Wie unsere Vorfahren über den Winter kamen

von Paul Hesener

Unsere Vorfahren lebten in einem kleinen, bescheidenen Häuschen. Etwas Grund und Boden war irgendwann einmal geerbt worden, gerade groß genug für einen Garten und ein paar Felder zum Halten von 1 bis 2 Schweinen und vielleicht einer Kuh oder von ein paar Ziegen. Ein kleiner Stall war an das Wohnhaus angebaut, und im eingezäunten Hof liefen einige Hühner herum.

Die Männer arbeiteten für einen geringen Lohn als Tagelöhner beim Bauern oder im Wald oder aber in einem der frisch angesiedelten Industriebetriebe wie Kalkwerk oder Walzwerk. Die Mütter widmeten sich ganz dem Haushalt, den zahlreichen Kindern und dem Vieh im Stall und halfen ihren Männern im Garten und auf dem Feld. Der Lohn, den die Männer mit nach Hause brachten, reichte gerade für die notwendigsten Anschaffungen wie Schuhe und Kleidung und andere Dinge des täglichen Lebens, die nicht auf eigener Scholle erwirtschaftet werden konnten.

Im Sommer und im Herbst lieferte der Garten ausreichend Gemüse für die Küche. Roggen fürs Brotmehl sowie Hafer und Gerste fürs Vieh waren geerntet und lagerten auf dem Dachboden. Der letzte Winkel war mit Heu und Stroh für den langen Winter vollgestopft. Es wurden soviel Kartoffeln angebaut, wie der Kartoffelkeller aufnehmen konnte, so daß es für die Familie bis zur Ernte der Frühkartoffeln im nächsten Jahr reichte und das Vieh auch noch etwas abbekam. Die sogenannten „Schweinekartoffeln“ wurden schon bei der Kartoffellese separat aufgesammelt und im Keller getrennt gelagert. Auf den Kartoffeln lagen die Steckrüben, die in den Wintermonaten regelmäßig als Gemüse oder Salat auf den Tisch kamen. Möhren verwahrte man mit leichter Erde oder Sand vermischt in einer Holzkiste. Dort blieben sie haltbar bis in den nächsten Frühsommer. Für Runkeln war im Keller kein Platz mehr. Für sie wurde im Garten eine frostsichere Miete angelegt, eine meist kreisrunde Grube von ca. 40 cm Tiefe, ausgelegt mit Stroh. Dahinein kamen die Runkeln. Abgedeckt mit Stroh, darauf eine dicke Erdschicht und obendrauf dichtes Tannenreisig, so überdauerten die Feldfrüchte ohne Frostschäden auch harte Winter.

Im Winter war das selbstgemachte Sauerkraut eine Bereicherung für jeden Küchenzettel. Die geputzten und gewaschenen Weißkohlköpfe wurden mit der „Kappesschabe“, die im Herbst als Leihgerät von Haus zu Haus weitergereicht wurde, kleingeschnitten und unter Zugabe von Salz und Wacholderbeeren in einem großen runden oder viereckigen Tongefäß oder aber in einem Holzfaß eingestampft. So wurde durch Gärung aus Weißkohl schmackhaftes und haltbares Sauerkraut, das roh gegessen werden konnte oder gekocht auf den Tisch kam.

Häufig stand neben dem Sauerkrautfaß ein kleineres „Tondüppen“ mit Faßbohnen, geschnittenen Stangenbohnen, ähnlich wie Sauerkraut für den Winter haltbar gemacht. Wegen des strengen Geruches nicht jedermanns Geschmack!

Ein beliebtes Gemüse im Hausgarten war der Grünkohl, der absolut winterfest war und erst nach dem ersten Frost, mit geräucherter Mettwurst aus eigener Schlachtung gekocht, ausgezeichnet schmeckte. Er mußte im Winter manchmal unter dem Schnee ausgegraben und aufgetaut werden, bevor er in der Küche verarbeitet werden konnte.

