

AUS LIEBE ZUM LANDLEBEN

Alte Handwerkskunst

von

Reinhard Jarczok und Margit Bachfischer

Dort-Hagenhausen-Verlag

„Ruß, Staub und Mehl machen durstig die Kehl.“

DIE DREI DURSTIGEN HANDWERKER

Unser tägliches Brot

Die Beschaffung und Sicherstellung von Trink- und Nutzwasser war in den Dörfern von elementarer Bedeutung. Es wurde über Pumpbrunnen gefördert. Erst nach und nach war frisches Wasser über Leitungen in jedem Hof verfügbar, ansonsten musste man das Wasser vom nächstgelegenen Brunnen holen, was eine typische Frauenarbeit war. Meist verfügte das Haus dann auch nur über eine einzige Wasserstelle, nämlich in der Küche. Das Wasser wurde am Küchenherd erhitzt. Brot galt seit dem Mittelalter als Grundnahrungsmittel, und der Bäcker zählte zu den bessergestellten Handwerksberufen, da er nicht nur Brot backte und verkaufte, sondern auch Mehl und Korn im Nebenerwerb im Angebot hatte. Noch heute ist es Brauch, zum Einzug in ein neues Heim Brot und Salz zu schenken. Müller und Bäcker gehören zu den Berufen, die am stärksten zusammenarbeiteten.





Die ländliche Bevölkerung ernährte sich in erster Linie von den Erträgen ihrer Felder und Gärten, von regional gedeihendem Gemüse und Obst, und natürlich von Kartoffeln, die fast überall wuchsen.

Brot und Mehlspeisen

Die Müller arbeiten in den Mühlen entlang der Bäche. Die Säcke aus Sackleinen konnten mit Korn gefüllt bis zu 100 Kilogramm Gewicht erreichen, eine durchaus schwere Arbeit. Damit die Besitzer auch sicher wieder ihre eigenen Säcke erhielten, die stark strapaziert wurden, wurden die Säcke bemalt oder bedruckt mit Namen, Beruf, Ort, Jahreszahl und Symbolen oder eigenen Zeichen. Auch der Beruf des Bäckers war kein leichter, er musste das Korn und Mehl von der Mühle holen, der Brotteig musste bereits nachts geknetet werden und dann stand er in der Gluthitze des Backofens – dann verbreitete sich schon am Morgen der Duft des Brotes im Dorf! Brot wurde allerdings oftmals auch selbst gebacken. Neben dem Brot bestimmten Mehlspeisen den Alltag wie geröstete Nudeln, Rohrnudeln, geschnittene Nudeln und freitags meist Dampfnudeln. Roggen- und Weizenmehl sowie Schweineschmalz waren die wichtigsten Vorräte.

Kartoffeln, Obst, Gemüse und Fleisch

In der Zeit um 1900 war das Fleisch im Deutschen Reich sehr teuer, sodass nur die Wohlhabenden es sich leisten konnten. Fleisch und Butter waren reiner Luxus. Die meisten Menschen auf dem Land ernährten sich vorzugsweise von Kartoffeln und Kohl. In dörflichen Gegenden wurde ab und an einmal ein Schwein geschlachtet, und auch ein Huhn landete mitunter im Topf. Gemüse und Obst wurden im eigenen Garten angebaut und geerntet, sodass die Versorgung mit den nötigen Vitaminen gewährleistet war. Allerdings dienten sie nur als Zukost. Und natürlich musste die Hausfrau über Techniken und Methoden der Haltbarmachung nach der Ernte sowie Kenntnissen in der richtigen Lagerung der Nahrungsmittel verfügen. Karotten, Sellerie und Lauch wurden in Sand eingeschlagen, Birnen und Zwetschgen wurden gedörrt und aus Äpfeln Most gemacht. Eier wurden über den Winter als Vorrat in Steinguttöpfen in einer Kalklösung eingelegt.

Kartoffeln lagerten in den dunklen Kellern wie das Weißkraut, das gehobelt, gestampft und eingesalzt wurde. Dann kam es in Fässer und wurde mit Leinen und Brettern abgedeckt. Vorräte lagerten ansonsten über das ganze Haus verteilt in Mehltruhen und Schmalztöpfen, das eingemachte Obst und Gemüse in Regalen, das Brot oftmals im Keller, damit es nicht austrocknete.

