



Über Sitten, Gebräuche und wirtschaftliche Verhältnisse früherer Zeiten

Aus „Haus- und Heimatfreund“ – Geschichten und Bilder aus dem Lande an Erft und Niers
von Joseph Bremer

1928 Bonifacius-Druckerei, Paderborn

Im Frühjahr erschienen die Reoler, die das Möhren- und Flachsland tief umgruben. Am Palmsonntag gingen die Knechte, die mit dem Geschick und den Angelegenheiten der Dienstherrschaft eng verwachsen waren, auf das Feld und steckten ein geweihtes Palm- oder Buchsbaumreis auf die junge Saat, damit auch ihr der kirchliche Segen zuteil werde. Zu Ostern schickte der Müller seiner guten Kundschaft regelmäßig einen besonders fein gebackenen Poeschweck. Vor der Ernte vollführte der Schafscherer sein Geschäft. Auch wurde dann der Torf gestochen. Torf war im Erfttal und in den Orten der Nachbarschaft neben Holz das hauptsächlichste Heizmaterial. Jedes Haus bekam etwa 20 Karren zugemessen und hatte zur Unterbringung einen besonderen Schuppen. Mit handgeformten Klüten und Torfasche wurde ein schwunghafter Handel getrieben. Niers- und Norfbachniederung waren ebenfalls reich an Torf. Das Torfstechen geschah mit besonderen Spaten. Selten wurde eine Karre Kohlen, hauptsächlich für das Schmiedefeuer bestimmt, auf dem so genannten Kohlenberge hinter Eschweiler geholt. Hausteine und Kalk kamen aus den Sandsteinbrüchen in Liedberg oder von der anderen Rheinseite. Gänse, Kühe, Schafe, Schweine, vielfach auch die Pferde, verbrachten einen großen Teil des Jahres auf den ausgedehnten Weideflächen rechts und links der Erft. Die Pferde wurden durchweg nicht einmal nachts nach Hause geholt.

Zur Erntezeit erschienen die Mäher aus der Eifel oder dem bergischen Lande. Für die Tagelöhner wurde ein Unterschied gemacht zwischen Sommer-, Ernte- und Wintertagen, die mit 8, 10 und 5 Pfennigen entlohnt wurden. Diesem geringen Tagelohn entsprachen die geringen Preise der damaligen Zeit. Es kosteten in den Jahren 1672 bis 1685 ein Malter Roggen 2 Reichstaler, ein Pfund Seife 5 Pfennige, ein Hemd zu machen 4 Pfennige, ein Schwein zu schlachten 5 Pfennige, ein Pfund Butter 8 Pfennige, ein Spaten 25 Pfennige, ein Esel 5 Reichstaler, eine Kuh mit Kalb 9 Reichstaler 75 Pfennige, ein Pferd 26 Reichstaler.

Nach der Ernte wurde der Beu gewaschen. Der letzte Erntewagen wurde bekränzt und mit Gesang nach Hause geleitet. Das ganze Haus feierte ein Freudenfest. Das beteiligte Dienstvolk bekam ein Trinkgeld, manchmal auch Bier und Schnaps. Ältere Leute wissen noch von ähnlichen Gebräuchen zu erzählen. Im Spätsommer wurden die Beien oder Bienen in die Rheindahlener Gegend geschickt, die heute noch reich an Heidekraut ist. An den langen Winterabenden wurde der Flachs verarbeitet. Alte schöne Lieder begleiteten das Surren und Schnurren des Spinnrades. Manche Weber verstanden es,



kunstvolle Gebilde herzustellen. Hemdentuch wurde zum Bleichen nach Rheindahlen und Viersen geschickt.

Selbstgebrautes Bier war Hausgetränk. Mit dem Bierbrauen hing die Malzbereitung und der Anbau des Hopfens zusammen. Es gab dünnes und gutes Bier. Jeder Wirt und jedes Kloster verzapfte sein eigenes Gebräu. Mit Bier wurden die Gäste bewirtet, die Feste gefeiert, wurde der Fastelabend in die rechte Stimmung gerückt, wurden Salvagarden und raue, schnauzbärtige Soldaten milde und gefügig gemacht. Handwerker kamen vielfach in die Häuser. Sie erhielten als Abschluss ihrer Tagelöhnerlei einige Quart Bier als so genannten Feierabend. Im Winter wurde warmes und mit Zucker versüßtes Bier gereicht. Außerdem gab es noch Schnaps, Wacholder und Flierenbranntwein.

Viehhandel warf einen so genannten Gottesheller und ein Trinkgeld ab. Ein Trinkgeld fiel auch dann ab, wenn die Ziegelbäcker oder Maurer den ersten Stein formten und legten, wenn die Knechte Ratten fingen oder ein Kaninchen in die Küche lieferten. Ratten, Läuse und Mäuse haben immer viel Ärger gebracht. Mit Tabakbrühe wurde das Ungeziefer am Vieh vertrieben.

Die Märkte in Sankt Leonard, Jüchen, Grevenbroich, Sankt Niklas, Neuss wurden regelmäßig und zahlreich besucht. Sämtliche im Hause, im Stalle und in der Landwirtschaft nötigen Dinge konnten dort erhandelt werden. Trinkbuden, Karussells, Tierkäfige, Kaufzelte, frei auf dem Boden ausgebreitete Warenlager erfrischten, erheiterten, belustigten und beschäftigten das Jahrmarktlüsterne und kauffrohe Publikum. Was man auf den Jahrmärkten zu erhandeln vergaß, boten manchmal recht aufdringliche Hausierer und fliegende Händler an der Türe an.

Lebensmittel wurden auch in alten Zeiten durch die verschiedensten Beigaben schmackhafter gestaltet. Mostertsmehl und Beschoten oder Muskat waren nicht unbekannt. Karwendel und Wecken kamen in den Kappus und in die Wurst. Seltenerer Sachen wie Fischwaren, Hering, Laberdan, Käse wurden mit der Fuhre in Neuß, Köln, Uerdingen und Venlo geholt.

Angesichts dieser wirtschaftlichen Verhältnisse möchte man sich fragen: Wie ist es möglich, dass die Leute der damaligen Zeit leben konnten ohne Geschäfte am Orte, ohne elektrisches Licht, ohne Zeitungen, Kino, Auto, Radio und dergleichen heutzutage nicht mehr wegzudenkende Dinge? – Wir wollen uns deswegen keine Sorge machen. Wenn das Glück letzten Endes von diesen neuzeitlichen Dingen abhängig wäre, müssten wir schlichten Landbewohner bei allernächster Gelegenheit in die Großstadt abwandern, um der lauterer Quelle des reinsten Glückes recht nahe zu sein.