

Jura-Bauernhof-Museum Hofstetten

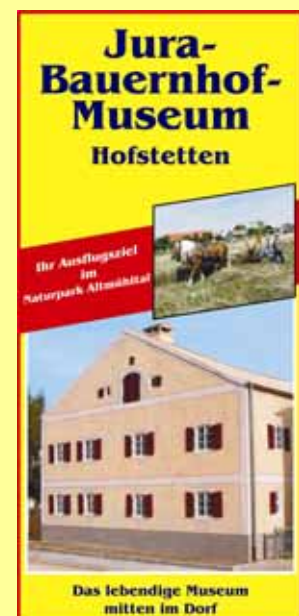


Wunibald Iser

EIN BESUCH IM JURA-BAUERNHOF-MUSEUM IN HOFSTETTEN

**Vorschläge für den Unterricht
anlässlich eines Klassenbesuchs im
Jura-Bauernhof-Museums**

© Wunibald Iser.2010
Alle Rechte vorbehalten
Kopien sind nur für unterrichtliche Zwecke erlaubt



Ziel der Errichtung des Jura-Bauernhof-Museums

war die beispielhafte Darstellung der ländlich-bäuerlichen Alltagskultur auf der Eichstätter Alb im Zeitraum hauptsächlich zwischen 1910 und 1930. Entscheidend für die Präsentation im Museum war nicht der antiquarische Wert eines Gegenstandes, sondern seine dokumentarische Aussage und Funktion auf dem Bauernhof.

DER KIPFERLERHOF – EIN JURAHaus

Die Hauslandschaft des Jurahauses ist in Mitteleuropa ein einmaliger Haustyp – im Aussterben begriffen – rapider Schwund in den letzten Jahrzehnten

Verbreitung des Jurahauses:

Gebiet ca. 80 km in der Länge, 40 km in der Breite in den Landkreisen EI, WUG, ND-SOB, NM, KEH, R, Stadt IN,

Kerngebiet: Landkreis Eichstätt

Jurahäuser bis zu einer Entfernung von 25 km von den Steinbrüchen

(Tagesleistung von Pferdefuhrwerken)

Ältester archivalischer Befund: 1330 wurde in Eichstätt für ein „fuder dachstein“ Zoll verlangt – um 1170 erster archäologischer Befund in der Pedettstraße (Tiefgarage)



Kennzeichen:

Breit hingelagerter Baukörper aus Bruchsteinen – die Bauweise des Jurahauses wird durch den Dachbelag bestimmt, durch Kalkplatten

Das bedeutete einen Fortschritt gegenüber dem strohgedeckten Haus.

Versuch im Hof: Kalkplatte auf schräges Brett legen.

Ab welcher Neigung rutscht die Kalkplatte nicht mehr?

Platten liegen lose in mehreren Schichten (7) auf Schwartlingen oder Rundhölzern.

200 bis 250 kg Last je qm. Deshalb: mächtiges Gebälk, starke Mauern.

Alle Baumaterialien stammen aus der Nähe.

Kniestock: Überstich, Halbgeschoß, unterschiedlich in der Höhe bei den einzelnen Bauten

Versuch: Kalkplatten auf 2 Brettern als Dachbelag und *knie*hohen Stützen

Folge: Gewinnung von Dachraum

Vorteil des Jurahauses mit Kalkplattendach: Temperatenausgleich

Nachteil: Preis

Hinweis auf Zwicktaschen

Personalstand

Im Präsentationszeitraum 1910/30 lebten auf dem Kipferlerhof die Eltern Joseph Albrecht (1859 – 1928) und Walburga, geb. Hessenhofer (1867 – 1938), sechs Söhne und Töchter und nur zwei Dienstboten, ein Knecht und eine Magd, weil alle Kinder auf dem Hof mitarbeiteten. Keines der Geschwister heiratete, das letzte starb 1983. Der Landkreis Eichstätt kaufte das Kipferleranwesen 1984, zwei Jahre später wurde der Hof als Museum eröffnet.

Zum Tierbestand

Nach Angaben der Nachbarn gab es um 1920 folgenden Tierbestand:

15 Rinder, davon 6 – 7 Milchkühe

2 – 3 Pferde

2 Ochsen

10 Schweine

15 Schafe

8 – 10 Gänse

30 Hennen

Tauben

Bienen



VERWIRKLICHUNG VON UNTERRICHTLICHEN AUFGABEN IM JURA-BAUERNHOF-MUSEUM

- Erkunden beim Unterrichtsgang
- Beobachtungsaufgaben
- Informationsaufgaben
- Erkunden, Betrachten, Vergleichen
- Lehrererzählung,



auch über Entstehung und Sinn von heimatlichem Brauchtum

Ort	Sachgebiet	A	= Bereich mit Aktion
Stube	<i>Familienleben</i>		auf dem Hof um 1910/20: Bäuerliche Großfamilie Freizeitbeschäftigungen
Wohnstallhaus	<i>Leben</i>		auf einem Jura-Bauernhof: Wohnen Schlafen Körperpflege Sanitäres
Stube Küche/Stube Küche Backofen	<i>Nahrungswesen:</i>	A A	Essen und Trinken Kochen Kochen im Schürloch des „Hinterladers“ Brotbacken
Speis Küche/Speis Speis Keller Dachboden Sohler Speis Speis Dachboden	<i>Vorratshaltung:</i>		Fleisch (gesurt) Fleisch (geräuchert) Kraut Kartoffel Getreide Mehl Schmalz Brot Dörrobst
Hof Tenner Stube	<i>Wasserversorgung:</i>	A	Pumpbrunnen Wassergrand Warmwasserbereitung im Höllhafen

