



Roswitha Gruber

Der Duft nach Heu

Großmütter erzählen



BRUNNEN

Roswitha Gruber

Der Duft nach Heu

Großmütter erzählen

Vorwort

Es ist schon einige Jahre her, da habe ich mir von vielen Großmüttern aus ihrer Kindheit und Jugend berichten lassen. Daraus sind drei Bücher entstanden, mit dem Titel bzw. Untertitel »Großmütter erzählen«.

Noch heute erfreuen sich diese Bücher großer Beliebtheit, was ich durch zahlreiche Rückmeldungen per Brief, E-Mail oder Telefon erfahre. Da die Leute durchweg den Wunsch anhängen: »Ich würde zu gern weitere solcher Geschichten lesen«, habe ich mich entschlossen, einen vierten Band zu verfassen.

Diesmal kommen Frauen zu Wort, die zwischen 1905 und 1934 geboren sind. Es sind Frauen, die ihre Kindheit in der Großstadt, in einer Kleinstadt oder auf dem Lande verbracht haben und aus verschiedenen Regionen Deutschlands, Österreichs, der Schweiz und Luxemburgs kommen. Ihnen allen ist aber gemeinsam, dass ihr Leben durch die beiden Weltkriege in irgendeiner Weise beeinflusst wurde.

Obwohl sie aus sehr unterschiedlichen sozialen Verhältnissen stammen, haben die Frauen weitere Gemeinsamkeiten: Gehorsam, Fleiß und Sparsamkeit waren die Tugenden, die man allen beigebracht hatte und die sie ihr Leben lang beibehielten.

Mit diesem Buch möchte ich Ihnen aber nicht nur Unterhaltung bieten, ich sehe es auch als geschichtlichen Rückblick. Den jungen Leuten möchte ich

vermitteln, wie die Menschen in einer Zeit gelebt haben, die noch gar nicht so weit zurückliegt. Ich möchte ihnen die Sitten, Gebräuche und Lebensbedingungen ihrer Groß- und Urgroßmütter vorstellen und damit aufzeigen, dass diese, obwohl sie noch ohne elektrisches Licht oder Wasserleitung, ohne Telefon oder Fernseher, ohne Computer oder Tablet-PC auskommen mussten, durchaus zufriedene Kinder waren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude
beim Lesen
Roswitha Gruber

Ein Wildfang wird gezähmt

Irma, Jahrgang 1930, aus Schweinberg/Nordbaden

Das Dorf, aus dem ich stamme, war damals ein reines Bauerndorf mit etwa 600 Einwohnern. Es bestand aus einigen größeren Landwirtschaften und vielen kleineren. Unser Anwesen muss für die damalige Zeit ein recht großes gewesen sein, und wir müssen zu den wohlhabenderen Leuten im Dorf gezählt haben. Denn ich erinnere mich, dass in meiner frühen Kindheit oft »arme Leute« aus dem Dorf kamen, um bei uns als Tagelöhner zu arbeiten. Die Frauen halfen im Haushalt und die Männer auf dem Feld. Dort brauchte man viele fleißige Hände, da es noch so gut wie keine Landmaschinen gab. Wir besaßen lediglich eine altersschwache Dreschmaschine. Die war so einfach konstruiert, dass sie das ausgedroschene Stroh lose wieder ausspuckte. Daher war man genötigt, es mühsam von Hand zu Ballen zusammenzubinden.

Aber ab Mitte der Dreißigerjahre kam jedes Jahr eine große Dreschmaschine ins Dorf, die war schon ganz modern. Sie arbeitete wesentlich schneller als unsere, und bei ihr kam das Stroh bereits gebündelt wieder heraus. Für zwei bis drei Tage arbeitete diese Maschine auf unserem Hof, dann fuhr sie weiter zum nächsten Bauern.

In unserer Gegend baute man hauptsächlich Roggen, Weizen, Hafer und Dinkel an. Auf unserem steinigen, kalkhaltigen Boden gedieh der Dinkel besonders gut; daraus wurde Grünkern gemacht. Solange er noch nicht voll ausgereift war – wenn man die Körner quetschte, mussten sie im Innern noch milchig sein –, wurde er mit der Sichel geschnitten, nicht mit der Sense. Dinkel wurde auch nicht gedroschen. Die Körner wurden mittels einer Reffe aus den Ähren gedrückt. Das war ein etwa ein Meter breites Gerät mit dreieckigen Eisenzacken, eine neben der anderen auf einer Holzleiste montiert. Büschel für Büschel wurde der Dinkel per Hand durch die Eisenzähne gezogen, so dass die Körner in die darunterstehende Kiste fielen. Das haben meine Eltern so gemacht, vor ihnen ihre Eltern und davor schon deren Eltern. Es handelte sich also um eine ganz alte überlieferte Technik.