Zu jedem Haus gehörten auch ein paar Obstbäume, meistens selbst gepfropft auf wilde Stämme des einheimischen Waldes. Die im kühlen Keller auf Wandregalen gelagerten Äpfel blieben lange frisch und waren Weihnachten noch eine Bereicherung für jeden Weihnachtsteller.

Aus Zwetschgen, die bevorzugt auf dem Grensing und an der Helle wuchsen, kochte man ein köstliches Pflaumenmus, das im Winter bei den Kindern als Brotaufstrich geschätzt war.

Rübenkraut war ein beliebtes Süßungsmittel für alle möglichen Speisen. Auf Schmalzbroten schmeckte es auch sehr gut. Freilich war die eigene Herstellung recht aufwendig und die Zuckerrübenernte auf unseren sauerländischen Böden manchmal recht kärglich. Bei ungünstigem Wetter blieben die Zuckerrüben klein und hatten einen niedrigen Zuckergehalt.

Selbstgefütterte Schweine lieferten das Fleisch für den Winter. Kühlschrank und Gefriertruhe waren noch nicht erfunden, deshalb konnten die Hausschlachtungen nur in der kalten Jahreszeit durchgeführt werden. Ab Mitte November hingen die ersten Schweine auf der Leiter, und die Hausschlächter gingen von Haus zu Haus und hatten alle Hände voll zu tun. Sie betrieben das Schlachten im Nebenberuf, manchmal schon morgens um fünf, bevor sie zur „Schicht“ gingen. Zum Schweineschlachten gehörten 4 Personen, der Schlächter, eine kräftige Hilfskraft - meistens der Hausherr, die Frau des Hauses zur Bereitung des heißen Wassers und zum Blutrühren und schließlich der Leuchtejunge.

Das „Opfer“ wurde mit einem Strick am Schweinepirk[1] festgebunden, durch einen Schlag auf den Kopf betäubt und durch einen geübten Stich in die Halsschlagader getötet. Nichts für schwache Nerven! Das Blut wurde in einer Schüssel aufgefangen, bis zum Erkalten gerührt und später bei der Herstellung von Blutwurst, Kröse[2] und Panhas[3] verarbeitet.

Mit viel heißem Wasser, das im „Kuhpott“[4] bereitgehalten wurde, reinigte der Schlachter das Schwein und entfernte die Borsten mit dem Schrapphorn, so hieß das hornartige Schabeinstrument. Eine schwierige Aufgabe hatte bei dieser Prozedur der Leuchtejunge. Er mußte mit seiner „Tranfunzel“, meistens einer Petroleumlampe, ständig Messer und Schelle des Schlachters folgen. Dabei handelte er sich trotz aller Bemühungen immer wieder Schelte des Schlachters ein. Mit Hilfe eines Krummholzes (Krummel) wurde das Schwein auf eine Leiter gebunden und diese dann mit großer Anstrengung an der Hauswand aufgerichtet.

Früher legte jeder seine Ehre darein, ein möglichst schweres und fettes Schwein zu schlachten. So waren Schweine mit 3 Ztr. Gewicht und einer Speckdicke von 5 bis 8 cm keine Seltenheit.

Dieses Bild von der Hausschlachtung mit einem auf der Leiter hängenden Schwein werden die älteren Leute heute noch in Erinnerung haben, denn die eigene Schlachtung war bis in die schlechten Jahre nach dem zweiten Weltkrieg im Dorf noch üblich.

Wenn das Schwein lange genug „abgehangen“ und gut durchgekühlt war, und der Schlachter seine normale Schicht verfahren hatte, ging es weiter. Das Schwein wurde von der Leiter abgeschnitten, mit Unterstützung des Nachbarn ins Haus getragen und auf dem stabilen Küchentisch geschickt zerteilt. Hin und wieder stellte man dabei fest, daß das Schwein nicht mehr ganz komplett war. Dann hatten Nachbarsburschen die „Lümmerkes“[5] herausgeschnitten oder den Schwanz abgeschnitten. Was als harmloser Jux gedacht war, wurde vom Hausherrn aber oft übel vermerkt.