Ort	Sachgebiet	A	= Bereich mit Aktion
Stadel Stube Kuhstall/Brunnen Stube	<i>Textilwesen:</i>	A A A	Flachsverarbeitung Spinnen (Wolle, Flachs) Wäschepflege Mangholz, Kohlebügeleisen, Nähen
Stube Küche	<i>Beleuchtung:</i>		Kienspan Petroleumlampe Kerzen
Dachboden Stadel Keller	<i>Ernte:</i>		Getreideernte (Geräte), s. auch Remise! Heuernte (Geräte) Kartoffelernte
Stadel	<i>Dreschen:</i>	A	mit Drischl, Windmühle, Trieur mit Dreschmaschinen
Stadel	<i>Fahrzeuge:</i>		Kutsche, Schlitten, Schrannenwagerl
Hofanlage	<i>Denkmalschutz:</i>		Altmühl-Jurahaus
	<i>Heimatliches religiöses Brauchtum:</i>		
Stube	<i>Herrgottswinkel: Anschrift CMB:</i>		Gebete der Hausgemeinschaft (oft kniend) Christus mansionem benedicat = Christus segne dieses Haus!
	<i>Salzstein in der Fensterische:</i>		aus Dreikönigssalz oder Salzstein vom Leonhardiritt, z.B. für kranke Tiere
	<i>Kranzl in der Fensterische:</i>		besteht aus „Kranzl(a)kraut“ = Feldthymian; geweiht an Fronleichnam; segensbringend;
Kammern	<i>Palmzweige:</i>		hinter den Kruzifixen
Rossstall Kuhstall	<i>Palmbüschl</i>		erinnern an den Einzug Jesu in Jerusalem; heil- und segenskräftig
Stube	<i>Weihwasserkessel</i>		
Kammern Ross- und Rinderstall			vor dem Schlafengehen besprenge der Bauer auch das Vieh mit Weihwasser
Tenner	<i>Kirchenspieß:</i>		für die Wache im Dorf während des Sonn- und Feiertagsgottesdienstes

Ort	Sachgebiet	A	= Bereich mit Aktion
Dachboden	<i>Osterbrand:</i>		im Osterfeuer angekohltes Hartholzstück an Kette oder Draht; Schutz vor Blitzschlag
Dachboden	<i>Kräuterbüschl:</i>		am „Großen Frauentag“ („Mariä Himmelfahrt“, 15. August) geweiht; u.a. Schutz vor Gewittern, Krankheiten
Stalltüren Stadel	<i>Birken, Birkenzweige</i>		von der Fronleichnamsprozession; Schutz vor Gewitter

Themenvorschläge zum Projekt „Wir besuchen unser Bauernhofmuseum“

- So lebte man vor 90 Jahren auf dem Kipferlerhof
- Kochen in der Rauchküche
- Der Speisezettel einer Bauernfamilie um 1920
- Brot wird gebacken
- Ohne Kühlschrank und Gefriertruhe (Vorratshaltung)
- Als es noch keine Wasserleitung gab
- Als es noch keinen elektrischen Strom gab
- Heute ist Washtag
- Vom Flachs zum Leinen
- Bei der Getreideernte
- Dreschen im Jahre 1920
- Der Kipferlerhof steht unter Denkmalschutz
- Vom Kienspan zur Sparlampe



- Vom Mangholz zur Bügelmaschine
- Vom Dreschflegel zum Mähdrescher
- Von der Kutsche zum Auto

Bitte Filme und Dias beachten:

im Medienzentrum des Landkreises Eichstätt für Schule und Bildung,
85072 Eichstätt, Römerstr. 14, Tel. 08421/93 45 78, 08421/93 45 76,
Fax 08421/93 45 77 oder auch:
im Jura-Bauernhof-Museum in Hofstetten

MATERIALSAMMLUNG – QUELLEN

SALZSTEIN

In die Nische des Stubenfensters zum Hof hängten die Kipferler den Salzstein.

„Altbürgermeister Georg Meilinger (1899 – 1982) von Meilenhofen hat erzählt, sein Vater habe das Dreikönigssalz zu einem Salzteig verrührt und den Teig in einem flachen Teller neben dem Ofen zu einem Salz erstarren lassen. Der Salzstein sei in der Stube aufgehängt worden. Einen solchen Salzstein habe ich 1984 noch im Kipferler-Anwesen in Hofstetten, dem künftigen Bauernhofmuseum, in einer Fensternische der Stube gefunden.“



Wenn ein Stück Vieh im Stall krank war oder eine Kuh kalbte, hat man vom Salzstein mit dem Messer etwas Salz heruntergekratzt und es auf Brot dem Tier eingegeben. Georg Meilingers Vater kratzte auch vom Stubentisch einen kleinen Splitter Holz weg, und zwar von dem Tischeck, auf das der Geistliche bei einem Versehgang das Allerheiligste gestellt hatte, um den Holzsplitter auf einem Schnittl Brot einer kalbenden Kuh zu geben. Im Lauf der Jahre ist auf diese Weise ein Tischeck beim Lenz ganz rund geworden. Dreikönigssalz auf Brot bekam eine Kuh auch beim Ausstand, selbst wenn sie schon verkauft war, beim Einstand und vor dem Decken. Wenn im Frühjahr die Gäule im Hof zur ersten Ausfahrt bereitstanden, wurde ihnen das Gleiche gereicht (Michael Stark).“

Aus: W. Iser: Schloßhex´n, Biwerschnitt und Fetzlasschnaps, in: Nassenfels. Hercynia Verlag Kipfenberg, 1986.

OSTERBRAND

Auf dem Dachboden ist der Original-Osterbrand an der alten Stelle zu sehen.

„Das letzte Osterfeuer habe ich in der Frühe des Karsamstags 1975 in Egweil gesehen. Am Ortsrand neben der Straße nach Hennenweidach loderte das Feuer eines mannshoch aus aufgestellten Holzscheiten und Stangen errichteten Holzstoßes in die Dämmerung des Morgenhimmels. Die Buben trugen den Osterbrand heim, lange Holzscheite an einer Kette oder an einem starken Draht.



Der Osterbrand wird auf dem Dachboden gegen Blitzschlag aufbewahrt.

Michael Starks Mutter ermahnte ihren Sohn am Karsamstag: Lou fei ja net an Ouschtabrund vabrenna, sunscht vabrenna d Ouschaftlodn a!“ (Lass’ ja nicht den Osterbrand verbrennen, sonst verbrennen die Osterfladen auch!)