Anschließend wurden die Körner auf die Darren – vielleicht drei Meter breite und fünf bis sechs Meter lange Eisenbleche – geschüttet. Unter diesen entfachte man Feuer, um die Körner zu trocknen. Da diese Bleche rundum offen waren, konnte die Feuchtigkeit ungehindert abziehen. Es gab lediglich als Regenschutz ein Dach darüber, das auf vier Eisenpfosten ruhte. Drei bis vier Stunden dauerte es mindestens, bis der Dinkel gedörrt war. Von der Darre wanderte er in die Mühle. Genauer gesagt, er wurde vom Müller aus dem Nachbardorf abgeholt, in unserem Dorf gab es nämlich keine Mühle. Durch den Nachbarort floss ein etwas größerer Bach, der so reichlich Wasser führte, dass er eine Mühle antreiben konnte. Das hätte unser bescheidener Bach nicht geschafft.

Mit seinen zwei Rössern und einem Wagen hinten dran zockelte der Müller von Dorf zu Dorf, sammelte die Säcke mit Getreide ein und brachte später das Mehl dafür zurück.

Dinkel konnte man vielseitig verwenden: Einen Teil ließ man fein, einen anderen Teil grob mahlen. Eine Grünkernsuppe von grobem Mehl, mit einem Stück Rauchfleisch darin, war nicht nur für uns Kinder eine Köstlichkeit. Heute noch esse ich sie gern; erst gestern habe ich wieder eine Grünkernsuppe gekocht, als zwei meiner Enkel mich besuchten. Welche Freude, zu sehen, wie die beiden Buben gefuttert haben!

Aus dem feiner gemahlenen Grünkern stellte man Grünkernküchli her. Zuerst weichte man das Mehl in Wasser ein, damit es schön aufquoll, dann gab man Eier, etwas Salz und Weizenmehl hinzu, verknetete alles zu einem Teig, formte runde Küchlein und backte sie in der Pfanne, ähnlich wie Kartoffelpuffer (Kartoffelpfannkuchen).

Auch beim Brotbacken wurde immer ein Teil Grünkernmehl dazugegeben. In unserer Küche stand ein großer Ofen, oben befand sich eine Eisenplatte mit herausnehmbaren Ringen, die als Kochherd diente. Darunter befand sich der Backofen, bestehend aus zwei Etagen; in jede passten sechs große Brote. Seitlich befand sich ein Wasserschiff, sodass man jederzeit warmes Wasser vorrätig hatte. Alle acht bis zehn Tage mussten zwölf Laibe Brot gebacken werden, denn von dem Brot aßen ja auch die Frauen mit, die bei uns im Haushalt halfen, und deren Kinder, die oft zu den Mahlzeiten bei uns erschienen.

Kurz bevor der neue Dinkel geerntet wurde, verkaufte man den Rest vom Vorjahr. Das war stets eine schöne Einnahmequelle.

Daran, dass in meinem Elternhaus die ersten Wasserleitungen verlegt wurden, kann ich mich noch erinnern, da muss ich gut drei Jahre alt gewesen sein. Vorher hatte man das Wasser mit großen »Stützen« von unserem Brunnen geholt, aus dem sich das halbe Dorf mit Wasser versorgte. Ein zweiter Brunnen versorgte die andere Hälfte der Einwohner. Die Stützen, die man nutzte, bestanden aus Blech. Man muss sie sich ähnlich vorstellen wie die Butten, welche die Winzer heute noch auf dem Rücken haben, um die Trauben aus dem Weinberg zu tragen. Mit diesen Stützen wurde das Wasser in die Küche gebracht und in den dort befindlichen, großen runden Holzbotich geschüttet. Diesen Bottich behielt man ständig im Auge, damit das Wasser nie zur Neige ging. Mit einem kleinen Holzfass konnte man bei Bedarf etwas aus dem Bottich schöpfen – das ist die früheste Erinnerung, die ich habe. Der Dorfbrunnen hatte eine Pumpe, mit der man Wasser nicht nur in die Stützen pumpte, sondern auch in den davor stehenden Trog, der als Viehtränke diente. Einmal täglich trieb jeder sein Vieh dorthin, damit es sich vollsaufen konnte. Die beiden Brunnen waren sehr tief und sind nie versiegt, selbst in den trockensten Sommern nicht.

Nachdem die Wasserleitung gebaut war, gestaltete sich das Leben natürlich viel angenehmer und bequemer. Bald wurde auch die Feldarbeit einfacher. Im Jahre 1936 kaufte mein Vater eine Landmaschine,

als Erster im Dorf! Diese diente zum Mähen des Getreides und des Grases, eine enorme Erleichterung gegenüber dem Mähen mit der Sense. Allerdings nahm sie uns nicht die Mühe des Garbenbindens oder des Heuwendens ab, und auch nicht das Aufladen.

