte der Mann wieder reden können. Auch hingen wir immer Benediktus-Medaillen in die Ställe. Wenn eine Kuh kalbte, so machte mein Vater schon vorher den Stall für das Kalb zurecht. Er zimmerte nebenbei aus Holz ein kleines Kreuz, besprengte es mit Weihwasser, und brachte es dann in den Kälberstall. Es gab früher auch Wege, die man so gut es ging, nicht benutzte. Da war nämlich viel von Hexen die Rede gewesen. Als Kind kann ich mich noch erinnern, daß zwei Bauern und auch die Verwandtschaft einen Hexenprozeß geführt haben. Wie es abgelaufen ist, davon wollten uns die Eltern nichts erzählen. Vor Jahren war mal im Fernsehen ein Hexenprozeß aus der Lüneburger Heide. Da war eine unschuldige Bauersfrau so in Verdacht gekommen, daß ihr die Kinder nachgerufen haben: "Du alte Hexe". Es muß wohl ein Zauberer oder Quacksalber dahinter gesteckt haben. Es ist noch nicht so lange her. Eine Nachbarsfrau erzählte mir mal, sie hätten das Pferd anspannen wollen, da wäre das Pferd im Stall so wild gewesen, daß keiner herankommen konnte auf noch so gutes Zureden hin. Die Mähne sah aus wie geflochten. Daraufhin hätte die Frau Weihwasser geholt und damit das Pferd besprengt. Sie hätte ferner gesagt: "Nun in Gotts'-Nam". Das Pferd wäre nach einer Weile ganz ruhig geworden, und sie hätten es ohne Mühe anspannen können.

Nun mal ein anderes Thema. So wie erzählt wurde, gab es auch Leute, die in die Zukunft sehen konnten. Auf einer Hochzeit war folgendes passiert. Am Abend beim Tanz in fröhlicher Stimmung hätte auf einmal ein alter Mann gesagt: "Ihr tanzt ja um den Sarg herum". Nach gut einem viertel Jahr hätte man den jungen Mann zu Grabe getragen. Es hätte auch jemand am Abend beim Nachhausegehen einen Wagen mit Lichtern gesehen, gefolgt von vielen Leuten. Kurze Zeit darauf war von dieser Stelle ein Leichenzug gegangen. Auch viele Hausbrände waren vorausgesagt worden. Wie meine Eltern auch noch erzählten, es war wohl die Zeit um 1900 gewesen, da hätte ein Mann eines Abends viele Wagen fahren sehen ohne Pferde. Es war ein furchtbarer Krach gewesen. Ein paar Jahre danach ist zum ersten Male die Eisenbahn von Ahaus nach Enschede gefahren.

Nun will ich mal einiges vom Schmuggeln erzählen, was sich hauptsächlich hier an der Grenze zugetragen hat. Obschon hier im Brook vier Zöllner seßhaft waren, wurde immer noch geschmuggelt. Hauptsächlich war es Kaffee,

der in Holland bedeutend billiger war. Ehrlich gesagt, ich selber und viele andere auch, haben zum eigenen Gebrauch den Kaffee geholt. Mein Mann war zu feige. Den Kaffee konnte man direkt an der Grenze kaufen, bei einem kleinen holländischen Bauern, ebenso bei einem Holzschuhmacher. Es waren fast alles ältere Leute. Zu damaliger Zeit zwischen 1925 bis 1930 waren 50 g Kaffee frei. Wir kauften nun ein Pfund Kaffee und nahmen 50 g heraus. Die restlichen Bohnen wurden in der kleinen Holzschuh-Werkstatt unter dem Kleid (Hüfthalter) versteckt. Beim Zollamt zeigte man nun die 50 g. Alles andere durften die Zöllner nicht sehen. Man kam immer mit den Sachen gut zu Hause an. Manchmal wurden wir auch von Zöllnersfrauen kontrolliert, die konnten aber immer nichts finden. Aber es wurde auch viel gewerbsmäßig geschmuggelt, und meistens von jungen Leuten. Dazumal war auch eine schlechte Zeit. Es gab viel Arbeitslose. Es wurde auch viel Butter geschmuggelt, und das von Deutschland nach Holland. Ich will jetzt mal von einem alten Schmuggler erzählen. Es war ein ganz gerissener Mann. Er war dem Teufel aus dem Trichter gesprungen und hat manchen Zöllner für dumm gehalten. Was ich Ihnen jetzt erzähle ist kein Witz, sondern Tatsache.

Also, jener Mann hatte ein Schwein geschlachtet, und dieses Schwein sollte nun über die Grenze. Nun war guter Rat teuer. Sicher hatte der gute Mann wohl den ganzen Tag darüber nachgedacht. Gegen Abend holte er sein Gock aus der Scheune. Jetzt nahm er das Schwein so wie es an der Leiter hing, es war nicht geteilt, nur ausgenommen. Er klappte nun das Schwein zusammen und brachte es im Gock auf die Sitzfläche, ließ auch für sich noch einen Platz frei. Das Schwein mußte sich nun in gerader Haltung setzen. Er band es mit Stricken fest. Zu jener Zeit trugen die alten Bäuerinnen zum Kirchgang ganz weite Mäntel ohne Ärmel genau so, wie eine Pelerine. Der Mann holte nun den Mantel von seiner Frau und hüllte damit sorgfältig das Schwein ein. Auf den Kopf kam noch eine Kapuze, dazu ein dicker Schal um den Hals. Nun war die kranke Frau fertig. Jetzt holte er das Pony aus dem Stall und spannte es vor das Gock. Er stieg auf, und es ging in vollem Trab zur nächsten Grenzstation Sanders Küper. Die Schranken waren schon geschlossen, der Zöllner war aber noch da. Jener Mann winkte schon von ferne und rief: "Schnell, schnell die Schranke los!" Der Zöllner kam auch schon eilig heraus und sagte: "Na Herr Vohrmann, wo wollen Sie denn noch in so später Abendstunde hin?" "Ich muß zur Stadt" erwiderte er, "ich muß zum Zahnarzt. Meine Frau hat schon den ganzen Tag Zahnschmerzen gehabt. Sie hält es nicht mehr aus". Voll Mitleid machte der Zöllner schnell die Schranke los, und unser guter Mann gab dem Pony noch einen Peitschenhieb, und in vollem Tempo ging es weiter. Er hat sein Schwein gut an den Mann bekommen. Zum Heimweg nahm er einen anderen Weg.

Ein anderes Mal hatte der Mann in Holland ein junges Schwein von sechs Wochen gekauft, und das durfte auch nicht über die Grenze. Er war aber klug. Von dem betreffenden Bauern nahm er erst den kleinen Hofhund, steckte ihn in den Sack und ging damit zur Grenze. Die Zöllner fragten ihn: "Was haben Sie in dem Sack?" "Einen Hund", erwiderte er. Ohne sich lange zu bedenken machten die Zöllner den Sack auf, und mit einem Satz sprang der Hund heraus

und lief fort ins Freie. Nun wurde aber der Mann zornig und schimpfte gewaltig mit dem Zöllner (Hunde waren frei): Der Hund hat mich viel Geld gekostet, und ich verlange Schadenersatz. Der Zöllner ließ sich aber nicht aus der Ruhe bringen und sagte: "Holen Sie ihren Hund wieder". Jener Mann ließ sich das nicht zweimal sagen und kehrte wieder um zu dem Haus wo er das Schwein gekauft hatte. Inzwischen war der Hund schon angekommen. Nun steckte er aber das Schwein in den Sack, und wieder ging es zur Grenze. Er zeigte sich jetzt dem Zöllner gegenüber böse und sagte ganz energisch: "Jetzt schauen Sie mir nicht ein zweites Mal in den Sack". Der Zöllner aber sprach: "Gehen Sie mit ihrem Hundevieh nach Hause". Unser guter Mann hatte sich wieder gerettet.