Aus: W. Iser: Schloßhex´n, Biwerschnitt und Fetzlasschnaps, in: Nassenfels. Hercynia Verlag Kipfenberg, 1986.

KRANZL

„Am Vorabend von Fronleichnam wurden kleine Kränze aus „Kranzlakraut“ (Feldthymian) gebunden. An den Kranz knüpfte man ein breites farbiges Seidenband. Alle Kränze der Pfarrei legte man in einen Kretzen (Korb), wobei man die Bänder über den Rand heraushängen ließ. Weißgekleidete Erstkommunikantinnen trugen den Korb während der Fronleichnamprozession mit. In der Kirche stellten sie ihn beim Altar ab, wo er während der Fronleichnamsoktav stehen blieb. Die Kränze waren deshalb hochgeweiht (Georg Meilinger und Michael Stark). In das erste Trank des Kalbs mischte die Großmutter des Günthner Karl (dieser *1927 in Meilenhofen) Brösel vom Kranzlakraut (oder auch vom Kräuterbüschl). Ansonsten wurde das Fronleichnamskranzl meistens im Tenner (Flur) aufgehängt (Michael Stark).



In der Fronleichnamsoktav betete man jeden Tag mittags um zwölf Uhr in der Kirche. Auch die Dienstboten nahmen am Gebet teil. Das Beten zu dieser Zeit war nicht immer einfach, weil oft Heu zum Aufladen auf den Wiesen lag. Aber trotzdem versäumte man es nicht (Michael Stark).“

Aus: W. Iser: Schloßhex´n, Biwerschnitt und Fetzlasschnaps, in: Nassenfels. Hercynia Verlag Kipfenberg, 1986.

KRÄUTERBÜSCHL

Der Original-Kräuterbüschl der Kipferler hängt an der ursprünglichen Stelle auf dem Dachboden.

„Ihre Mutter, so erzählt Maria Zinner, habe den ganzen Tag vor Mariä Himmelfahrt in der Flur Kräuter für den Kräuterbüschl gesucht. Siebzigerlei Pflanzen hätten dazu gehört, beispielsweise die große Wetterkerze in der Mitte, Tausendguldenkraut, Taubnessel, Fenchel, Frauenkerze, Huflattich, der schon im Frühjahr gezupft worden war, jede Getreidesorte, Strahlbeerle oder Strahlkör(n)le (zum Wasserlassen für die Pferde), Idruck (zur Behebung von Verdauungsstörungen bei Rindern, die damit diese idrucka = wiederkauen konnten; idrucka von lat. iterum rucare = nochmals rülpsen; Mitteilung von Konrad Kögler, Eichstätt). Der Buschen war so dick, dass man ihn mit beiden Händen fassen musste. Nach der Weihe hängten ihn der Vater an den Firstbalken auf dem Troiboden zum Schutz gegen Blitzschlag. Im nächsten Jahr wurde der Kräuterbuschen ins Feuer geworfen.“



Aus: W. Iser: Schloßhex´n, Biwerschnitt und Fetzlasschnaps, in: Nassenfels. Hercynia Verlag Kipfenberg, 1986.

PALMBÜSCHL

Der Palmbüschl ist im Rossstall zu sehen.

NB! Örtliche Tradition beachten!

Der Brauch geht auf die Palmen zurück, die beim Einzug Jesu in Jerusalem getragen wurden. Im 9. Jh. Erste Belege für den Palmbrauch in Deutschland.

Pfarrer C.A. Böhaimb schreibt in: Beschreibung und Geschichte der Pfarrei Wellheim. 1857/58:



„Am Palmsonntag trägt jedes Haus einen kurzen Palmbüschel oder auf einen Stecken, hie und da Stängchen gesteckt zur Weihe in die Kirche, je größer der Bauernhof, desto schöner geziert ist der Palmbüschel mit Bändern und Blümchen. Diese Palmbüschel werden in dem Stall aufbewahrt, im Herrgottseck, ein Zweiglein hinter das Cruzifix gesteckt und 3 Palmkätzchen nüchtern gegessen, ein Zweiglein des Säbenbaumes, der immer dabei sein muß, wird von jungen Mädchen ans Fenster gesteckt, so kann ihr kein Mannsbild an (!). Vom Palm- bis Ostersonntag steckt man den Palmbüschel in den Garten oder auf den Zaun.“

Bestandteile nach mündlicher Tradition: (örtlich verschieden)*Hasel:*

Die Hasel schützt vor Blitz, weil Maria unter dem Haselstrauch Schutz suchte. Haselstecken im Palmbüschel: einfach oder dreifach. Drei Stecken sind Symbol für die Dreifaltigkeit. Im Herbst wurden die geweihten Stecken zum Austreiben des Viehs zur Weide benützt.

Palmweide:

Bei Gewittern wurde mit der Salweide geräuchert oder sie wurde ins Feuer geworfen.

Sebenbaum:

Juniperus sabina, Säbenbaum oder Segelbaum oder Sedelbaum. Schutz vor Gewitter, als Vieharznei verwendet; vertreibt das Böse, ist gegen Dämonen (Geruch, Nadeln). Nicht verwechseln mit Thuyen!

*Vorjähriges Eichenlaub:*

Die Eiche war in vorchristlicher Zeit ein „heiliger Baum“, der am meisten verehrte Baum; aber auch ein verwünschter Baum, mit dessen Laub die Hexen das Wetter beeinflussten.

*Vorjähriges Buchenlaub**Wacholder:*

mundartlich Krofatz;
große Rolle in der Volksmedizin,
gegen Seuchen, Pest;
Zweige zum Räuchern, auch im
Viehstall;
vertreibt das Dämonische, das Böse
nach dem Volksglauben
(Geruch, Nadeln)

Buchs:

dämonenabwehrend; auf einem
Holzschnitt eines Kräuterbuchs von
1546 ist neben dem Buchs der
fliehende Teufel abgebildet.

