

Band 9

Elfringhauser Heimatschriften

Geschichte - Berichte - Analysen - Meinungen



– Auf den Spuren der Vergangenheit –
DIE SELBSTVERSORGERBETRIEBE
Erinnerungen an meine Jugend im
Elfringhauser Hügelland.

€ 5,-
Schutzgebühr

Nutzen Sie
Ihren Vorteil:

Mehr Nähe...

Persönliche und
individuelle
Beratung für Sie:
In Ihrem AVU-
Treffpunkt gleich
nebenan in Ihrer
Stadt!
Und mit der
Service-Nummer
02332/73-123!



AVU...
...mehr für Sie!

Inhaltsverzeichnis

Geleitwort des BHV Elfringhausen	4
Grußwort des Bürgermeisters	5
Im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt	6
Einleitung	7
Das Elfringhauser Hügelland um 1900	8
Der Garten der Selbstversorger	16
Die Feldarbeit der Bauern und Kötter	19
Die Konservierung der Gartenernte	29
Die Viehhaltung der Bauern und Kötter	34
Sie haben auch ihr eigenes Brot gebacken	43
Tagesablauf der Bauern und Kötter im Elfringhauser Hügelland	52
Was sonst noch zu erledigen war	59
Die Wohnung der Bauern und Kötter	68
Der Waschttag – oder "die große Wäsche"	75
Der Badetag – Die Körperwäsche	80
Die Trinkwasserversorgung im Elfringhauser Hügelland	82
Vom "Hüsken" zum Badezimmer	86
Opä Zarges und die Schafhirten von Medebach	93

Herausgeber: Förderverein des Museums und des Kultur- und
Sportzentrums in Elfringhausen e.V.

Druck und PMD · Kurt Walterscheid · Tel. 02 02 / 30 47 55 · Fax 02 02 / 30 47 45

Anzeigen: E-mail: kurt.walterscheid@telebel.de

Gestaltung: PMD · Kurt Walterscheid

Geleitwort

In diesem 9. Band der Elfringhauser Heimatschriften werden die älteren Mitbürger/innen ihre Jugend in ihrer Phantasie in Ausschnitten noch einmal nacherleben können. Ja, es wird ihnen bewußt, welcher gewaltige Umbruch sich im 20. Jahrhundert vollzogen hat. Aus unserer heutigen Sicht hat sich wahrscheinlich in so einer kurzen Zeit auf unserer Erde in dieser Art ein Umbruch oder eine Veränderung wie noch nie vollzogen. Wir erleben in diesem Heft, wie einfach noch vor rund 50 Jahren gelebt wurde. Es wird beschrieben, wie aus einer Zinkwanne und ein paar Tüchern ein Badezimmer entstand, wie mühselig und fast ausnahmslos mit Muskelkraft die Landwirtschaft betrieben wurde. Auch Maschinen, die mit Muskelkraft angetrieben wurden, waren sehr selten. Was für eine Erleichterung war es, als die Mähmaschine, die von Pferden gezogen wurde, erfunden wurde. Das mühselige Schneiden mit der Sense konnte somit erheblich reduziert werden. Wenn man selber noch die Zeit miterlebt hat, ist man erstaunt, vielleicht aber auch geschockt, wie gewaltig der Wandel sich vollzogen hat. Im Vergleich zu früher wird uns bewußt, wie brutal wir heute mit der Natur durch die Technik umgehen! Der Leser wird sich vielleicht zum Schluß die Frage stellen, müssen wir nicht gewaltig um- oder gegensteuern, um unsere Natur zu erhalten?

Auch bei diesem Band darf sich der Bürger-, Heimat- und Verkehrsverein Elfringhausen bei Heinz Günther Schwardtmann (H . G . S) herzlich bedanken. Durch dieses Heft ist wieder ein Stück spannender Geschichte - Elfringhausen ist hier ein exemplarisches Beispiel - in Bild und Worten festgehalten worden.

Volker Schlickum
1. Vorsitzender

Grußwort von Bürgermeister Dieter Liebig für den Band 9 der Elfringhauser Heimatschriften "Die Selbstversorgerbetriebe"

"Wie wir unsere Mutter lieben, so lieben wir auch den Boden, worauf wir geboren sind, so lieben wir die Blumen, den Duft, die Sprache und die Menschen, die aus diesem Boden hervorgeblüht sind." Das sind Worte von Heinrich Heine, dem großen deutschen Dichter.

Der Bürger-, Heimat- und Verkehrsverein Elfringhausen trägt seit Jahren dazu bei, das Gesicht der Elfringhauser Heimat zu erklären und zu interpretieren. Denn, wer die Geschichte seiner Heimat kennt, kann sich und seine Zeitgenossen besser einordnen in die Zeitläufe und gewinnt so Festigkeit und Orientierung.

Durch die Elfringhauser Heimatschriften gewinnen wir eine neue Sicht des Lebens auf dem Lande. Für einen Augenblick können wir uns aus der Distanz betrachten und nehmen wahr, wie gut es uns heute geht, aber auch, was wir inzwischen verloren haben. Der technische Fortschritt hat uns ungeheure Erleichterungen im alltäglichen Leben gebracht, aber er entfremdet uns auch von der Natur.

Auch diesen Band werden viele Menschen mit Freude, Nachdenklichkeit, Schmunzeln und vielleicht auch mit dem Erinnern an eigene (Jugend-) Erlebnisse lesen.

Dem neunten Band der Elfringhauser Heimatschriften wünsche ich viele aufmerksame und lernbereite Leserinnen und Leser!


Dieter Liebig
Bürgermeister



STADT HATTINGEN



 STADT
HATTINGEN

IM MÄRZEN DER BAUER DIE RÖSSLEIN EINSPANNT

*Im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt,
er setzt seine Felder und Wiesen instand,
er pflüget den Boden, er egget und sät
und rührt seine Hände frühmorgens bis spät.*

*Den Rechen, den Spaten, den nimmt er zur Hand
und ebnet die Äcker und Wiesen im Land.
Auch pfropft er die Bäume mit edlerem Reis
und spart weder Arbeit noch Mühe und Fleiss.*

*Die Bäurin, die Mägde, sie dürfen nicht ruhn,
sie haben im Haus und im Garten zu tun;
sie graben und rechen und singen ein Lied
und freu'n sich, wenn alles schön grünet und blüht.*

*So geht unter Arbeit das Frühjahr vorbei;
dann erntet der Bauer das duftende Heu;
er mäht das Getreide, dann drischt er es aus.
Im Winter, da gibt es manch fröhlichen Schmaus.*

*(Volkslied aus Nordmähren, Verfasser unbekannt.
Es gibt verschiedene geringfügig andere Texte.)*

Einleitung

Im Band 7 unserer **Elfringhauser Heimatschriften** wurde Ihnen, verehrte Leser und Leserinnen, die Fortsetzung unserer Reihe "**Vom Wagnes-(Ur)Wald zur Elfringhauser Schweiz**" für 4/2001 angekündigt. In dieser Fortsetzung sollte über die Zeit bis zum 30jährigen Krieg berichtet werden, insbesondere über die Höfe, die uns als existierend aus dem Schatzbuch des Amtes Blankenstein aus dem Jahre 1486 bekannt sind.

Über einige dieser knapp 40 Höfe liegt uns auch den Umständen entsprechend genügend "Material" vor; über einen weiteren Teil besitzen wir nur spärliche Hinweise, und von einigen – recht bedeutenden Höfen – liegt uns so gut wie nichts vor. Da eine weitestgehend unvollständige Arbeit über die Entwicklung des Elfringhauser Hügellandes im Mittelalter nicht sinnvoll erschien, wurde nach wochenlangen reichlichen Überlegungen der Entschluss gefasst, einen Sprung zu machen in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts, in die Zeit also von etwa 1900 bis etwa 1950/1955, an welche sich unsere Mitbürger doch noch recht gut erinnern können, sofern sie vor 1945 geboren wurden. Über diese Zeit im Elfringhauser Hügelland liegt uns auch eine große Anzahl von Bildern vor, die das Leben im Raum zwischen Wodantal und Deilbachtal mit dem Kern Felderbachtal belegen können. Wie schon vor der Herausgabe des ersten Bandes der **Elfringhauser Heimatschriften** im Jahre 1995 mit dem Titel: **16. April 1945 – schwarzer Tag im Hügelland**, wurde auch jetzt wieder eine Zeitzeugenbefragung vorgenommen, aus der wir recht interessante Informationen erhielten.

So kam es zu der Idee, der **Elfringhauser Heimatschrift Nr. 9** den Titel zu geben:

Die Selbstversorgerbetriebe

(Erinnerungen an meine Jugend im Elfringhauser Hügelland)

Wie Sie nun auf den folgenden Seiten feststellen werden, erscheinen im Band 9 reichlich Bilder aus der Zeit zwischen 1900 und 1955, dabei wurden von einigen Gehöften gleich mehrere Bilder verwendet, von anderen vielleicht nur eins oder auch gar keines. Hierbei handelt es sich nicht um besonderes Herausstellen der einen Gruppe aus dem Hügelland und schon gar nicht um eine Brückierung der anderen, was wir ausdrücklich betonen müssen. Vielmehr hat man sich bemüht, Bilder zu verwenden, die zu dem Zeitgeschehen passen. Es wird ja noch so mancher Band über unser schönes Hügelland herauskommen, und da werden Sie so manches Bild finden, was Sie heute vermissen.

Das alte idyllische **Elfringhausen** hat sich zwischen 1950 und 1970 so nach und nach in seiner Form verabschiedet, als die Technik Einzug hielt. Unsere Kinder und Enkel werden sicherlich verwundert sein, wie das Arbeitsleben ihrer Eltern, Großeltern und Urgroßeltern früher ablief.

Das Elfringhauser Hügelland um 1900

Für jüngere Menschen ist es manchmal unvorstellbar, unter welchen Bedingungen unsere Vorfahren noch um 1900 gearbeitet und gewirtschaftet haben. Wenn man sich einmal in die Dinge hineindenkt, die man damals noch nicht kannte bzw. die es zumindest in unserem **Elfringhauser Hügelland** noch nicht gab, dann verschlägt es einem fast die Sprache. Und das war nicht nur bei uns im Hügelland so, sondern auch im übrigen Deutschland.

Was für Folgen könnte es heute haben, wenn einmal über längere Zeit der Strom ausfallen sollte? Das **elektrische Licht** war seinerzeit noch in der Entwicklungsphase; das Elfringhauser Hügelland erhielt den **Strom** erst zwischen 1906 und 1914 und später!!! Somit gab es unter anderem folgende – heute nicht mehr wegzudenkende – Gerätschaften nicht:

Radio, Fernsehen, Kühlschrank, Kühltruhe, elektrische Waschmaschine, Wäschetrockner, Videogerät, Rasierapparat, Fön, Mixer und andere Haushaltsgeräte.

Elektrische Melkmaschinen, Kühlanlagen für Milch, Dreschmaschinen, Wannenmühlen, von Strom angetriebene Sägen, Rasenmäher, Motorsensen, Bohrmaschinen usw.

Man kannte auch noch keinen Traktor (Trecker). Mir ist auch nicht bekannt, ob seinerzeit schon ein Hügelländer Bewohner ein Auto besaß. Auch dürfte kaum jemand ein Motorrad besessen haben. Die im Hügelland vorkommenden Fahrräder konnte man vielleicht an einer Hand abzählen.

Die um 1900 befestigten Straßen waren **Schotterwege**, die mit Steinen verfüllt und mit Schotter überzogen waren. Asphaltdecken gab es noch nicht, die hielten im Hügelland erst Ende der zwanziger Jahre Einzug.

Eine Wasserleitung kannte man kaum. Die meisten Bewohner des Elfringhauser Hügellandes besaßen ein sogenanntes **Pütthaus** über einem Brunnen und mußten mit einer Kettenwinde das Wasser eimerweise nach oben befördern und dann in die Küche, die Waschküche oder den Stall tragen. Mindestens die Bewohner der Höhen in Elfringhausen, Nieder-Bredenscheid und Oberstüter mußten im Sommer sehr sparsam mit dem Wasser umgehen, vor allem nach langen Trockenperioden.

Nur ganz wenige Menschen im Hügelland hatten um 1900 ein Badezimmer. Ein großes Problem war die Toilettenfrage. Man ging auch nicht auf die Toilette, die es nach unseren heutigen Vorstellungen ohnehin nicht gab, sondern man ging auf **dat Hüsken**. Das war in den allermeisten Fällen so eine Art "Verschlag" in einer Ecke im Kuhstall.



Der Bauer.

Ich bin ein rechter Bauersmann
Aus nieder'm Urgefilcht.
Die Ahnen schritten mir vora,
Im Ausgang schlicht und recht.
Im Wappen führe ich mit Fug,
Als meinen Stolz, den blauen Pfug.

Ich bin ein freier Bauersmann
Auf dieser schönen Welt,
Und liebe, wie man lieben kann,
Wald, Wiese und das Feld.
Die Arbeit mir den Adel bracht'
Und Ruh' und Fried' hab meine Nacht.

Ich bin ein froher Bauersmann
Und liebe Weib und Kind,
Ich bete unser'n Herrgott an,
Ich ach' mein Hausgekind'.
Ich zeige gern mich jederzeit
Dem Nachbarn lieb- und hilfsbereit.

Als erster keh' ich morgens auf
Und gebe Magd und Knecht
Ein gutes Wort zum Tageslauf.
Rein Wort gilt wahr und echt.
Befehl mein Feld mit großem Fleiß
Und Gottes Segen ist mein Preis.

Und kommt zum Herbst die Erntezeit
Und leuchtet weit das Feld,
Dann singe ich aus Dankbarkeit
Ein Lied dem Herrn der Welt:
Du Herr, gah! reichen Segen mir
Und ewig, ewig dank' ich's dir!

Franz Kirschbaum.

Dass man im Hügelland um 1900 auch das Telefon nicht kannte, versteht sich beinahe von selbst.

Man könnte noch so manches aufzählen, was die Menschen vor rund 100 Jahren nicht hatten, weil es diese für uns heute so selbstverständlichen Dinge damals einfach nicht gab.

Die Entwicklung der Technik im 20. Jahrhundert brachte uns schließlich bis heute in das Zeitalter von Computer, Internet (Homepage, www. ---. de) und anderem.

Doch zurück zu der Zeit um 1900. Viele Hügelländer – alteingesessene Familien aus Elfringhausen, Bredenscheid und Stüter – hatten ihre angestammte Heimat verlassen, weil sie in den umliegenden Klein- und Großstädten günstigere Wohn- und Arbeitsbedingungen vorfanden. Es zog sie nach Barmen (jetzt Wuppertal), Hattingen, Essen und ganz besonders ins benachbarte Ober-Bonsfeld, wo man um 1910 die Hüserstraße auch als Neu-Elfringhausen hätte bezeichnen können, kam doch beinahe jede dritte Familie aus dem Elfringhauser Hügelland, und Ober-Bonsfeld war ja auch bis zum 31. März 1881 im weiteren Sinne ein Teil des Hattinger Hügellandes.

Wir wollen daher die Namen der in die Nachbarorte abgewanderten Hügelländer – man ist ja beinahe geneigt, hier an eine Völkerwanderung in Miniatur zu denken – sofern uns bekannt, einmal festhalten. Es handelt sich um die Familien: Bemberg, Ascherfeld, Kalversiep, Grüenthal, Sonnenschein, Brembeck, Nocke, Eickhoff, Steinbrink, Kauermann, Blume, Haselbeck, Rische, Huxelmann, Nieder-Huxelmann, Dönhoff, Grosche, Vohwinkel, Wevelsiep, Polzemberg, Gathmann, Porbeck, Sondermann, Liftermann, Espermann, Landgrafe, Bitter, Hoppmann, Kühlshaus, Huxholt, Torell, Kuhweide und viele, viele mehr.

Konnte man es z. B. den Bandwebern verdenken, die es nach Ober-Bonsfeld zog, weil es dort schon Strom gab? Bisher konnte man im Hügelland einen Bandstuhl nur durch Handarbeit bewegen, d. h. die Bandweber mussten groß und kräftig sein. Mit Strom hatte man es einfacher und konnte auch entsprechend schneller produzieren

Auch den Viktualienhändlern (Lebensmittelhändlern) konnte man es nicht verübeln, dass sie in die Städte abwanderten, wie beispielsweise die Familie Sonnenschein nach Essen. Hier im Hügelland mußten sie mit der Kiepe auf dem Rücken kilometerweit von Haus zu Haus laufen, um ihre Ware zu verkaufen, denn sie konnten nur solche Waren absetzen, die Selbstversorgerbetriebe nicht produzierten, wie Kaffee, Tee, Zucker, Salz und andere Gewürze sowie allerlei Kleinigkeiten.

Und wie war es mit allen anderen außerhalb des Hügellandes arbeitenden Bewohnern unserer Heimat? Ganz gleich, ob sie in den Webereien und Bandwebereien oder Färbereien im benachbarten Langenberg oder in Barmen ihrer Erwerbstätigkeit nachgingen, ob sie in der Eisenbahnwerkstatt oder den seit 1850/60 – der Zeit der ersten industriellen Revolution – entstandenen Metallfabriken in Langenberg und Barmen oder in der Stahlindustrie in Hattingen Arbeit gefunden hatten oder als Bergleute in Bredenscheid, Sprockhövel, Schee und Herzkamp beschäftigt waren: Immer mußten sie etwa eineinhalb bis zwei Stunden zu Fuß zur Arbeitsstelle gehen, größtenteils 10 Stunden arbeiten, und dann wieder etwa eineinhalb bis zwei Stunden zu Fuß nach Hause gehen, eine Fahrgelegenheit gab es nicht.

Im Jahre 1884 war zwar eine Eisenbahnlinie von Barmen über Sprockhövel nach Hattingen erstellt worden; immerhin musste man da auch bis Schee oder bis Bredenscheid laufen. Das Elfringhauser Tal wurde erst 1932 durch eine Omnibuslinie von Wuppertal-Barmen nach Nierenhof an den Rest der Welt angeschlossen, Oberstüter erhielt eine öffentliche Verkehrseinrichtung erst nach dem II. Weltkrieg.

War es ein Wunder, daß die Leute aus dem Hügelland versuchten, in den Städten unweit ihres Arbeitsplatzes eine Wohnung zu finden?

Um 1900 und auch noch später galt hier bei uns in Westfalen aus alter Tradition heraus das sogenannte **Anerbenrecht**: der älteste Sohn erbte alles. Die nachgeborenen Kinder erbten nichts; sie mußten sehen, wie sie zurecht kamen. Bis um 1850 war dabei die Auswahl nicht sonderlich groß. Die Töchter versuchten auf den Nachbarhöfen einzuheiraten oder sie blieben als Mägde beim Bruder auf dem väterlichen Hof. Die Söhne erlernten meist einen handwerklichen Beruf und gingen dann vielfach **"auf die Walz", d.h. sie zogen von Ort zu Ort, um ihr Handwerk zu vervollständigen**. Oftmals blieben sie dann in der Fremde wohnen. Alternativ blieb ihnen keine andere Möglichkeit, als beim Bruder auf dem väterlichen Hof als Knecht zu bleiben.

Obwohl die industrielle Entwicklung ab 1850 andere Perspektiven – wie erwähnt – boten, sind solche Fälle bis weit über das Jahr 1900 hinaus hier im Hügelland bekannt. Die Töchter hatten allerdings auch noch die Möglichkeit, sich bei den reichen Familien in den umliegenden Städten als Putzhilfe zu betätigen oder aber auch die Stelle eines Hausmädchens anzunehmen, wovon vielfach Gebrauch gemacht wurde.

Unsere Vorfahren hatten es also alles andere als leicht.

Sicherlich haben es auch Elfringhauser Söhne zu ganz beträchtlichem Ruhm gebracht, hierbei treten zwei Namen besonders hervor:

Albertus Vahrentrape, über den wir bereits in unserer Heimatschrift, Band 6, wie auch in verschiedenen Ausgaben unserer Festzeitschriften ausführlich berichtet haben.

Johann Peter Bemberg, den Begründer der weltbekannten Barmer **Seidenfabrik Bemberg**. Über Bemberg werden wir noch in der Fortsetzung unserer Reihe "Vom Wagnes (Ur)wald zur Elfringhauser Schweiz" ausführlich berichten.

Bauern und Kötter – sie waren Selbstversorgerbetriebe

Es wurde eingangs bereits aufgeführt, was es um 1900 bei uns im Hügelland so alles noch nicht gegeben hat. Das zwischen 1906 und 1914 hier installierte **elektrische Licht** brachte zwar manche Vereinfachung, doch die meisten heute so selbstverständlichen Gerätschaften für Haushalt und Landwirtschaft waren noch längst nicht erfunden; da ließ uns die Technik noch teilweise bis um 1950 und danach warten.