Nahezu alles vom Schwein wurde verwertet: Die Innereien kamen in die Wurst. Der Magen diente als Schwartemagen. Das Fett wurde ausgelassen und zu Schmalz, Griebenschmalz und Apfelschmalz verarbeitet. Die ausgelassenen Grieben waren, warm aufs Brot gelegt, eine Delikatesse. Schnauze, Ohren, Schwanz und Pfötchen ergaben eine köstliche Sülze. Aus Fleischbrühe, Gerstengrütze und Blut zauberten die Wurstefrauen eine delikate Kröse und aus Wurstebrühe, Buchweizenmehl, Blut und Speckwürfel Panhas, der, in der Pfanne geröstet, gut schmeckte und für den Winter eingeweckt werden konnte. Und schließlich bekam Opa aus der Blase einen neuen Tabaksbeutel.

Am Schlachttag gab es abends für die ganze Familie einen deftigen „Schweinehack“[6] und Bratkartoffeln.

Der Wurstetag war immer ein aufregender Tag. Meistens war die Hausfrau perfekt im Wursten. Oft kam aber auch geübte Hilfe aus Verwandtschaft oder Nachbarschaft dazu. Die Verantwortung beim Wursten war groß, hing doch vom Gelingen die Versorgung der Familie im Winter weitgehend ab. So wurde auch das Präparieren der Schinken mit äußerster Sorgfalt betrieben. Die Schinken kamen zuerst ins Salzfaß, wo sie mehrere Wochen lagerten und regelmäßig mit Salzlake übergossen wurden. Abgewaschen und mehrere Tage getrocknet, kamen sie dann 6 bis 8 Wochen „an den Rauch“.

Nicht jedes Haus hatte eine eigene Räucherei. Manchmal stellten Nachbarn freie Kapazität in ihrer Räucherkammer zur Verfügung. Andere brachten Schinken, Speck und Würste zum „Stellmachers Johann“[7], der über seiner Werkstatt mit buchenem Abfallholz eine große Räucherei betrieb. Auch die Würste bekamen durch das Räuchern eine Haltbarkeit von mehreren Monaten. Der im November hergestellte Schwartemagen wurde in der Regel erst Ostern, Pfingsten oder Schützenfest angeschnitten und schmeckte dann vorzüglich.

Wie gut man früher durch den Winter kam, hing also weitgehend von einer guten Ernte, dem eigenen Fleiß und großer Erfahrung und Geschicklichkeit ab. In jedem Fall aber war enorm viel Arbeit mit der Vorsorge für den Winter verbunden, und wir können unseren Vorfahren nachempfinden, wenn sie nach all der Plagerei erleichtert sagten: „Sou, niu lot en Winter kummen!“

Anmerkungen:

1 Pferch
2 hergestellt aus Gerstengrütze, Blut und Fleischbrühe, in der Pfanne erwärmt eine beliebte Beilage zu Bratkartoffeln
3 hergestellt aus Buchweizenmehl, Speckwürfeln, Blut und Wurstebrühe, in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten eine gut schmeckende Beilage
4 Ofen, speziell zur Bereitung von Viehfutter, auch „Schweinepott“
5 Schweinelendchen
6 Hackbällchen
7 Stellmacher Johann Schneider, Ahauser Straße

Anleitung zur Herstellung von Blutwurst und Leberwurst aus einem nahezu 200 Jahre alten Haushaltsbuch[1]