*Efeu**Immergrün**Palmröslerl:*

Papierblumen

STUBE

Mögliche Lehrerzählung:
Zustand um die Zeit vor 90 Jahren

Vielseitige Funktionen der Stube:

- oft einziger heizbarer Raum des Hauses
- Raum zum Einnehmen der Mahlzeiten von Bauer, Familienmitgliedern und Dienstboten
- Raum für gemeinsamen Aufenthalt von Familie und Gesinde: Spinnen, andere häusliche Tätigkeiten, z. B. Bügeln
- Raum für gemeinsames Gebet (Tagesgebete; Rosenkranz; es wurde lang gebetet, dabei wurden feste Plätze der Familienmitglieder und der Dienstboten (kniend, auch an der Langen Bank) eingenommen
- Raum für Störarbeiten, z.B. des Sattlers, Schusters, Schneiders, der Nahterin
- Raum für Kranke, Wöchnerin
- Raum zum Trocknen von Kleidungs- und Wäschestücken auf der Odlstange
- Warmwasserbereitung im Höllhafen
- Waschgelegenheit in der Stube hinter dem Kachelofen
- Aufzucht von Küken (Ziwalan) und Gansln
- Raum zum Verarbeiten des Fleisches beim Schlachten der Schweine

Beschreibung

a) baulich

Fenster mit Gitterstäben

2 Gitterstäben gebogen (um den Kopf hinausstrecken können in Richtung Straße, bzw. Hof); Guckfenster;
große Nische mit Bogen im linken Fenster zur Straße; vielleicht für Bett;

kleinere Nische zur Straße: möglicherweise für *Kienbeleuchtung* (Lichtnische);

Bemalung – Befunduntersuchung: 23 Schichten

b) Einrichtung: weitgehend original

Stubenofen:

Gusseisenplatten (1759) wohl von der Obereichstätter Hütte; Höllhafen für Warmwasserbereitung; gußeisener Ofenrand zwischen Platten und Aufsatz (Ofareimala) diente zum Warmstellen der Speisen.

Die Röhre war in Ausnahmefällen auch zum Braten da.

Im „Ofastock“ wurden Stiefel untergestellt.

Spucknapf: gefüllt mit Sägeleim.

Waschgelegenheit: Waschschüssel mit Kernseife und Handtuch hinter dem Ofen

Herrgottswinkel:

Handgeschnitztes Kruzifix; auch die Bilder sind vom Hof.

Palmkatzlzug und Palmröserl vom Palmsonntag.

CMB an der Tür. Salzstein und Kranzl im Fenster.

Stubentisch:

besitzt eine Ahornplatte;

Beleuchtung über dem Stubentisch: es war bei der Übernahme eine einfache elektrische Lampe (mit Blechschirm und Zug). Vorher handelte es sich um eine Petroleum- oder Karbidlampe.

Kienspan war wohl in der Nische über dem Wandschränkchen.

Die Eckbank ist an die Wand verschraubt, darunter fanden sich Schuhe.

Das linke Wandschränkchen enthielt: Schreibpapier, Tintenfass, Feder.

Das rechte Wandschränkchen enthielt: Nähzeug, Stiefelputzzeug.

Das Kanapee aus der Zeit um 1920 stammt aus Wasserzell.

Zu sehen sind:

Spinnrad, Spinnrocken, Haspel, Wechselholz (Mangholz), Bügeleisen.

Reinigung des Stubenbodens wöchentlich; Aufstreuen von Sand, dann wurde ausgekehrt.

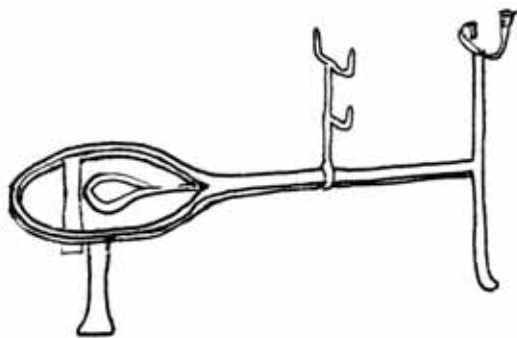
WASSERVERSORGUNG - ENTSORGUNG

Wasser vom Brunnen hinter dem Haus trug man in Eimern ins Haus. Später entstand eine Pumpvorrichtung, die der Hofstettener Wagner konstruiert hatte. Das Wasser wurde in den Wassergrand im Tenner gefüllt. Grande waren aus Kalkstein gehauen und standen in Jura-Bauerhäusern im Tenner oder in der Küche, auch im Rossstall.

Das Spülwasser wurde direkt auf den Misthaufen, der vor der Haustür bestand, geschüttet (auch der Nachthafen).

KOCHEN IN DER RAUCHKÜCHE

Kochen auf dem Dreifuß



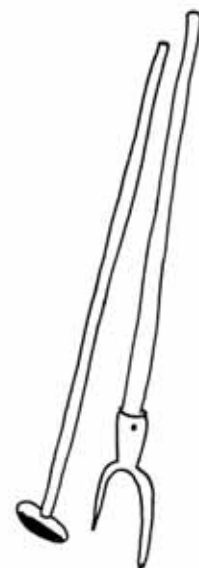
offene Feuerstelle – wegen der Hitzeentwicklung Lehmschlag – Stützen (eine beweglich) für den Pfannenstiel

◀ Dreifuß

Kochen im offenen Schürloch des Stubenofens („Hinterlader“)



im Winter ungemütlicher Aufenthalt – großer, ungeteilter Feuerraum – Kreuzstoß – links und rechts Hafen – gekocht wurden hauptsächlich: Suppe, Kaffee, Kartoffeln, Kraut, aber auch Rindfleisch, Rühreier („Oireschmoiz“), Pfannkuchen; in der Röhre (Stube): Braten, „No(d)l“, „Hofamo“, Kranz, Zopf – Warmwasserbereitung im Höllhafen