Die Menschheit hatte aber schon seit Jahrtausenden gelebt, ohne die Vorzüge des elektrischen Lichtes zu kennen. Irgendwie war man immer zurecht gekommen, und es ging auch.

Die Landbevölkerung im Elfringhauser Hügelland kann man in vier Gruppen einteilen:

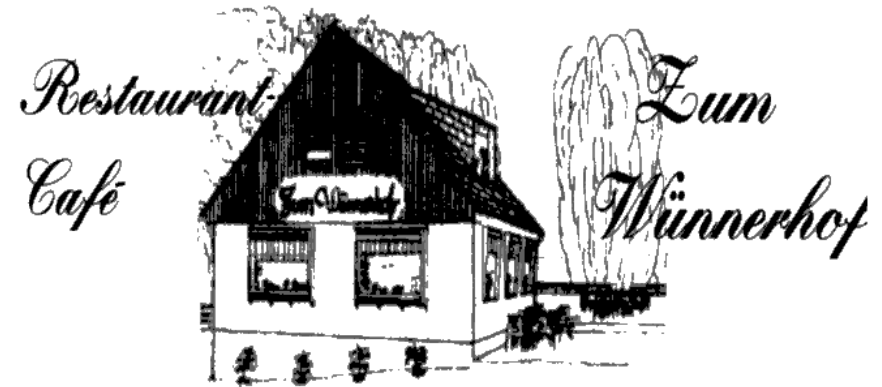
- a) die großen Bauernhöfe
- b) die mittleren und kleinen bäuerlichen Betriebe
- c) die Kötter
- d) die Mieter

Bauern und Kötter waren generell Selbstversorgerbetriebe! Sie lebten von dem, was der landwirtschaftliche Betrieb hergab! Nur das Notwendigste wurde hinzugekauft.

Durch das Entstehen der großen Industriestädte um uns herum hatte sich die Situation bei uns im Hügelland grundlegend geändert. So nach und nach bot sich für unsere Bauern ein Absatzmarkt, und dieser wurde genutzt.

Die großen Bauern produzierten einen Überschuss an Getreide, Milcherzeugnissen, Fleisch, Eiern, Kartoffeln, Obst und Gemüse. Bei den mittleren und kleineren bäuerlichen Betrieben und bei den Köttern fiel

Über 35 Jahre beliebtes Ausflugsziel im Felderbachtal!



Gute warme und kalte Küche,
eigene Schlachtung,



montags und freitags Reibekuchen · täglich frische Forellen,
hausgebackener Kuchen und Stuten aus dem Steinofen,
große Freiterrasse

Familie Rische

Felderbachstraße 34 · 45529 Hattingen

Telefon 0 20 52 / 44 21 · Telefax 0 20 52 / 81 41 20

Donnerstag Ruhetag / feiertags geöffnet

Warme Speisen von 12.00 bis 21.00 Uhr

dieser Überschuss bedingt nach Betriebsgröße geringer aus. Die Mieter hatten meistens einen Garten, aus dem sie einen recht bedeutenden Teil ihres täglichen Lebenserhaltungsbedarfes ernten konnten. An dieser Stelle ist es angebracht, einmal zu erwähnen, dass noch um 1950 ein Bauer mit 12 Kühen einer der größten im Elfringhauser Hügelland war!!!

Seinerzeit wurde noch viel Getreide angebaut: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Anfang der vierziger Jahre auch noch Flachs. Auch für unsere Verhältnisse riesige Kartoffelfelder gab es noch vor rund 50 Jahren. Erst mit der totalen und einseitigen Umstellung auf Milchwirtschaft in den siebziger Jahren setzte der harte Kampf um die Erhaltung der Selbständigkeit der bäuerlichen Betriebe ein.

Erst gaben die Kötter die Landwirtschaft auf; sie hatten ohnehin noch einen anderen Beruf, viele waren Hausbandweber, andere arbeiteten schon längst in den Betrieben der umliegenden Städte, betrieben eine Gaststätte, einen kleinen Lebensmittelladen, waren Briefträger, Gemeindebote, hatten ein kleines Fuhrunternehmen usw.

Nach den Köttern gaben die kleinen bäuerlichen Betriebe auf, dann so nach und nach die mittleren, und wie diese Entwicklung weiter ging, ist uns allen hinreichend bekannt.

Man kann davon ausgehen, dass bis um 1950 alle Bauern – ob groß oder klein – zumindest satt zu essen hatten. Je nach Betriebsgröße schwankte es zwischen arm und reich. Bei den Köttern ging es ohne **Zubrot** nicht; die Mieter gingen ohnehin einem Beruf nach. Da die Mieter aber in der Regel den Bauern bei der Ernte halfen, konnten sie dabei aber auch gut etwas abbekommen.

Wie schon erwähnt, waren die bäuerlichen Betriebe bis nach 1950 auf vielseitige Produktion eingestellt; man verdiente an der Milchwirtschaft, am Getreide, am Kartoffelanbau, an Obst und Gemüse und man verkaufte Eier. Für einen naturbegeisterten Menschen war es seinerzeit eine Freude, im Juni vor allem abends den Duft des angetrockneten oder getrockneten Grases (Heu) zu schnuppern, im Juli / August die wogenden reifen Kornfelder zu erleben, des morgens das Gackern der Hühner und das Krähen der Hähne zu hören. An jedem Anwesen weideten Kühe, vielleicht nur eine, in der Regel aber drei bis zwölf.

Ob Bauer oder Kötter, alle hatten ihr Vieh zu versorgen, ihre Felder zu bestellen. Alle hatten einen entsprechend großen Obsthof mit Äpfeln, Birnen, Kirschen und Pflaumen. Pflaumen hatten vor allem die Kötter, daher wurden sie auch **Prumenkötter** genannt. Oft konnten sie im Herbst voller Stolz berichten, soundsoviel Zentner Pflaumen verkauft zu haben. Sie hatten alle einen großen Garten, darin wurde so ziemlich alles geerntet, was an Gemüse und Salaten bekannt war. Alle besaßen ein Backhaus mit



Um 1930 in der Gaststätte Homberg "Op Flänkes" von links: der junge Fritz vom Bruck als Kellner (leider nur halb zu erkennen) - unbekannt - Fritz Homberg - Hugo Homberg - Gustav Homberg - Metzger Windgassen

Um 1930 in der Gaststätte Homberg "op Flänkes" von links: der junge Fritz vom Bruck als Kellner (leider nur halb zu erkennen) - unbekannt - Fritz Homberg - Hugo Homberg - Gustav Homberg - Metzger Windgassen

einem Backofen. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts hinein wurde in diesen noch gebacken. Auch besaßen alle eine Zentrifuge und ein Butterfässchen, Butter stellte man selber her, dafür hatte man ja Milch. Auch Käse stellten die Hügelländer selber her. Quark sagt man heute dazu, früher nannte man es hier **Klatschkäse**. In den Gärten hatten einige eine größere Anzahl von Johannisbeer- und Stachelbeersträuchern. Marmelade und Gelee machten sie grundsätzlich alle, verschiedene aber auch Wein. Meistens hatte man drei große Weinballons mit 100 Liter Inhalt, es gab aber auch 50-l-Ballons und 200-l-Ballons. Man produzierte Stachelbeerwein, Johannisbeerwein, manchmal wurde auch gemischt. In einem guten Kirschenjahr wurde auch Kirschenwein hergestellt. Der selbstgemachte Wein hatte es in sich, er fand schnell den Weg vom Magen zum Kopf und wurde von unseren Alten **Kuselkoppswien** genannt.

Der Garten der Selbstversorger

Die Arbeit im Garten begann im März mit dem Säen von **Melde** im Freiland. Die heute leider nur noch wenig bekannte Melde ist ein Blattgemüse, das dem Spinat sehr ähnlich ist. Von den 11 vorkommenden Sorten ist nur die Gartenmelde aus den ansonsten wild vorkommenden Arten von Interesse. Die Melde ist ein sehr schmackhaftes Gemüse und ist sowohl als Eintopf wie auch als Beilage zu Kartoffeln zu servieren. Mit durchwachsenem Speck gekocht ist Melde eine **Delikatesse**. Mitte Mai war Melde das erste Gemüse, welches man im Garten ernten konnte.

Als nächstes kamen die **Dicke Bohnen** in die Erde; sie mussten bis Frühlingsanfang gesetzt sein. Dicke Bohnen sind ebenfalls als Eintopf wie auch als Beilage zu Kartoffeln verwendbar. Mit Speck angerichtet sind sie eine typische westfälische Delikatesse. Auch als Suppe sind junge oder kleine Dicke Bohnen sehr gaumenfreudig. Leider sind sie in anderen Teilen Deutschlands als Saubohnen und daher als Schweinefutter bekannt und als genießbar für Menschen verpönt.

Gegen Ende März – natürlich spielte das Wetter immer eine Rolle – wurden auch schon **Erbsen** gesetzt und **Möhren** ausgesät. Ende März/Anfang April war dann auch die Zeit des Pflanzens von **Steckzwiebeln**, **Schalotten** und **Silberzwiebeln** gekommen. Die **Frühkartoffeln** mussten in die Erde. Ins Mistbeet wurden **Salat**, **Weißkohl**, **Rotkohl**, **Spitzkohl** usw. gesät. Das Mistbeet wurde abends oder bei Kälte abgedeckt.

Mitte April konnte **Mangold** ins Freiland gesät werden. Auch diese geschmackvolle Gemüsesorte ist heute wieder bekannt und beliebt, hat sie doch den Vorteil, dass man dieses Blattgemüse drei- bis viermal ernten kann, es wächst immer wieder nach.



Um 1955 in der Gaststätte "Blume" von links: Fritz Rische sen.,
Otto Vogelbruch - Werner Kampmann - "Rübezahl"
Oskar Rittershausen - Walter Niederlaak

Um 1955 in der Gaststätte "Blume" von links:
Fritz Rische sen., Otto Vogelbruch - Werner Kampmann - "Rübezahl" Oskar Rittershausen - Walter Niederlaak

Mitte April wurden auch die **mittelfrühen Kartoffeln** gepflanzt, gegen Ende April folgte das Pflanzen von **Spätkartoffeln**, aber diese kamen nicht in den Garten sondern ins Feld.

Im Mai gab und gibt es immer noch ein paar kalte Tage, sie werden die **Eisheiligen** (am 11., 12. und 13. Mai) sowie die **Kalte Sophie** (am 15. Mai) genannt. Sie haben die Angewohnheit, nicht immer so ganz pünktlich zu kommen. Nach diesen kalten Tagen wurden die **Bohnen** gesetzt; sie durften nur mit wenig Erde bedeckt werden, denn Bohnen mussten "die Glocken läuten hören". Nach den **Eisheiligen** wurden dann die im Mistbeet schon gut gediehenen Kohl- und Salatpflanzen ins Freiland verpflanzt. **Porree** und **Rote Beete** hatte man auch schon Ende April ins Freiland gesät. Beim Kohl galt noch die Regel: Je später er gesetzt wird, um so dicker werden die Köpfe.

Eine weitere Bauernregel galt den **Bohnen**: Diese musste man innerhalb einer Woche zweimal sehen, was soviel bedeutete, dass die Bohnen sehr schnell ausschlugen. So schnell die Bohnen auch das Tageslicht erblickten, die ausgesäte Petersilie braucht dafür um so länger, drei bis vier Wochen.

Mitte Mai war auch die Zeit gekommen, wo man **Stielmus** aussäen musste.

Nachdem die **Melde** abgeerntet war, wurde **Grünkohl** ins Freiland ausgesät. Grünkohl wurde dann später in die abgeernteten Dicke-Bohnen-Felder und Bohnenfelder verpflanzt.

Endivien-Salat durfte nicht vor Sommeranfang gesät werden, sonst "schoss" er in die Höhe und wurde ungenießbar. **Sellerie** und **Tomaten** wurden aber schon Mitte Mai ins Freiland gesät.

Mit der Aussaat von **Feldsalat** im Herbst war die Bestellung des Gartens dann abgeschlossen.

Nicht alles, was so im Garten gesät oder gepflanzt wurde, ist hier aufgelistet, wie **Gurken**, **Kürbisse**, **Radieschen** usw.

Dann gab es noch die Pflanzen, die winterfest waren und immer wieder kamen, wie **Rhabarber**, **Erdbeeren** etc. Erwähnt werden müssen aber auch die **Beerenfrüchte: Stachelbeeren (Krenzeln** im Plattdeutschen genannt), **Rote** und **Schwarze Johannisbeeren**, in vielen Gärten befand sich auch eine Hecke mit **Himbeeren; Brombeeren** wuchsen meist an nicht gepflegten Hecken oder an Waldrändern.

Am meisten gesät bzw. gepflanzt wurden: **Kappes (Weißkohl)**, **Streppmaus (Stielmus)** und **Fitzebohnen (Stangenbohnen)**, doch darauf wird noch besonders eingegangen.

Die in der Landwirtschaft als wohl leicht eingestufte Gartenarbeit oblag den Frauen. War es noch um 1900 so, dass je nach Betriebsgröße Mägde auf dem Hof beschäftigt wurden, so halfen diese mit im Garten. Aber auch die Geschwister und heranwachsenden Kinder mussten im Garten mithelfen. Dass die in die Städte abgewanderten Verwandten besonders gerne zur Ernte kamen, soll hier nicht unbedingt als Satire empfunden werden. Wenn die Gartenarbeit als Arbeit der Bäuerinnen und Kötterinnen bezeichnet wird, dann soll das nicht heißen, dass die Männer nicht mit anfassten; beileibe nicht: Es wurde schon Hand in Hand gearbeitet; wie sonst hätte ein landwirtschaftlicher Betrieb funktionieren sollen!

Die Feldarbeit der Bauern und Kötter

Die **Feldarbeit** auf dem Lande – das ist relativ zu sehen – begann im September. Nachdem im August das **Getreide** geerntet war, musste der Acker gedüngt und gepflügt werden, heute eine Arbeit von wenigen Stunden; bis um 1950 je nach Betriebsgröße eine Beschäftigung von Tagen und Wochen. Da musste der Bauer ein oder auch zwei Pferde vor den Pflug spannen und Furche für Furche den Pflug führen. Schließlich sollte die Furche kerzengerade oder "wie an der Schnur gezogen" sein. Diesen Stolz, solch gerade Furchen zu ziehen, ließ sich doch ein Bauer nicht nehmen. Dieses monotone "hinter dem Pflug herlaufen" wurde von den größeren Bauern natürlich den Knechten überlassen. Nach dem Pflügen wurde der Acker geeegt. Bis Herbstanfang wurden dann in der Regel die **Wintergerste** und der **Roggen** gesät. Um 1900 gab es noch keine Sämaschinen, es musste von Hand gesät werden. Auf kleineren Höfen war so eine Aussaat auch noch bis weit in das 20. Jahrhundert der Fall und bei den meisten Köttern bis zur Aufgabe ihrer Landwirtschaft nach 1950. Wenn mit Kunstdünger nachgedüngt wurde, so erfolgte dies ebenfalls von Hand.

Waren dann im Oktober bis Anfang November Kartoffeln und Rüben geerntet, so wurden auch diese Felder gegebenenfalls mit Mist gedüngt, gepflügt und geeegt. Ende Oktober/Anfang November wurde **Weizen** gesät, Weizen brauchte gut gedüngten Mistboden.

Im Februar/März – je nach Wetterlage – wurden **Hafer** und **Sommergerste** gesät.

Bevor die Baumwolle auf den deutschen Markt kam, wurde im Hügelland auch Flachs angebaut, das stand auch in näherem Zusammenhang mit der Textilindustrie in Barmen, Elberfeld, Langenberg und Hattingen. Der **Flachs** wurde im Frühjahr gesät und im Sommer (Juli) von Hand ausgezogen. Auch zu Beginn des II. Weltkrieges wurde wieder Flachs



Das getrocknete Gras wird in Laken verpackt

Das getrocknete Gras wird in Laken verpackt

Das getrocknete Gras wird in Laken verpackt



Das getrocknete Gras wird in Laken verpackt

angebaut. Dies hing wohl mit einer Verordnung der damaligen Reichsregierung zusammen.

Ende April wurden die **Spätkartoffeln** ins Feld gepflanzt. Dabei mussten wieder alle verfügbaren Hände helfen. Im Mai wurden die **Rüben (Runkeln** hieß es auf plattdeutsch) gesät und danach eingewalzt. Hin und wieder – so auch noch nach dem II. Weltkrieg – wurden auch **Steckrüben** und **Zuckerrüben** ausgesät. Je nach Witterung, etwa 14 Tage bis drei Wochen nachdem die **Spätkartoffeln** gepflanzt waren, hatte das Kraut (**Krut**) eine bestimmte Höhe erreicht, dann mussten die **Kartoffeln** gehäufelt (gehögt) werden. Dafür gab es einen **Häufelflug (Högeplaug)**. Ende Mai/Anfang Juni musste man die **Rüben** hacken und verziehen. Damit sie nicht so dicht beieinander standen, wurden entsprechend junge Pflanzen (**Planten**) ausgezogen. Man ließ diese entweder zum Vertrocknen liegen oder pflanzte sie – was aber recht selten vorkam – an leer gebliebenen Stellen wieder ein. Diese Arbeit wurde oft von Kindern übernommen oder von "Leichtgewichtigen", weil diese den Boden nicht zu sehr festtrampelten.

Ende Mai/Anfang Juni, möglichst erst wenn die Rüben verzogen waren, begann die **Heuernte**, die man im weiteren Sinne zur Feldarbeit zählen kann. Noch um 1900 musste auch das Gras von Hand mit **Sensen (Sässen)** geschnitten werden. Da begann man mit dem Mähen auch schon einmal morgens um 4.00 Uhr. Bei den großen Bauern mähten mehrere Mäher – auch Schnitter genannt – hintereinander, der geübte Bauer vorneweg, die Knechte, Jungbauern und solche, die auf dem Hof sogenannte **Handdienste** zu verrichten hatten, hinterher. Man musste dabei schon zulangen, um mit dem Bauern Schritt zu halten, sonst konnte es auch einmal ein "Donnerwetter" geben. Die Mägde und Frauen waren gleich dabei, das Gras auseinander zu streuen, damit es schneller trocknen konnte. Das geschnittene Gras musste mehrere Male gewendet werden, ursprünglich von Hand mit einer Harke. Die Technik brachte dann den **Heuwender** hervor, der den Bauern die Arbeit erleichterte. Auch die Mähmaschine war eine Erfindung des 20. Jahrhunderts; sie brachte den Bauern eine enorme Erleichterung. Bei den Köttern wurde aber bis zum Schluss ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeit mit wenigen Ausnahmen von Hand gearbeitet.

Die Sensen mussten natürlich scharf sein, um zu schneiden. Deswegen musste man sie dengeln bzw. klopfen, auf plattdeutsch nannte man das **Sässe kloppen**. Während des Mähens wurde sie laufend mit dem Wetzstein nachgeschärft.

Wenn das Gras zu Heu getrocknet war, wurde es in die Scheune oder auf den Dachboden gebracht. Die Bauern hatten dafür Pferde und Leiterwagen, die meisten Kötter mussten das Heu in Laken auf dem Rücken tragen, und der Anstieg zum Dachboden ging vielfach über eine

Das Heu wird von einem Kötter in Laken zur Scheune oder auf den Dachboden getragen





Heuernte eines Bauern mit Leiterkarren

Heuernte eines Bauern mit Leiterkarren

steile Leiter. In der Scheune bzw. auf dem Dachboden wurde das Heu von Helfern angenommen und entsprechend verstaut. Das war eine staubige und schweißtriefende Angelegenheit.

Wenn das Wetter nicht beständig war, Regen oder ein Gewitter drohte, und das Heu noch nicht so ganz trocken war, dann wurde es auf Reihen geharkt und in kleinen **Haufen (Hussen)** aufgeschichtet oder auf eigens dafür bestimmten Böcken zum Trocknen gepackt. Am nächsten Tag wurde bei schönem Wetter das Heu dann wieder auseinander gestreut, bis es trocken genug war für die Winterlagerung. Das Heu auf Böcken blieb längere Zeit zum Trocknen stehen.

Das Heu durfte nur absolut trocken gelagert werden. Feuchtes Heu entzündete sich leicht; die Gefahr, sich einen **Roten Hahn** aufs Dach zu setzen war nicht unerheblich. Hinzu kam, dass bis ins 20. Jahrhundert hinein auch hier im Elfringhauser Hügelland noch manches Haus strohgedeckt war. Die Brandversicherungen waren entsprechend teuer.

Anfang bis Mitte August erfolgte früher der zweite Schnitt, diesen nannte man **Grummet (Graunert)**.