Die Milch, die man nicht für den Eigenbedarf brauchte, lieferte man an den Schweizer, Käser oder in die Molkerei. Das Milchgeld war eine wichtige zusätzliche Einnahmequelle der Hausfrau, das auch in ihrer Verfügung blieb.





Es gibt nahezu unüberschaubar viele Käsesorten auf dem Markt, die unter Zuhilfenahme von Milchsäurebakterien, Schimmelpilzen oder Kälberlab hergestellt werden. An vielen Sorten können Sie sich auch gut zu Hause selbst versuchen.

Die wichtigsten Käsearten

Frischkäse: Er hat einen frischen Geschmack, oft werden Gewürze und Kräuter hinzugegeben. Dazu zählen Quark, Hüttenkäse und Schichtkäse.

Sauermilchkäse: Er wird aus Dickmilch oder Quark hergestellt. Dazu gehören: Mainzer Käse, Harzer Käse, Handkäse.

Weichkäse mit Außenschimmel: Sie haben eine zarte, sahnige Konsistenz, wie Camembert oder Brie.

Weichkäse mit gewaschener Rinde: Dieser Käse wird regelmäßig mit Salzwasser behandelt, oft unter Zugabe von Bier, Wein oder Cidre. Hierzu gehören: Munster und Vacherin.

Schnittkäse: Ihre Konsistenz ist weich und der Geschmack mild bis würzig. Sie lassen sich gut in Scheiben schneiden. Hierzu zählen etwa Gouda, Edamer und Appenzeller.

Hartkäse: Sie haben eine große Trockenmasse. Oft haben diese Käse eine jahrelange Reifezeit hinter sich. Beispiele sind Emmentaler, Greyerzer und Bergkäse.

Extrahartkäse: Diese Käsesorten benötigen eine Reifezeit von mehreren Jahren. Sie werden aus Rohmilch hergestellt wie Sbrinz und der Hobelkäse.



KÄSEHERSTELLUNG FÜR ANFÄNGER

Die Käseherstellung kann im Prinzip recht einfach selbst zu Hause ausprobiert werden. Dazu benötigt man Zusatzstoffe wie „Starter“ und „Lab“.

Für einen mittleren Käse sollte man schon 10 Liter Milch einrechnen. Wichtig ist, dass es Vollmilch mit einem Fettanteil von 3,5 und 4 Prozent ist. Zudem sollte die Milch pasteurisiert sein. Man beginnt mit dem langsamen Erwärmen von 9 Liter Vollmilch in einem großen Topf auf 32 °C. In der Zwischenzeit kann man den „Starter“ ansetzen. Dazu verrührt man 1 Liter Milch und eine halbe Packung 40-%en Quark.

Hat der große Topf mit der Milch die 32 Grad erreicht, gibt man unter ständigem Rühren den „Starter“ dazu. Dann lässt man den Topf 45 Minuten bei möglichst gleich bleibender Temperatur stehen. Dabei gilt die Faustregel: je kürzer die Pause, umso milder der Käse, je länger die Ruhe, umso würziger der Käse. In der Zwischenzeit löst man das „Lab“ in etwas Wasser. Lab bekommt man in Apotheken, im Internet oder auch aus Kräutern, wie dem Echten Labkraut. Nun wird die Labmischung unter Rühren in die Milch gegeben, die wieder vorsichtig innerhalb von 10 Minuten auf 32 Grad erwärmt werden sollte. Nach dem ersten Anzeichen von Gallerte wird der Topf 45 Minuten abgedeckt und mit Handtüchern warm gehalten. Nach 45 Minuten sollte sich an der Oberfläche eine grünliche Molkeschicht gebildet haben, während sich die feste gallertartige Dickete darunter abgesetzt hat. Nun kann die Dickete in Würfel

zerschnitten werden. Dazu führt man ein langes Messer beim ersten Schnitt zuerst mit 45 Grad, dann immer steiler werdend durch die Dickete, bis der letzte Schnitt senkrecht ist.