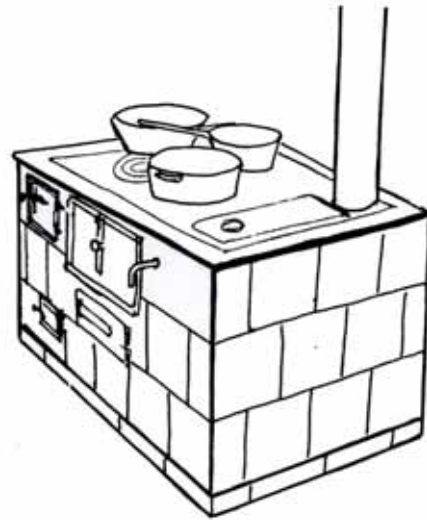


Ofenkrucke zum Verteilen der Glut und ▲ Ausräumen der Asche, Ofengabel zum Bewegen der Hafen

▲ Stubenofen mit Höllhafen

Kochen auf dem Sparherd

„Im 19. Jh. führten das steigende Bedürfnis nach Wohnkomfort und der Zwang der Holzeinsparung zur Entwicklung des sog. „Sparherds“, bei dem das Feuer unter einer eisernen Kochplatte brennt. Der Sparherd ist in seiner einfachsten Form gemauert, ab Mitte des 19. Jh. meist gekachelte. Später wird er transportabel (industrielle Fertigung) als auf Füßen stehender Eisenrahmen mit einer Füllung aus Kacheln oder, noch später, aus emailliertem Stahlblech. Der Sparherd enthält meist ein Backrohr und Wasserschiff. Herausnehmbare Ringe in der gusseisernen Kochplatte ermöglichen das Einsetzen verschieden große Töpfe. Das Feuer brennt auf einem gusseisernen Rost, der 16 – 18 cm unter der Kochplatte liegt; ein guter Sparherd bringt bis zu 80 % Brennstoffersparnis gegenüber der offenen Feuerstelle.“ (Arbeitsblätter des Freilichtmuseums des Bezirks Oberbayern, Nr. 2)



▲ Sparherd

„SO HABE ICH FRÜHER BROT GEBACKEN“

Die 85-jährige Lippenbäuerin* von Nassenfels erzählte:

„Früher habe ich alle vierzehn Tag Brot gebacken, acht Laib Brot und drei Kipf. Das ist am Abend vorher schon angegangen.

Wir haben den Backtrog auf den langen Stuhl beim Ofen in der Stube gestellt, und der Vater (Ehemann) hat mit dem Nodlgoppen das Mehl von der Mehltruhe auf dem Troiboden heruntergetragen, zwei Goppen Brotmehl und einen Goppen Weizenmehl.

Ich hab das Mehl in den Backtrog gesiebt und gemischt.

Dann hab ich andampft:

Vom letzten Backen hab ich in der Speis in einer kleinen Schüssel Teig aufgehoben, so viel wie ein großer Knödl. Ich hab den Sauerteig mit lauwarmem Wasser aufgeweicht, Hefe hineingebrösel und verrührt. In der Mitte des Backtrogs hab ich in das Mehl eine kleine Grube gemacht und das Dampfala mit Mehl und ein wenig lauwarmem Wasser eingerührt. Auf das Dampfala hab ich ein Kreuz gezeichnet, damit es was wird. Ich hab ein bißla Mehl drübergestreut und den Backtrog mit einem Tischtuch zugedeckt.

Über Nacht hat jetzt Teig aufgehen können. In der Früh hab ich das Mehl gesalzen und warmes Wasser mit dem Nodlpantscher hineingerührt. Dann haben der Vater und ich den Teig mit den Händen geknetet, ungefähr eine halbe Stunde. Es ist so viel Wasser dazugegossen worden, dass der Teig nicht zu streng und nicht zu weich geworden ist. Dann hat der Teig eine Stunde gehen müssen.

Ich hab aus dem Teig gleichgroße Portionen gemacht. Auf dem Backbrett habe ich die Gewürze hineingeknetet. Wir haben immer drei Gewürze genommen: Kümmel, Fenchel und Koriander. Den Koriander hat der Vater mit dem Wechselholz immer vorher zerdrückt. Die Laibe haben noch einmal eine gute halbe Stunde gehen müssen.

Jetzt hat schon der Backofen gebrannt.

Wenn er die richtige Hitz gehabt hat, ist die Glut mit der Ofenkrucke herausgeräumt worden, und der Boden ist mit einem Hadern herausgewischt worden.

Vor dem Einschließen hab ich die Laibe mit Wasser bestrichen und mit der Gabel gestupft, damit die Luft herauskönnen hat. Dann hab ich sie mit der Brotschießl eingeschossen.

Wenn das Brot im Ofen war, hab ich ein Vaterunser gebetet.

Nach einer guten Stunde war das Brot fertig.“

Wörterklärungen:

Langer Stuhl: Bank vor dem Stubenofen

Nodlgoppen: große Blechschüssel

Troiboden: Getreideboden, Dachboden

Brotmehl: Roggenmehl

Dampfala, Dampf: Sauerteig

andampfen: mit Sauerteig einsäuern

Nodlpantscher: großer Kochlöffel

Wechselholz: Nudelwalker

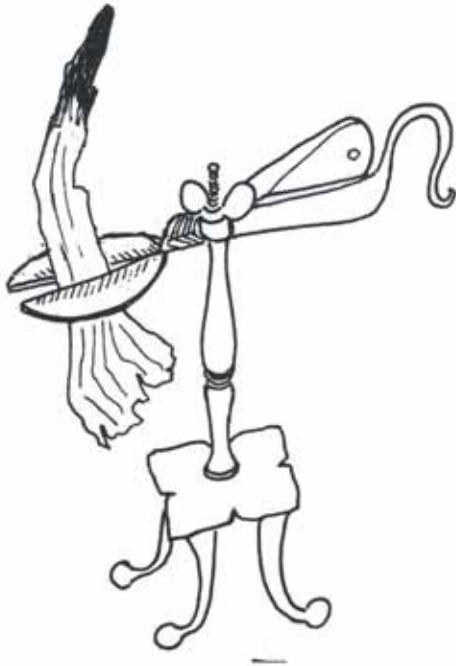
Brotschießl: Schaufel zum Einschließen und Herausnehmen des Brots