Einmal war der betreffende Mann des Nachts zum Kaffeeschmuggeln gewesen. Diesmal war er etwas unvorsichtig. Er legte das Paket mit Kaffee (20 Pfund) unten in den Küchenschrank und legte sich zur Ruhe. Die Zöllner mußten wohl etwas gemerkt haben. Er wurde am Morgen schon rechtzeitig von zwei Zöllnern geweckt. Sie führten einen großen Hund mit sich. Herr Vohrmann, sprachen die Zöllner, wir müssen Hausdurchsuchung machen. Meinetwegen sprach er, und setzte sich in der Küche an den Tisch. Überall stöberten nun die Zöllner herum, in allen Kammern und Schränken. Unterdessen war der Hund allein in die Küche gekommen und begann am Küchenschrank zu schnüffeln. Nun hätte er gedacht, so wie er erzählte, jetzt mußt du handeln, entweder, oder. Er wäre vom Stuhl aufgesprungen, und hätte dem Hund einen ordentlichen Tritt ins Hinterteil gegeben, so daß er kopfüber jaulend durch die Tür nach draußen geflogen kam. Auf den Lärm hin kamen jetzt auch die Zöllner zur Küche herein. Herr Vohrmann, sprachen sie, was haben Sie mit dem Hund gemacht? Kurzentschlossen sprach er: "Meinen Sie vielleicht, daß der Hund hier an meinem Schrank seinen Mist machen kann?" Die Zöllner dachten nicht mehr an das Schmuggelgut. Sie gingen eilig hinaus, um den Hund wiederzubekommen. Unser Herr Vohrmann hatte wieder Glück gehabt.

## Chronologische Übersicht der Manuskripte:

Manuskript-Nummer	Thema
3137	Fragebogen II des Atlas der deutschen Volkskunde (AdV): "Lagern und Dreschen des Getreides um 1900"
3181	Verschiedene Themen
3342	Fragebogen (Fl.) 21, Trachtenstücke
3346	Verschiedene Themen
3464	Schlachten
3602	Fl. 19, Karwoche und Ostern
3643	Fl. 40, Dörfliche Kleidung
3716	Fl. 5, Essen und Trinken, Tageslauf im Haushalt
3816	Arbeitsgerät zur Feldbestellung (= Gerätefragebogen, Siuts I)
3830	Fl. 3, Brauchtum zur Erstkommunion
3969	Fl. 18, Knechte und Mägde
4024	Vom Flachs zum Leinen / Wäsche waschen
4111	Fl. 8, Verlobung und Hochzeit
4127	AdV, Das Volksleben der Gegenwart
4128	AdV III: "Wohnen, Transport, Viehzucht, Nahrung und anderes aus der alten bäuerlichen Welt um 1900"
4165	Arbeitsgerät zur Einbringung der Ernte (Siuts II)
4239	Fl. 25, Advents- und Weihnachtsbrauchtum
4306	Fl. 17, Ballspiele (Kinderspiele)
4379	Fl. 7, Vom Singen und Musizieren
4428	Fl. 14, Die Getreideernte
4470	Geräte zur Milchwirtschaft (Siuts III)
4698	Geräte zur Flachs- und Wollverarbeitung (Siuts IV)
4756	Geräte zum Schlachten (Siuts V)
4781	Fl. 33, Schützenbrauchtum
4824	Dachdecken (Siuts IX)
4825	Torfgewinnung (Siuts X)
4947	Vom klösterlichen Internet

Manuskript- Nummer	Thema
5031	Fl. 26, Die Stube im Bauernhause
5056	Fl. 24, Öfen und Heizgeräte
5080	Fl. 31, Totengedächtnistage im Jahreslauf
5081	Fl. 6, Brauchtum um Tod und Begräbnis
5197	Fl. 4, Wie man früher den Sonntag feierte
5610	Fl. 42, Fahrende Leute
5637	Fl. 1, Vom Brotbacken in früherer Zeit
5668	Fl. 29, Geburt und Taufe
5836	Wollespinnen
5857	Fl. 9, Über Schäfer und Schafzucht
5866	Fl. 43, Musik- und Lärminstrumente
5876	Fl. 15, Heuwiese und Heuernte
5891	Fl. 28, Brunnen
5896	Fl. 16 u. 23, Sagen und Zweites Gesicht
5912	Fl. 10, Von Holzschuhmachern und Holzschuhen
5938	Fl. 30, Sitzgeräte
5962	Fl. 27, Gefäße für Trinken und Essen
5973	Fl. 34, Körperpflege
5988	Fl. 38, Fernsehen
6046	Fl. 12, Bienenstand und Bienenhaltung
6054	Fl. 22, Fußböden
6066	Fl. 32, Pferde
6091	Brennmaterial früher; Beleuchtung
6117	Über die Zubereitung der Bauernbutter
6138	Geflügelhaltung
6142	Kühe
6143	Gartenarbeit
6144	Schweine
6152	Holzarbeiten, Bäume
6174	Die Näherin kommt ins Haus
6181	Anbau und Ernte von Rüben

## REGISTER

## Vorbemerkung:

Das Register ist ein Sachregister. Es enthält in der Hauptsache die im Buch vorkommenden plattdeutschen Bezeichnungen. Diese werden nach Möglichkeit - und wenn nötig - direkt übersetzt; Beispiel: Sagmöll, Sägemühle. Andernfalls wird die Bedeutung oder Erklärung in Klammern hinzugefügt; Beispiel: Klümpkenrappen (Kinderspiel). Wenn die Wörter der Übersetzung und der Bedeutung voneinander abweichen, ist die Schreibweise folgendermaßen: Naomat, Nachmahd, '2. Grasschnitt'. Kommen verschiedene Schreibweisen für dieselbe Bezeichnung vor, - man vergleiche dazu die Einleitung -, erscheinen im Register beide Schreibweisen und die Bedeutung; Beispiel: Busrun, Bußrump (blauer Kittel). Für Wörter ohne Übersetzung und ohne Erklärung sei auf den Text des Buches verwiesen. Bei häufigem Vorkommen eines Wortes ist die Seitenzahl derjenigen Seite unterstrichen, auf der die Bedeutung des Wortes oder des Gegenstandes erklärt wird.

## REGISTER

- Ärten, Erbsen 41  
 Äxenstell, Axtstiel 63  
 Ahl (Jauche) 82  
 Ahlfatt (Jauchefaß) 82  
 Almblick (Almanach) 85  
 Anspraken (Erster Besuch bei der Wöchnerin) 137  
 Aschkelok, Aschenloch 30  
 Baster, Bastert (Knicker) 167, 168  
 Bau (Getreideernte) 50  
 Bauen (Pflügen) 57  
 Bausicht (kurze Sichel) 50  
 Berken, Birken 62  
 Berrestoppen (Fest der Nachbarsfrauen bei der Hochzeit) 151  
 Berrkamer, Bettkammer, 'Schrankbett' 12  
 Beschüte(n) (Zwieback) 72, 118, 130, 137, 138, 139, 150, 157, 158  
 Bessenriesers, Besenreiser 62  
 Besten Stoven (Stuom), Beste Stube 10, 18  
 Bettkasten (s.a. Berrkamer) 70  
 Bibi (stiefer, runder, schwarzer Hut) 108, 111, 153  
 Bickeln (Ballspiel) 166  
 Biekenstell, Beilstiel 63  
 Bindmauen (Leinenärmel zum Überziehen bei der Getreideernte) 51  
 bladen, blättern 85  
 Blek, Bleiche 94, 104  
 bleken, bleichen 104  
 Blekkuhl, Bleichkuhle 85, 91  
 Bodden (Schrankfach) 155  
 Bökenholt, Buchenholz 30  
 Böök, Buche 61  
 Böreken, Börtchen 119  
 Börges, EZ. Borg (verschnittener Eber) 86  
 Bohn, Groota (Große Bohnen) 41  
 Bohnäkster (Eichelhäher) 61  
 Bamdör (Außentür) 91  
 Bomsiedene Buxe (Arbeitshose aus Baumseide) 117  
 Book (Bucheckern) 61  
 Bosen (am Herdfeuer) 40  
 Boßblatt, Brustblatt (am Pferdegeschirr) 79  
 Botterkorf, Butterkorb 37  
 Botterleppel, Butterlöffel 35  
 Botternapp, Butternapf, 'hölzerne Schüssel' 35  
 Botterwell 36  
 Brake, die (Flachsbreche) 102, 150  
 Braken, das 102, 103  
 Brei (Porree) 42  
 Breiverpotten (Porree auspflanzen) 42  
 braschen (rufen, schreien) 170  
 Brot, s. Pumpnickel 31  
 Brotschüwer, Brotschieber 31  
 Brotowen, Brotofen, 'Backofen' 29  
 Brüggenkorf (Butterbrotkorb; Korb, womit das Essen auf's Feld gebracht wird) 51  
 Brummschwom (der erste Bienen-schwarm) 99  
 Brutlacht (Hochzeit) 147  
 Brutlachtsnöger (der nächste Nachbar) 148  
 Bruststückbringen (Geschenk-Bringen bei der Hochzeit) 151  
 Buckweten, Buchweizen 97  
 Bück (Kleiner Hügel beim Kötkespiel) 166  
 Büken (Wäschewaschen mit Lauge aus Buchenholz-Asche) 30  
 Bukrem, Bauchriemen (am Pferdegeschirr) 79  
 Buschen (Holz-, Reisigbündel) 13, 29, 60, 61, 62, 67, 68  
 Busrun, Bußrump (blauer Kittel) 51, 110, 113, 115 f.  
 Dagstock (Spazierstock) 137  
 Dannen, Tannen 63