Im August war dann auch die Zeit der Kornreife und damit die Getreideernte gekommen. Das Mähen des Getreides ging ursprünglich wie beim Grasschnitt vor sich. Viele fleißige Hände wurden benötigt. Der Bauer schritt wieder mit der Sense vorneweg, das Gefolge musste zügig mithalten. Von den Mägden, Töchtern oder Schwestern wurde das Getreide zu **Garben (Schobben)** gebunden und sechs bis acht **Garben** zu **Gesten** aufgestellt. Nach dem Abtrocknen wurde das Getreide in die Scheune gefahren und zunächst einmal abgelagert. Gedroschen wurde später, wenn im November die Feldarbeit verrichtet war.

So hatte sich der Kreis der Feldarbeit geschlossen.

Ende September/Anfang Oktober war aber das Gras wieder nachgewachsen. Jetzt war die Zeit des **Kühehütens** gekommen. Die Kühe wurden auf die nicht eingezäunten Wiesen getrieben und von den Kindern oder den Großvätern gehütet. Wenn man dann so einen "Ausbrecherkönig" dabei hatte, musste man auf der Hut sein, denn es passierte, dass diese "Rindviecher" wegliefen. Oh weh, wenn sie dann dem Nachbarn auf seinem gerade eingesäten Getreidefeld herumtrampelten. Dann kam man auch einmal mit "geröteten Ohren" nach Hause!

Soweit die Feldarbeit...



Heuernte mit drei Pferden und Leiterwagen

Heuernte mit drei Pferden und Leiterwagen

Heuernte mit Leiterwagen, links Pferd mit Rechen



Heuernte mit Leiterwagen, links Pferd mit Rechen



Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre,
mit herzlicher Gastlichkeit verwöhnen.

Café - Restaurant **Waldhof** Ferienwohnungen

Inh. M. und M. Steenblock

Ein Haus in reizvoller Lage.

Im Erholungsgebiet Elfringhauser Schweiz.

Telefon 02324 - 27958



Die Konservierung der Gartenernte

Es wurde eingekocht, getrocknet, gelagert und in glasierten **Ton-Tonnen** eingestampft und für die Winterversorgung haltbar gemacht. Bauern und Kötter – sie waren halt allesamt Selbstversorger und das seit Menschengedenken.

Bei der Haltbarmachung von Gemüse, Früchten und Obst mussten die unterschiedlichsten Kochzeiten berücksichtigt werden.

Eingekocht bzw. eingeweckt in sogenannten Weckgläsern wurden:

An Gemüse:

Dicke Bohnen (**Grote Bohnen**), Strauchbohnen (**Bräckbohnen**), Stangenbohnen (**Fitzebohnen**), Erbsen (**Ätzen**), Möhren (**Wotteln**), Rote Beete, Gurken usw.,

an Beeren:

Stachelbeeren (**Krenzeln**), Johannisbeeren (**Hannedruwen**),

an Obst:

Kirschen (**Käschen**), Pflaumen (**Prumen**), Birnen (**Biern**), Äpfel (**Äppel**) usw.

Zu Marmelade und/oder Gelee verarbeitet wurden:

Erdbeeren (**Ärdpatten**), Stachelbeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren, Himbeeren (**Himmelten**), Brombeeren, Waldbeeren bzw. Blaubeeren oder Heidelbeeren (**Wolpen**), Preiselbeeren (**Riesebiesel**) usw.

Getrocknet wurden:

Pflaumen, Birnen, Äpfel. Die Pflaumen wurden unentsteint auf Bleche gelegt und in den zum Küchenherd gehörenden Backofen geschoben und somit getrocknet und haltbar gemacht. Birnen und Äpfel wurden in Scheiben geschnitten und wanderten ebenfalls in den Backofen. Getrocknete Birnen nannte man **Hutzeln**. Das Trockenobst kam dann im Winter in die Milchsuppe, konnte aber auch als Nachtisch gereicht oder zwischendurch genascht werden.

Gelagert wurden:

Äpfel, Möhren, Rote Beete, Kartoffeln, evtl. Steckrüben und vor allem auch Rüben (**Runkeln**) für die Viehversorgung.

Äpfel wurden in einem Schrank, in vielen Fällen aber auch auf dem Kleiderschrank gelagert; sie hielten sich oft bis Februar/März, mussten



Getreideernte mit Schnittern und Mägden

Getreideernte mit Schnittern und Mägden

Aufsetzen der Garben



Aufsetzen der Garben

Planwagenfahrten



mit dem Traktor

Genießen Sie die einzige in NRW
„genehmigte Planwagenfahrt
mit TÜV geprüfem Anhänger“

Horst und Christel Börter-Gerwin
Telefon 0 20 52 / 12 40



aber laufend nachgesehen werden, ob nicht Fäulnis angesetzt hatte. Solche wurden sofort aussortiert, die Fäulnis herausgeschnitten und der Rest verzehrt.

Möhren und Rote Bete konnten im Kartoffelkeller in Sand eingebuddelt werden und hielten sich so recht lange. Für Kartoffeln gab es den Kartoffelkeller, Rüben wurden vielfach auch in der Scheune gelagert. Bei vielen Köttern gab es aber auch für Kartoffeln und Rüben nur einen Keller.

Eingestampft wurden:

Stielmus (Streppmaus), Stangenbohnen (Fitzebohnen) und Weißkohl (Kappes).

Hierfür hatte man Tonnen aus gebranntem und glasiertem Ton. Diese Gemüse wurden geschnitten in Salz eingestampft, auf die Tonnen wurden Bretter gelegt und darauf ein verhältnismäßig schwerer Stein. Wichtig war dabei, dass die Tonnen sauber gehalten wurden, dieses musste wohl einmal pro Woche überprüft werden. Das eingestampfte Gemüse musste sechs Wochen gären, dann war es bis zum Winter haltbar. Wenn nun im Winter die Tonnen – und das betraf besonders die Fitzebohnen – geöffnet wurden, so stank das fürchterlich durchs ganze Haus, aber das Eintopfgemüse hat hervorragend geschmeckt.

Auch verschiedene Säfte wurden für den Wintervorrat hergestellt: Insbesondere aus Brombeeren, Holunder und Johannisbeeren. Brombeer- und Holundersaft wurde besonders bei Erkältungen gerne verabreicht; es gilt als seit vielen Generationen überliefertes Hausrezept.

Nicht zuletzt wurde auch Wein hergestellt:

Hierzu dienten in erster Linie Stachelbeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren, die der Garten hergab, aber auch Kirschen und Brombeeren.

Alles musste gut und laufend überprüft werden, vor allem die Gläser, denn es kam schon einmal vor, dass sich ein Deckel vom Glas gelöst hatte. Merkte man es rechtzeitig, so war der Inhalt noch zu genießen.

Die Viehhaltung der Bauern und Kötter

Bis 1900 und auch danach stand die **Schafhaltung** an erster Stelle. **Schafe** waren sehr genügsame Fresser, die auch im Winter geweidet wurden. Außerdem lieferten sie dem Halter außer Milch noch Fleisch und Wolle. Die Tradition der Schafhaltung geht weit in die Entstehungsgeschichte der Menschheit zurück. In vielen Regionen Europas und in anderen Erdteilen sind große Schafherden noch heute anzutreffen. Selbst in Deutschland sind im Jahre 2000 noch zwei Drittel aller gehaltenen Schafe in Wanderherden zu finden.

In unserem Elfringhauser Hügelland gab es um 1900 noch Schafherden von 130 – 150 Stück Tieren auf den Höfen: Kinkhausen (Paas), Am Freisen (Zarges), Niederste Porbeck (Waldhof – Dietrich), Bemberg (Börter), Vahrentrape (Mahler), Rischen (Niggemann). Wahrscheinlich haben sich um 1900 auf allen großen Höfen im Hügelland noch entsprechende Schafherden befunden. Diese Bauern haben in der Regel auch einen Schäfer sowie einen Hirtenjungen beschäftigt. Inwieweit es sich hierbei um Wanderherden gehandelt hat bzw. bis wohin diese Schäfer mit ihren Herden gezogen sind, ist leider nicht bekannt. Unwahrscheinlich ist jedoch, dass sich diese Herden nur von den eigenen Wiesen, Feldern und Wäldern ernähren konnten.

Noch in den 1950er Jahren kam ein junger Wanderhirte mit seiner Schafherde aus Medebach nach hier. Diesen inzwischen recht betagten Herrn haben wir 1999 aufgesucht, und über das, was er uns zu berichten wusste, einen Bericht angefertigt, den wir am Ende dieses Bandes original wiedergeben. Es ist interessant, was er zu erzählen wusste.

Weiterhin hielten die Bauern Schweine, Kühe, Pferde, Hühner. Weniger dagegen wurden Gänse, Enten, Kaninchen und Ziegen gehalten. Einige Hügelländer besaßen auch Bienen. Wahrscheinlich gab es auch in Elfringhausen einen Imkerverein, in Stüter gab es ihn auf jeden Fall.

Die Haltbarmachung von Milch war für unsere Urfahren in der Frühgeschichte ein großes Problem. Irgendwie hat man es aber dann doch heraus gefunden, wie man Butter und Käse macht. So entstanden in den Alpenländern, in Südeuropa, aber auch in Holland und Norwegen weltberühmte Käsesorten.

Es ist nicht bekannt, dass unsere Hügelländer Bauern und Kötter an Käse etwas anderes hergestellt haben als **Quark**, "**Klatschkäse**" wurde er genannt. Es gab Magerquark und Vollfettquark = Schichtkäse.

Getreideernte mit Pferd und Mähmaschine



Getreideernte mit Pferd und Mähmaschine



Der Landschlächter geht zur Sache

Der Landschlächter geht zur Sache

Die Herstellung von Quark ging folgendermaßen vonstatten:

Die Milch wurde, so frisch und warm wie sie von den Kühen kam, gesiebt und in eine Zentrifuge gegeben. Durch Andrehen der Zentrifuge – was früher von Hand geschah – wurde die schwerere Magermilch von den spezifisch leichteren Fett-Teilchen getrennt. Durch die Schleudertrommel wurden alsdann Magermilch und Rahm durch zwei verschiedene Abflüsse in wiederum zwei verschiedenen Gefäßen gesammelt.

Die Magermilch konnte man nun zu Magerquark verarbeiten; man konnte aber auch Milchsuppe davon kochen. In der Regel dürfte die Magermilch jedoch an Kälber und Schweine sowie an Hunde und Katzen verfüttert worden sein.

Wollte man nun Vollfettquark herstellen, so musste die Milch bzw. der Rahm erst sauer bzw. "dick" werden. Das dauerte ein paar Tage. Dann wurde der Rahm erhitzt, in ein Leinentuch geschüttet, das Tuch zugebunden und die Flüssigkeit über einem Behälter ein wenig ausgepresst. Anschließend wurde das Tuch zum Abtropfen aufgehängt, bis die Flüssigkeit weitestgehend abgetropft war und der Quarkballen sich zum Schneiden gefestigt hatte.

Wollte man Butter herstellen, so musste auch in diesem Falle der Rahm warm sein, sonst bildete sich kein Ballen. Noch im Mittelalter wurde der Rahm in einem ausgehöhlten Baumstamm zu Butter gestoßen. Nachdem das Butterfässchen erfunden war, gab man den warmen Rahm in dieses Butterfässchen, in welchem sich eine vierflügelige Walze befand. Mit einer Kurbel musste man nun den Rahm drehen. Nach etwa einer Viertel bis einer halben Stunde hatte sich nun die Butter um die Walze gedreht und konnte jetzt entnommen werden. Die Butter war fertig.

Die übriggebliebene Flüssigkeit war als Buttermilch wieder ein beliebtes Getränk und konnte gegebenenfalls verkauft oder an die Schweine verfüttert werden.

Je nach Größe des landwirtschaftlichen Betriebes hatte man entsprechende Einstellplätze für die Kühe bzw. Rinder.

Bullenkälber wurden fast ausnahmslos an einen Metzger verkauft. Mutterkälber wurden nach Bedarf gehalten, aufgezogen und von den Köttern vielfach dann an einen größeren Bauern verkauft, wenn sie hochtragend waren oder aber selber behalten, wobei dann eine ältere Kuh zum Metzger ging. Die Bauern verhielten sich im Grunde genau so, nur dass sie die jungen Tiere dann selbst übernahmen und die älteren Kühe an einen Metzger verkauften. War kein Platz im Stall oder kein Bedarf, so gab man auch die Mutterkälber zum Metzger.



Zwar wurde auch mit den Viehhändlern gehandelt, das aber nur im Bedarfsfall.

Schweine wurden in der Regel im Stall gefüttert, es gab aber auch Betriebe, die dafür draußen einen Pferch hatten. Im Mittelalter bis zur Auflösung der gemeinsamen **Waldmarken** um 1780/1800 war es üblich, die Schweine im Herbst zur Mast in die Eichenwälder zu treiben, um die heruntergefallenen Eicheln zu fressen. Das war oftmals ein heikles Kapitel, was viel Ärger geben konnte, wenn sich jemand nicht an die Vorschriften hielt.

Hühner wanderten meistens in den Suppentopf, das gab eine leckere Suppe. Gänse und Enten wurden dagegen öfter verkauft. Kaninchen waren schon eher ein Festessen, wie z.B. Weihnachten, Silvester und zu besonderen Anlässen. Ziegen gab es kaum. Schafe wurden natürlich auch geschlachtet und verzehrt oder aber von den Hirten unterwegs auch schon einmal verkauft.

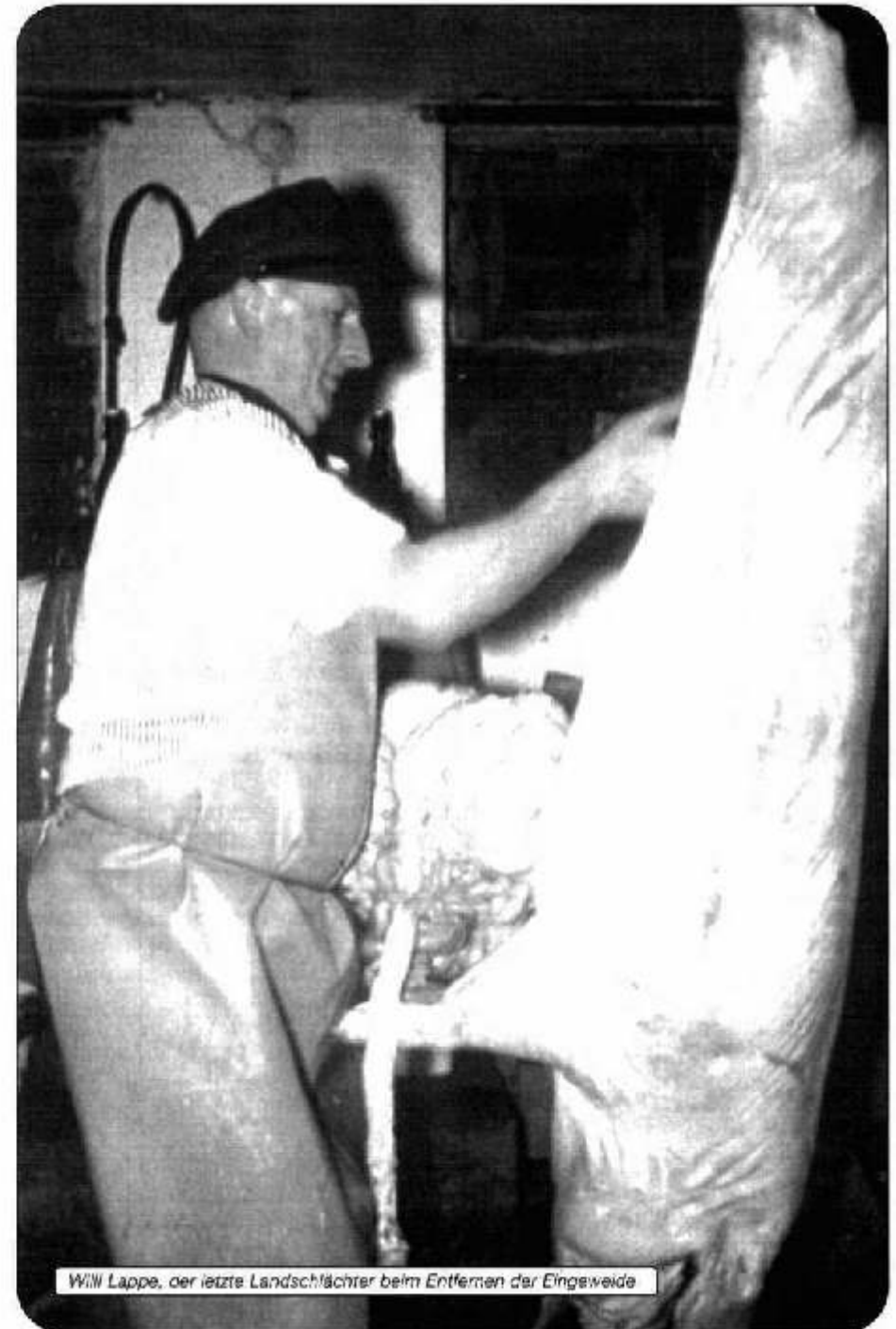
Im Eifringhauser Hügelland ernährten sich die Bauern und Kötter – was Fleisch angeht – in der Hauptsache vom Schwein.

Nach alter Sitte wurden die Schweine im Haus geschlachtet. Dafür gab es im Eifringhauser Hügelland die **Hausmetzger** oder **Hausschlächter**. Der letzte seines Berufes war der den meisten von uns noch bekannte Willi Lappe aus dem Deilbachtal. Er hatte die Kundschaft und auch einen Teil seiner Rezepte von dem Eifringhauser Ernst Kuhlendahl übernommen. Da die Köttereien und so nach und nach die meisten Bauern ihren landwirtschaftlichen Betrieb eingestellt hatten, wurde auch die Arbeit für den **Haus-** oder **Landschlächter** immer weniger, so ging um 1980 auch dieser Beruf zu Ende.

Schweine wurden grundsätzlich nur in Monaten mit "R" geschlachtet, in erster Linie wegen der Haltbarkeit. Das war demzufolge im Herbst, Winter und Frühling.

Das Schwein wurde mit einem Schuss in den Kopf betäubt, es fiel um und sofort wurde mit einem Messer die Halsschlagader geöffnet. Das Blut wurde in Schüsseln aufgefangen und musste solange gerührt werden, bis es kalt war, es durfte nicht gerinnen. Schließlich wurde das Blut für die Blutwurst benötigt. Die Innereien wurden herausgenommen, Herz, Leber, Lunge und Nieren für Wurst verwendet. Die Därme wurden gereinigt, man brauchte sie zum Einfüllen der Wurstmasse. Dann wurden die Schweine bzw. das Schwein – man schlachtete meistens ja nur eines – meist auf einer Leiter zum Abkühlen aufgehängt. Warmes Fleisch durfte man nicht verarbeiten! Das war im großen und ganzen die Arbeit des **Landschlächters** für den ersten Tag.

Am nächsten Tag erfolgte nun die richtige Aufteilung des Fleisches und das Würsten.



Willi Lappe, der letzte Landschlächter beim Entfernen der Eingeweide

Das Schwein wurde nun fachgerecht auseinandergelegt. Die Beine, vom Pfötchen bis zum Schinkenansatz, kamen in das Pökelfass; daraus wurde Eisbein. Die Hinterschinken und der überwiegende Teil des Specks wurden ebenfalls in das Pökelfass gegeben. Diese Teile vom Schwein wurden mit Salz und mit Pökelsalz eingepökelt, wobei Pökelsatz dazu diente, dass das Fleisch rot und somit appetitlicher aussah. Nach einer Zeit von etwa 10 bis 14 Tagen wurde das Fleisch aus dem Pökelfass herausgenommen und in Wasser gelegt, damit das Salz und das Pökelsalz abgespült wurden. Schinken und Speck wurden dann zum Trocknen aufgehängt und kamen dann in die Rauchkammer. Eisbein wurde eingekocht, das gab später eine Beilage zur Erbsensuppe.

Fleisch, welches für Braten geeignet war, wie Kotelett, Vorderschinken und Schulter, wurde gebraten und dann eingekocht. Alles andere Fleisch wurde für die Wurst verwendet. Je nachdem, wie viel Wurst man herstellen wollte, wurde auch für Braten geeignetes Fleisch verwendet.