* Maria Thurner, geb. Bauch (1902 – 1990)

VOM KIENSPAN ZUR SPARLAMPE

Kienspan

„Der Kienspan wird bevorzugt aus dem Stock der Kiefer (Kienbaum) gewonnen. Beim „Stockklieben“ (Kleinmachen des während des Sommers



gegrabenen Stockholzes) werden die besonders harzhaltigen Stücke sorgfältig gesondert und gesammelt. Die mit dem Schleißeschnitzer dünn gespaltenen Späne (Kieschleiß, Keanspreiß) werden auf die gewünschte Größe zugeschnitten und am Ofen, getrennt vom normalen Brennholz, getrocknet. Sie dienten als Anfeuerholz, und, in manchen („altmodischen“) Haushalten bis 1900 und länger, zur Beleuchtung. War das Holz nicht harzhaltig genug, tauchte man den Span vor Gebrauch noch in flüssiges Fett. Die Späne wurden zu Beleuchtungszwecken entweder in einem Feuerbecken (mehrere gleichzeitig) oder in einem Kienspanhalter (einzeln) verbrannt.“ (Fränk. Freilandmuseum Bad Windsheim)

▲ Kienspanhalter

Vorteile: einfach zu beschaffen, billig

Nachteile: brennt nicht lange, rußt stark, Brandgefahr

Petroleumlampe

„Die Petroleumlampe (B. Sillimann, 1855) setzte sich schon in den sechziger Jahren durch; auf dem Land ist sie allerdings erst ab 1860 häufiger anzutreffen und dann vor allem in der Stube. Sie gab es in verschiedenen Formen als Decken-, Wand- und Stehlampen, mit und ohne Blendschirm. Als Handlampe leistete sie auf dem Hof oder in Nebengebäuden lange Zeit gute Dienste. Mit dem Petroleum kam eine vorher nicht gekannte Helligkeit in die Häuser. Gleichzeitig war die Rauch- und Geruchsentwicklung erheblich geringer als bei der Beleuchtung mit Kienspan, Pflanzenöl oder Tierfett.

Man sollte meinen, dass eine optimale Beleuchtungsmöglichkeit gefunden war.

Ein Wermutstropfen war die Feuergefahr. Sie wurde durch diese Lampen nicht verringert, sondern eher erhöht, was aus Untersuchungen nach Bränden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hervorgeht. Ursache war meist der unsachgemäße Umgang mit dieser neuen Brennflüssigkeit.“ (Fränk. Freilandmuseum)



◀ Petroleumlampe

Vorteile: gleichmäßiges Licht, wenig Ruß, brennt lange

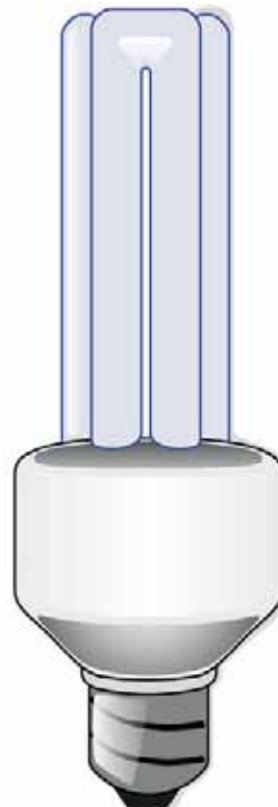
Nachteile: Brandgefahr, Kosten

Sparlampe

In Hofstetten gibt es seit 1923 elektrischen Strom.

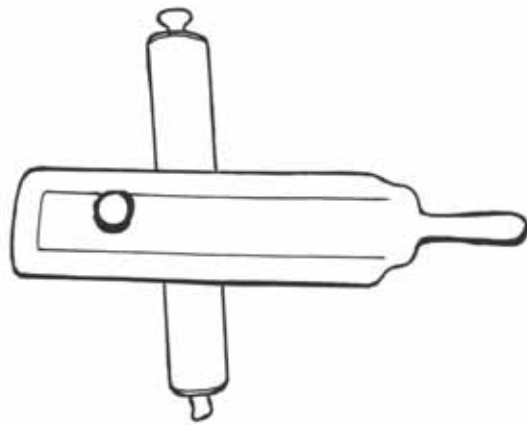
Vorteile: gleichmäßiges Licht, kein Ruß, keine Brandgefahr

Nachteile: Stromkosten, Abhängigkeit vom Elektrizitätswerk



VOM MANGHOLZ ZUR BÜGELMASCHINE

Aus: Torsten Gebhard: Landleben in der guten alten Zeit. München. 1986.



Mangholz ▲ mit Rolle
(ma. Wöhhehoiz)

Zur Wäschepflege im Coburger Land:

„Wenn dann a weng Zeit war, wurd' die Alltagswäsch' und -kleider mit dem Mangholz und dem Mangscheit gemangt. Dazu musst' die Wäsch mangtrocken sein, d. h. sie musste a bißla zäh sein, dass man sie schön legen konnte. Die großen Stücke hat man zu zweit in Form gezerrt und dann auf die entsprechende Größe gefaltet. Dann wurden die einzelnen Stücke um das Mangholz gewickelt.

Die Rolle wurd' dann mit dem Mangbrett hin- und hergerollt, gleichzeitig fest draufgedrückt, damit es richtig glatt wurd'. Dann hat die Mutter den Prügel herausgezogen und die Wäsch mit dem Mangholz fest zusammengepatscht. Dadurch wurden die Brüche so reingedrückt, dass man die Wäsch später gut stapeln konnt'. Jacken hat man immer ungebügelt angezogen, die wurd' bloß a wenig glatt gestrichen. Wenn die Wäsch dann fertig gemangt war, wurd' sie auf die Ofenstange gehängt bis sie trocken war. Im Sommer, wenn das Wetter schön war, hat man die gemangte Wäsch noch einmal in den Garten getragen und auf das Wäschseil gehängt.