- Dellbessen, Tennenbesen 62  
 depen Stall, Tiefstall 81  
 Dickteug (Aufblähen, Kuh-Krankheit) 82  
 Dotenbuer (nächster Nachbar) 151  
 Dregunbusch, Estragonbusch 42  
 Drinkenkorf (Korb zur Mitnahme auf das Feld) 122  
 Dübbe, Düppe (Gefäß für Milch) 64, 122  
 Echterstell (Hinterteil des Wagens) 50  
 Eierbotter (Rührei) 92  
 Eierkremer, Eier-Händler 89  
 Eken, Eichen 60  
 Ekkeln, Eicheln 61  
 Elsen, Elsholt = Erle (prunus padus, Traubenkirsche, Faulbaum) 63  
 Erlen s. Elsen  
 Eschen, Eschenholt 63  
 Fack (Stück Land bei der Einteilung des Feldes) 56  
 Fäntel schlon, Fähnchen schlagen (beim Kistenwagen-Fahren) 151  
 Fäte, Fässer 122  
 Fatt, Faß 123  
 Fessels (zum Anketten der Kühe) 81  
 Fettgriemen 39  
 Fim (Getreidestapel außerhalb des Hauses) 54  
 Flachsbraken 32  
 Flomen 39  
 Flürk (Gänseflügel) 96, 97, 98  
 Fäerstöfken, Fäerstöwken, Feuerstübchen 18, 67, 118  
 Fouerschleppe (große Harke) 54  
 Füllen 79  
 Gat (Loch) 166  
 Glasenkaste (Küchen-Schrank) 150  
 Göße, Gänse 91  
 Göpel (Roßgang) 74 f.  
 Gorenlin, Gartenleine 41  
 Grepe (zweizinkige Forke) 25, 41, 44, 46, 54, 65, 74, 86  
 Größiser (große Sense) 45  
 Größiserstaken (Sensenbaum) 45  
 Groota Bohn, Große Bohnen 41  
 Grübbe, Gruppe (kleiner Graben, Gosse) 45, 81  
 Gütklumpen (Holzschuh zum Wäsche-Besprengen) 104  
 Haahammer und Haaspitt (Dengelgeräte) 45, 50  
 haan (Sensen und Sichel schärfen, dengeln) 50, 53  
 Haböken (Weißbuche) 61  
 Habökenhiege, Buchenhecke 41  
 Häcker (dreiß- oder vierzinkige Hacke) 57  
 Häckselwänneken (Weidenwännchen für Häcksel) 75, 76  
 Häosaot, Heusamen 49  
 Halsholt 79  
 Halskoppel 79  
 Halwen Kopp, halber Kopf (vom Schwein; Gericht) 39, 53, 121, 124, 131, 160, 162, 170  
 Hanglämpken (kleine Lampe) 24  
 Harkenstell, Harkenstiel 45  
 Harkentäne, Harkenzähne, 'Harkenzinken' 45  
 Hartmonat 38  
 Haspel 150  
 Herbströwen (Stoppelrüben) 58  
 Hieb (Messer zum Bäumebeschneiden) 59  
 Heh, Hede, 'Abfall vom Flachs' 103  
 Hassenspeck (ausgebratener Speck) 53, 120  
 Heckel, Hechel 103, 150  
 Hiegen, Hecken 62  
 Hiele (Boden für Heu und Stroh) 48, 88  
 Hohl, Hahl, 'Kesselhaken' 12, 124, 179  
 Hohlbam (Balken für den Kesselhaken) 12  
 Holtduwen (Wildtauben) 61

Holtkett, Holzkette 48, 54  
 Honermaß, Hühnermist 41  
 Hook (Nachbarschaft) 55  
 Haarmaschinen (Haarschneidemaschine) 127  
 Hüskel (Toilette) 128  
 Hüwen (Bienenkörbe) 96  
 Immenkapp, Bienenhaube 96, 97  
 Immenmaer (junge Königin) 98  
 Immenschwom, Bienenschwarm 96  
 Imschur, Bienenhaus 96  
 Inböten (Einheizen) 29  
 inlehen (einleiten, einführen) 154  
 Inpuppen (des Täufelings) 140  
 Isern Owen (Kanonenofen) 18  
 Kamin (Gewürz, von cuminum cuminum, kümmelähnlicher Doldenblüter) 120  
 Kapotthut 131  
 Kappmaß (Haumesser) 60  
 Kapuze 116, 130  
 Keilrem, Keilriemen 79  
 Kenne, Kerne, 'Butterkerne' 34, 35  
 Kennenpuls (Teil der Butterkerne) 34, 35  
 Kiel, Kittel 121  
 Kinddöpe, Kindtaufe 139  
 Kindföhlen 139  
 Kinnen (in Reihen gelegtes Gras 46, 47, 48  
 Kips (Schirmmütze) 112  
 Kistenwagen 151  
 Klappbux 109  
 Kleerkast (Kleiderschrank) 116  
 Klör (Farbe) 118  
 Klören, Klarer (Schnaps) 150  
 Klotschmieten (Fastnachtsbrauch) 164  
 Klumpen (Holzschuhe) s. Mistklumpen= Stallklumpen, Stiewelklumpen  
 Klümpkenrappen (Kinderspiel) 167  
 Knapphemd 152  
 Knewel, Knebel 81  
 Knollsoot (Samen) 42  
 Köckenstohl, Küchenstuhl 14  
 Köckensand, Küchensand 20  
 Kömkes, Kämmchen 90  
 Kötkenbickeln (Spiel) 166  
 Kötkes (Knöchel vom Knie des Schafes) 95, 166  
 Koffieblomen (Phlox) 41 f.  
 Koffiebüßken (Blechbüchse oder -kanne für Kaffee) 53, 64, 122  
 Koken, Kokendage 73, 162 f.  
 Kookett, Kuhkette 81  
 Krabbe (hölzerner Klotz als Türverschluss) 22  
 Krässer (Zum Auskehren von Glut und Asche) 30  
 Kresser (Schaufelhacke) 57  
 Krom, in 'n Krom kommen (Wächnerin) 137  
 Kromschütten 137  
 Krüpers, Krupbohnen, 'Buschbohnen' 41, 42  
 Krüstucken (kreuzweis gepackter Torf) 65  
 Krutberr, Krautbeet 41  
 Krutbusch (Schnittlauch) 42  
 Kümme (Schüsseln) 15  
 Kämpkes (Tassen ohne Henkel) 122  
 Küper, Küfer, 'Faßbinder' 35  
 Kürskes (Ferkel) 84, 85  
 Kuhnamen: Hättken, Blesse, Sternken, Witten, Schwatten, Roon 81  
 Kußkor, Kutschkarre 17  
 Ledderwagen, Leiterwagen 16  
 Linen, Linden 62  
 Linnenverköpers, Leinenverkäufer 104  
 Löpes (Läuferschweine) 85  
 Loge, Lage (von Heu) 48  
 lürn (bei Bienen) 98  
 Lungschale (von engl. longshawl, hier: Umschlagtuch) 111, 115, 153  
 Lure (Einschlagtuch für Säuglinge) 108  
 Lusthüsken (Laube) 41