Nehmt die Leber, Lunge, Herz, Zunge, Wammen oder Bauchfleisch und Nieren von einem oder mehreren Schweinen, kocht alles in einem großen Topf in Wasser und Salz; schäumet es gut; die Wammen laßt nicht zu weich werden, sondern nehmt sie heraus und laßt sie kalt werden; die Leber muß auch nicht zu lange kochen; die Lunge hackt man, die Leber wird, wenn sie kalt abgeschält ist, auch gehackt, desgleichen das Herz, abgezogene Zunge und Nieren. Die Schwarte schneidet man großwürflich, thut hierauf alles in eine Multe, nebst Salz, gestoßenem Pfeffer, Gewürznäglein, englisch Gewürz, getrocknetem Majoran, und reibt selbigen durch einen Durchschlag, daß die Stengel zurückbleiben; gießt das Fett und auch von der Brühe, worinnen es alles gekocht ist, warm, aber nicht zu heiß dazu, daß es aber nicht zu dünne wird; rührt es gut durcheinander und gießt zuletzt von dem Schweineblut durch einen Durchschlag etwas mehr als Brühe dazu, dann schmeckt, ob ihm noch Gewürz oder Salz fehlt; rührt alles gut durcheinander und füllet die Blutwurst in die krausen weiten Därme, welche man nicht sehr lang schneidet. Meist den vierten Theil laßt davon ledig, und kocht sie ganz langsam in einem gräumigen Kessel. Wenn sie gahr sind, nehmet sie behutsam heraus, und legt sie auf Stroh, daß sie abrauchen; die dicksten nehmet, wenn sie noch warm sind, legt sie auf einen Tisch, darauf wieder ein Brettchen, und beschweret sie, laßt sie eine Nacht liegen, und hänget sie in Rauch auf und laßt sie etliche Tage darin hängen, aber auch nicht zu hart trocknen, dann gebet sie kalt zu Tische, nebst Senf. Die anderen dünneren Würste kann man auf dem Roste braten, auch in Linsen- oder Erbsensuppe legen, daß sie warm werden, und darin zu Tische geben.

Gute Leberwurst, so auch kalt zu essen.

Nehmet fettes und mageres Schweinefleisch, kocht es, aber nicht zu weich; wenn es kalt ist schneidet es klein würfelicht; die Leber wird nur stark aufgewellet und gehackt, thut es beides zusammen, nebst Salz, Majoran, gestoßenem Pfeffer, und etwas von der fetten Brühe, darin das Fleisch gekocht ist, stopfet es in die fetten Därme, und kocht sie gahr. Man kann sie zwar auf dem Rost braten, aber kalt schmecken sie am besten. Wer ein Liebhaber von Zwiebeln ist, der kann selbige in Stücken schneiden, in der Fleischbrühe etwas kochen und mit der Leber zusammen hacken.

1) im Besitz der Familie Richard, Milstenau

Schönes Pflaumenmus zu kochen. [1)]

Man nimmt hierzu Pflaumen, die nicht roth, sondern recht süß sind, und davon sich die Kerne gut lösen, bricht die Kerne heraus, und thut die Pflaumen nach und nach in den Kessel, worin sie mit einer Muskelle beständig gerührt werden, und immer im Kochen bleiben müssen. Man muß aber dabei das Mus öfters mit einem Löffel von der Seite des Kessels losmachen. sonst geht viel Mus verloren; auch muß beständig auf dem Grunde gerührt werden, damit es nicht anbrennt. Wenn es 3 Stunden gekocht hat, so nimmt man zu 3 Körben voll Pflaumen oder Zwetschgen einen Handkorb voll reifen Flieder oder Hollunderbeeren. Der Flieder wird von den Stielen gepflückt und in einem messingenen Kessel heiß gemacht, bis die Beeren aufspringen; dann wird der Saft durch einen leinenen Beutel gedrückt, der nicht zu dick ist, und dieser Saft wird zu den Pflaumen hinzugegossen. Sodann thut man 2 Loth[2] *gestoßene Näglein*[3] *hinzu, ein halb Pfund getrocknete und in Stückchen geschnittene Zitronenschale, und 3 Schock*[4] *welsche Nüsse*[5] *nebst der grünen Schale. Die grüne Schale der Nüsse wird mitgekocht. Es muß 10 Stunden kochen; doch muß man sich nach den Pflaumen richten, damit es gehörig steif, jedoch nicht allzusteif werde, sonst verliert es seine Annehmlichkeit.*