Wie alles in der Welt hatte auch das Aufkommen der Landmaschinen seine Vor- und Nachteile. Auf der einen Seite entlastete es die Feldarbeiter, die sonst schwer schuften mussten, andererseits machte es viele Kleinbauern »brotlos«, denn die großen Bauern brauchten von da an nicht mehr so viele Hilfskräfte. Nur wenige von diesen fanden ein neues zusätzliches Einkommen in den nahe gelegenen Steinbrüchen. Zum Glück entstanden aber kurz darauf in der Umgebung einige Fabriken, die neue Arbeitsplätze boten. Da viele Leute nur nach Dienstschluss ihre kleinen Betriebe bewirtschaften konnten, wurden sie »Feierabendbauern« genannt.

Die ganze Technisierung in der Landwirtschaft habe ich genauestens verfolgen können, das Einsetzen neuer Maschinen ging ja in rasantem Tempo weiter. Man kann sagen, eine Tradition vieler Jahrhunderte ist innerhalb weniger Jahrzehnte völlig umgekrempelt worden. Mein ältester Bruder, der eigentlich dafür vorgesehen war, unseren Betrieb zu übernehmen, heiratete in einen Aussiedlerhof ein, den er in technologischer Hinsicht immer wieder auf den neuesten Stand brachte. Sein Sohn hat diese Entwicklung weitergeführt und besitzt heute einen sehr modernen Bauernhof mit viel Vieh. Fast alles ist heutzutage computergesteuert. In Deutschland schreitet

die Entwicklung hin zu solchen Betrieben jedoch nach wie vor eher langsam voran. Es ist für mich noch immer unfassbar, dass sich diese Entwicklung innerhalb einer einzigen Generation vollziehen konnte.

Da meine Eltern immer genügend Helfer hatten, musste ich bis zum Kriegsausbruch nie irgendwie mitarbeiten. Soweit ich zurückdenken kann, besuchte ich den Kindergarten. Der Tagesablauf dort war natürlich ganz anders als heute: Unser Kindergarten war eine reine »Aufbewahrungsanstalt«. Die Bauern waren jedoch froh, dass sie ihre Kinder morgens dort »abgeben« konnten, damit diese den ganzen Tag über »aus den Füßen« waren. Dennoch empfand ich die Jahre dort als eine sehr schöne Zeit. Der Kindergarten wurde von Ordensschwestern geleitet, die sich uns gegenüber sehr gütig verhielten.

Ab Ostern 1937 besuchte ich unsere kleine Dorfschule, in der es zwei Lehrer gab. Der Jüngere von ihnen unterrichtete die ersten vier Jahrgänge, der andere die Oberstufe. Als schon kurz nach Kriegsausbruch der jüngere Lehrer eingezogen wurde, musste sein Kollege achtzig bis neunzig Kinder gleichzeitig unterrichten. Da diese gar nicht alle in einen Raum passten, beließ er sie in den beiden Klassensälen, zwischen welchen er hin- und herpendelte. Während er die eine Gruppe unterrichtete, musste die andere Stillarbeit machen. Die Unterstufe wurde von einem zuverlässigen Schüler der vierten, die Oberstufe von einem der achten Klasse beaufsichtigt. Wenn es dennoch mal laut geworden ist, kam der Lehrer herübergelaufen wie ein Donnergott. Dann war es gleich

wieder mucksmäuschenstill, und wir saßen da, als könnten wir kein Wässerchen trüben.

Unsere Mutter hat uns sehr sozial erzogen. Sie lehrte uns, gut zu den Armen zu sein und mit ihnen zu teilen. Wenn wir beispielsweise geschlachtet hatten, mussten wir in einige Häuser Wurstsuppe und ein paar Würste bringen. Die Kinder derjenigen, die bei uns arbeiteten, lud meine Mutter immer wieder zum Essen ein. Die Kleinen saßen dann zwischen uns in dem großen Wohnzimmer um den langen Tisch mit der Eckbank. Mutter ermahnte uns stets, dass wir uns nichts darauf einbildeten, bessergestellt zu sein. »Wir gehören alle zusammen«, höre ich noch heute ihre Worte. »Wir sind alle gleich viel wert, und dafür, dass wir mehr haben als andere, müssen wir dankbar sein. Das ist kein Grund, auf andere herabzusehen.«

Auch in der Schule wurde diese Erziehungslinie vertreten. Unsere Lehrer achteten ebenfalls darauf, dass es zwischen den Kindern keine »Klassenunterschiede« gab. Weil ich so erzogen worden bin, versuchte ich später, auch meinen Kinder diese Werte beizubringen: Sie halfen von klein auf im Haushalt mit, nach dem Motto »Früh übt sich«. Sie sollten alles von Grund auf lernen – abgesehen davon, dass man in einer Familie mit sieben Kindern Hilfe gut brauchen kann. Dabei machte ich nie einen Unterschied zwischen Jungen und Mädchen. Meine Söhne mussten genauso abspülen, staubwischen und putzen wie ihre Schwestern. Einmal bin ich arg mit meinem Schwiegervater aneinandergeraten. Als er