An Wurst konnten die Landschlächter natürlich alles herstellen, was gewünscht wurde. Besonders wurden aber Leberwurst, Blutwurst, Schwarzmagen und Mettwurst hergestellt. Das frische Mett soll sogar auch ohne Brot geschmeckt haben. Generell kam es beim Wurstern auf gutes Fleisch und vor allem auch die entsprechenden Gewürze und deren richtige Dosierung an. Wurst wurde sowohl in Gläsern eingekocht als auch in Därme gefüllt, wobei die in Gläsern eingekochte Wurst viel länger hielt als die im Darm. Die im Darm hergestellte Wurst wurde in einem Kessel in Wasser gekocht. Man ließ sie dann abtropfen und trocknen. Vor allem die Mettwurst konnte auch geräuchert werden, aber auch Leberwurst und Blutwurst landeten in der Räucherammer. Beim Kochen der im Darm angefertigten Wurst entstand die sogenannte Wurstbrühe. In diese wurde Hafergrütze oder Buchweizenmehl gegeben und wiederum gekocht. Das ergab dann den beliebten **Panhas**. Das restliche Fett, die Flomen, wurde ausgekocht, daraus wurde **Schmalz**. Es wurde eben alles verwertet.

Nach dem Räuchern wurden nun der Schinken, die Wurst und der Speck in einem Fliegenschrank aufbewahrt oder, falls ein solcher nicht vorhanden war, in einen Leinensack gegeben, den man aber gut zubinden musste, damit die Fliegen nicht daran kamen. Wären Fliegen mit dem Schinken oder Speck in Berührung gekommen, hätten unweigerlich Maden angesetzt; das musste unter allen Umständen verhindert werden. Die Leinensäcke wurden meistens im Gewölbekeller unter der Decke aufgehängt, um den Inhalt vor dem "Besuch" von Mäusen zu schützen.

Schafe, Ziegen, Kaninchen und sämtliches Geflügel schlachteten die Bauern und Kötter selber, und es dürfte wohl nicht allzu lange her sein, wo sie auch die Schweine selber geschlachtet haben. Soweit die Viehhaltung und Verwendung.

Sie haben auch ihr eigenes Brot gebacken

Dass die Selbstversorger auch ihr eigenes Brot gebacken haben, versteht sich beinahe von selber. Es hat wohl bis um 1930 keinen Bauernhof und keinen Kotten gegeben, bei dem nicht ein Backhaus auf dem Hof gestanden hat. In diesen Backhäusern, wurde vielfach noch bis um 1950 regelmäßig Brot und Stuten gebacken. Heute sind im Elfringhauser Hügelland nur noch zwei solcher Backhäuser bekannt, in denen noch mehr oder weniger regelmäßig gebacken wird.

Der Backofen war mit einer großen Steinplatte versehen, besaß nach außen einen Abzug und wurde vorne mit einem eisernen Türchen verriegelt.

Weißbrot wurde von den meisten Hügelländern fast jede Woche gebacken, Schwarzbrot etwa alle drei Wochen. Das Backen von Graubrot war weniger bekannt. Einen Tag vor dem Backen wurde der Teig angesetzt, Hefeteig für Weißbrot und Sauerteig für Schwarzbrot, letzteres musste eine Nacht stehen.

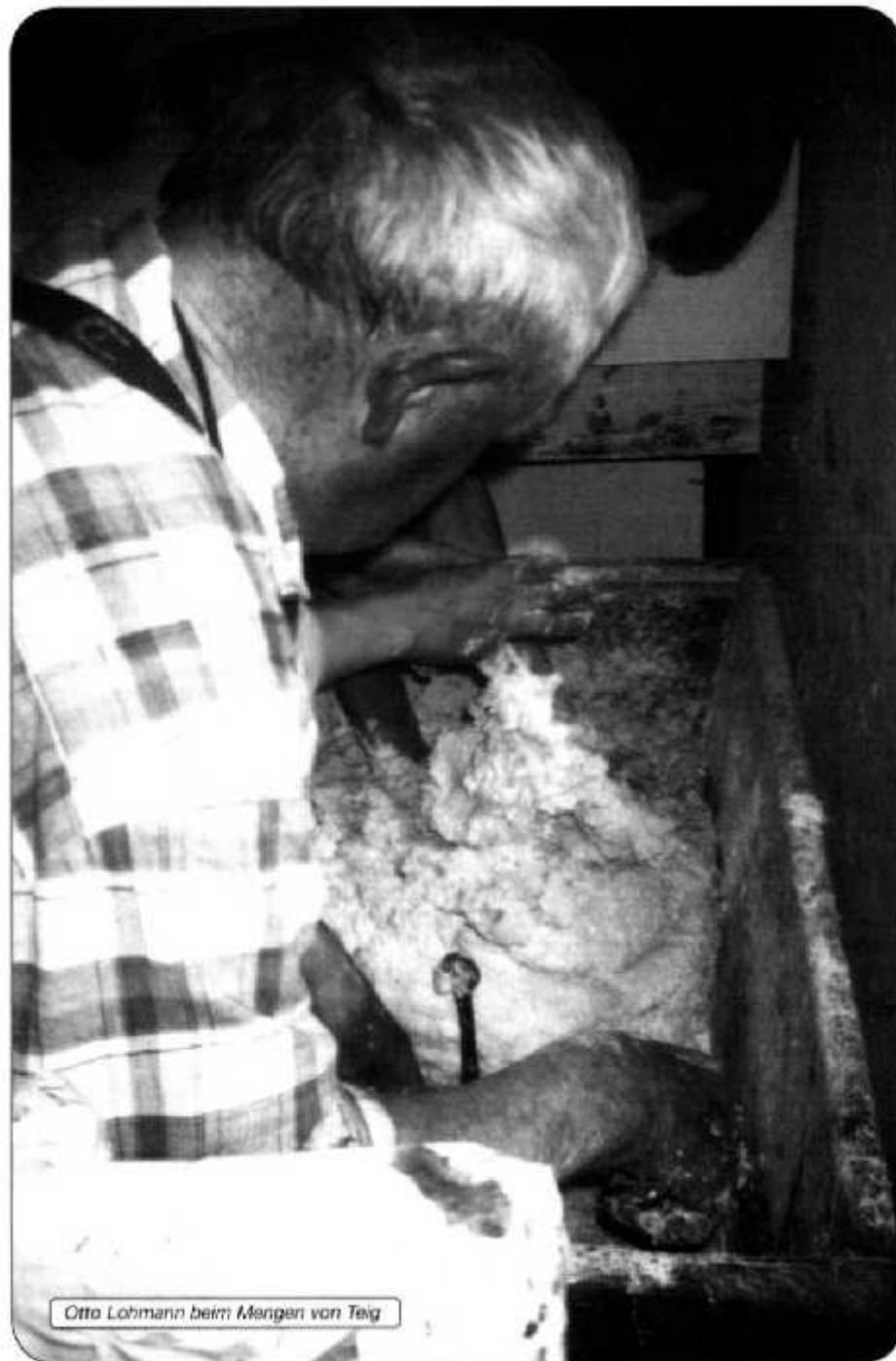
Am Backtag musste der Backofen angeheizt werden. Mit Reisig bzw. Anmachholz wurde zunächst ein Feuer angelegt, das man später mit Backholzsplittern aus Buchenholz bestückte. Die Backholzsplitter hatten die Aufgabe, im Backofen eine möglichst große Hitze zu erzeugen, um die Steinplatte ganz besonders aufzuheizen.

Zu dem vorbereiteten Hefeteig für Weißbrot gab man in einen Holzbottich Mehl und Milch. Zu dem Sauerteig für Schwarzbrot Mehl und Wasser. Dieses Gemisch musste man jetzt mit den Handballen eine zeitlang kneten und immer wieder kneten. Meistens wurde der Teig aber mit den Füßen gemengt bzw. getrampelt, weil man damit mehr Kraft entwickeln konnte! Es wurden sodann Stücke von dem Teig abgeschnitten und weiter gemengt bzw. geknetet und anschließend die Brotlaibe geformt.

Inzwischen hatte die Steinplatte im Backofen den benötigten Hitzegrad erreicht. Die noch verbliebenen Holzrückstände wurden nun aus dem Backofen herausgekratzt und die Brotlaibe hineingegeben. Bei Weißbrot strich man oft eine Glasur aus Eigelb darüber, damit die Kruste eine schöne glänzende goldgelbe Färbung erhielt. Vielfach wurde noch ein Topf mit Wasser in den Backofen gestellt, damit die Kruste nicht zu hart wurde.

Sonntags gab es fast immer Kuchen, selbstgebackenen, versteht sich. Natürlich gab es Kuchen auch zu besonderen Anlässen.

Die "hohe Zeit" der Hausfrauen war die Advents- oder Vorweihnachtszeit, da wurde gebacken, was das Zeug hielt. Bis um 1950 gab es das übliche Weihnachtsgebäck nur zu Weihnachten. Es gab: Spritzgebäck, Spekulatius, Printen, Berliner Brot, Pfeffernüsse, Sandgebäck, Vanillegebäck, Marzipan usw. Oftmals wurde gebacken, wenn die Kinder nicht im Hause waren, sonst wäre ein großer Teil des Teiges schon verschlungen gewesen, bevor er in den Backofen kam! Trotzdem gelang es einigen Kindern vom Teig zu naschen. Zumindest auf dem Lande wäre auch bis um 1950 keine Hausfrau auf die Idee gekommen, Weihnachtsgebäck im Laden zu kaufen. Selbstgemachtes schmeckte meist auch besser!



Otto Lohmann beim Mergen von Teig

Brote im Ofen mit Wassergefäß



Brote im ofen mit Wassergefäß



Die fertigen Brote

Die fertigen Brote



Der Ziehbrunnen auf Kinkhausen



Weinkaraffen und Schmalzfäßchen (Schmoltdüppen)

weinkaraffen und schmalzfäßchen (schmoltdüppen)



- Die Weinballons für den "Kuselkoppswien"

Die Weinballons für den "Kuselkoppswien"



Bei der Kartoffelernte

Bei der Kartoffelernte

Kenner trinken HEGEMÄNNER



... aus Sprockhövel * seit 1868

über 35 verschiedene Spezialitäten

Brennerelbesichtigungen

Limousin Fleischrinderzucht



Kornbrennerei HEGEMANN

45549 Sprockhövel * Nockenbergsstraße 13

Tel. 02324 7 71 71 * Fax. 02324 7 24 22

www.hegemaenner.de

Tagesablauf der Bauern und Kötter im Elfringhauser Hügelland

Unsere Bauern und Kötter hatten einen arbeitsreichen und langen Tag vor sich. Von einer 35-Stunden-Woche hatten sie noch nie etwas gehört; wohl aber hätten sie sich manchmal – in der Erntezeit – gewünscht, dass der Tag 35 Stunden gehabt hätte.

Selbstverständlich hat es Unterschiede in der Länge der arbeitsreichen Tage gegeben. Das war bedingt durch Betriebsgröße einerseits und Personal andererseits, letztlich aber auch durch die zwischen 1900 und 1950 fortschreitende Technisierung der Landwirtschaft.

Man kann jedoch davon ausgehen, dass der Arbeitstag der Bauern und Kötter – einschließlich kurzer Pausen – mindestens 14 Stunden betrug und in der Erntezeit auch schon einmal bis zu 17 und 18 Stunden geschafft werden musste. 14 Stunden aber waren die Regel, und dies galt sechs Tage, von montags bis sonnabends. Nur des sonntags wurde nach Möglichkeit lediglich das Vieh versorgt.

Dem nun folgenden Tages- und Jahresablauf liegen Befragungen und Aussagen einiger älterer noch unter uns lebenden Bäuerinnen zugrunde. Demzufolge kann man von folgendem Ablauf des Schaffens definitiv ausgehen:

Aufgestanden wurde im Sommer
um 5.00 Uhr, in einigen Betrieben um 5.30 Uhr,

im Winter
um 5.30 Uhr.

"Dä Bur mot met vörrop" – (Der Bauer muss mit vorauf) war ein Leitmotiv edelster Bauerngeschlechter schon immer gewesen. So stand man – wie es überliefert wird – auf, bevor der erste Hahnenschrei erklang.

Im Winter, wenn es dunkel war, wurde – bevor man **elektrisches Licht** hatte – eine Kerze angesteckt, wofür es einen Kerzenständer mit einem Henkel wie bei einer Kaffeetasse gab. Dann zog man sich an und begab sich mit der brennenden Kerze auf die Diele (**Deele**). Dort wurde eine Stall-Laterne bzw. Petroleumlaterne (**Stenolchsfunzel**) angesteckt, und man ging damit in den Stall.

Um 1900 –teils bis um 1925- beschäftigten die großen Bauern noch bis zu zwei Mägde und zwei Knechte. Mit verkleinerten Betriebsgrößen reduzierte



Der Pferdegöpel auf dem Bergerhof

Der Pferdegöpel auf dem Bergerhof

sich auch das Personal, die Kötter hatten unter Umständen nur noch einen Kostgänger. Alle auf dem Hof Beschäftigten mussten in den Stall, meistens auch die Bäuerin, schließlich musste das Vieh versorgt werden; Tröge und Krippen mussten mit Futter bestückt werden, die Hühner brauchten Körner, die Kühe mussten von Hand gemolken werden. Gab es im Haus noch eine Altbäuerin oder/und einen Altbauern, so wurde von diesen das Anheizen des Herdes und das Vorbereiten des Frühstücks übernommen. Es kam aber auch vor, dass die Altbauern ihre Leibzucht, d.h. ihr Altenteil, im Haus oder einem Nebenhaus genossen und nicht mehr "mit anfassen" wollten oder sollten. War die Zubereitung des Frühstücks der Bäuerin zugeordnet, so half sie nur eine gewisse Zeit beim Melken und wendete sich dann ihrer Hausarbeit zu. Nach 1950 mussten nicht alle Bäuerinnen mit in den Stall, sie konnten sich nur ihrer Hausarbeit widmen.

War das Vieh gefüttert und gemolken, musste der Stall auch noch gemistet werden. Im Sommer wurden die Kühe auf die Weide getrieben, im Winter blieben sie im Stall. Die Schweine blieben ohnehin fast ausschließlich im Stall, die Hühner wurden im Winter bei Kälte ebenfalls im Stall gehalten.

Je nachdem wie weit man von der Schule weg wohnte, wurde um 6.30 Uhr oder um 7.00 Uhr gefrühstückt. Es gab Milchkaffee (damals wurde Malzkaffee verwendet), Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer, Mehlbrei, Omelette (ausgelassenen Speck mit Eiern, Mehl und Milch), im Winter auch Panhas; dieses alles natürlich in Abwechslung mit selbstgebackenem Stuten und Schwarzbrot mit Butter, Rübenkraut oder Gelee.

Die Männer gingen nun aufs Feld oder gingen draußen anderen Beschäftigungen nach. Für die Hausfrau begann nun die Arbeit in Haus und Garten.

Gegen 9.30 Uhr – bei einigen um 10.00 Uhr – gab es das zweite Frühstück. Wenn die Männer auf dem Feld, den Wiesen oder im Wald beschäftigt waren, wurde das zweite Frühstück nach draußen gebracht. Es durfte ja auf dem Felde bzw. draußen keine kostbare Arbeitszeit verloren gehen. In einem Korb wurden Brote, die häufig mit Wurst oder Schinken belegte waren, gereicht. Becher befanden sich ebenfalls im Korb; der übliche Milchkaffee wurde in einer Kanne mitgebracht.

Wenn hier von Feldarbeit geschrieben wurde, dann muss noch einmal herausgestellt werden, dass hier im Elfringhauser Hügelland die Bauern bis nach 1950 mehr Acker als Weide bewirtschafteten.

Gegen 11.30 Uhr – 12.00 Uhr wurden die Pferde bei der Feldarbeit ausgeschirrt, die Bauern, Knechte und Pferde machten Mittagspause.

Pferd mit Jauchefaß



Pferd mit Jauchefaß



Bäuerin mit Eimer und Melkschemel nach dem Melken auf der Weide (Paula Voß)

Bäuerin mit Eimer und Melkschemel nach dem Melken auf der Weide (Paula Voß)

Zuerst wurden die Pferde mit Hafer und Gras versorgt, getränkt, dann schaute man nach, was die Bäuerin Gutes gekocht hatte.

Gegen 12.00 Uhr – 12.30 Uhr gab es Mittagessen, in Einzelfällen auch schon um 11.00 Uhr.

Es gab zum Mittagessen in der Regel Gemüse durcheinander, das heißt Eintopf mit Speck oder Wurst (Mettwurst), seltener mit Fleisch. In Einzelfällen gab es fast jeden Tag frische Suppe und zur Reifezeit frisches Obst und in der übrigen Zeit eingemachtes Obst. Auch Salate aus dem eigenen Garten wurden wegen der Vitamine häufig gereicht.

Man kann davon ausgehen, dass zwischen dem Ausschirren der Pferde und dem erneuten Anschirren etwa zwei Stunden Mittagspause lagen. Der Bauer selbst legte sich etwa eine halbe bis eine Stunde hin, wahrscheinlich das Personal auch.

So gegen 13.30 Uhr – 14.00 Uhr waren die Pferde wieder angeschirrt, die Feldarbeit ging weiter.

Gegen 15.30 Uhr – 16.00 Uhr wurde der Nachmittagskaffee ins Feld gebracht. Neben dem standesgemäßen Milchkaffee gab es meist Stutenbrote (Weißbrot) mit Butter und Gelee oder bei besonderen Anlässen auch Wurst, seltener wurde auch fester Kuchen gereicht.

Gegen 17.00 Uhr – 17.30 Uhr wurde wieder ausgeschirrt, die Pferde kamen in den Stall und wurden gefüttert. Die Kühe wurden in den Stall geholt und es wurde gemolken. Nach dem Melken kamen die Kühe in den meisten Fällen wieder auf die Weide.

Abendessen gab es ab 19.00 Uhr, in Ausnahmefällen auch später. Zum Abendessen aß man das Restgemüse vom Mittag. Ansonsten gab es Milchsuppe mit Haferflocken oder Gries oder auch getrocknetes Obst. Es gab manchmal Reibekuchen, Reibplätzchen und Pfannekuchen mit allen möglichen Auflagen, dabei waren auch vom Mittag übriggebliebene Salzkartoffeln in Scheiben geschnitten eine leckere Zugabe auf den Pfannekuchen, man nannte diesen Pfannekuchen dann Leineweber.

Damit war der Tag – außer in der Erntezeit – zu Ende. Gegen 20.30 Uhr – 21.00 Uhr begab man sich zur Bettruhe, denn um 5.00 Uhr war die Nacht herum.



Anmachholz wird auf der Schubkarre (Schuffkar) aus dem Wald geholt

Anmachholz wird auf der Schubkarre (Schuffkar) aus dem wald geholt

Was sonst noch zu erledigen war

In den bisherigen Abschnitten wurde über die Garten- und Feldarbeit, über Viehhaltung, Ernte und Vorratshaltung geschrieben. Das war aber nur ein Teil dessen, was die Bauern und Kötter im Laufe eines Jahres auf dem Anwesen zu tun hatten.

Es wurde schon erwähnt, dass die Männer – namentlich im Winter, wenn das Vieh im Stall blieb – den Kuhstall und den Pferdestall täglich ausmisten mussten. Dabei wurde zumindest ein Teil des Pferdemistes getrennt aufgehoben. Pferdemist benötigte man für das Mistbeet, weil dieser mehr Wärme abgab als Kuhmist. Zur Aufbewahrung hatte man neben dem Stall den sogenannten **Misthaufen (Mistkuhle)**. Der Schweinestall und der Hühnerstall wurden nur ein paar Mal im Jahr ausgemistet, was immer ganz fürchterlich stank. Wenn dann ein Stadtmensch vorbei kam und die Nase rümpfte, soll mancher Bauer auch schon einmal gesagt haben: **"Dat es frische Landluft, nimm die en Näscken vull dovan met."** (Das ist frische Landluft, nimm Dir ein Näschen voll davon mit.) Der Schweinemist kam in der Regel zum Kuhmist, hatte aber keinen großen Düngewert. Den Hühnermist brauchte man meistens für den Garten, der hatte Kraft in sich.

Der Mist wurde im Herbst aufs Feld gefahren und untergepflügt, im Winter fuhr man ihn auf die Weiden und Wiesen. Er musste von Hand mit Mistgabeln auf Schlagkarren aufgeladen werden und wurde von Hand zu kleinen Haufen von der Karre wieder abgezogen, wobei der Rest von der **Schlagkarre** abgekippt wurde. Der Mist wurde von Hand mit der Mistgabel verstreut. Heute wird diese Arbeit vom Traktor und dem Miststreuer ausgeführt.

