

# Landleben in früheren Jahren

## Geschichte und Geschichten aus der Region

Wenn wir heute die großen Landmaschinen und Traktoren auf den Äckern sehen, kann man sich kaum vorstellen, wie die Landwirte früherer Jahrhunderte, ja sogar noch bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts, ihre Arbeiten bewältigt haben. Unsere älteren Mitbürger haben ja überwiegend in der Landwirtschaft gearbeitet und kennen noch aus eigener Erfahrung, wie schwer die Arbeit war. Auf dem Acker in den Ställen, aber auch in der Kartoffelhalle war körperliche Schwerstarbeit zu leisten. Dazu kam noch die private Kleinwirtschaft mit Hühnern, Enten, Gänsen, Kaninchen, oft auch noch Schweinen und natürlich noch der Garten mit Obst, Kartoffeln und Blumen. Natürlich mussten auch die Kinder fleißig mithelfen. Wenn auch Traktoren, Pflanzmaschinen und Melkstände benutzt wurden, war es doch immer sehr anstrengend. Denken wir an das Rübenhacken, Rüben verziehen, Kartoffelkäfer absammeln oder nachstopfeln.

Jahrhundertlang wurde mit einfachsten Werkzeugen gearbeitet, die selbst hergestellt wurden. Die Ackerkrume wurde mit einem Hakenpflug - ein hakenförmiger Ast, der von Sklaven oder Tieren gezogen wurde - aufgelockert, wie er heute noch bei einigen Völkern Afrikas und Südamerikas in Gebrauch ist. Für kleine Flächen benutzte man einen hölzernen Spaten mit einer Schneide aus Eisen. Gleichwohl kannten schon die Grie-

chen das Vorgestell, die Römer das Streichbrett, sogar den Häufelpflug mit doppeltem Streichbrett. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts machte die Ausbildung des Pfluges nur geringe Fortschritte. Erst durch die Verwendung des entsprechenden Materials, z.B. Eisen, hat sich die Ausbildung des Pfluges außerordentlich verbessert, was wir am „Mecklenburger Haken“ (Museum Mueß) beobachten können. Durch die Erfindung der Dampfmaschine wurden auf großen Gütern auch Dampfpflüge eingesetzt. (Museum Alt Schwerin). Die ersten Eggen waren aus Holz und hatten eiserne Zinken. Gemäht wurde mit der Sense, die der Dorfschmied anfertigte. Überhaupt wurden in der Schmiede alle Gegenstände aus Eisen wie Hufeisen, Türbeschläge, Sensen, Wagenringe, Achsen und Naben mit den dazugehörigen Bolzen und Muttern hergestellt. Der Pferdewagen war in den verschiedensten Ausführungen über Jahrhunderte das Transportfahrzeug sowohl für die Landwirtschaft als auch für den Transport der Waren in die Städte. Auch die Kleidung wurde selbst hergestellt. Es wurde Flachs angebaut der nach der Ernte im Backofen getrocknet (gedörnt), mit dem Flachsbrecher gebrochen, mit dem Flachskamm gereinigt und auf dem Spinnrad zu einem Faden gesponnen. Die Fäden sind auf dem heimischen Webstuhl zu Leinen gewebt worden, aus dem die Mädchen ihre Aussteuer gefertigt und in hölzernen Koffern oft irrtümlich Truhen

genannt aufbewahrten. Die Kühe wurden mit der Hand gemolken, die Frauen saßen auf dem drei- oder vierbeinigen Melkschemel, der mit einem Strick um den Leib gebunden wurde, so konnte man schneller von Kuh zu Kuh gelangen und hatte die Hände für die Melchkannen frei. Ein Teil der Milch kam in den Milchschränk (Melkschapp). Dort setzte sich die Sahne ab, die dann im Butterfass, zuerst mit der Hand gestampft, dann mit einer Kurbel gedreht, zu Butter verarbeitet wurde. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kam die eiserne Zentrifuge in Benutzung.

Das reife Getreide wurde nach dem Mähen mit der Sense auf den Pferdewagen oder Kuhgespannen auf den Kornboden gebracht und nach dem Trocknen auf der Tenne mit dem Dreschflügel per Hand ausgeklopft. Dann wurde bei geöffneten Türen mit Handsieben, später mit handbetriebenen Kornrummeln, die Spreu vom Korn getrennt. Das so gereinigte Getreide wurde in Wind- oder Wassermühlen gemahlen. Das Korn unserer Gemeinde musste nach Banzkow gebracht werden, da Mahlzwang bestand. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde durch Müller Peters hinter dem Friedhof eine Bockwindmühle errichtet. Aus dem Mehl wurde im heimischen Backofen Brot und zu besonderen Anlässen auch Kuchen gebacken. Weiterhin nutzte man den Backofen zum Flachs rösten und zum Dörren von Obst.

Fast alle Holzarbeiten wurden zu Hause selbst ausgeführt, ausgenommen die Wagenräder oder andere größere Teile, die der Stellmacher oder Radmacher anfertigte. Körbe, Kiepen, einfache Möbel, Bänke oder Sensenbäume (Seisböm) wurden nach Feierabend, oft in geselliger Runde mit Gesang oder einem „Schnack“ von den Männern angefertigt.

Höhepunkte im dörflichen Leben waren die Schlachtstage im Herbst. Alles wurde ordentlich vorbereitet: Die Messer nochmal geschliffen, die Schweineleiter und das Krummholz zum Aufhängen des Schweins überprüft und der „Köm“ kaltgestellt. Am Schlachttag halfen sich die Nachbarn oft gegenseitig. Auch hier wurde alles verarbeitet. Die Schinken wurden in Salzwasser gelegt und später in den Rauch (den Röckerwiem) gehängt. Mettwurst, Leberwurst und Blutwurst wurden in die gereinigten Därme gefüllt, nachdem das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht und mit den hauseigenen Gewürzen abgeschmeckt war. Dann gab es in vielen Gegenden das Blut- und Grützwurstessen. Natürlich wurde auch der „Köm“ nicht vergessen. So oder ähnlich verlief das Landleben, unterbrochen durch die beiden Kriege, bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts. Sicherlich gibt es darüber noch viel mehr zu berichten, doch dazu eventuell später.