Mär (weibliches Pferd) 79  
 märken (wiederkäuen) 82  
 Mehl, Melde 42  
 Maß, Mist s. Honermaß, Peermaß  
 Mistklumpen (Holzschuhe für die Stallarbeit) 121  
 Mollmüse (Wühlmäuse) 42  
 Moltunn, Molton (Stoff) 110  
 Mor 'nköppken (erstes Frühstück) 120  
 Mous (Grünkohl) 121  
 Mühlen (Weidenkörbe) 66  
 Müske, Müßke, Mütze (Trachtenhaube) 113, 116, 131, 153  
 Mulstück (Mauleisen) 79  
 Mutt (Komposterde) 44  
 Nachtlucht, Nachtlampe 24  
 Naihdok, Nähtuch 114  
 Naomatt, Nachmahd, '2. Grasschnitt' 16, 48  
 Natwerks (Sammelbezeichnung für Suppen) 42  
 Niendör (Tennentor) 150  
 Nörgelfleisch (Rauchfleisch) 83  
 Noloot (Kleine Nach-Schwärme der Bienen) 99  
 Nückrock (roter Wollrock) 115  
 Ohrbellen (Ohrgehänge) 116  
 Oldjohrsabend, Altjahrsabend, 'Sylvester' 162  
 Owen, Isern s. Isern Owen  
 Owenstaken, Ofenstange 33  
 Päh (Wege) 41  
 Palmbusch, Palmen 170  
 Pann, Pfanne 85  
 Pannekock, Pfannekuchen 124  
 Pannenmaß 124  
 Panniser 124  
 Papp (Brei) 85, 120, 123  
 Peermaß, Pferdemit 41  
 Pelerine 131  
 Petten, Pate 138  
 Pettkind, Patenkind 138  
 Pettmöh, Patentante 138  
 Pettöhm, Patenonkel 138  
 Pettkledken, Patenkleidchen 138  
 Pferdenamen: Schwatten, Brunen; Ella, Meta, Rosa; Max, Fritz, Hans 79  
 Piepenlämpken (kleine Lampe) 24  
 Piependopp, Pfeifenkopf 97  
 Pilohosen (blaue Arbeitshosen) 117  
 Plaggen (Einstreu für Ställe) 66, 67, 82, 85  
 Plenters (Pappelsetzlinge) 59, 60  
 Plücken (Rupfen) 93  
 Pöhl, Püel (Pfühl, Kissen) 12, 151  
 Pöppeln, Pappeln 59  
 Polter (Nachthemd für Kinder) 116  
 Poschkenfüer (Osterfeuer) 170  
 patten (pflanzen) 63  
 Pottgatt (Feuerkuhle, Feuerloch des Herdfeuers) 12, 13  
 Potthaß (Anteil für die Nachbarn beim Schlachten) 39  
 Pottlot (Ofenschwärze) 18  
 Pottstruk (Gericht) 123  
 Puck (für Säuglinge) 108, 109  
 Püel s. Pöhl  
 Püttenbom (Ziehbaum beim Brunnen) 26  
 Pütthaken 26  
 Pumpbeern (Birnenorte) 41  
 Pumpensten 27  
 Pumpernickel (Brot aus Roggenschrot) 31, 32  
 Raböl (Rüböl, von der Rapspflanze) 126  
 Reeh (Balken) 81  
 Richelbank (zum Geschirr-Abtropfen) 15  
 Ries, Reis, 'kleiner Zweig' 173  
 Riesen (Steckrüben) 58  
 Riet, Reit 76  
 Riserbessen, Reiserbesen 20  
 Roat, Ruß 20  
 Röt (Waben) 97, 101  
 Roop, Raufe 76  
 Roßkoom, Roßkamm 76  
 Rümpken (Untertaille) 115  
 rürschen (federn) 91  
 Rüschege, Rüsche (Rüsche, Krause) 108, 112, 119

- Rump (Unterjacke) 115  
 Runkelkörn (Runkelsamen) 41  
 Runkeln, Runkelröwen, 'Runkelrüben' 56  
 rurn (jäten) 42
- Sässelstohl, Sesselstuhl 14  
 Sagmöll, Sägemühle 60  
 Schamiesken, Schamieschen (von frz. chemise, Hemd) 112, 117, 151  
 Schatten (Brauch bei der Hochzeit) 148  
 Schatten (Brennmaterial) 13, 19, 66  
 Schattenkölleken, Schattenkohle 67  
 Scheeters (junge Schöbllinge) 62  
 Schlachtversite, Schlachtvisite 39  
 Schlackensack (Jutesack) 21, 97  
 Schlapphout (Sonnenhut) 47, 51, 113  
 Schlippenrock (schwarzer Gehrock) 108, 111, 112, 115, 153  
 Schloff, Schluff (Sackschürze) 72, 113, 121  
 Schmaldok (Schnittlauch) 42  
 Schmand (Rahm) 34  
 Schniermoat, Schnierweide (Wiesen, die gemäht wurden) 44  
 Schnurrkatt (Spielzeug) 169  
 Schälken, Schälchen, 'Untertasse' 137  
 Schött (Unterteil des Kleides, Rock) 118  
 Schöttengatt, -lock (Schlitz am Rock) 119  
 Schuppe 25, 64  
 Schuppenstell, Schaufelstiel 63  
 Schullerrem, Schulterriemen 79  
 Schwienehues, Schweinehaus 29  
 Schwormlog, Flugloch 96  
 Seilop (Sätrog) 44  
 Sellen (Pferdegeschirre) 78 f.  
 Sellenkissen, Sellenrem (Riemen), Sellenring 79  
 Semmel (Kleie vom Buchweizen) 97  
 Setter (kupferner Kaffeekoher) 12
- Settpinn (Kreisel) 168, 169  
 Settpinnjagen (Kreiselspiel) 168 f.  
 Sichel 51, 53  
 Sischen (junges Fohlen) 79  
 Sittbank, Sitzbank 15  
 Söuten, Süßer, 'Likör' 39, 139, 150  
 Soller, Solln (Holzdecke) 20, 60  
 Sollo (Kartenspiel) 131, 132  
 Sootploog, Saatpflug 75  
 Soppen s. Stufensoppen, Worstebrotsoppen  
 Spanstell, Spatenstiel 63  
 Speckbohn (Große Bohnen) 41  
 Spetten (Wurstdornen, Dornen von Weiß- und Schwarzdorn) 38  
 Spieker, Speicher 20, 29, 33  
 Spinnmölden (gemeinsamer Spinnabend) 103  
 Spöke 179  
 Spölfättken, Spölfäßchen 123  
 Spörgel (Futterpflanze, spargula arvensis, Acker-Spergel) 36  
 Sprakelholz (vom Faulbaum) 96  
 Spree (Fläche mit ausgebreitetem Heu) 46  
 Stärtpett (Nebenpate) 138  
 Stättgeld (Trinkgeld beim Pferdeverkauf) 77  
 Staffatt (hölzernes Waschfaß) 105  
 Stall-Löcht (Sturmlaterne) 23  
 Stapel (Wand hinter dem Herdfeuer) 12, 18  
 Stengeln (Stielmus) 42  
 Stettkes, Schwänzchen 90  
 Stettrem, Schwanzriemen (beim Pferdegeschirr) 79  
 Stickenfabrik, Streichholzfabrik 60  
 Stieflinnen, Steifleinen 119  
 Stiepel (Teil des Tennentores) 167  
 Stiepeljagen (Kinderspiel) 167  
 Stiewelklumpen (hohe Holzschuhe) 38  
 Stohlmaker, Stuhlmacher 10, 14  
 Stoppelhahn (Fest bei der "letzten Gerbe") 53  
 Stoppelrüben s. Herbströwen 58  
 Stotbeitel (Werkzeug) 59