Unter oder neben dem Misthaufen befand sich ein **Jauchekeller (Aalskuhle)**, in welchem die Jauche aufgefangen wurde; in den aber auch die menschlichen Fäkalien gelangten, befand sich doch der **Abort (dat Driethüsken)** meist in der Ecke des Kuhstalles. Die Jauche (Aale) musste ausgefahren werden, wenn der Keller voll war. Ursprünglich wurde der Keller mit einem **Jauchescheffel (Aalsscheppe)** geleert. Später gab es dann das **Jauchefass (Aalsfatt)** und eine **Jauchepumpe (Aalspumpe)**. Für das Düngen im Garten war aber bis in die jüngste Vergangenheit der Jauchescheffel in Gebrauch. Im Frühjahr fuhr man die Jauche (Aale) auf das Rübenfeld, im Winter wurden Wiesen und Weiden damit gedüngt. Im Sommer musste man vorsichtig sein; wurden Weiden und Wiesen gedüngt, so musste es alsbald regnen, sonst konnte das Gras verbrennen, denn Jauche war sehr scharf.

Traditionell am 1. Mai mussten die Kühe nach draußen auf die Weide; manche führten dabei einen regelrechten Tanz auf. In der Regel wurden die Kühe am Spätnachmittag zum Melken in den Stall geholt und anschließend wieder auf die Weide gebracht. Es ist aber auch bei kleineren Bauern und Köttern vorgekommen, dass die Kühe auf der Weide gemolken wurden.

Wenn nun im Mai die Kühe auf der Weide waren, dann war Stallpflege angesagt, die Ställe wurden gründlich gesäubert und gekälkt.

So zwischendurch mussten auch Fenster und Türen am Haus mit einem neuen Anstrich versehen werden, gegebenenfalls auch Ausbesserungen vorgenommen werden.

Im Herbst wurde gedroschen, aber erst nachdem die Äcker gepflügt, die Ernte gesichert und das eine oder andere Feld neu bestellt war. Um 1900 wurde das Dreschen noch mit **Dreschfliegeln** auf der Tenne besorgt, wohl nur einige größere Bauern hatten schon einen von einem Pferd angetriebenen **Göpel**. Die Erfindung des Stromes und der Dreschmaschinen um 1906 bis 1914 war dann für die Bauern ein großer Fortschritt. Beim Dreschen mit Dreschfliegel, Pferdegöpel und einfachen Dreschmaschinen musste dann das Korn noch vom **Kaff (Spelzen)** getrennt werden. Dafür hatte man die **Wannmühle** entwickelt. Es soll auch noch erwähnt werden, dass am besten gedroschen wurde, wenn Frost war, weil sich da die Körner besser gelöst haben.

Den Abfall vom Weizen – Weizenkaff – mischte man unter die Rüben und gab es zum Füttern an die Kühe. Das Stroh wurde zum Streuen für das Vieh gebraucht, aber auch als Häcksel an Kühe besonders aber an Pferde verfüttert. Hierzu musste man das Stroh klein schneiden, irgendwann wurde dann die von Hand angetriebene Häckselmaschine erfunden, welcher die elektrische Maschine folgte. Hafer und Gerste wurden als Mischgetreide an das Vieh verfüttert, Hafer besonders an Pferde. Gerste bekamen teilweise die Hühner, ein Teil wurde aber auch geröstet und für Kaffee verwendet. Das war der berühmte-berüchtigte Muckefuck, erinnern Sie sich? Noch im II. Weltkrieg war **Muckefuck** in Deutschland als Kaffee-Ersatz üblich. Kaffeebohnen für Bohnenkaffee konnte man fast nur über **Kompensieren** bekommen.

Weizen und Roggen mussten nun zu den Mühlen gefahren werden. Diese waren bis um 1900 nur an Bächen zu finden, hatten teilweise aber auch schon vor 1900 ihren Betrieb eingestellt. Im Felderbachtal gab es drei Mühlen: Die Vahrentrauper Mühle, die Bitters-Mühle und die Laaker-Mühle, im Deilbachtal ist uns die Schliepkötter Mühle bekannt und in Langenberg gab es noch bis um die Mitte des 20. Jahrhunderts die Voßbecksche Mühle, die Wateler Mühle und die Plückers Mühle.

Im Herbst war auch die Zeit gekommen, wo die kleinen Bauern und Kötter schon einmal in den Wald gingen, das heruntergefallene Laub zusammen kratzten und es in Laken zum Streuen für das Vieh direkt in den Stall oder zur späteren Verwendung in die Scheune trugen. Das wurde nicht von allen gerne gesehen, galt doch das Laub wiederum als Dung bzw. späterer Humus für den Wald. Auch Reisig und Anmachholz wurden im Wald gesucht und auf dem Rücken oder auf der Schulter nach Hause getragen oder auf der Schubkarre heimgefahren.

Wenn im Herbst der Saft aus den Bäumen und Sträuchern war, wurde Reisig geschnitten und **Reiserbesen** angefertigt, die man zum Fegen für draußen und im Stall benötigte. Zwar hätte man Wurzelbesen kaufen können, das Geld konnte man sich aber auch sparen. Man hatte ohnehin nie genügend davon und außerdem war man Selbstversorger.



Altbauer Fritz vom Bruck beim Wetzen der Sense.....

Im Winter ging es vornehmlich in den Wald. Es wurde Holz geschlagen, wofür in erster Linie trockene Bäume infrage kamen. Bei Schnee und Frost ließen sich die Stämme auch gut von den Pferden ziehen. In der Regel fällte man Buchen. Man verwendete das Holz als Brennholz (Kohle wurde nur wenig gekauft), für Zaunpfähle, Backsplitter und aus den dünneren Ästen wurden Schanzen gebunden, die man zum Anheizen des Backofens brauchte oder durch Verkauf an Gießereien zu Geld machte.

Außer dem **Reiserbesen (Rieserbessen)** fertigte man noch den **Ginsterbesen (Broombessen)** an, mit welchem der Backofen nach dem Anheizen ausgefegt wurde. Im Frühjahr wurden **Erbsenreiser (Ätzenrieser)** und Bohnenstangen (**Fitzstaaken**) geschlagen, die man zum Eigenbedarf benötigte oder in der Stadt an die Kleingärtner verkaufte.

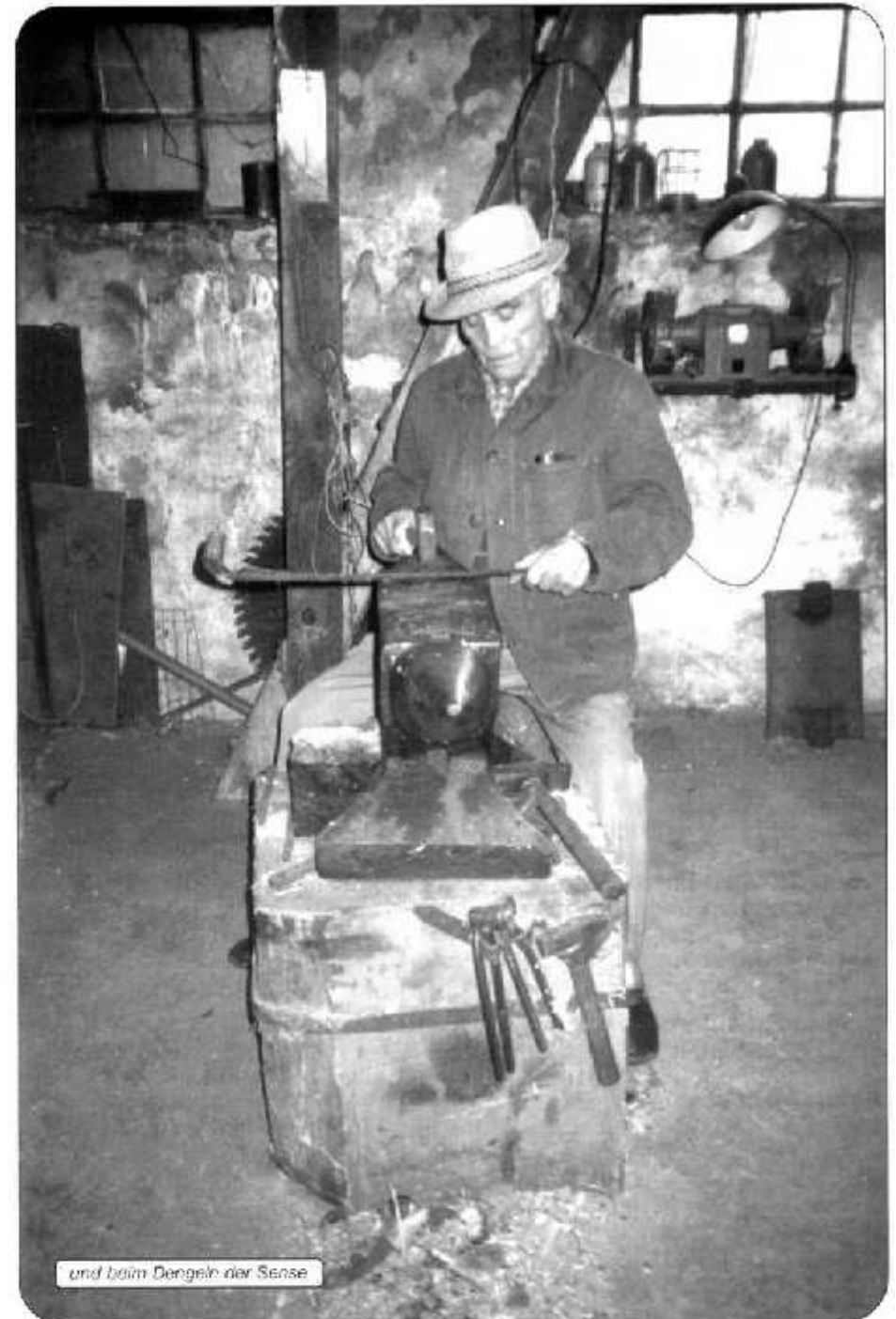
Den ganzen Winter über galt es nun laufend Rüben aus der Scheune oder dem Keller zu holen, um das Vieh zu versorgen. Die Rüben wurden mit einem Beil auf einem Holzklotz kleingehackt, im Laufe der Zeit gab es auch dafür eine Rübenschneidemaschine, erst von Hand betrieben, später elektrisch. Auch Stroh musste laufend aus der Scheune geholt werden; ebenfalls Heu, wenn dies nicht auf dem Dachboden des Wohnhauses gelagert war. Immerhin musste es auch in diesen Fällen in den Stall gebracht werden.

War nun wetterbedingt draußen ein Arbeiten unzumutbar, so hatte man drinnen auch noch genügend Arbeit, Holz konnte einen Anstrich vertragen, vielleicht musste auch einmal ein Stein wieder befestigt werden: Arbeit gab es immer! Soweit die Arbeit für die Männer.

Kommen wir zu den zusätzlichen Arbeiten der Bäuerinnen und Kötterinnen, der Frauen. Auf den Washtag kommen wir noch in einem besonderen Artikel zurück.

Mit dem Herbst und der früher einsetzenden Dunkelheit begann für die Landfrauen die Handarbeit. Stopfen und Flickern wurde so erledigt, wie es das ganze Jahr über anfiel. Nun aber wurde gestrickt, eventuell auch gestickt oder gehäkelt. Um 1900 und früher war man fast ausschließlich auf Schafwolle (**Schopswulle**) angewiesen. In manchen Häusern wurde auch noch gewebt. Bis um 1950 stand in vielen Wohnstuben bzw. Wohnküchen noch ein Spinnrad, auf dem die Schafwolle gesponnen wurde. Weil die Schafe außer Fleisch und Milch auch noch Wolle lieferten, wurden sie ja von den Bauern und Köttern gehalten.

Es wurden halblange Herrensocken gestrickt, lange Damenstrümpfe, die bis etwa zur Hälfte des Oberschenkels reichten, sowie Strickwesten und Pullover. Aber es wurden für die Frauen und Mädchen auch Unterröcke aus Schafwolle gestrickt und Schlüpfer, die ein anderes Format hatten, als die heutigen Slips. Sie reichten bis zur Hälfte des Oberschenkels und hatten in der Männerwelt die Bezeichnung "Liebestöter". Natürlich wurden auch Kniestrümpfe und Socken gestrickt. Bis gegen Mitte des 20. Jahrhunderts trugen Frauen und Mädchen keine bzw. kaum lange Hosen. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ging die Mode mehr und mehr zur Baumwolle über. Auch deshalb wurden die Schafe, vor allem die großen Herden, hier im Efringhauser Hügelland nach und nach abgeschafft. Die Mode, dass



unsere Frauen und Mädchen lange Hosen trugen, kam erst nach 1950 auf; die heute unverzichtbare Strumpfhose kam auch erst nach der Jahrhundertmitte in Mode.

Bei vielen soll das Jucken am Heiligen Abend oder am Weihnachtsmorgen schon begonnen haben, wenn man unterm Weihnachtsbaum die "vom Christkindchen gebrachten" schafswollenen Utensilien fand.

Eine Sitte im Elfringhauser Hügelland soll auf keinen Fall unerwähnt bleiben; sie fällt in die Erntezeit. Hier soll noch einmal herausgestellt werden, dass **Fitzebohnen, Kappes und Streppmaus** in großen Mengen in glasierten Tontonnen (**Tunnen**) für den Wintervorrat eingestampft wurden. Bei den Fitzebohnen mussten die Enden abgeschnitten und die Fäden abgezogen werden, sonst hatte man später "Spuckbohnen", denn die Fäden erschwerten das Kauen und waren dadurch weniger genießbar. Dann wurden die Bohnen in kleine Stücke geschnitten (geschnibbelt) bevor sie in die Tonne kamen. Für das Schneiden von Kappes gab es eine Weißkohlschabe (**Kappsschawe**), die das Schneiden erleichterte. So eine Kappsschawe hatte aber nicht jeder, und so wanderte dieses Gerät zur Erntezeit von einem Nachbarn zum anderen. Ähnlich war es beim **Streppmaus (Stielmus)**. Dieses Gemüse musste von Wurzeln und Blättern gelöst werden; man nannte es **Streppmaus streppen**. Dann wurde es in kleine Stücke geschnitten, wofür es später ein **Schnittbänkchen** gab, was wiederum auch nicht jeder besaß und weshalb auch dieses Gerät die Runde in der Nachbarschaft drehte. Das Reiben war meistens eine Angelegenheit der heranwachsenden Jugend, man half sich halt untereinander.

An dieser Stelle sei ein **Döneken** wiedergegeben, welches der Großvater des Schreibers dieser Zeilen verschiedentlich erzählt hat. Es gehört in die Zeit um 1890. Die Jugend ging zum **Streppmaus streppen** zu einem nahegelegenen Bauern. Aus den Jahren zuvor war die Bäuerin als geizig bekannt. Es war üblich, dass die Helfer mittags oder abends beköstigt wurden. Es gab aber immer so wenig, dass keiner satt wurde, Fleisch oder Speck bzw. Wurst sowieso nicht. Beim Anmarsch auf den Hof unterhielt man sich auch über das Essen. Es waren zwei Brüder dabei, groß und kräftig für ihr Alter. Da sagte der eine: **"Wenn et van Dage wier so wenig tu fretten gewt, dann passiert wat."** (Wenn es heute wieder so wenig zu essen gibt, dann passiert etwas.)

Nun war irgendwann die Essenszeit gekommen. Für die acht Helfer wurde eine Schüssel mit Kartoffeln aufgetischt und eine Schüssel mit Stielmus. (Anmerkung: Uns ist Stielmus nur noch als Eintopf bekannt.) Der eine Bruder nahm die Schüssel mit den Kartoffeln, schüttete die Hälfte auf seinen Teller und gab sie an seinen Bruder weiter. Der erste nahm die Gemüseschüssel, füllte wiederum die Hälfte auf seinen Teller und reichte die Schüssel ebenfalls seinem Bruder, der die andere Hälfte nahm. Die anderen Helfer schauten in die Röhre. So geschehen im unteren Felderbachtal um 1890.



e-mail: kurt.walterscheid@telebel.de

Gestaltung

Gesamtkonzepte

Drucksachen

Internetseiten

Grafik

Fotografie

USW.

Kurt Walterscheid
Am Eckbusch 55a
42113 Wuppertal
Telefon 02 02 / 30 47 55
Telefax 02 02 / 30 47 45
Handy 0170 / 4416442



Mancher hat sie noch, die drei Tonnen für Kappes, Streppmaus und Fitzebohnen

Mancher hat sie noch, die drei Tonnen für Kappes, Streppmaus und Fitzebohnen



Die Kappeschäbe

Die Wohnung der Bauern und Kötter

Natürlich war sie unterschiedlich groß, dies vorab. Man hatte eine Wohnküche, eine Gute Stube und mehrere Schlafzimmer. Badezimmer und Toilette im heutigen Sinne gab es nicht.

Das Mobiliar hatte grundsätzlich ein Leben lang zu halten. Es war aber auch – von minimalen Ausnahmen abgesehen – Qualitätsware, d. h. **Massivholz**. Das einzige, was schon einmal kaputt gehen konnte oder durch zweckmäßigere Ausstattung ersetzt wurde, war der Küchenherd. Noch heute trifft man im Elfringhauser Hügelland auf Möbel, die über 100 Jahre alt sind, und es sind schöne Exemplare dabei. Viele wertvolle Möbelstücke sind auf die unterschiedlichste Weise verschwunden: Sie wurden im Schuppen oder in der Werkstatt als Werkzeugschrank oder Abstellschrank benutzt, wertvolle Truhen fristeten ein Dasein als Haferkiste, irgendwann wurden sie verbrannt. Und da kamen interessierte Käufer, die schon rechtzeitig einen Blick für antikes Mobiliar hatten, das man wegen ihrer Verschnörkelungen als Staubfänger betrachtete. Auch für alte landwirtschaftliche Geräte wurde Interesse gezeigt. So mancher wertvolle Schrank wurde den Einheimischen aus Unwissenheit für einen Bruchteil des Wertes abgekauft (abgeluchst). Der gleiche Schrank tauchte dann Monate später aufgearbeitet im Antiquitätenladen für ein Vielfaches des Kaufpreises wieder auf.

Gewohnt wurde in einer sogenannten Wohnküche. In der Ecke am Kamin stand der Küchenherd. Er musste tagtäglich angesteckt werden; man musste ja kochen, man benötigte heißes Wasser und im Winter die Wärme. Eine Heizung, wie wir sie heute kennen, gab es nicht. Geheizt wurde auch meistens nur die Wohnküche. Sie hatten ja Holz, damit wurde geheizt. Wie das bis um 1800 war, als noch die gemeinschaftlichen Waldmarken bestanden, darauf kommen wir noch in einer späteren Ausgabe zurück.

In der Wohnküche befanden sich ein Küchenschrank, ein Tisch von recht unterschiedlicher Größe, entsprechend Stühle, eine Eckbank, die üblichen Gebrauchsgegenstände und evtl. ein Sofa. Über dem Herd war dann vielfach noch ein Gestell angebracht, woran man Wäsche zum Trocknen aufhängen konnte. Ein Waschbecken – in den meisten Fällen ein aus Sandstein angefertigter Spülstein – befand sich auch noch in der Wohnküche.

In der Wohnküche spielte sich so ziemlich alles ab, was an freien Stunden zur Verfügung stand, und es wurde selbstverständlich gekocht und gegessen. Hier machten die Kinder auch ihre Schularbeiten, hier stand das Spinnrad, früher auch der Webstuhl.

Hier – im Reiche der Hausfrau – wurde auch gestrickt, gestopft, geflickt, genäht, gebügelt usw. Weil man in der Wohnküche wohnte, stand hier auch der nach 1933 eingeführte legendäre **Volksempfänger**, das Radio.

Schlafzimmer eines Kötters vor langen Zeiten



Schlafzimmer eines Kötters vor langen Zeiten



Die "Gute Stube"

Die "Gute Stube"

Es war zwar nicht die Regel, aber wir hatten im Elfringhauser Hügelland bis um 1900 und auch noch danach eine Reihe von Schuhmachern, und man kann davon ausgehen, dass auch ein Teil dieser Handwerker in der Wohnküche Schuhe und Stiefel angefertigt und repariert hat. Dies war jedoch nicht auf unser Tal beschränkt. Dem Schreiber dieser Zeilen sind aus der Zeit um 1960 bis 1965 noch drei solcher Fälle in Wuppertal bekannt, das ist beileibe kein Witz.

Dann besaßen die Bauern und Kötter eine sogenannte **Gute Stube**. In diese ging man nur zu besonderen Anlässen, wie Heiligabend, Weihnachten, Silvester, Neujahr, Ostern, bei Verlobungen, Hochzeiten, Kindtaufen und wenn **Hoher Besuch** kam. **Hoher Besuch**, das waren der Pastor und der Lehrer. (Besonderer Anlass waren natürlich auch die Konfirmationen.) Auch der Weihnachtsbaum stand in der **Guten Stube**, und weil nach Neujahr nicht mehr geheizt wurde, hielt er sich recht gut bis in den Februar hinein.