Nun schneidet man durch die gleichen Schnittlinien in die entgegengesetzte Richtung. Dies wiederholt man, indem man den Topf mehrmals um 90 Grad dreht. Dabei gilt: je größer die Würfel des nun „Bruch“ genannten Produkts, umso weicher der spätere Käse.

Die Würfel werden nun abermals vorsichtig für 10 Minuten umgerührt, und dann zusammen mit der Molke langsam auf 38 bis 40 Grad erwärmt, in der Regel 1 Grad pro 5 Minuten. Nach dem Erwärmen des Bruchs sind die Würfel nun fest, hängen aber nicht mehr zusammen. Jetzt ist es an der Zeit, die Molke abzugießen. Sie kann später noch für andere Produkte verwendet werden. In die Würfel mischt man nun Salz. Das dient der Verbesserung des Käsegeschmacks. Anschließend wird der Bruch vorsichtig mit den Händen gemischt. Größere Stücke werden auseinandergebrochen. So sollte man den Bruch 10 bis 15 Minuten durcharbeiten, damit die restliche Molke ausläuft. Nun gibt man den Bruch in ein Käsetuch und drückt das Tuch zusammen, sodass auch die restliche Molke herausläuft. Dann presst man den Bruch in eine Form und deckt ihn zu. Anschließend wandert der geformte Frischkäselai in eine Presse. Nach der Pressung reibt man den Käselai gut mit Salz ein und lässt ihn an einem kühlen, luftigen Platz trocknen.



WISSENSWERT

Der Schäfer im Volksglauben

Besonders in der Schäferdichtung und in der christlichen Symbolik wie dem guten Hirten und dem verlorenen Schaf hat der Schäferberuf seinen Niederschlag gefunden. Im Gegensatz zum Viehhirten verbrachte der Schäfer sein Leben nicht in der dörflichen Gemeinschaft und galt somit als Außenseiter in den Augen der Dorfbewohner, was zu abergläubischen Anschauungen führte. So vermutete man, dass die Schäfer geheimnisvolle Gaben und Kräfte besitzen würden. Er war aber auch ein Wetterprophet, eben aufgrund dieser engen Verbundenheit mit der Natur. Viele Schäfer besaßen auch ein weitreichendes naturheilkundliches Wissen und gute Kenntnisse der Kräuter und ihrer Anwendung, wofür sie mancherorts nicht nur im einfachen Volk geschätzt wurden.

Der Schäfer – das Handwerk in der einsamen Natur

Die Berufsgruppe der Schäfer kommt sehr oft in Märchen, Sagen, Legenden und Gedichten vor, wo das vermeintlich romantische Leben, frei von Zwängen und immer in herrlicher Natur, der Schäferinnen und Schäfer geschildert wird. Die Realität sah durchaus anders aus, meist allein mit den Hütehunden und von der übrigen Gesellschaft abgeschieden auf Wanderschaft.

Die Schäferei im Laufe der Jahrhunderte

Im Mittelalter war die Schäferei stark verbreitet, allerdings war man damals in erster Linie am Fleisch der Tiere interessiert. Erst nach und nach benutzte man auch die Wolle, was die Schäferei dann weiter intensivierte.

Meist hatten die Dorfgemeinschaften einen Schäfer für sämtliche Tiere des Ortes. Diese Hütearbeit übernahmen häufig Männer, die keine körperlich schwere Handwerks- oder bäuerliche Arbeit ausüben konnten. Früher galt der Beruf als unehrlich, genauso wie etwa der des Abdeckers.

Erst ab dem 14. Jahrhundert entwickelte sich vor allem in Süddeutschland die Wanderschäferei. Meist waren es Gemeinden und Landesherrn, die ihre nicht anderweitig genutzten Wiesen gegen Entgelt für die Schäfer zur Verfügung stellten. So zogen die Schäfer von einer Wiese zur anderen weiter, bis sie abgeweidet war. Bis ins 19. Jahrhundert und damit bis zum Import billiger Wollprodukte wurde diese Art der Wanderschäferei allerorten in großem Umfang betrieben.