Gebügelt wurd' nur die Sonntagswäsch, die Sonntagshemden und alle guten Stücke. Wir hatten damals noch Kohlebügeleisen. Da wurd' in das Bügeleisen glühende Kohle eingefüllt. Diese Bügeleisen hatten oben einen Deckel, den man



▲ Kohlebügeleisen

aufmachen konnte, und da kamen die glühenden Kohlen rein. Die mussten dann immer nachgefüllt werden. An den Seiten waren kleine Öffnungen, damit die Luft reingekommen ist, sonst wär die Glut ja ausgegangen. Und damit mehr Luft reinkam, wurden die Bügeleisen dazwischen hin- und hergeschwenkt. Ich seh meine Mutter heut noch, wie sie im hohen Bogen das Bügeleisen geschwenkt hat. Gebügelt hat die Mutter zumeist draußen, weil ja immer Asche ausfiel.“

VOM FLACHS ZUM LEINEN

Verarbeitungsort

VERARBEITUNG

FELD

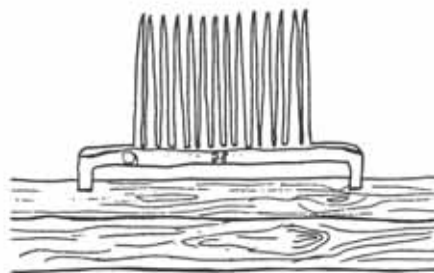
Ernte

Ausreißen der reifen Flachspflanzen
Auslegen oder aufstellen des Flachses zum Trocknen
Einfahren des trockenen Flachses in den Stadel

STADEL

Riffeln

Abstreifen der Samenkapseln zur Verwendung als Saatgut



◀ *Flachsriffel am Riffelbalken (mehrere Riffeln nebeneinander auf dem Stadeltenner)*

NASSE WIESE

Rösten/Rötzen

Ausbreiten des geriffelten Flachses auf feuchter Wiese
→ Einwirkung von Regen, Tau, Bodenfeuchtigkeit
→ leichte Fäulnis
→ Faserschicht löst sich vom Holzkern und von der Rinde
Vgl. Flurnamen mit dem Bestandteil „rötz“, „retz“, wie in „Retzgraben“ (Gaimersheim), „Retzbuck“ (Egweil)!

BACKOFEN

Dörren

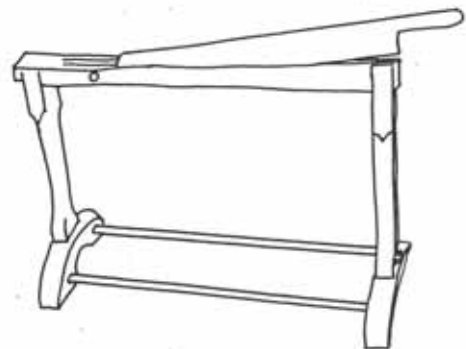
Erleichterung für das spätere Brechen

STADEL/HOF

Brechen

Trennen des holzigen Kerns von den umgebenden Fasern mit der Flachsbreche

einfügige Flachsbreche ►



HOF/STADEL

Schwingen

Entfernen noch verbleibender Stängelreste mit Hilfe des Schwingschwerts (Schwingholz) über dem Schwingbock oder über einer Stuhllehne

HOF/STADEL

Hecheln

Trennen der Flachsfasern in

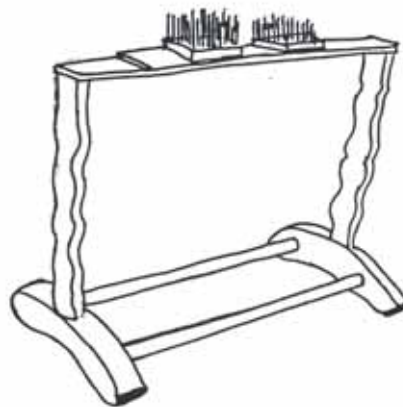
feine, lange Flachsfasern



grobe Flachsfasern

(„Werg“ = Abfall)

↓
Leinen



↓
Sackleinwand
Stricke
Seile
Peitschenschnüre

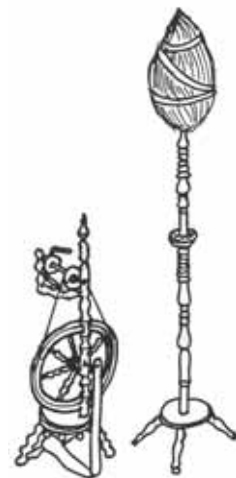
◀ *Hechelstuhl*

STUBE

Spinnen

Verspinnen der Flachsfasern zu Garn
Aufwickeln des versponnenen Garns auf die Haspel

Spinnrad und Kunkel ▶



HAUS

Weben

Verweben des Garns auf dem Webstuhl zu Leinen

DRESCHEN IN DER VERGANGENHEIT

DRESCHWERKZEUGE VOR DER MECHANISIERUNG DER LANDWIRTSCHAFT:

Das **Dreschen**, das ist die **Gewinnung der Körner aus den Ähren**, erfolgte in früheren Zeiten

- durch Tiere, die man mit oder ohne **Dreschschlitten** über die im Kreis ausgebreiteten Ähren führte;
- durch das **Auspeitschen der Körner**, indem man z. B. wie in Kärnten die Garben mit großer Wucht auf „Pleschböcke“ oder „Pleschgatter“ schleuderte;
- durch die eisenbewehrten **Dreschstecken** (Bengel), z. B. in Niederbayern;
- durch den hölzernen **Dreschstock** (für den Flachs) oder
- durch den als **Kappenflegel** ausgeprägten

DRESCHFLEGEL (DRISCHEL)

Dieses Gerät war in Bayern am weitesten verbreitet. Beim Drischeldreschen im Jura-Bauernhof-Museum wird damit gedroschen. Das Dreschen mit der Drischel war eine sehr harte Arbeit („essen wie ein Drescher“). Mit der Mechanisierung des Dreschens verlor die Drischel an Bedeutung. Man verwendete sie teilweise aber noch bis Anfang der fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts, nämlich zum Dreschen des Bänderstrohs (Roggenstroh), aus dem die Bänder zum Binden der Garben hergestellt wurden.