Schlafzimmer hatte man meist mehrere. Zwar wird es sicher auch vorgekommen sein, dass die Eltern und Kinder in einem Zimmer schliefen, aber das dürfte weit zurückliegen und eher bei Mietern der Fall gewesen sein.

Man benötigte ein Schlafzimmer für das Elternpaar, ganz gleich ob Bauer oder Kötter. Zumindest, wenn sie ein gewisses Alter erreicht hatten, brauchte man ein Zimmer für die Töchter und ein Schlafzimmer für die Söhne. Je nach Größe der Höfe wurden Knechte und Mägde beschäftigt. Zumindest zwei Zimmer musste man hier haben, eines für die Knechte und eines für die Mägde. Diese wohnten allerdings oftmals im sogenannten Gesindehaus oder **Backes** (Backes nicht zu verwechseln mit dem Backhaus).

Altbauer und Altbäuerin wohnten zur Leibzucht, dafür gab es in vielen Fällen ein neben dem Wohnhaus stehendes Leibzuchthaus. Sie konnten aber auch mit im Haus wohnen und waren – wenn man sie bei Laune hielt – bis ins hohe Alter noch für manche Handreichungen zuständig.

Geht man ins 18./19. Jahrhundert zurück, so dürfte es auch im Elfringhauser Hügelland vorgekommen sein, dass drei bis vier Kinder in einem Bett und acht bis zehn Kinder in einem Raum geschlafen haben. Das war damals nun einmal so. Anderswo kann man diese Tatsache in bäuerlichen Museen anschauen.

Die im Elfringhauser Hügelland wohnenden Mieter dürften um 1900 und bis um 1950 kaum mehr als zwei oder drei Zimmer gehabt haben. Bei drei Zimmern kann man dabei von zwei Schlafzimmern ausgehen, eine Gute Stube hatten ganz sicher nur wenige. Auf das im und nach dem II. Weltkrieg entstandene Wohnungsproblem durch die Bombengeschädigten, Heimatvertriebenen und Flüchtlinge werden wir in einer späteren Ausgabe berichten.





Die Holzbottich-Waschmaschine, aber schon mit Motor



Das Dreh- oder Schleuderkreuz

Der Washtag – oder "die große Wäsche"

Die **große Wäsche**, das war Frauenarbeit und gerade dieses Kapitel soll uns noch einmal daran erinnern, wie schwer die Frauenarbeit war.

Wie oft gewaschen wurde, das war recht unterschiedlich. Hier spielten mehrere Fakten eine Rolle. Ob nun jede Woche oder alle 14 Tage oder vielleicht sogar nur alle vier Wochen gewaschen wurde, das lag wohl an der Anzahl der Familienmitglieder und dem Personal, aber auch vielleicht daran, wie viel Wäsche man hatte. Doch dringende Erntearbeiten konnten die Zeitspanne verlängern. Montags war in der Regel der Washtag. Der Waschkessel musste schon gut gefüllt sein, es musste sich eben lohnen.

Der Waschkessel war so ein "Mädchen für alles": Es wurde Wäsche darin gekocht, Badewasser heiß gemacht, Schweinefutter gekocht und in einigen Fällen wurde beim Schlachten auch die Wurst in diesem Kessel gekocht. So ein Waschkessel hatte etwa 100 l Inhalt und wurde mit circa 70 l Wasser aufgefüllt. Geheizt wurde mit Holz, weniger mit Kohle.

Am Abend vor dem Washtag wurde die "Weiße Wäsche", also Unterwäsche (Leibwäsche), Tischdecken, Bettlaken etc., in einer Zinkwanne oder direkt im Waschkessel unter Zugabe von Wasser und Soda eingeweicht. Zum Einweichen konnte man aber auch Schwarze Seife (Schmierseife) oder geriebene Kernseife verwenden. Die Wäsche kam in kaltes Wasser und blieb mit dem Einweichmittel eine Nacht stehen. Am nächsten Morgen wurde der Ofen angeheizt und der Kessel mit der weißen Wäsche aufgesetzt, bis das Wasser lauwarm war. Dann wurde die weiße Wäsche herausgenommen und von Hand ausgewrungen. Vor dem Auswringen musste natürlich nachgesehen werden, ob die Wäsche auch sauber war, was vor allem die Kragen und Börtchen an den Hemden, aber auch die andere Wäsche anging. Entsprechend die Reinlichkeit nicht den Wünschen der Hausfrau, so wurde diese Wäsche durch Rubbeln auf dem Waschbrett von den Schmutzstellen befreit. Oftmals musste auch noch eine Wurzelbürste zur Hilfe genommen werden. Die Lauge wurde weggeschüttet. Nun wurde in den Waschkessel frisches sauberes Wasser gegeben, die nachgesehene weiße Wäsche kam hinein, man gab ein gutes Waschpulver hinzu und ließ die weiße Wäsche kochen.

War das Wasser heiß, dann wurde die weiße Wäsche mit einem langen Holzlöffel herausgenommen und ein paar Mal in eine Zinkwanne mit kaltem sauberem Wasser eingetaucht und leicht ausgewrungen. Dann kam die Wäsche in eine zweite Wanne mit kaltem frischem Wasser und wurde nochmals gründlich ausgespült. Nachdem die Wäsche gründlich ausgespült war, wurde sie von Hand ausgewrungen und bei schönem Sonnenwetter auf die Bleiche gelegt oder auf eine Leine gehängt, damit sie trocknen konnte. In einigen Familien war es aber auch üblich, die Wäsche am Morgen vor dem Washtag einzuweichen und den Waschkessel abends anzuhetzen, damit die Wäsche länger Zeit zum Einweichen hatte.

Ältere Mitbürger aus "unserem" Hügelland wussten noch zu berichten, dass der Monat März der beste Bleichmonat war. Es ist anzunehmen, dass man dieses mit der Kraft der Frühlingssonne im Zusammenhang gesehen

hat. Auch ist es vorgekommen, dass man im Winter die Wäsche zum Bleichen auf den sauberen Schnee gelegt hat. Diese war dann steif gefroren, wenn man sie hereinholte.

Nachdem die weiße Wäsche aus der heißen Lauge herausgenommen war, kam die bunte Wäsche in diese noch heiße Lauge hinein, und man ließ sie eine zeitlang zum Einweichen stehen. Dann wurde sie ebenfalls ausgewrungen, anschließend in kaltes Wasser gegeben, ein paar Mal durchgespült, nochmals ausgewrungen und schließlich zum Trocknen aufgehängt.

In die inzwischen halbwegs ausgekühlte Lauge gab man nun noch das bunte Arbeitszeug, die sogenannten Stallklamotten, ließ sie einige Zeit stehen, dann wurden sie ausgewrungen, gegebenenfalls auf dem Waschbrett und mit der Wurzelbürste behandelt und zum Trocknen aufgehängt.

Von den Familien, die in den Tälern in Bachnähe wohnten, wurde um 1900 und auch noch wesentlich später, vielfach die Wäsche noch im Bach gewaschen bzw. wenigstens ausgespült.

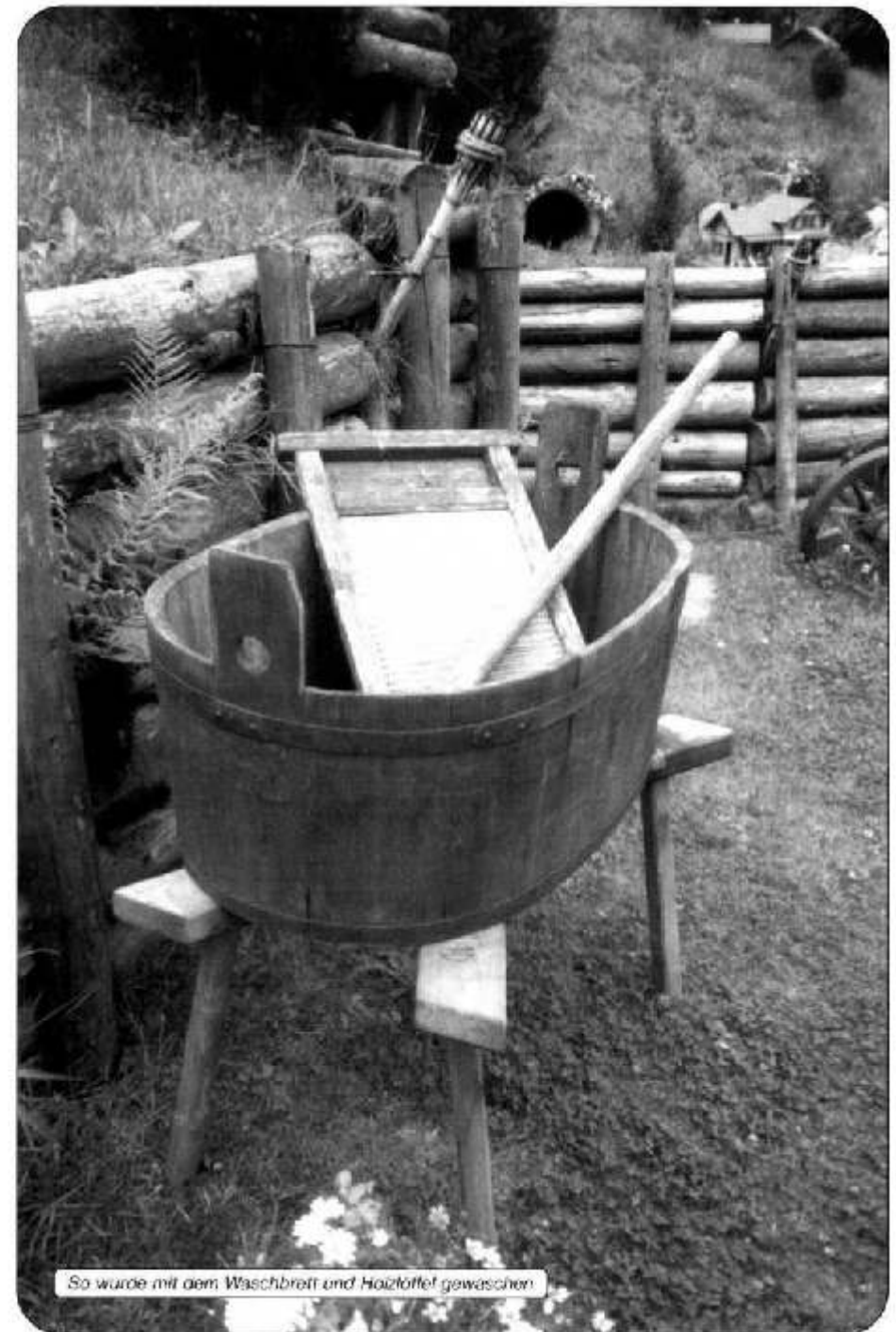
1928 wurden die Holzbottich-Waschmaschine und der Handwringer erfunden, die für die Frauen eine enorme Arbeitserleichterung brachten. Nun gab man die Wäsche, nachdem sie gekocht war, in diesen Holzbottich. In manchen Haushaltungen wurde die Holzbottich-Waschmaschine aber auch erst viel später angeschafft, weil es an Geld mangelte.

Unter dem Deckel des Holzbottichs befand sich ein sogenanntes Drehkreuz. Durch den Deckel führte ein vierkantiger Eisenstift, welcher mit dem Drehkreuz verbunden war. Wenn man den Deckel schloss, wurde von oben ein Schwengel auf den Eisenstift gesteckt, und so konnte man die Wäsche durch Hin- und Herbewegung schleudern.

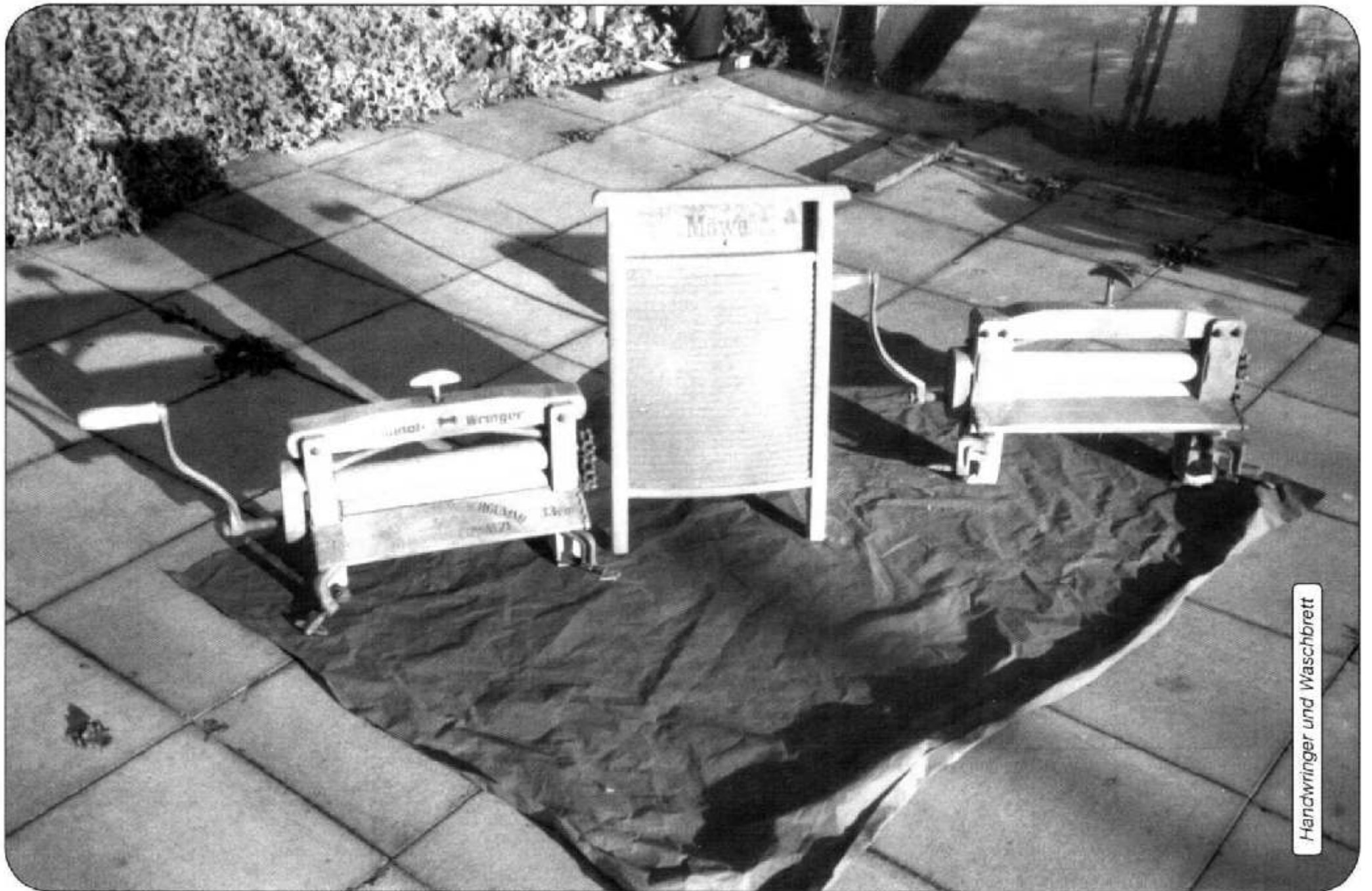
Der Handwringer wurde an den Holzbottich angeschraubt. Er bestand aus zwei sich gegeneinander drehenden Walzen, die mit einer Kurbel gedreht wurden. Die Walzen quetschten das Wasser heraus, und die Wäsche fiel in eine auf dem Boden stehende Zinkwanne. Jetzt wurden die Wäschestücke nochmals gründlich gespült und abermals durch den Wringer gedreht. Nun wurde die weiße Wäsche auf die Bleiche gelegt oder auf eine Wäscheleine zum Trocknen aufgehängt. Mit der bunten Wäsche verfuhr man im Grunde genauso.

Die nächste technische Erneuerung war der um die Mitte der 30er Jahre erfundene Wassermotor, mit dem man aber im Elfringhauser Hügelland nicht viel anfangen konnte, weil es hier an Wasserdruck mangelte. Später wurde der Elektromotor entwickelt, den sich die meisten Hügelländer auch zulegten. Mit der elektrischen Waschmaschine, die 1954 auf den Markt kam und dem späteren Waschautomaten wurde alles wesentlich einfacher.

Es muss noch erwähnt werden, dass die Wäsche früher auch wesentlich schmutziger war als heutzutage, weil die Unterwäsche meistens eine Woche getragen wurde. Die Männer trugen vielfach Biber-Unterwäsche, und diese war besonders schwierig zu waschen.



So wurde mit dem Waschbrett und Holzlöffel gewaschen.



Handwringger und Waschbrett

Handwringger und Waschbrett

**LANDSCHAFTS-
BAU** 
WEGHAUS

Ing. grad. HEINZ-THEO WEGHAUS

**Laaker Weg 1
45529 Hattingen
(Elfringhausen)**

**Telefon 0 20 52 / 96 16 86
Telefax 0 20 52 / 96 16 85
Autotelefon 0171 / 7 23 75 99**

Der Badetag – Die Körperwäsche

Wie das mit dem Badetag bzw. mit der Körperwäsche war, werden sich so manche Leser heute wundern.

Es ist davon auszugehen, dass es im Elfringhauser Hügelland um 1900 ein Badezimmer nicht gegeben hat. Von Ausnahmen abgesehen, hielten Badezimmer, wie wir sie heute kennen, erst nach 1950 hier Einzug. Die in der Landwirtschaft beschäftigten Menschen dürften sich nach den vorliegenden mündlichen Informationen morgens nach dem Aufstehen überhaupt nicht gewaschen haben. Allenfalls hat man sich das Gesicht mit kaltem Wasser gewaschen, "um den Schlaf herunterzuspülen". Man wusch sich des abends nach getaner Arbeit, um den Schweiß loszuwerden. Aber auch da ging es nicht unter die Dusche, so etwas kannte man nicht. Gewaschen wurde sich fast grundsätzlich mit kaltem Wasser, dadurch wurde man auch unempfindlicher gegen Kälte.

Generell war der Sonnabendnachmittag der Badetag. Gebadet wurde in der Waschküche, die man auch schon einmal Diele (Deele) nannte. Das Waschküchen-"Badezimmer" bestand aus einer ovalen oder länglichen Zinkwanne, dem Waschkessel und dem Ofen. Der Ofen wurde angeheizt, das Waschwasser im Waschkessel heiß gemacht. In die Zinkwanne wurde ein Teil kaltes Wasser eingefüllt. So wurde es in der Waschküche auch ein wenig warm, so dass man es mit nacktem Körper gerade noch ertragen konnte, wenn es im Winter draußen kalt war. Wenn das Wasser heiß war, wurde es mit einem Eimer oder einer übergroßen Schöpfkelle in die Zinkwanne gegeben, und zwar soviel, dass das Wasser erträglich warm war. Nun ging es los. Zuerst kamen die Kinder in die Wanne, manchmal zwei zur gleichen Zeit, oder unter Umständen drei bis vier und mehr nacheinander ins gleiche, immer wieder mit heißem Wasser nachgefüllte Wasser. Bei den entsprechenden Temperaturen trocknete man sich in der Waschküche ab. Im Winter kam es aber auch vor, dass man sich in eine Decke einhüllte und eilends in die Wohnküche (Wohnstube) lief und sich dort gründlich abtrocknete. Hin und wieder wurde ein Eimer des inzwischen lauwarmen Wassers entnommen und schon einmal ein Teil der Diele oder die Steinplatten vor dem Haus damit gereinigt (geschrubbt). Dann wurde wieder heißes Wasser nachgeschüttet, und nun waren die Frau und der Mann an der Reihe. Wenn die Eltern oder erwachsene Menschen im Waschküchen-"Badezimmer" waren, dann durften die Kinder nicht hinein.

Statt der Zinkwanne gab es aber auch runde Tonnen, in die man sich hineinstellen konnte, um die Körperwäsche vorzunehmen. Es ist anzunehmen, dass am Ende noch die Mägde und Knechte bei den großen



Pürthaus "Im Busche" in Elfringhausen

Bauern die Waschküche benutzten. Mit dem letzten Badewasser wurde dann die Diele gereinigt (geschrubbt).

Gewaschen wurde sich – wie erwähnt – des abends nach getaner Arbeit, aber das in der Regel mit kaltem Wasser. Das konnte an dem großen sandsteinernen Spülbecken geschehen, welches man in fast allen Häusern hatte oder aber etwas umständlicher in einer großen Schüssel. Im Sommer geschah das Waschen vielfach aber draußen am Bach, am Teich oder mit dem gepumpten Wasser aus dem Brunnen. Im Sommer kam es auch vor, dass schon morgens die Zinkwanne nach draußen gestellt und mit Wasser aufgefüllt wurde, damit sich das Wasser an den Sonnenstrahlen erwärmen konnte.

