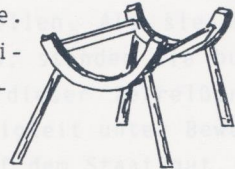


Die Arbeit in Haus und Feld

Das Haus war und ist der Frauen Arbeitsplatz und ihr Stolz. Für den Bauern war es sowohl dies, als auch ein stiller Hafen der Ruhe und der Geborgenheit, in den er aus den Stürmen des Alltags immer gerne einkehrte. Die Arbeit führte Mann und Frau oft auseinander. Er ging ins Feld hinaus, während sie oft im Haus blieb. Doch immer wieder führte sie gemeinsame Arbeit in gleichem Mühen um die Bewältigung des Lebens zusammen. Sehen wir uns ihre Arbeit im Einzelnen an, dann müssen wir voller Achtung über die Vielfältigkeit der Aufgaben staunen, die unsere Frauen erfüllten. Zusammenfassend könnte man sagen: Sie dienten mit ihrer Arbeit dem Leben und der Freude. Aber auch durch göttliche Bestimmung war ihr zugeteilt dem Leben zu dienen, indem sie früher einer stattlichen Kinderschar das Leben schenkte, für dessen Erhaltung sie sich verpflichtet fühlte. Diese Verantwortung für das Leben sprengte bald den engen Rahmen der Familie und umfaßte die gesamte Schöpfung Gottes. In der Familie war sie es, die das tägliche Brot unmittelbar auf den Tisch stellte.

Für den Alltag wurde der Weizen "flach" gemahlen, d.h. ohne Absonderung der Kleie. Dann wurde das Mehl durch ein weites Sieb, s. bruittsems, gesiebt. Das gab ein braunes, nahrhaftes Brot. Für feineres Gebäck benützte man ein feineres Sieb aus einem Seidengewebe, s. dais:tsems. Samstag war Backtag. Dafür stellte die Hausfrau den Backschrägen, s. båkshruəyən, mit der Backmulde, s. meald, in die warme Küche. Der Backschrägen bestand aus zwei vierkantigen Krummhölzern, die mit zwei Latten verbunden waren, und je zwei Füße besaßen. In die Mulde siebte sie das Mehl, löste eine Kaffeeschale Sauerteig, den sie vom vorigen Backen in der kühlen Kammer aufbewahrt hatte, in warmem Wasser auf und rührte damit und mit 2-3 lt Mehl einen Teig an, der an einem Ende der Mulde mit Mehl zugedeckt wurde. Das heißt "tsə båkə mauxən". Der Sauerteig aber heißt "dûi'səm", d.i. Teigsame.



War dieser Teig am andern Morgen aufgegangen, wurde geknetet. Erst wurden die Hände gründlich gewaschen, eine weiße Schürze umgebunden, ein weißes Kopftuch aufgesetzt und auf 6 lt Mehl, die zwei Brote ergaben, eine Hand voll Salz getan. Dann begann unter ständigem Zusatz von warmem Wasser das Kneten, das so lange ausgeübt wurde, "bis es von der Decke tropfte, s. bász æt vum gæbin trepszt", d.h. bis der Schweiß von der Stirne rann, was bei der anstrengenden Arbeit in der warmen Küche kaum jemals ausblieb. Sicheres Zeichen für das Ende der Arbeit war, wenn der Teig Blasen bildete und sich von der Mulde löste. Dann wurde er schön glatt gestrichen und mit Mehl bestreut, damit das weiße Tischtuch, das darüber gebreitet wurde, nicht an ihn anklebte.

Während der Backofen geheizt wurde, was etwas mehr als eine Stunde dauerte, war der Teig so aufgegangen, daß er die Mulde füllte. Mit einer Kehrrute, s. "kīærræat", wurden die Kohlen im Ofen zur Seite gemacht und mit dem "Kässel", einem Holzgerät, in Form einer Haue, ins Ofenloch nach vorne gezogen. Danach wurde der Herd mit dem nassen Ofenwisch von Asche rein gekehrt. Der Teig war schon vorher auf ein großes, bemehltes Brett in Brotgröße ausgebrochen worden. Dies Brett war etwas größer als eine Tischplatte, hatte an drei Seiten einen etwa 8 cm hohen Rand, und hieß Beute, s. "betj", weil der Teig nun in dem Mehl aus einer Hand in die andere gebeutelt wurde, bis er durch Aufnahme von ein wenig Mehl an der Oberfläche einen Halt bekam und eine kugelrunde Form behielt, bis er auf den Ofenschießel, s. "uivæšæsæl", gelegt und rasch in den Ofen geschossen wurde. Hatte die Frau nach dem Kneten und Bestreuen des Teiges mit der Handkante drei Kreuzzeichen gemacht, so vergaß sie auch nie beim Einschließen des ersten Brotes auf das Stoßgebet: "Herr, häl f æsz!" Nachher wurde die Mulde von den Teigresten gereinigt, was mit einem Schabeisen mit Griff, s. "šûirælt" genannt, geschah. Nach zwei Stunden wurde das ausgebackene Brot mit dem Schießel aus dem Ofen geholt. Die schwarze Kruste wurde abgeklopft, das Brot auf eine Kante in die Mulde zum Auskühlen gestellt und dabei mit dem Tischtuch zuge-