In Steintöpfen hält es sich hernach am besten; hat man aber dergleichen nicht, so nimmt man neue irdene Töpfe, die vorher ausgekocht werden müssen. Diese Töpfe kann man immer zum Muse aufbehalten. Wenn das Mus aus dem Kessel gehoben wird, so muß man das Feuer zurückziehen, und das Mus sehr geschwind in die Töpfe thun, auch während des Einthuns das übrige immerfort rühren, sonst brennt es leicht an. Die Töpfe muß man gehäuft voll thun, und daher auch etwas rütteln, daß es fest werde. Soll es sich gut erhalten, so macht man die Töpfe oben recht gerade, und gießt einen Boden von Talg oder Pech darüber. Will man aber nicht viel Mühe haben, so legt man einen eisernen Deckel auf die Töpfe, und thut glühende Kohlen darauf, daß das Mus oben eine Rinde bekomme. Es hält sich auf diese Art zwar auch gut, allein auf die beiden ersten Arten noch besser und länger.

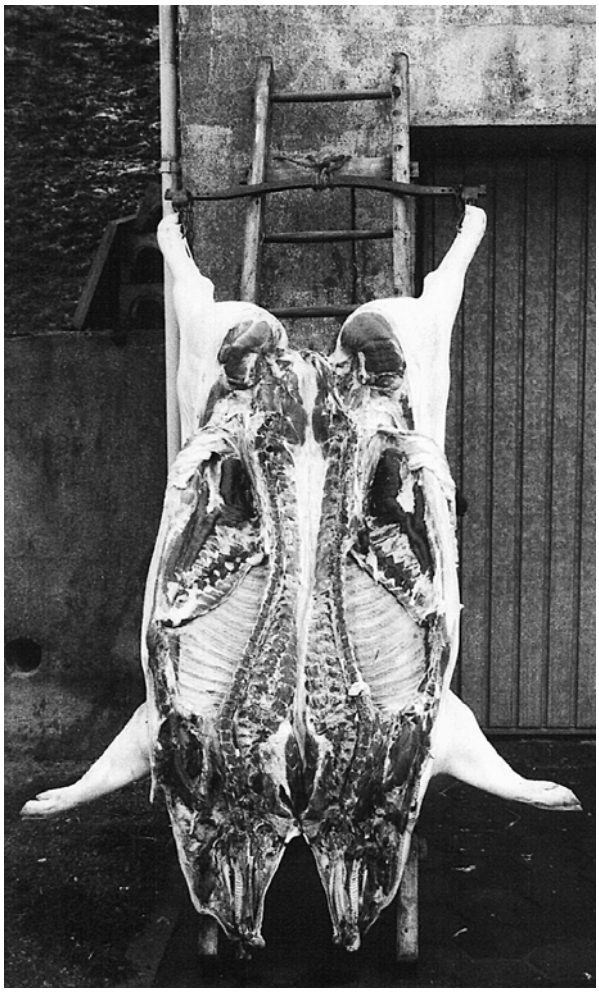
Noch schöner wird das Mus, wenn man die ausgeschnittenen Pflaumen, ehe sie in den Kessel gethan werden, mit einer Krautstampfe, in einem Fasse stampft, dabei man sich aber sorgfältig hüten muß, daß keine Kerne mit in das Faß kommen; sodann die gestampften Pflaumen nach und nach in den Kessel schüttet und den Fliedersaft sogleich mit hinzugießt. Die Fliederbeeren kann man daher Tages zuvor in

einem kleinen Kessel heiß werden, den Saft durch einen Beutel ringen und noch 2 Stunden für sich allein kochen lassen. Setzt man den ausgedrückten Saft in eine Grude[6] *und läßt ihn 3 Stunden darin kochen, damit er etwas dick werde, so ist es noch besser. Wenn nun das Mus eine Stunde so gekocht hat, so thut man die Näglein, trockene Zitronenschale, und etliche Stücke ganzen Ingwer hinzu, wie auch die grüne Schale von den Nüssen, läßt es ferner kochen, und rührt es fleißig um, besonders auf dem Boden. Die Nüsse selbst thut man etwas später hinzu, doch so, daß sie wenigstens 2 Stunden noch mitkochen können. Das Mus von gestampften Pflaumen wird nicht nur feiner, sondern auch früher steif. Man erspart sich also Zeit und Holz. Auch hält es sich, wenn es recht steif gekocht ist, sehr gut, zumal wenn man Talgdeckel über die Töpfe gießt.*