So war das in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts.

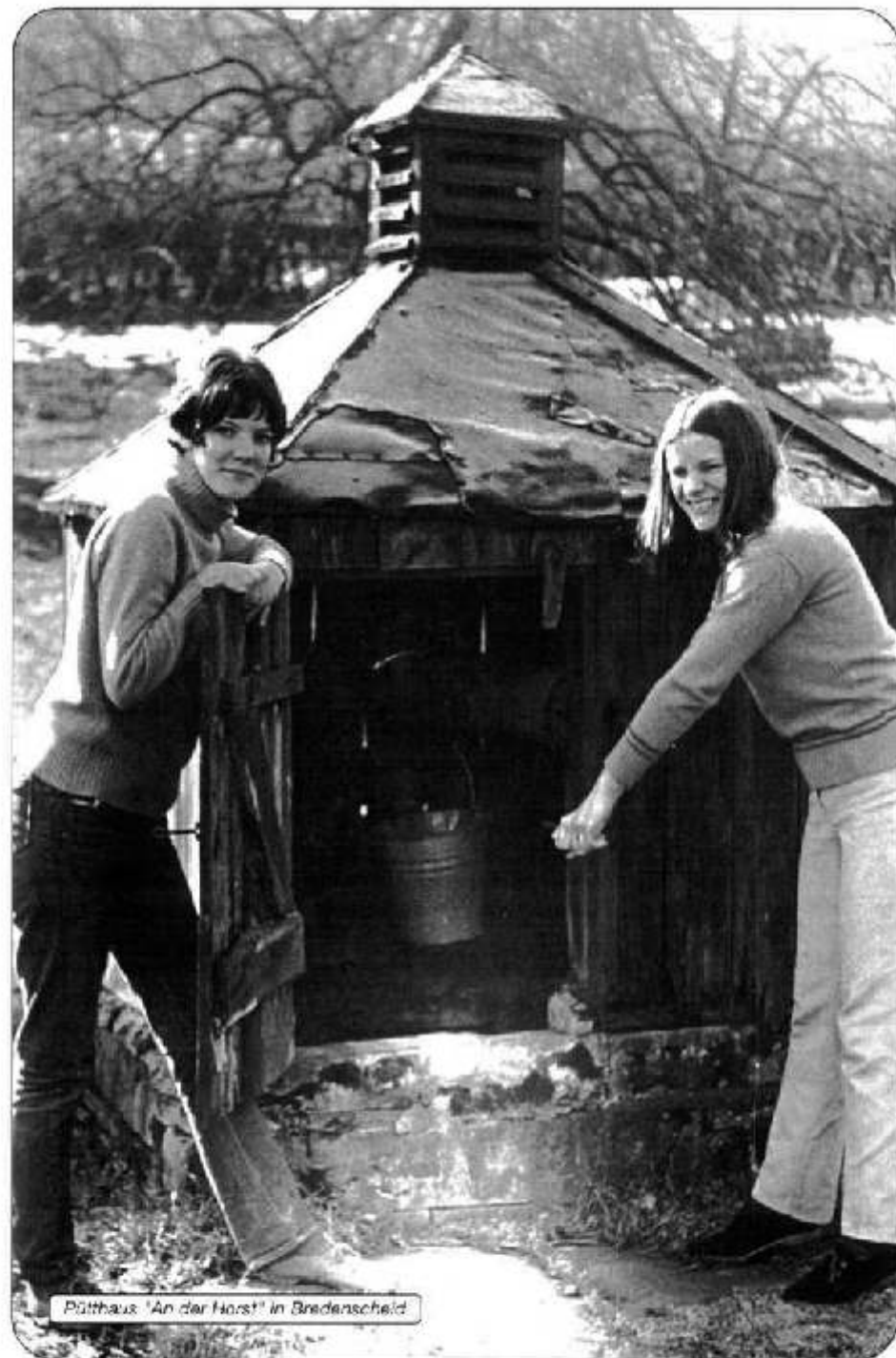
Es gab aber auch Ausnahmen. Wenn man im Sommer im Heu war oder später in der Getreideernte und man gedroschen hatte, dann wurde sich grundsätzlich richtig gewaschen, aber auch das in den Sommermonaten mit kaltem Wasser. Heusamen und kleinste Teilchen von Getreidekaff setzten sich gerne in den verschwitzten Poren fest, und die mussten einfach vom Körper herunter. Man ging dabei oft zum Bach oder zum Teich und wusch sich mit kaltem Wasser, was nicht so ganz angenehm war.

Es gab da aber noch einen besonderen Trick. Ob nun am Teich oder am Bach oder beim Waschen an der draußen aufgestellten Zinkwanne: Man streckte vier Gabeln in die Erde, hängte Laken darüber und schützte sich so vor ungebetenem Zuschauern, das Waschen erstreckte sich ja über den ganzen Körper.

So wusste man sich zu helfen, und das war ganz einfach damals.

Die Trinkwasserversorgung im Elfringhauser Hügelland

Eines der ganz großen Probleme im Elfringhauser Hügelland war die Trinkwasserversorgung, wie überhaupt die Wasserversorgung im Allgemeinen. Jedes Anwesen hatte seinen eigenen Brunnen, welcher in den meisten Fällen aber nicht sonderlich tief war und namentlich in Sommern und nach längeren Trockenperioden nicht genügend Wasser hergab. Auch der auf vielen Höfen und Kotten angelegte angebliche Ententeich, der in Wirklichkeit aber als Löschteich bei Bränden gedacht war, war keine Lösung, zumal es diesem Wasser an Sauberkeit für Mensch und Tier fehlte.

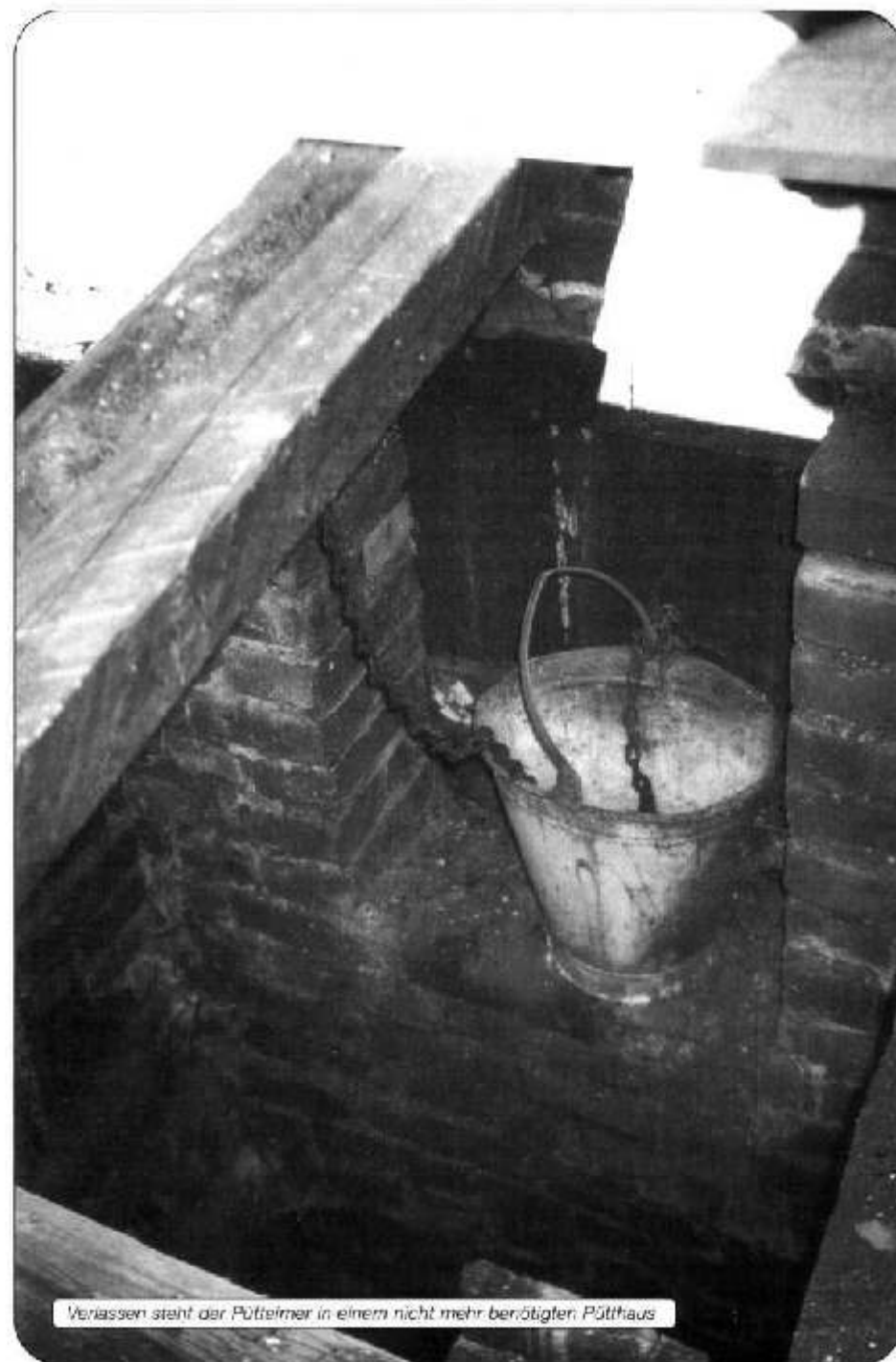


Pützhaus "An der Horst" in Brederscheid

Mit diesem Problem hatten die Hügelländer schon immer zu kämpfen. Ganz extrem wurde dieses, als man nach 1950 mehr und mehr vom Getreideanbau abrückte und total auf Milchwirtschaft umstellte. Vor allem in den Höhenlagen im Bereiche des jetzigen Höhenweges in Elfringhausen, aber auch in Oberstüter und auf den Höhen zwischen Wodantal und Felderbachtal war die Wasserversorgung in früheren Jahren teilweise sehr schwierig, wenn nicht sogar kritisch. Das sollte sich erst in den 1970er Jahren mit der Bezuschussung durch die Stadt Hattingen beim Tiefbrunnenbau bessern.

Kamen die Kötter bei äußerster Sparsamkeit im Verbrauch mit dem Wasser noch so einigermaßen über die Runden, so musste doch mancher Bauer die Wasserquellen in den Wiesentälern und Wäldern anfahren, um Wasser für die Versorgung von Mensch und Vieh zu sichern. Letztlich mussten die Bäche erhalten; in Milchkannen und Jauchefässern wurde das Wasser zu den Höfen geholt. Da ein Rind bis zu 80 Liter Wasser pro Tag brauchte und man 20 Tiere und mehr hatte, kann man sich leicht ausrechnen, was für eine Arbeit es war, wenn man das Wasser in Milchkannen heranschaffen musste. Hinzu kam ja noch, dass man zum Kochen, Trinken, Waschen, Spülen und auch zum Milch Kannenspülen usw. stets Wasser benötigte. Es soll vorgekommen sein, dass eine Köttersfrau für die Versorgung ihrer sechs Rinder den ganzen Tag über Wasser geschleppt hat. Sie musste es in zwei 5-l-Kannen erst aus dem sogenannten Siepen bis zum Weg holen, dann wurde das Wasser in eine größere Kanne gefüllt, die dann irgendwie ins Haus gebracht werden musste. Wenn man da um die 500 l Wasser "organisieren" musste, das war schon nach heutigen Vorstellungen eine entsetzliche Arbeit. So geschehen noch nach 1950.

Es gab einige Anwesen, die ihren Brunnen im Keller hatten; der überwiegende Teil der Hügelländer aber hatte neben dem Haus ein sogenanntes Brunnenhaus (**Pütthus**). Den Brunnen nannte man **Pütt**. Der Brunnen war etwa fünf bis neun Meter tief, und er war mit Steinen ausgemauert, was aber auch nicht grundsätzlich der Fall war. Über diesem Brunnen hatte man ein Holzhäuschen errichtet, in dem auf zwei Balken eine Holzswelle befestigt war. Auf dieser Holzswelle war eine Kette von entsprechender Länge verankert, an welcher ein Zinkeimer befestigt war. Außerhalb des Pütthauses war an der Holzswelle eine Kurbel befestigt, mit welcher nun die Kette mit dem leeren Eimer heruntergekurbelt wurde. Wenn der Eimer voll Wasser war, so kurbelte man ihn mit der Kette nach oben. Nun musste man das Wasser noch in die Küche, in den Stall, zur Viehtränke auf der Weide oder in den Garten tragen. In den Stall trug man dabei zwei Eimer zugleich, zur Tränke und in den Garten auch. Lagen Tränke und Garten weit vom Brunnen weg, so gab es da noch einen Schwengel, den man auf den Schultern trug, um die Arme zu entlasten.



Verlassen steht der Pütteimer in einem nicht mehr benötigten Pütthus

Vielfach hatten Bauern und Kötter im Elfringhauser Hügelland aber um 1900 eine oder zwei Pumpen im Haus. Vom Brunnen zur Pumpe war eine Leitung gelegt, und mit der Pumpe konnte man jetzt das Wasser von Hand ins Haus pumpen. Die Pumpen sind inzwischen fast alle verschwunden. Nur einige sind dem Hügelland erhalten geblieben und zieren heute noch eine Ecke in der Küche. Ihre blankgeputzten Messingteile sind immer noch ein Stolz ihrer Besitzer. An der Pumpe war ein Kolben mit einer Ledermanschette zum Ansaugen des Wassers. Diese Manschette wurde hin und wieder defekt. Dann musste man die Pumpe ausbauen, den Kolben abschrauben und mit diesem zum Schuhmacher gehen, um das Leder zu erneuern. Hatte man bis 1900 und auch später noch Schuhmacher hier im Hügelland, so war der Weg meistens nicht weit. Als es dann hier auf dem Lande keine Schuhmacher mehr gab, musste man bis zur nächsten Stadt laufen. Wieder gingen einige wertvolle Arbeitsstunden verloren.

Vom "Hüsken" zum Badezimmer

Die Toiletten- bzw. Abortfrage wurde im Elfringhauser Hügelland in dem von uns in diesem Heft behandelten Zeitraum von 1900 bis um 1950 ziemlich unproblematisch gelöst. In den viehhaltenden landwirtschaftlichen Betrieben befand sich die Toilette – wie bereits erwähnt wurde – meist in einer Ecke des Kuhstalles. Die Fäkalien landeten direkt auf dem Misthaufen, im Jauchekeller oder in einer gesonderten Grube, weil man diese zum Düngen im Garten benötigte. Es hört sich nach unserer heutigen Meinung zwar etwas ordinär an, aber es war nun einmal unweigerlich so, dass unsere Vorfahren den Abort **Driethüsken** nannten. Manchmal war auch an den Kuhstall ein kleines Häuschen "Hüsken" angebaut. Diese Häuschen waren vielfach auch mit Fenster versehen, frei nach dem Motto: "Mach's Fenster auf, lass Luft hinein usw." Das Hüsken konnte auch auf der Diele bzw. in der Waschküche sein, aber auch in der Scheune. Selbst im Garten fand man früher so ein Häuschen. Das war insofern praktisch, als man einmal bei der Gartenarbeit nicht bis ins Haus laufen musste, um sich zu entleeren und zum anderen brauchte man den Dung nicht so weit zu tragen. Beispiele sind bekannt.

Auch für die Nacht kannte man keine Probleme. Unter dem Bett oder im Nachtschränken daneben befand sich ein **Nachtopf**, auch Bettvase genannt, in welche man des nachts sein "Geschäft", meist jedoch nur Urin, machte. Unsere Vorfahren nannten dieses Gefäß "Pisspott" bzw. "Miegepott".



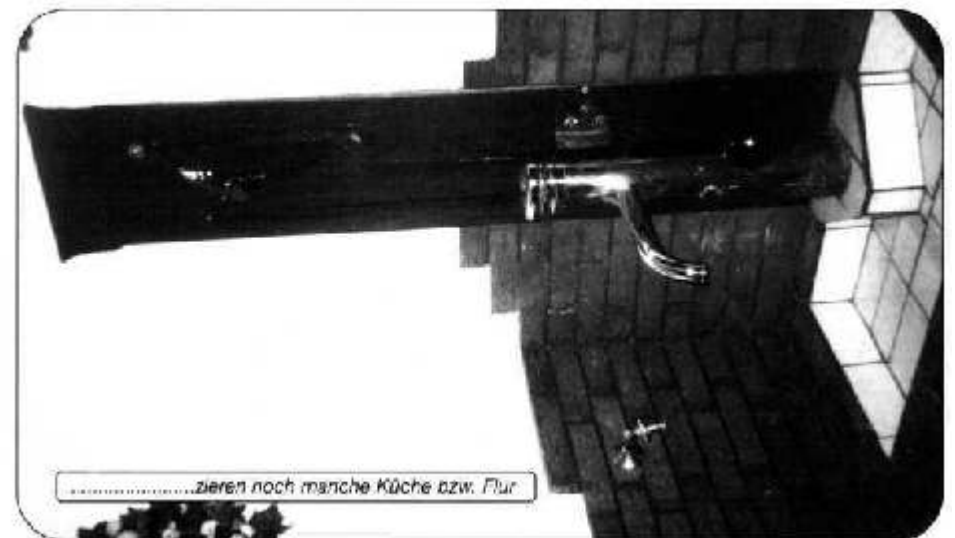


Die blankgeputzten Messing- und Kupferteile der alten Pumpen.....

Das war aber nicht nur auf dem Lande so. Selbst in den Bergarbeitersiedlungen im Ruhrgebiet waren die Toiletten bis um 1950 oftmals draußen, und in den Mietshäusern befanden sie sich auch nicht immer in der Wohnung, sondern man musste im Flur eine halbe Treppe hinunter- oder hinaufgehen. Auf der Kurischen Nehrung haben wir noch im Jahre 1997 ein Kuriosum ganz besonderer Art entdeckt, wir haben dieses "Monstrum" Synchron-Toilette genannt. Es standen auf der Herrentoilette zwei Porzellant Toiletten nebeneinander und in einem dritten Becken konnte eine dritte Person gleichzeitig urinieren. Doch bleiben wir im Elfringhauser Hügelland. Wer bis 1962 die Elfringhauser Schule besucht hat, wird sich noch gut erinnern. Unterhalb der alten Schule stand das Toilettengebäude. Auf der linken Seite waren die Toiletten für die Jungen, auf der rechten Seite für die Mädchen, und an der hinteren Wand war die legendäre Rinne, in welche die Jungen ihren Urin ablassen konnten. Selbstverständlich gab es keine Porzellanbottiche. Da war ein Mäuerchen, auf welchem Bretter festgemacht waren, in die ein Loch geschnitten war, welches mit einem Holzdeckel zugedeckt wurde. Beim Benutzen nahm man den Deckel hoch, machte sein "Geschäft" und deckte die Öffnung wieder mit dem Deckel zu. Natürlich hat man sich vorher den Hintern abgeputzt. Womit??? Mit Zeitungspapier, womit denn sonst! Aber das waren wir ja alle von zuhause gewohnt.

Erst Ende der zwanziger Jahren kamen die ersten Porzellant Toiletten ins Hügelland. Einige der großen Bauern legten sich auch ein Badezimmer zu, aber die breite Masse kam in diesen Genuss erst nach 1950.