deckt. Fiel beim Auskratzen der Mulde mehr Teig an, als für's nächste Backen als "dūisəm" notwendig war, wurde er mit der nassen Hand gleich gemacht und ein Kuchlein, s. "šarhuibəskən", oder schlicht "šar" genannt, gebacken. Übertragen wurde die Bezeichnung "Scharrhuibəskən", auf ein Spätkind, das sich schwer entwickelte. War das Brot ausgegangen, wurde zur Aushilfe eine Herdhanklich, s. "hiərdhunkliχ", aus Brotteig, mit Wasser geglättet, gebacken. Sollte sie nahrhafter und schmackhafter sein, schnitt man ganz dünne Scheiben Speck, legte sie auf den Teig und übergoß sie mit geschlagenem Ei. Mit einer Suppe gab sie eine Mahlzeit ab.

Zur wichtigsten Arbeit der Frau gehörte die Zubereitung der Speisen für die Familie. Zeit und Art des Essens wurde - wie das ganze Leben der Bauern - vom Rythmus der Feldarbeit bestimmt. Im Winter stand man später auf. Die Nacht war lang, und es mangelte an einem entsprechenden Licht gegen die Dunkelheit der Morgenstunden. Der Bauer trank am Morgen, wenn er Lust dazu hatte, einen kleinen Schnaps und ging in den Stall, das Vieh zu füttern und zu striegeln und auszumisten. Mit dem Tränken der Tiere am Brunnen war diese Arbeit beendet. Das geschah aus dem Brunnentrog, s. pāts:trəux, (vom lat. puteus = Brunnen abgeleitet.) Er war aus einem dicken Eichenstamm ausgehauen. Inzwischen war es beinahe 11 Uhr geworden, die Frau hatte die Schweine und das Geflügel gefüttert und das Essen zubereitet, zwischendurch vielleicht auch noch gesponnen. Kamen die Kinder aus der Schule, wurde gegessen. Das Mittagessen bestand im Winter aus gebratener Wurst und Schweinefleisch. In daraus ausgebratenes Fett wurde mit Brot oder festem Maisbrei, Palukes, s. paleok's, getunkt und als Zuspense eingesäuertes Weißkraut aus der Bütte gereicht.

Das Krautfaß, s. kămpəstbid stand in jedem Keller und wurde im Herbst mit dem geschätzten Kraut, s. kămpəst - vom lat. compositum -gefüllt. Dieses wurde aus dem Garten gebracht, von den äußeren, grünen Blättern befreit, s. gəbluət. Dann bohrte man das Mark aus dem Strunk mit einem schmalen, spitzen Messer heraus und füllte das Loch mit Salz aus, und legte die Köpfe

schön geschichtet in die Bütte. Auf den Boden derselben hatte man ein Bündel Dillstengel, Bohnenkraut, s. aizəbət, eine Quitte, eine Weintraube und 2-3 Wurzeln Meerrettich, s. krūin, als Würze gelegt. Der Kren diente auch als Mittel gegen das Weichwerden des Krautes. Auf jede Schichte Kraut wurde noch eine Hand voll Salz gestreut. Nach drei Tagen füllte man soviel Wasser in die Bütte, das der mit Brettern bedeckte und mit einem schweren Kieselstein, s. kampəststūin, beschwerte Kohl ganz bedeckt wurde. Nach drei weiteren Tagen mußte dieses Salzwasser täglich durch Abziehen und wieder Aufschütten, oder durch Schlagen mit einem Rutenbündel mit viel Luft in Berührung gebracht werden, damit die Milchsäuregärung gefördert wurde. War der Säurungsprozess abgeschlossen, konnte das Kraut roh gegessen werden, oder zum Kochen von Krautwickel und anderen Gerichten verwendet werden. Der saure Saft, s. geχ, wurde zum Säuren von Suppen benützt, oder auch - wenn das Kraut knapp war - schluckweise zum Braten getrunken.

Wenn der Bauer in der Abenddämmerung das Vieh wieder versorgt hatte, wurde zu Abend gegessen. Das Abendessen bestand im Winter oft nur aus gebratenen Kartoffeln mit Grieben, s. graivən, und Sauerkraut oder rohe Zwiebeln.