Man kann auch in das Mus, wenn es kalt ist, schöne sauber abgewischte Pflaumen mit den Stielen dazwischen schichten, dann wieder Mus darüber thun und wieder Pflaumen u.s.f. bis der Topf voll ist. Diese Pflaumen schmecken recht schön, wenn sie eine Weile in dem Muse gestanden haben; so lange aber hält sich das Mus nicht, als das, wo keine ganzen Pflaumen darin sind, daher muß ein solcher Topf, worin Pflaumen sind, bald verbraucht werden.

Anmerkungen:
1 Aus einem 200 Jahre alten Haushaltsbuch, das sich im Besitz der Familie Richard, Milstenau befindet.
2 altes Gewichtsmaß = 1/32 Pfund
3 Gewürznelken, getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaums
4 altes Zählmaß = 60 Stück
5 grüne Walnüsse
6 glühende Asche von verbranntem Stroh

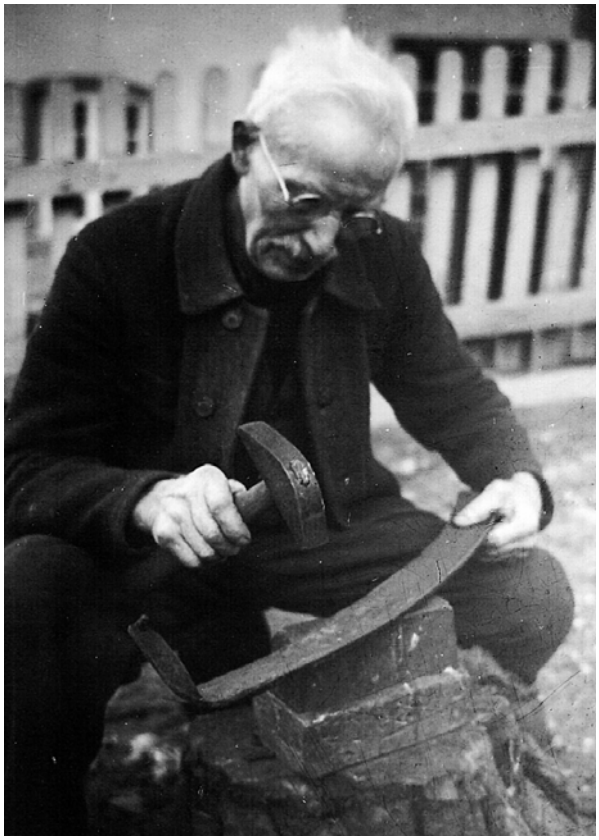
"Die Kuh des kleinen Mannes, störrisch wie eine Ziege."



Hausschlachtung, früher in fast allen Häusern üblich.

Bilder aus der Landwirtschaft

... beim Säen



... beim Sensedengeln

Weizenfeld oberhalb von Sange – Der Weizen ist gemäht, zu Garben gebunden und zum Trocknen aufgestellt.-

Roggenernte am Dahm im heutigen Staugebiet des Ahauser Stausees.

Das Korn, für das in der Scheune oder auf dem Hausboden kein Platz mehr ist, wird darußen auf dem Felde in eine "Miete" gestapelt und erst im Winter zum Dreschen eingefahren.

Heuernte am Sanger Bach.

Anfangs des 2. Weltkrieges besannen sich die NS-Machthaber darauf, daß die Bauern im Sauerland früher Flachs angebaut hatten, um selbst Leinen herzustellen. Sie veranlaßten deshalb die Bauern im Zuge der Kriegswirtschaft wieder Flachs anzubauen. Das Bild zeigt ein Flachsfeld oberhalb von Sange. Die Oberklasse Mädchen mit Lehrerin Peterkes ist zum Flachsrupfen abkommandiert.