Im 19. Jahrhundert gab es Mengeschäfer, die am verbreitetsten waren und eine Herde übernahmen mit dem Recht, auch eigene Tiere mitzunehmen, die Hälftschäfer, die Besitzer der Herde waren, eine leer stehende Schäferei bezogen und für die Überwinterung der Herde und die Nutzung der Weide die Hälfte an Wolle und Lämmern bezahlten, und die Pachtschäfer, die eine Herde in Pacht nahmen und in der gleichen Stückzahl an Tieren wieder ablieferten. Seit den 1970er-Jahren nimmt die Wanderschäferei allerdings wieder zu.



Die Aufgaben des Schäfers

Ein guter Schäfer benötigt ein vielfältiges Know-how. Er versteht sich auf die Hütetechnik mit den Herdenhunden, deren Ausbildung ihm obliegt. Dazu kommen Kenntnisse in der Weidewirtschaft und in der Futtergewinnung. Er ist selbstverständlich für die Sicherheit der Tiere verantwortlich, sie zusammenzuhalten und vor Gefahren zu schützen. Natürlich muss er sich bei den verschiedenen Rassen der Schafe auskennen, die Ablammung beherrschen und die Aufzucht der Tiere. Auch Hilfe bei Tierkrankheiten und Hygienemaßnahmen gehören in sein Resort, ebenso wie Pferchtechniken, Stallbau, das tierschutzgerechte Schlachten und die Vermarktung von Wolle, Fleisch und Milch. Gerade heutzutage ist der Schäfer aber auch ein Landschaftspfleger, da ohne die Wanderschäferei vielerorts Landschaften in kürzester Zeit mit

Schäfer leben außerhalb der Dörfer bei ihren Herden und sind damit allein auf sich gestellt. Sie müssen sich ebenso auf Stallbau, Tierzucht, Weidewirtschaft und Hütetechniken wie auch auf Hygienemaßnahmen und veterinärmedizinische Grundkenntnisse verstehen.

Register

- Abziehsteine 134
Achsen 106 f.
Alkohol 39 ff.
Anerbenrecht 10, 12
Asylrecht 29, 94
Ausbaugewerke 55, 78–81
Ausleger 156, 165
Aussteuer 13, 180
Austragskammer 52
- Bäcker 16, 18, 31 ff.
Backofen 18, 32 f., 148
Bauer 6, 12, 29, 154
Baumstammrucker 89
Besen 12, 87, 124 f.
Besenbinder 124
Beutelwerk 26, 30
Bier brauen 36 ff.
Binsen 120 f.
Birkenreisig 24
Birkenruten 124
Böttcher 104–109
Brennholz 12, 89, 94, 151
Brennspäne 87
Brettmüller 28
Brettschindeln 75
Brettschneider 28
Brote 16, 18, 31 ff.
Brunnen 16, 20–24
Brunnenbauer 20–24
Brunnenfeste 22, 23
Bürstenbinder 90 f., 125 f.
- Dach 54, 72–77
Dachdecker 72–77
Dachschiefer 77
Dachstuhl 54
Darren 36
Dauben 104 ff.
Destillation 39 ff.
Dombauhütte 68 f.
Dörrboden 52
- Drechsler 86, 102 f.
Drechslerwerkzeuge 103
- Eisengewinnung 160
- Fachwerkbau 57 ff.
Falzschindeln 115
Familie 6, 10, 12
Färberei 6, 180, 194–196, 194 ff.
Fassadenmalerei 80
Fassbinder 92, 104
Fässer 18, 38, 104 f.
Felgen 108 f.
Fenster 59 f.
Flachs 6, 178, 188 ff.
Flachsbrechhaus 52
Flaschenzug 67
Fleisch 18, 46–49
- Gären 39 f.
Gefache 60
Gerbearten 200 f.
Gerberei 198–201
Gerblohe 84, 198 ff.
Gesteinsarten 70
Glockengießler 172–175
Gosse 30
- Hafner 142–147
Hammerschmiede 130, 162
Holländermühle 27
Holzarten 100 f.
Holzfäller 6
Holzhauer 88 ff.
Holzlöffel 112 f.
Holzmüller 28
Holzschindeln 75 f.
Holzzieher 89
Hütejugen 13, 178, 182 f.
- Kacheln 148 ff.
Kachelofen 136, 148–151
- Kalk 66 f., 134, 141
Kalkarten 138
Kalkbrenner 134, 138–141
Kalkfarbe 55, 78 f., 141
Kalklösung 18, 140 f.
Kalkofen 139 ff.
Kannenbäckerland 147
Käse 18, 42 ff.
Käsearten 44
Käsebruch 42 f.
Käseharfe 42 f.
Kesselflicker 166 f.
Kleinmagd 12
Kluft 56, 62
Kohlenmeiler 128 ff.
Köhler 90, 128–130
Körbe 12, 87, 119 ff.
Korbflechter 118–121
- Laufbrunnen 20, 21
Legschindeln 75 f., 114 f.
Leimfarben 78 f.
Leinen 178, 190
Leinöl 6, 79
Leinsamen 30
Lüftlmalerei 80 f.
- Mahlsteine 30, 134
Maischen 36
Mälzerei 36
Maurer 12, 64–66
Messer 156, 168–171
Messerschleifer 171
Messerschmied 168–171
Metalle 158 ff.
Metzger 46 ff.
Milchgeld 18
Mörtel 66, 134, 141
Mühle 18, 26–30, 134
Mühlsteine 26, 30, 33
Müller 6, 16, 18, 28 ff.