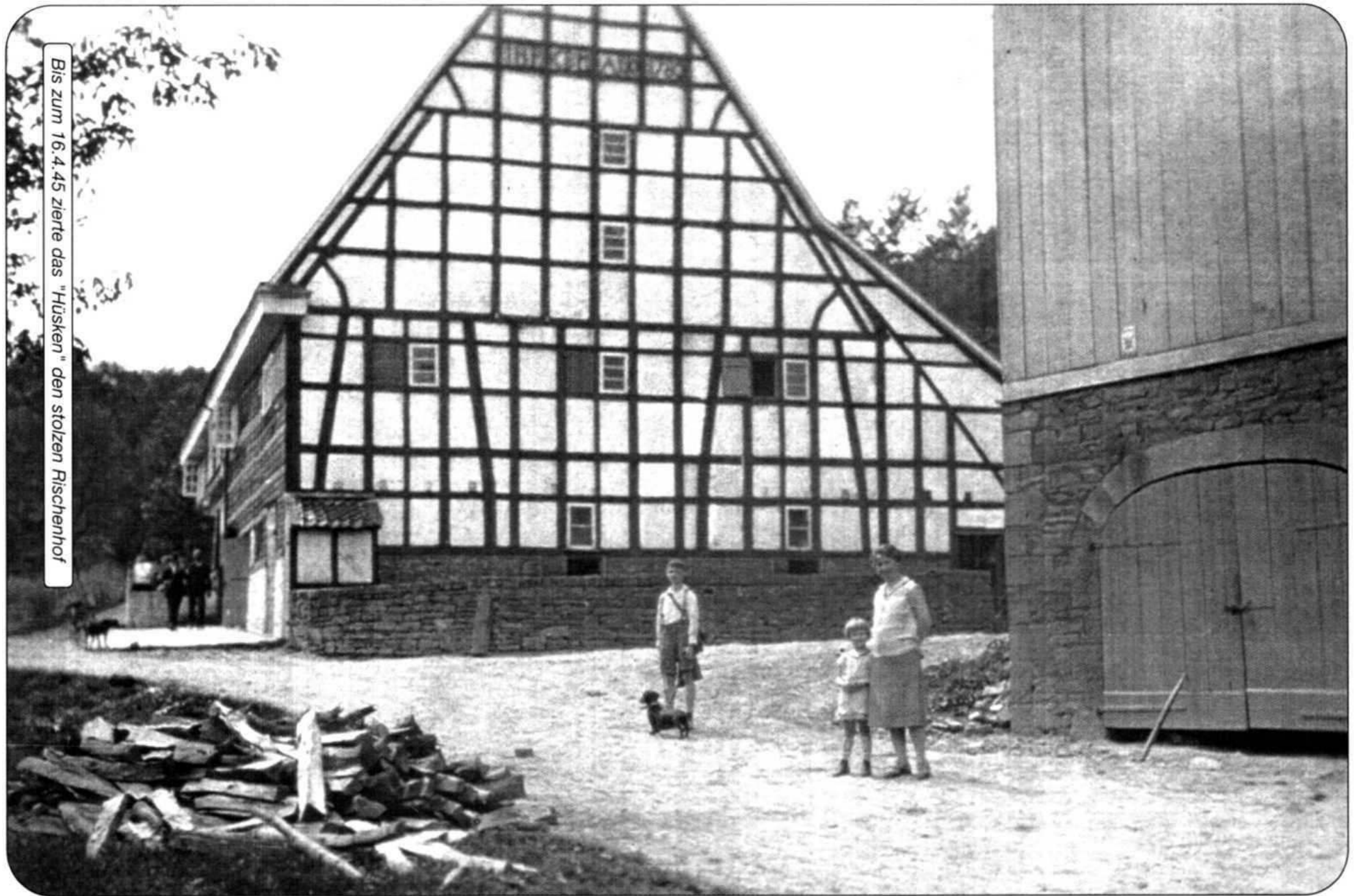
Noch heute kann man im Hügelland diese ertümlichen Toiletten antreffen, wenn auch drinnen das Badezimmer Einzug gehalten hat.



.....zieren noch manche Küche bzw. Flur



Das "Hüsken über dem Misthaufen" ist heute noch im Wodantal zu sehen



Bis zum 16.4.45 zierte das "Hüsken" den stolzen Rischenhof

Bis zum 16.04.45 zierte das "Hüsken" den stolzen Rischenhof

REISEBÜRO SCHIWY

wir bewegen Menschen

Schiwy GmbH & Co. KG · Roonstraße 2-4 · 45525 Hattingen · Fon 0 23 24 - 59 499-0
Fax 0 23 24 - 59 499-39 · Öffnungszeiten: Mo-Fr. 9.00-19.00, Sa 9.00-16.00 Uhr

Jetzt auch Buchung von
Flugreisen, Schiffsreisen, Last-minute-Angeboten
Ständig Top-Reiseziele zu Superpreisen.



Kompetente und individuelle Beratung



4-Sterne Fernreise-
komfortbusse in
jeder Größe!

Organisation und Durchführung von
Tages-, Mehrtages- und Studienreisen

Erstellung von Sonderprogrammen nach
Ihren Wünschen für Vereine, Betriebe, Schulen

Taxi



23344

Internet: <http://www.schiwy.de> · E-Mail: info@schiwy.de

Opa Zarges und die Schafhirten vom Medebach

Beim Suchen nach den Spuren der Vergangenheit stießen wir auf einen Zeitungsbericht aus der guten alten "Heimat am Mittag" vom 18. März 1954. Diesem Bericht konnten wir entnehmen, dass der seinerzeit 80jährige Opa Zarges früher selbst eine Herde von 200 Schafen hatte. Aus Altersgründen hatte er die Herde auf circa 90 Tiere abgebaut und 77jährig im Jahre 1952 die Schafzucht aufgegeben. Heinrich Zarges, der den Hof "Am Freisen" im Wodantal bewohnte, war der letzte Schafherdenhalter im Elfringhauser Hügelland.

Im März 1954 hatte Heinrich Zarges wieder einmal Besuch von Kollegen aus dem waldeckischen Medebach bekommen, zwei junge Hirten mit einer Herde von 500 Schafen. Diese hatten sich, als sie durch die Ruhrberge zogen, daran erinnert, dass schon ihre Väter und Großväter in Bredenscheid beim Kollegen Zarges stets eine gute Unterkunft gefunden hatten. Und die war ihnen dieser Tage, als sie mit ihrer Herde einen Gewaltmarsch von rund 35 km durch das Ruhrgebiet hinter sich gebracht hatten, mehr als willkommen. Mit selbstverständlicher Gastfreundschaft wurden die Medebacher mit ihren Tieren von Heinrich Zarges empfangen und versorgt. Am bullernden Kanonenofen wurden manche Erlebnisse, Erfahrungen und Erinnerungen ausgetauscht, von diesem schönen Beruf geschwärmt, der doch so mit den Schönheiten und Geheimnissen der Natur verwachsen ist.

Da die Medebacher auch auf dem Wünnerhof übernachteten, dort in bester Erinnerung waren und wir die Adresse hatten, machten wir uns auf nach Medebach, um diesen inzwischen alt gewordenen Schäfer, der zufällig auch noch mit Hausnamen Schäfer heißt, nach seinen Erlebnissen zu befragen. Es ist sehr interessant, was dabei herauskam.

Uns wurde berichtet, dass die Medebacher Schäfer an Allerheiligen mit ihrer Herde von 600 bis 650 Schafen aufbrachen und um Ostern, meist gegen Mitte April wieder daheim anlangten. Ihre Wanderroute führte dabei durch das Sauerland, vorbei an Hagen und Sprockhövel nach Bredenscheid und Elfringhausen. Weiter ging es zu den Ruhwiesen bei Blankenstein, dann in einem Gewaltmarsch durch das Ruhrgebiet in den Raum Herten, am nördlichen Ruhrgebiet vorbei ging es zum Rhein bei Wesel, wo man nur zu einer bestimmten nächtlichen Zeit die Rheinbrücke passieren durfte, und dann bis zur holländischen Grenze bzw. in die niederrheinischen Gebiete um Straelen, Geldern, Kevelar, Büderich usw. Über annähernd die gleiche Wanderroute ging es auch wieder zurück. Zur Schafherde gehörten auch noch zwei Hunde. Übernachtet wurde bei den Bauern. Im Elfringhauser Hügelland war das bei Zarges und auf dem Wünnerhof bei Rische. Beide Bauern wurden von Herrn Schäfer aus Medebach als äußerst gastfreundlich geschildert.

Das mit der Gastfreundschaft war natürlich nicht überall selbstverständlich. Wie überall im Leben, so gab es auch da solche und solche. Mit dem Übernachten gab es weniger Schwierigkeiten, Verpflegung gab es natürlich

nur bei besonders gastfreundlichen Leuten. Meistens gab es nur abends etwas zu essen, manchmal auch mittags. Besonders an Weihnachten wurde man gut mitverpflegt. Bei manchen Leuten ging die Gastfreundschaft so weit, dass sie den Schäfern auch die Wäsche gewaschen haben.

Fachlich ausgedrückt haben die Schafe bei den Bauern Wiesen und Weiden, Rübenfelder, Zuckerrübenfelder und Weißkohlfelder (Kappesfelder) abgehütet, sich von den Abfällen auf den Feldern ernährt. Im Raum Büderich wurden dabei schon einmal ganze Kappesfelder abgehütet, weil es sich für die Bauern nicht lohnte, den Weißkohl zu ernten. Der Lohn wäre teurer gewesen als der Erlös. Wenn ein sogenannter Besen im Feld stand – das war ein Stock mit einem Strohwisch daran – dann durfte das Feld oder die Wiese nicht abgegrast werden. Von den Bauern bekam der Schäfer auch schon einmal Verpflegung mit. Neben Brot auch Rosenkohl, den man im Rucksack transportierte und zur gegebenen Zeit kochte. Einen Kochtopf hatte man wohl auch dabei.

Neben dem Passieren der Rheinbrücke war besonders die Durchquerung des Ruhrgebietes problematisch. Nachdem der Schäfer in Herten übernachtet hatte, mussten bis zur nächsten Nächtigung in Wattenscheid-Eppendorf oder Bochum-Stiepel 35 km am Streifen in einem ziemlichen Tempo gelaufen werden, so wollten es damals die Behörden. Bei dem heutigen Verkehr ist es kaum denkbar, dass man mit einer Herde von so gewaltigem Ausmaß die verkehrsreichen Ruhrgebietsstädte überhaupt noch durchqueren darf.

Nachdem die Ruhrwiesen bei Blankenstein, Welper, Kosterbrücke nochmals abgegrast waren, ging es wieder zu Zarges ins Wodantal, von Zarges zu Rische ins Felderbachtal und wieder zu Zarges. Über Haßlinghausen, Gevelsberg, Ennepetalsperre und Breckerfeld ging die Wanderroute durchs Sauerland, und um Ostern bis Mitte April war der Heimatstandort Medebach wieder erreicht. Bis zu 10 und 15 km wurden dabei täglich zurückgelegt.

Als Anton Schäfer aus russischer Kriegsgefangenschaft heimkehrte, wollte er den Beruf eines Wanderhirten eigentlich nicht aufnehmen. Er tat es seinem alten Vater zuliebe, dem es das Herz gebrochen hätte, wenn sein Sohn sein Lebenswerk nicht fortgeführt hätte. Sein Vater hatte schon vom Großvater die Schafherde übernommen. Der Großvater hatte vor dem I. Weltkrieg über 3 000 Schafe. Sie waren auf vier Herden aufgeteilt, mit denen der Großvater und die Onkel bis nach Frankfurt gezogen sind. Ob schon zur Zeit des Urgroßvaters die Familie Schäfer eine Schafherde hatte, ist nicht bekannt.

Anton Schäfer betrieb die Schafzucht bzw. Wanderherde zehn Jahre. Nach dem Tode seines Vaters wurde die Herde an einen anderen Schäfer verkauft. Anton Schäfer stellte auf Milchwirtschaft um, wie das hier im Hügelland um diese Zeit auch gemacht wurde. Er hatte erst 12, dann 30 Kühe. Inzwischen hat er sich altersbedingt längst zur Ruhe gesetzt.



... in Bredenscheid Visite.
schuß aus der Vogelschau.

nger Notizen

Die Heberollen über die von der Westf. Landwirtschaftl. Berufsgenossenschaft v. 1. 4. 54 bis 31. 3. 1955 ausgeschrieben Mitgliederbeiträge liegen vom 22. 3. ab zwei Wochen lang zur Einsicht bei der Amtsverwalt. Hattingen-Land, Zimmer 8, aus.

bruch auf dem Obermarkt mittig den Verkehr auf der Jahm. Da man den Hydrantlähe des Bruchs abstellen der Druck auf den am Ge stark, daß hier ein munte- Straße „bewässerte“.

Dehler, der neu gewählte der FDP und Fraktionsvor-FDP im Bundestag, weilt im Ennepe-Ruhr-Kreis. Er ner Versammlung in Gevels-

führung. Der CVJM veranommenden Montag um 17.00

Opa Zarges hatte Besuch

2 junge Hirten mit 500 Schafen übernachteten in Bredenscheid

Früher besaß der heute 80jährige selbst eine Herde von 200 Schafen

Bredenscheid. Viele Jahre lang zog der fast 80jährige Opa Zarges mit seinen 200 Schafen durch die Ruhrberge und den weiteren westfälischen Raum. Bis für ihn die Schafzucht unrentabel wurde und er in den wohlverdienten Ruhestand trat. Das war vor zwei Jahren.

Seitdem ist in unserem Raum das Bild einer großen weidenden Schafherde selten geworden. Nur hin und wieder wird es wieder lebendig. So dieser Tage, als Opa Zarges unerwartet den Besuch von jungen Hirten und 500 Schafen erhielt.

Die hatten sich, als sie durch die Ruhrberge zogen, daran erinnert, daß schon ihre Väter und Großväter in Bredenscheid beim Kollegen Zarges stets eine gute Unterkunft gefunden hatten. Und die war ihnen dieser Tage, als sie mit ihrer Herde einen Gewaltmarsch von 35 km durch das Ruhrgebiet hinter sich hatten, nur zu willkommen.

Mit selbstverständlicher Gastfreundschaft wurden sie mit ihren Tieren in Bredenscheid empfangen und versorgt. Und dann saß man am bullernden Ofen beisammen und tauschte Erlebnisse, Erfahrungen und Erinnerungen aus. Und es offenbarte sich wieder einmal, mit wieviel Romantik dieser Beruf auch heute noch umgeben ist, wie eng die, die ihn ausüben, mit der Natur und ihren Schönheiten und Geheimnissen verwachsen sind.

Am anderen Morgen wurde dann Abschied genommen. Die jungen Schäfer zogen mit ihrer „Heerschar“ der Heimat, dem fernen Hessenland, zu, die sie ein halbes Jahr lang nicht mehr gesehen hatten.

Zwischen Ruhr und Ennepe notiert

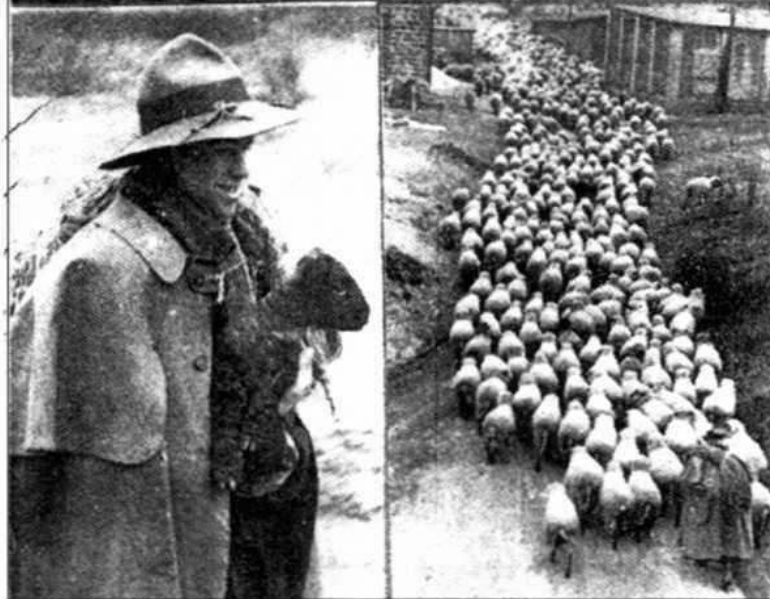
Ennepe-Ruhr. Die Jugendschöffen für die Jugendkammer und das Jugendgericht für den Amtsbezirk des Amtsgerichts Hattingen wurden ausgewählt. Die Listen über die Namen der ausgewählten Personen liegen bei den Jugendämtern der Städte Hattingen und Herbede und der Ämter Hattingen-Land und Blankenstein vom 20. bis 26. 3. aus.

Altendorf. — Unter schwerer Anklage. Ein Altendorfer Handwerkermeister wurde von der Polizei festgenommen. Er steht im dringenden Verdacht unsittlicher Handlungen. Der Mann wurde nach seiner Vernehmung entlassen.

Niederwenigern. Zur neuen Kläranlage in Niederwenigern, in der Kerbecke, wird jetzt ein Zugangsweg gebaut. Gestern haben die Arbeiter die Packlage gesetzt. Auch um das Klärbecken herum führt ein befestigter Weg. Das teilweise

Niederstüter und Bredenscheid zusammen. Ende dieser Woche in Stüter. Am kommenden Sonntag findet im Gottesdienst zu Niederstüter (Kirchsaal) um 8.45 Uhr die sogenannte Vorstellung der Konfirmanden statt. Durch ein Gespräch mit ihnen wird die Konfirmation vorbereitet.

Herbede. Interessante Aufschlüsse. Der Vorstand des Heimat- und Verkehrsvereins tagte in der Bahnhofsgaststätte der Wwe. Fränken. Die Sitzung galt der Festsetzung der Tagesordnung zur Durchführung der Jahreshauptversammlung, die am Freitag, 2. 4., um 19.30 Uhr, im Hansa-Hof, stattfindet. In der Versammlung soll u. a. auch das Jahresarbeitsprogramm des Vereins festgelegt werden, das nicht nur für die Mitglieder, sondern auch für alle Bewohner interessante Aufschlüsse erwarten läßt.



Oben: Und dann tauschte man am bullernden Ofen in Bredenscheid Erfahrungen, Erlebnisse und Erinnerungen aus. Unten: Einer der jungen Schäfer mit einem Jungtier auf dem Arm und rechts die schier endlose Schafherde.

Opa Zarges (rechts) und die Schäfer aus Medebach mit ihrer Schafherde



QUELENNACHWEIS

Archiv des BHV Elfringhausen
Zeitzeugenbefragung
Erinnerungen des Autors

ELFRINGHAUSER HEIMATSCHRIFTEN

Bisher erschienen:

- 1995: Band 1 - 16. April 1945, Schwarzer Tag im Hügelland
(vergriffen, als Kopie zu erhalten)
- 1996: Band 2 - Elfringhausen und die Hausbandweber
(1. Auflage vergriffen, 2. Auflage 1998)
- 1997: Band 3 - 100 Jahre Sparverein Elfringhausen (Friedhofsverein)
(Restbestände)
- 1998: Band 4 - Die Elfringhauser Kirchen
(Restbestände)
- 1998: Band 5 - Der Elfringhauser Landwehrverein
- 1999: Band 6 - Vom Wagnes- (Ur)wald zur Elfringhauser Schweiz
I. Teil: von der Urbesiedlung bis um 1005
(vergriffen, als Kopie zu erhalten)
- 2000: Band 7 - Die Elfringhauser Volksschule
- 2003: Band 8 - 50 Jahre SSV Preussen Elfringhausen
(Jubiläumsschrift)
- 2004: Band 9 - Auf den Spuren der Vergangenheit
- Die Selbstversorgerbetriebe -

In Vorbereitung:

- 60 Jahre Freiwillige Feuerwehr - Löschzug Elfringhausen
(Jubiläumsschrift) · geplant 5/2004
- Auf den Spuren der Vergangenheit
- Von den Trampelpfaden zum Wege- und Straßenbau -
(geplant 10/ 2004)
- Vom Wagnes- (Ur)wald zur Elfringhauser Schweiz
II. Teil: Die Höfe des Elfringhauser Hügellandes
in der Isenberger Vogteirolle von 1220

H · G · S

CAFÉ - RESTAURANT

HAUS *Bärwinkel*

Seit über 40 Jahren in Familienbesitz

Das Haus mit dem besonderen Ambiente, mitten im Herz der Elfringhauser Schweiz. Wir bieten hervorragenden Komfort und Service, bergische Küche und Feinschmecker-Spezialitäten, gepflegte Getränke sowie die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Kuchenauswahl aus eigener Herstellung.
Gesellschafräume bis ca. 50 Personen.
Von unserer Sonnenterrasse genießen Sie die landschaftlich reizvolle Umgebung.

Auf Ihren Besuch freuen sich

Dirk und Monika Bärwinkel
Höhenweg 38
45529 Hattingen-Oberelfringhausen
Tel.: 0 20 52 / 21 56
Fax: 0 20 52 / 37 75



www.hausbaerwinkel.de

Durchgehend geöffnet ab 11 Uhr - Montag und Dienstag: Ruhetag
Für Mittags und Abends Tischreservierungen erbeten.

**WIR ENGAGIEREN UNS, DAMIT DIE
ZUKUNFT UNSERER KINDER
NICHT IN DEN STERNEN STEHT.**

Die Zukunft des Standorts Deutschland entscheidet sich in den Regionen. Dort, wo die Menschen leben und arbeiten. Mit der Initiative "Standort: hier" engagieren wir uns für eine dynamische Wirtschaftsentwicklung vor Ort. Und damit zugleich für die Verwirklichung der persönlichen Perspektiven jedes Bürgers. Mehr Informationen erhalten Sie bei uns.

Sparkasse Hattingen 

"Standort: hier" – Die Initiative der Sparkasse
für Menschen und Wirtschaft in der Region.