Dreschersprüche begleiteten die Schläge der Drescher, damit der Takt eingehalten wurde. Bei uns haben sich zwei solche Sprüche erhalten.

Für drei Drescher: „Stich Katz o, häng d' Haut auf!“

Für sechs Drescher: „Beim Bäcker, beim Metzger, da dresch' ma zu sechsta.“

DRESCHEN MIT MASCHINEN:

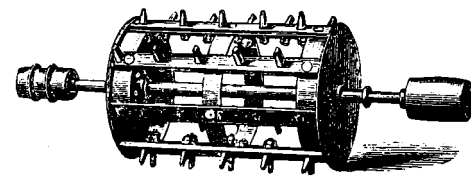
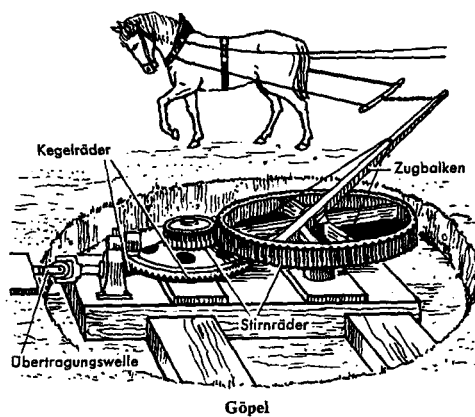
GÖPEL UND DRESCHMASCHINE

Der Göpel, auch Rosswerk genannt, war eine Vorrichtung, welche die Ausnützung der Zugkraft von Tieren zum Antrieb von Arbeitsmaschinen, wie Dresch- und Häckselmaschinen, gestattete. In unserer Gegend sind die ersten Göpel 1860 –1870 aufgekommen. Den großen Durchbruch erlebten sie in den 90er Jahren des 19. Jahrhunderts zusammen mit der Göpeldreschmaschine. In den meisten Dörfern hatten zumindest die mittlern und großen Bauern um die Jahrhundertwende einen Göpel, mit dem sie Dresch- und Futterschneidmaschinen, manchmal auch Schrotmühlen antrieben. In Betrieb waren die Göpel meist bis etwa 1920/30 und wurden dann zunehmend beim Dreschen durch die Dampfmaschine und bei kleineren Geräten durch Elektro- oder Dieselmotor ersetzt.

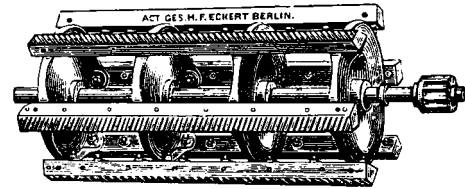


Der in **Hofstetten** aufgebaute Göpel stand ursprünglich in Großnottersdorf und ist Leihgabe von Herrn Josef Schneider. Der Göpel wurde in Hofstetten hinter dem Stadel genau an der Stelle installiert, an der sich nach der Erinnerung alter Hofstetter im Kipferlerhof der Göpel befand.

Mit Pferdekraft wird durch den Rundganggöpel mit liegender Welle und Transmission, dann über einen Riemen eine kleine Dreschmaschine angetrieben.



Offene Stifentrommel.



Schlagleistentrommel.

Die schwere Arbeit legte es nahe, den Dreschflügel mechanisch anzutreiben. Versuche des 17. und 18. Jahrhunderts endeten schließlich in der Erfindung der **Dreschtrommel**.

Man unterscheidet zwei Arten:

Die **Stifentrommel** und die **Schlagleistentrommel**.

Stiftendreschmaschine (Ähren voraus) wurden Schmal- oder Langdrescher,
Schlagleistendreschmaschine (Halme quer) wurden Breiddrescher genannt.

Die Amerikaner S. Turner (1831) oder H. und J. Pitt (1836) wurden verantwortlich gemacht für die Entwicklung der Stiftendreschtrommel, deren Idee 1860 nach Europa gelangte.

Die Stiftendreschmaschine im Jura-Bauernhof-Museum dürfte um 1880 hergestellt worden sein und stammt als Geschenk aus der Brodmühle, Ingolstadt.

LOKOMOBILE UND DRESCHMASCHINE

Die Lokomobile ist eine gespanntgezogene **Dampfmaschine**. Sie war auch auf dem Kipferlerhof im Einsatz. Höhepunkt des Dampfmaschineneinsatzes in der Landwirtschaft war um 1920, im Eichstätter Raum wurde aber noch in den Jahren nach dem II. Weltkrieg mit der Lokomobile gedroschen.



Dreschen mit der Lokomobile in Meilenhofen, Lkr. Eichstätt, um 1909.

MOTOR UND DRESCHMASCHINE

Nach Erfindungen, die vor 1900 gemacht wurden, wirkten sich gegen das Ende der zwanziger Jahre immer mehr aus: Elektro- und Verbrennungsmotoren traten in Konkurrenz zur Dampfmaschine.

W. Iser

Lit.: K. Bedal, Göpel und Dreschmaschine, Bad Windsheim 1981. T. Gebhard-H. Sperber, Alte bäuerliche Geräte aus Süddeutschland, München 1978. Brockhaus-Enzyklopädie, Wiesbaden 1968.

Anmeldungen

von Schulklassen bei
Frau Zenta Schermer,
Museumswartin,
Tel. 08406/276

Auskünfte museumspädagogischer Art:

Wunibald Iser,
Museumsbetreuer und Kreisheimatpfleger,
Meilenhofen, Trifttalweg 1,
85128 Nassenfels,
Tel./Fax 08424/488,
e-mail: wunibald.iser@web.de

Jura-Bauernhof-Museum Hofstetten
Schlossstrasse 19
85122 Hofstetten
www.jura-bauernhof-museum.de