- Stotkenn, Stoßkerne, 'Butterkerne' 34, 35  
 Stoven, Besten s. Besten Stoven  
 Strickhaken (Matthaken) 51  
 Striekisen (Bügeleisen) 118  
 Strüksken (schwarze Schleife) 117  
 Struwen (Ölgebackenes) 170  
 StuBei 89  
 Stuten (Weißbrot) 31  
 Stutensoppen (eingeweichtes Brot mit heißem Schinkenfett) 154  
 Süge, Sau 84  
 Süll (Steinaufbau) 81  
 Sümpken, Sump (Trog) 75, 85  
 Suermoos, Sauerkraut 122  
 Supkuhle (Wassertümpel auf der Weide) 26  
 Surkstämme (Wildlinge von Bäumen) 63
- Tabbert (schwarzer Gehrock) 115  
 Talge (Oberteil des Kleides) 118, 119  
 Tellekn (junge Eichen) 61  
 Telleknbüschken (Eichenwäldchen) 61  
 Tienühr (zweites Frühstück) 121, 122  
 Tom, Zaum, 'Kopfstück' 79  
 Torfgrepe 64, 65  
 Torfmutt 89  
 Torfspoan, Torfspaten 64  
 Trecksack (Ziehharmonika) 177  
 Tüfken 127  
 Tügel, Zügel 79  
 tüten (bei Bienen) 98  
 Tunnen, Tonnen (zu Haufen gepackter Torf) 65  
 Twe Ührken (Kaffeepause zur Unterstunde) 124
- Ünnersten (Unterstunde) 124  
 Untertalge, Untertaille 115  
 Uobmschlatt (zum Reinigen des Backofens) 30  
 utdünnen (auslichten) 60
- Venus, Vernüspott (Schweinetopf) 38, 86  
 Vernüspottbürdreie (Quetscher) 86  
 Versite, Visite, 'Besuch' 11, 17, 116  
 Viezebohn (Stangenbohnen) 41, 42  
 Vörstell (Vorderteil des Wagens) 50  
 Vogelstang, Vogelstange 173
- Wäsche-Büken 30  
 Waken (Wache halten) 157  
 Wallach (männliches Pferd) 79  
 Wams (Männerrock) 116  
 Warmbeifer (Biersuppe) 137 f.  
 Waschkamer 27  
 Weberknüpp, Weberknoten 103  
 Weggen (Gebäck) 137, 138  
 Wensuse, Wendesäule (am Herdfeuer) 12, 13  
 Wieme (Gestell zum Fleisch-trocknen am Herdfeuer) 40  
 Wieselboom (für den Erntewagen) 48  
 Will(e)gen (Weidenholz) 63  
 Winkopp, Weinkauf (beim Dienstantritt des Gesindes) 71  
 Worstebrotsoppen, Woustbrotsoppen (Wurstebrot mit ausgelassenen Speckschrieben) 39, 120  
 Wotteln, Wurzeln, 'Mähren' 41, 42

## Zu den ABBILDUNGEN:

Die Skizzen im Textteil (s. S. 17, 19, 33, 40, 43, 55, 80, 95, 101, 105) stammen mit einer Ausnahme aus Fragelisten und Fragebogen des Archivs, auf die sich die Autorin in ihren Berichten bezieht. Ausnahme: Abb. S. 105 (Flachsbrake und Hechelbock) entnommen aus: Gerda Schmitz, Vom Flachs zum Leinen, Begleitveröffentlichung zu dem gleichnamigen Film, Münster 1975 (Abb. 4 und 5).

Der Bildteil folgt in etwa der Anlage des Textteils. Er enthält zunächst Fotos von Gertrud Rolfes und ihrer Familie, sowohl ihrer eigenen als auch der Familie, der sie entstammt. Da die Berichte im wesentlichen die Vergangenheit beleuchten, wurden zur Illustrierung des sachlichen Umfelds vorwiegend Bilder aus ihrem Elternhaus in Graes gebracht (Hofanlage, Möbel, Sachgut). Es folgen Fotos von bäuerlichen Arbeiten, vor allem eine größere Serie vom Torfstich im Graeser Venn, in unmittelbarer Nähe ihres Geburtsortes, die den entsprechenden Bericht von Gertrud Rolfes gut illustrieren. Zum Schluß des Bildteils einige Fotos aus den Bereichen "Lebenslauf" und "Jahreslauf". Mit Seitenangaben wird jeweils auf die entsprechenden Stellen im Text verwiesen. Die Skizzen von Hausgrundrissen im Bildteil (Abb. 11, 13 und 19) wurden übernommen aus einem Fotoalbum von Familie August Herickhoff, angelegt von Sr. Bertgunda geb. Margret Herickhoff. Sie sind nicht maßstabgerecht (Nachzeichnungen: Martina Göcke, Volkskundliche Kommission).

## Fotonachweis:

Günther Bibow, Ahaus: Abb. 44; Theo Dahlhoff, Bensberg-Refrath: Abb. 34 bis 42; Anton Esseling, Vreden: Abb. 1, 8, 9, 20 bis 25, 27, 30, 31; Dr. Hiltrud Gescher, Münster: Abb. 43; Dr. Brunhilde Gries, Münster: Abb. 28 und 29; Volkskundliche Kommission, Münster: Renate Brockpähler Abb. 16 bis 18, 52 und 53; Gerda Schmitz Abb. 26 und 51.  
Die übrigen Fotos sind Reproduktionen aus Fotoalben der Familien Herickhoff und Rolfes (Volkskundliche Kommission).



Abb. 1: Gertrud Rolfes (1980)





Abb. 5: Anna Herickhoff mit zwei Söhnen und Schwieger-  
tochter (Graes, etwa 1930)



Abb. 6: Gertrud Rolfes mit ihren drei Söhnen, einer Stief-  
tochter und ihrem Bruder August (Alstätte, um 1940)



Abb. 7: Wilhelm Rolfes (1882 - 1955) als Soldat im  
Ersten Weltkrieg



Abb. 8: Gertrud Rolfes und Familie August Rolfes (1980)



Abb. 9: Bank vom Hof Herickhoff in Graes



Abb. 10:  
um 1940



Abb. 12: Hofgebäude (um 1950)

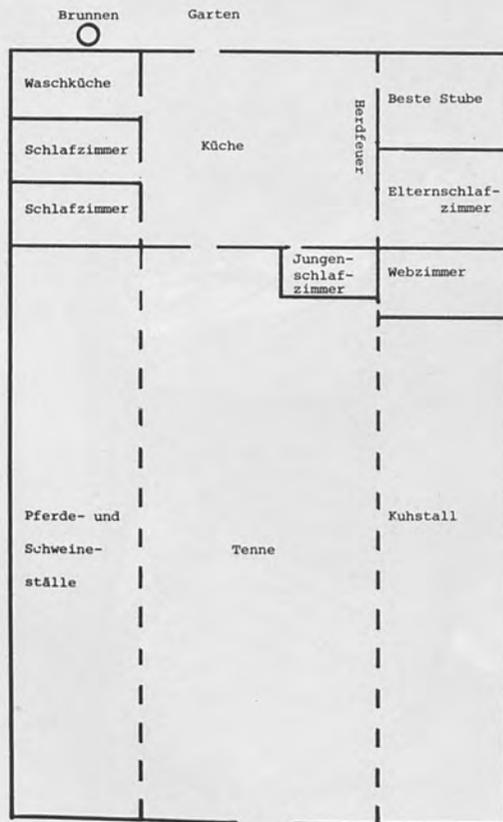


Abb. 10 bis 19:  
Elternhaus von Gertrud Rolfes,  
geb. Herickhoff, in Graes.