Ofenbank 148 ff.
 Ölmüller 6
 Ölpresse 30

 Pechsieder 90 f.
 Pflanzenfarben 194 ff.
 Poliersteine 134

 Räder 106 f.
 Rähm 58 f.
 Räuchern 48
 Realteilung 10, 12
 Reetdach 73 f.
 Richtfest 54
 Richtspruch 54, 62

 Sägemühle 84, 92 ff.
 Säger 84, 88 f., 92 ff.
 Sägeschindeln 75 f.
 Sägewerk 6, 92 ff.
 Sattlerei 180 f., 204 f.
 Schäfer 178, 182
 Scherenschleifer 171
 Schindelmacher 114–117
 Schleifsteine 134
 Schlosser 156, 164 f.
 Schmied 154, 158–162
 Schnapsbrenner 40
 Schneidmüller 28
 Schnitzer 100 f., 110–113
 Schnitzwerkzeuge 110 f.
 Schreiner 6, 86, 96
 Schuhmacher 6, 90, 180 f., 202 f.
 Schwarzbäcker 31
 Schweizer 42 ff.
 Seiler 193
 Spaltschindeln 75 f.
 Späne 87
 Spanmacher 87
 Spielzeug 12
 Spinnerin 6, 188 ff.
 Spinnstube 190 f.

 Steinbrüche 140 f.
 Steinmetz 67–70
 Steinmetzzeichen 69
 Stemmler 90
 Strohdachdecker 72 f.
 Stube 6, 55, 98, 136, 148 ff.
 Stuckateur 78

 Taglohn 64 f.
 Tiefbrunnen 20, 21
 Tischler 86, 99
 Tonziegeleindeckung 77
 Töpfer 142–147
 Töpferscheibe 142 ff.
 Torf 137. 139
 Totenbernhard 68
 Türen 59 f.

 Wagner 104–109
 Waldbauern 84
 Walz 56 ff.
 Wanderbuch 56, 62
 Wassermühlen 26 ff.
 Wasserquelle 20–24
 Wasserrad 28 ff.
 Weber 6, 188 ff.
 Weidenholz 119 f.
 Weißbäcker 31
 Weißbinder 78
 Wetzsteine 134
 Windmühlen 26 ff.
 Wolle 181 ff.
 Wünschelrute 21, 24

 Ziegel, hangeschlagen 136
 Ziehbrunnen 20, 21
 Zimmerleute 6, 52, 56–62
 Zimmermannsspruch 54, 62