Abb. 11:  
Grundriß des ältesten Hauses  
(1800 - 1913)

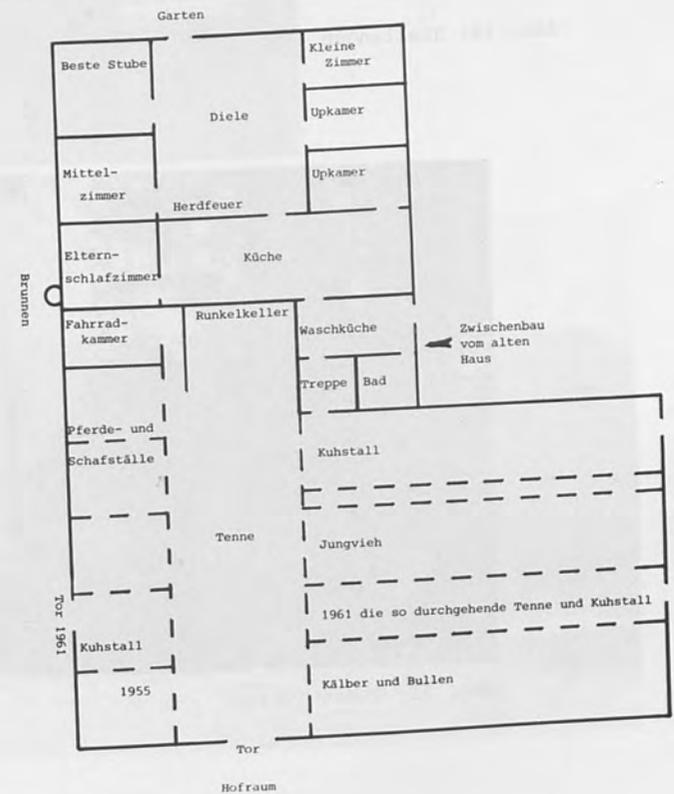


Abb. 13:  
Grundriß des 2.  
Hauses. (Wohnhaus  
1913, Stall 1926.  
Umbauten 1935,  
1953, 1955, 1961.)



Abb. 14: Stallungen 1955



Abb. 15: Umbau 1961



Abb. 16:  
Gebäude von 1936  
(Aufn. 1981)



Abb. 17:  
Älteres Stall-  
gebäude  
(Aufn. 1981)



Abb. 18: Wohnhaus und Stallungen 1981

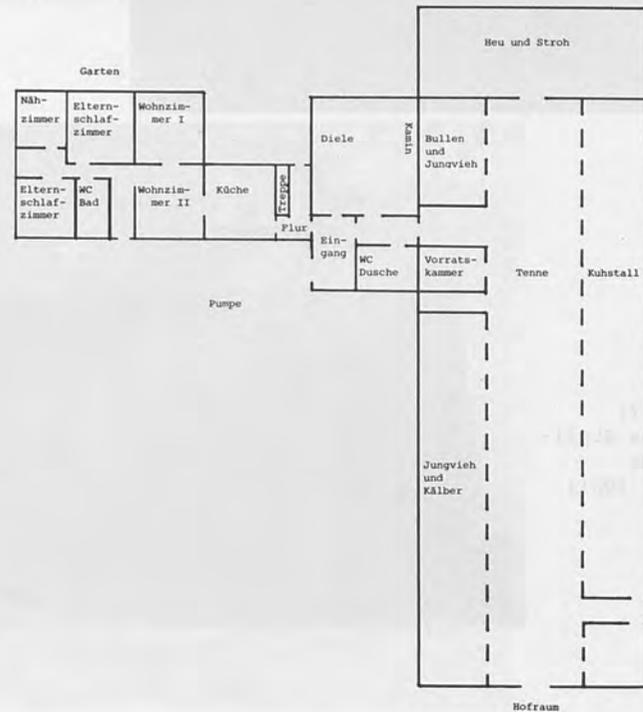


Abb. 19:  
Grundriß der Hof-  
anlage 1981  
(Wohnhaus 1968,  
Stallungen 1974)

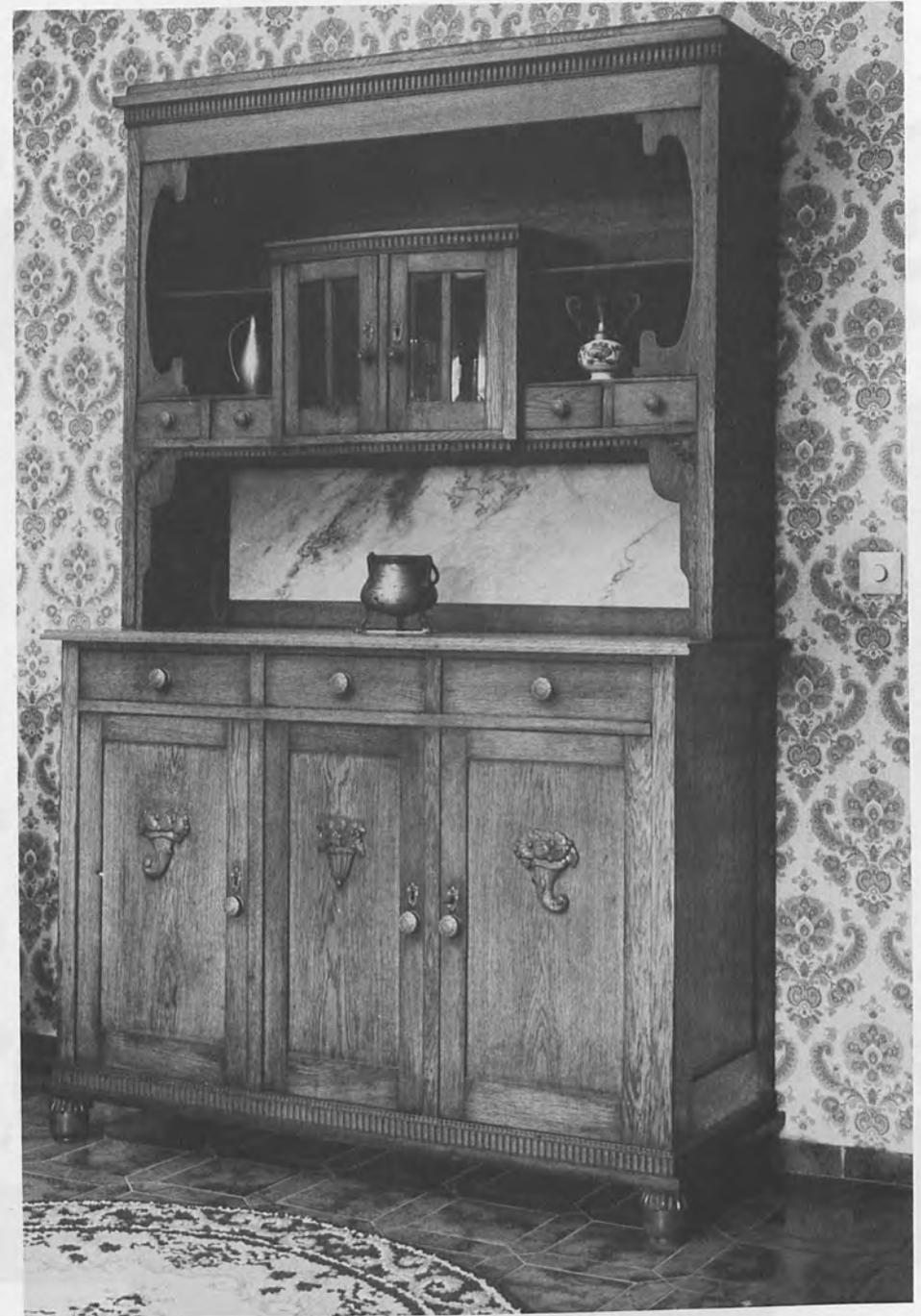


Abb. 20: Küchenschrank, hergestellt von Schreiner Bernh. Leveling, 1929  
(Hof Herickhoff, Graes)



Abb. 21: Standuhr, ca. 1915 (Hof Herickhoff, Graes)



Abb. 22: Wäscheschrank aus Vreden-Gaxel, Eiche und Nußbaumfurnier



Abb. 23:  
Kaffeekanne, Tet-  
tau, weiß-blau  
(Aussteuergut He-  
rickhoff, Mitte  
19. Jh.)  
Maße: H 29,5 cm  
(total)  
Ø unten  
9,0 cm

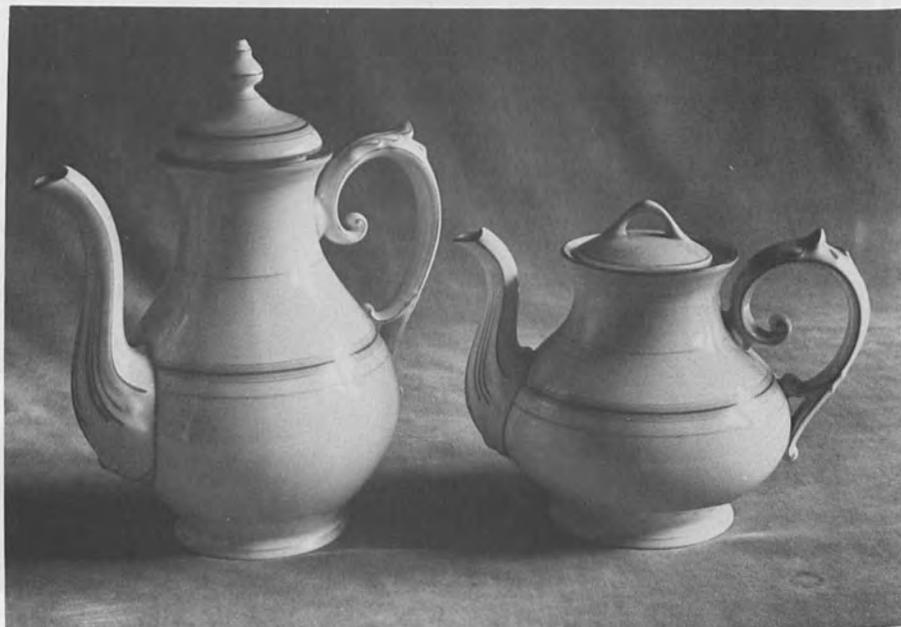


Abb. 24: Kaffee- und Teekanne (Aussteuergut 1885); weiß, Streifen in  
hell- und dunkelblau sowie Gold; Maße:  
links: H 26,2 cm                      rechts: H 16,5 cm (ohne Deckel)  
Ø 10,2 cm (unten)                      Ø 10,9 cm (unten)



Abb. 25:  
Grapen, ausgegraben um 1900  
bei Drainagearbeiten, Hof  
Herickhoff (Material: Glock-  
kenspeise?)  
Maße: H 15,6 cm  
Ø 13,0 cm oben



Abb. 26:  
Stövken. Holz, mit Feu-  
ertopf aus Eisenblech  
(Hamaland-Museum, Vre-  
den)  
Maße: Stövken  
H 20,5 cm  
B 19,5 x 22 cm  
unten  
Feuertopf  
Ø 13,4 cm  
(s. S. 18)



Abb. 27: Spinnrad, datiert "AN. Homölle 1885" (Aussteuergut). Graes, Hof Herickhoff. (Beine erneuert; eine Flucht fehlt; Bank mit Schwammkästchen. Im 2. Weltkrieg zuletzt benutzt.)



Abb. 28: "Botterkorf", Hamaland-Museum, Vreden.  
Maße: H 44 cm mit Bügel, Ø 36 x 44 cm oben,  
Ø 25,5 x 31 cm unten, (s. S. 37)



Abb. 29: "Häckselwänneken" aus Weidenholz, Hamaland-Museum, Vreden.  
Maße: Ø 57 x 48 cm, H 10 cm (s. S. 75)



Abb. 30/31: Bauerngarten in Vreden-Köckelwick (1980)



Abb. 32: Beim Bienenhaus (Willi und Hubert Rolfes, Alstätte, um 1935)

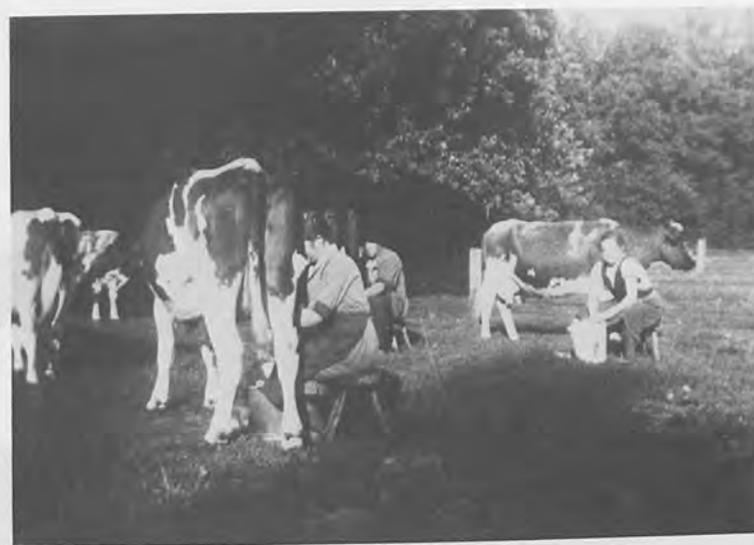


Abb. 33: Beim Kühemelken. Alstätte, 1942  
(Zwei Stieftöchter von Gertrud Rolfes und ein  
französischer Kriegsgefangener)



Abb. 34 bis 42:  
Torfstechen im Graeser Venn,  
1956 (s. S. 64 - 66)

Abb. 34



Abb. 35



Abb. 36:  
Abtragen des Torfes mit der  
Torfgrepe (s. S. 65)



Abb. 37:  
Torfpacken



Abb. 38: Packen des Torfes (s. S. 65)



Abb. 39/40: Gepackter Torf, oben "Krüsstücken", unten "Tunnen" (s. S. 65)



Abb. 41



Abb. 42: Aufladen zum Abtransport des Torfes



Abb. 43:  
Frau mit "Müske". Graes (1953,  
Foto gestellt; s. S. 116)

Abb. 44:  
Männerkittel, blau-weiß-gestreift,  
"Buselun" oder "Busrun" genannt,  
s. S. 110. (Hamaland-Museum, Vre-  
den, erworben aus Vreden-Große-  
mast)





Abb. 45:  
Maria und Anni Herickhoff in  
Erstkommunion-Kleidung, Graes  
(1941)



Abb. 46:  
Heini und Thea Herickhoff in Erst-  
kommunion-Kleidung (1946).



Abb. 47: Mädchen im "Marienstift", Gescher 1920  
(Gertrud Rolfes: s. Mädchen, das am höchsten steht.  
Vgl. S. 144 ff.)



Abb. 48: Ein Nachbar erzählt. (Eheleute Herickhoff und  
Sohn Josef)

FASSELOWEND I'N BROOK  
=====

Gauen Dag i leiwen Leu ut'n Brauk,  
ik dat Klotbälleken bün wir dor.  
Et is wir sowiet, Fasselowend wötte wir fiert.  
Ik bün düt Johr all lück bi Tiet,  
denn de Fasten bünt uk nich mehr wiet.

Ach wat ist i'n Brauk doch eit so nett,  
dat se alle Fasselowend so richtig fiert met.  
Noch etlike Dage, dann geit debi,  
un wat bünt se doröwer alle bley.

Sundagsnömmerdags, den 1. Februar 1981 dann is wat los,  
dat grote schmieten met den Holtklöss.  
Olt un Jung trefft sick um drei Uhr bi Sanders,  
üm sick te metten unnermannern.

Dät Klotbälleken, dat wik ou wall seggen,  
dat wöt langs de Stroat noh Käsbuer henn schmetten.  
De Jungen willt de Olen wiesen de Hacken,  
doch bi Käsbuer um den Dreih dor kriegt se all dat Kneysacken.

Wie schmiet bes Käsbuer, dann häf wie de Hälfte all in de Rügge,  
un dann wir trügge, dann wert se alle wir flügge.  
wenn se alle kriegt ne gauen Schluck  
ut de graute Fuselkruk

Marijo, wat wert se hiervan dull,  
un dat Gätken hebt se dann all wir full.  
Noa dat Spil, mach wer will wir noa Hues hen goan,  
dann könnt se Freitag, 6. Februar 1981,  
up Fasselowend wir up de Pinnen stoan.

Oams bi de Sander dor trefft sik dann Olt un Jung,  
un dor bünt se dann gau in Schwung.  
De Mansleu söllt sik fört Dansen dann nich verkniesen  
süß doat de Frauleu unner Ehretglichen.

Dann kriegt se alle ehren Spaß,  
wenn de Musik blöss in ehren Bass.  
Wor Musik is, gift Stimmung un Will,  
un de Mansleu singt: "O Liesbeth stooch still."