Bildnachweis

TopicMedia/Norbert Eisele-Hein: S. 43
Staatliches Bauamt Regensburg:
S. 53 links unten, S. 69 rechts, S. 71
S. 56 Wolfgang Moroder
Andreas Praefcke: S. 104
Paul Gerresheim: S. 107
Alexander Lehmann: S. 110
Ammergauer Alpen GmbH/Foto Florian
Wagner: S. 111 links
Thomas Becher: S. 112/113
Friedrich Böhringer: S. 115

Fotolia: S. 5, 13, 21, 26, 29, 31, 33, 37, 39, 44,
50, 54, 58, 59, 62, 67, 69, 76, 89, 90, 111, 144,
145, 150, 151, 165, 183, 184, 199, 203, 204
© Martina Berg, © Mopap, © goldbany, ©
Westend61, © Fotolyse, © Svenni,
© greenpapillon, © johnsroad7, © Bertold
Werkmann, © roostler, © kranidi, © andre-
asschlote, © HLPhoto, © heiko119, © Ingo
Bartussek, © C. Schiller, © laurine45, © dani
kreienbühl, © stockWERK, © varbenov,
© uzkiland, © TwilightArtPictures,
© toa555, © griffin, © Helmut Seisenber-
ger, © Sergey Chayko, © Markus Haack,
© Andrea Wilhelm, © foto-aldente, © nito,
© aruba2000, © Martina Berg, © SONI
IMAGES WORK

picture alliance:

Fotograf: akg-images / Archie Miles S.8
IMAGNO/Austrian Archives: S. 25
dpa/Fotograf Thissen: S. 61

ZB/Fotograf Ilona Flügge: S. 63
dpa/Fotoreport S. 73
dpa/Fotograf Rolf Haid: S. 74
ZB/Fotograf Bernd Wüstneck: S. 79
ZB/Fotograf Britta Pedersen: S. 79
AP/Photo/Fotograf Diether Endlicher: S. 92
IMAGNO/Österreichisches Volkshoch-
schularchiv: S. 93
Dpa/Fotograf Uli Deck: S. 109
Fotograf Uwe Gerig: S. 117
IMAGNO/ Österreichisches Volkshoch-
schularchiv: S. 135
Herve Champollion/akg-images: S. 135
dpa/dpaweb/Fotograf epa Georgi Licovski:
S. 138
akg-images/Fotograf akg-images/Herbert
Kraft: S. 141
IMAGNO/ Fotograf Helmut Nemeč: S. 149
akg-images/Fotograf akg-images: S. 167
akg-images/Fotograf akg-images: S. 168
dpa/Fotograf Marijan Murat: S. 169
ZB/Fotograf Britta Pedersen: S. 170
Dpa/Fotograf Bernd Weissbrod: S.171
Zb/Fotograf Dieter Demme: S. 172
akg-images/ Fotograf Heiner Heine: S. 173
dpa/dpaweb/Fotograf Martin Schutt: S. 174

Umschlag:

agefotostock/LOOK-foto: großes Bild
Herta Jarczok: kleine Bilder

Alle anderen Abbildungen:
Sammlung TIM Verlag

Literaturangaben

Albrecht, Peter:
Die Geschichte des Handwerks

Fuhrmann, Bernd:
Geschichte des Wohnens

Heller, H.-P.:
Das ländliche Handwerk

Hintersberger, Johannes:
Das Handwerkermuseum in Augsburg

Palla, Rudi:
Das Lexikon der untergegangenen Berufe

Rauch, Marga:
Handwerk in Augsburg

Reith, Reinhold (Hrsg.):
Lexikon des alten Handwerks

Richter, Gert:
Die gute alte Zeit im Bild

Sauer, Christine:
Handwerk im Mittelalter

Weber-Kellermann, Ingeborg (Hrsg.):
Die Familie

ISBN 978-3-86362-025-7

Redaktion: Reinhard Jarczok, Margit Bachfischer M.A.
Gesamtkonzeption: Reinhard Jarczok
Gestaltung, Bildredaktion und Satz: TIM Verlag, Prittriching

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne
Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen,
Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2014 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Italy 2014

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de
Themenwebsite: www.aus-liebe-zum-landleben.de



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.