Sanders de hef Bier un Kotelett un vull mehr,  
föhr Geld könn i dann Alles kriegen.  
Ik, dat Klotbälleken woll ou alle noch dortau nögen,  
de Plasäringen, apat nich de Drögen.

Dorüm kommt alle, ik heft ou segt,  
moy wött, wenn i Plasier metbregt.  
Kommt, un kommt gerne,  
un bregt met oue Derne.

De Bröcker Rexjungs

*Martin und Heinrich*

Rolfes, Hubert X  
Tenhagen, Hermann X  
Wessels, Hermann X  
Möllers, Heinrich X  
Doedt, Bernhard X  
Bomkamp, Geschwister X  
Wessels, Heinrich X  
Schober X  
Herker-Orthaus, Heinrich X  
Große-Hündfeld, Josef X  
Harking, Josef X  
Haltmayer, Karl-Heinz X  
Timmermeister, Hedwig X  
Termathe, Hermann X  
Drop, Josef X  
Hollekamp, Heinrich X  
Hollakamp, Hermann X  
Herker-Orthaus, Bernhard X  
Elfering, Hermann X  
Terhürne, Wwe. X  
Hilbring Wwe. X  
Feldhaus, Franz X  
Weßling, Wilhelm X  
Wessels, Alfons X  
Uhling, Theodora X  
Termathe, Heinrich X  
Große-Hündfeld, Ernst X  
Klein, Leo X  
Lütke-Hündfeld, Hermann X  
Roterring, Hermann X  
Tenhagen, Hubert X

Abb. 49: Einladungsschreiben zum Klottschmieten mit Namensliste  
(Alstätte-Brook 1981)



Abb. 50/51: Klottschmieten in Alstätte-Brook. 1971 (s. S. 164)



Abb. 52: Geschmückter Klotball  
Ø ca. 5 cm; wird mit  
Vers herumgeschickt:  
"Ik, dat Klotbälleken  
bün do wir, / doch  
loat mi nich te lange  
hier!"





Abb. 53/54: "Wurstaufholen" zu Fastnacht  
(unten: vor Hof Herickhoff) s. S. 164



## Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland

**Heft 1, Knechte und Mägde in Westfalen um 1900**, herausgegeben von Dietmar Sauer mann, 1979, 2. Auflage, 173 S., DM 12,80.

**Heft 2, Engel an Ravensberger Bauernhäusern**, von Gertrud Angermann (vergriffen)

**Heft 3, Töpferei in Nordwestdeutschland**, herausgegeben von Wingolf Lehnemann. Vorträge, gehalten auf der Jahrestagung 1974 der Volkskundlichen Kommission für Westfalen, 1980, 2. Auflage, 291 S., 130 Abb. i. Text, DM 19,80.

**Heft 4, Töpferei in Schermbeck**, von Helmut Müller, (vergriffen)

**Heft 5, Städtisches Fastnachtsbrauchtum in West- und Ostwestfalen**, von Norbert Humburg. Seine Entwicklung vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert, 1976, 434 S., DM 13,50.

**Heft 6, Weihnachten in Westfalen um 1900**, herausgegeben von Dietmar Sauer mann. Berichte aus dem Archiv für westfälische Volkskunde, 1979, 2. Auflage, 262 S., 31 Abb., DM 14,80.

**Heft 7, Handwerk und Kleinstadt**, von Hermann Kaiser. Das Beispiel Rheine, 1978, VIII, 501 S., mit vielen Tabellen, DM 19,80.

**Heft 8, Historische Hausforschung**, von Konrad Bedal. Eine Einführung in Arbeitsweisen, Terminologie und Literatur, 1978, VI, 186 S., m. 23 Tafeln u. 32 Abb., DM 26,80.

**Heft 9, Kulturelle Stadt-Land-Beziehungen in der Neuzeit**, herausgegeben von Günter Wiegelm ann, 1978, VI, 337 S., m. Abb. u. Tabellen im Text, DM 19,80.

**Heft 10, Türkische Arbeiter in Münster**, von Halil Narman. Ein Beitrag zum Problem der temporären Akkulturation, 1978, X, 176 S. m. 64 Tabellen im Text, DM 16,80.

**Heft 11, Bibliographie zum Schützenwesen in Westfalen**, bearbeitet von Gerda Osthoff, 1979, VI, 126 S., DM 12,80.

**Heft 12, Ländliches Wohnen vor der Industrialisierung**, von Volker Glänzter, 1980, 306 S. m. 41 Abb., DM 19,80.

**Heft 13, Gemeinde im Wandel**, herausgegeben von Günter Wiegelm ann. Volkskundliche Gemeindestudien in Europa, 1979, 215 S. m. Abb. im Text, DM 14,80.

**Heft 14, Fachwerkbauten in Westfalen vor 1600**, von Fred Kaspar, 1978, VI, 130 S., 47 Abb. u. Tafeln, 1 Faltkarte, DM 16,80.

**Heft 15, Mode und Tracht**, von Martha Bringemeier. Beiträge zur geistesgeschichtlichen und volkskundlichen Kleidungsforschung, 1980, 302 S. m. v. Abb. i. Text, DM 19,80.

**Heft 16, Die Arbeit der Volkskundlichen Kommission für Westfalen 1928–1978** (in Vorbereitung).

**Heft 17, Autobiographische Aufzeichnungen des münsterländischen Bauern Philipp Richter (1815–1880)**, herausgegeben von Helmut Müller, 1979, III, 76 S. m. Abb. u. Taf., DM 9,80.

**Heft 18, Nachbarschaften und Vereine in Ahaus**, von Burkhard Schewering. Studien zur Kultur und Bedeutung organisierter Gruppen, 1979, 671 S., DM 29,80.

**Heft 19, Novationsphasen der ländlichen Möbelkultur in Minden-Ravensberg**, von Berthold Heizmann, 1981, VIII, 216 S., 39 Abb. a. Taf., DM 19,80.

**Heft 20, Häuser und Mobiliar in einem westfälischen Dorf**, von Bernhard Klocke, 1980, 262 S. m. 35 S. Abb., DM 19,80.

**Heft 21, Geschichte der Alltagskultur**, herausgegeben von Günter Wiegelm ann, 1980, 174 S. m. Abb. u. Tabellen im Text, DM 14,80.

**Heft 22, Bäuerliches Brotbacken in Westfalen**, herausgegeben von Martha Bringemeier, 1980, 136 S., DM 12,80.

**Heft 23, Aus dem Leben eines Heuerlings und Arbeiters**. Rudolf Dunkmann berichtet, herausgegeben von Dietmar Sauer mann, 1980, 178 S., m. 24 S. Abb., DM 14,80.

**Heft 24, Hattingen**, von Fred Kaspar und Karoline Terlau. Zum Baubestand einer westfälischen Kleinstadt vor 1700, 1980, VI, 323 S. m. Abb. i. Text und 4 Karten in Falttasche, DM 19,80.

**Heft 25, Aus dem Leben einer Bäuerin im Münsterland**, herausgegeben von Renate Brockpähler, 1981, VII, 192 S. u. 54 Abb. a. Taf. DM 16,80.

**Heft 26, Westfalen in der Neuen Welt**, von Walter D. Kamphoefner. Eine Sozialgeschichte der Auswanderung im 19. Jahrhundert, 1981.

**Heft 27, Land-Stadt-Beziehungen**, von Gertrud Angermann. Bielefeld und sein Umland, 1760–1860, unter besonderer Berücksichtigung von Markenteilungen und Hausbau, 1981.

**Heft 28, Die Kornflege in Mitteleuropa**, von Uwe Meiners. Wort- und sachkundliche Studien zur Geschichte einer frühen landwirtschaftlichen Maschine, 1981.

**Heft 29, Das Drechslerhandwerk in Ostwestfalen**, von Volker Rodekamp. Ein traditionelles Handwerk im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts, 1981, 393 S., 14 S. Abb., DM 19,80.

**Heft 30, Koreanerinnen in Deutschland**, von Tai-Soon Yoo. Eine Analyse zum Akkulturationsverhalten am Beispiel der Kleidung, 1981, 225 S., DM 14,80.