Wurden die Tage länger, aß man dreimal des Tages. Im Sommer aber waren es täglich vier Mahlzeiten: Frühstück, s. fraištākəln, Mittagessen, s. mätaux:aməs, Jause, s. beavəndaməs, und das Abendessen, s. əuvənd:aməs. Frühstück und Abendessen wurden zu Hause, Mittagessen und Jause auf dem Feld, wo man gerade arbeitete, im Schatten einer Baumgruppe eingenommen. Ging jemand vorbei oder trat er ins Haus, wenn dessen Bewohner bei Tisch saßen, grüßte er und sprach den Segenswunsch aus: "Gott segne Euch das Mittagessen!" oder je nach Mahlzeit. Das geschah natürlich in der Mundart und lautete dann: "Gott gəsəi-jən iχ dət mätauxaməsz !" Die Hausfrau dankte: "Wir danken, kommt dazu!" s. "Mər duŋkən, kut dərtsea!", worauf entgegenet wurde: "Eßt nur in Gottes Namen, wir haben es gehabt." Wiederum in der Mundart: "Eiszt nor ä Gottəsəz numən, mir hun ət šuin gəhuət!" Zur Essenszeit wurden jedoch kaum Besuche gemacht.

Ein Tischgebet vor, und ein Dankgebet nach dem Essen, in der Regel von den Kindern gesprochen, war in allen Häusern üblich. Man sprach auch die Bitte des Vaterunsers: "Unser täglich Brot gib uns heute ", nicht gedankenlos aus, weil man es als heilige Gabe des Herrn ansah. Nichts konnte den Kindern einen ernsteren Tadel einbringen, als der Mißbrauch des Brotes. Es mußte sorgfältig gegessen werden. Es durfte nicht verkrümelnt, s. vergremält, oder "værurtst" werden, d.h. es durften keine Reste, s. urtsøn, gelassen werden.

Welches war der Speisezettel des Bauernhauses?

So weit es nur möglich war, versorgte man sich mit allen Nahrungsmitteln aus der eigenen Wirtschaft. Das waren: Brot, Palukes, Milch, Butter, Käse, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Obst. Man aß morgens süße Milch mit Brot oder Palukes. Abends vielleicht auch Sauermilch oder Topfen (Quark). Aus dem Rahm, der insbesondere auf der Büffelmilch nach dem Kochen und Abkühlen, eine bis zu 2cm dicke Schichte bildete, wurde Butter geschlagen oder er wurde zum Anrichten der Speisen verwendet. Im Frühjahr übergab man die Milchschafe am Georgstag, s. Gerjændaux, d.i. der 24. April, einem Hirten, der sie bis zum 29. September, dem Michaelistag, s. Mäxältsdau, auf der Weide behütete. Er gab dem Eigentümer für jedes Schaf für diese Zeit 7 kg mit Lab hergestellten Käse und 1kg Süßkäse, der durch Kochen der Molke hergestellt wurde. Dabei gerann das in ihr enthaltene Albumin klumpig und wurde in einem Säckchen zusammengepreßt. Der Käse wurde frisch verzehrt oder nach kurzer Gärung gemahlen, gesalzen und in ein Gefäß eingedrückt. Dann nannte man ihn, zum Unterschied vom frischen Käse s. brenzø. Das war ein rumänisches Lehnwort. Dieser Käse wurde mit Brot, noch häufiger aber mit Palukes gegessen. Er wurde in einer Pfanne mit dem Maisbrei geschichtet und vor dem Essen in der Bratröhre gebacken. Hatte man es eilig, bereitete man ihn nach rumänischer Art zu, indem man jedem eine Scheibe Palukes auf den Teller legte und Käse darauf streute, worauf sich jeder die Ränder des Maisbreies über den Käse schlug und festdrückte. Das wurde dann "kløitskøn", Klötzchen, genannt. Dazu wurde gewöhn-

lich eine Schale Milch getrunken, zu Käsepalukes aber ein frischer Salat aus Frischgemüse zubereitet.

Nicht zu vergessen sind die Hühnereier, aus denen am Morgen mit einigen gebratenen Speckscheiben rasch eine sättigende Eierspeise /Rührei/, s. fontxux, bereitet werden konnte. Selten gab es gekochte Eier. Dafür aber benützte man sie öfters zum Ausbacken von Brotschnitten, die man mit Zucker bestreut den Kleinkindern gerne in den Kindergarten einsackte. In der Küche verwendete man sie noch beim Herstellen der Fadennudeln, von Knödeln und zum Anrichten von Suppen. Mit ihnen wurde sparsam umgegangen, weil sie immer verkauft werden konnten. Von ihrem Erlös wurden die kleinen Bedürfnisse der Küche, wie Salz, Gewürze, Zündhölzchen und Petroleum für die Beleuchtung gedeckt. Auch mußte eine entsprechende Anzahl davon für den Winter in Kalkwasser eingelegt werden, weil die Hühner in der Winterkälte das Legen einstellten.

Eine Schlüsselstellung in der Großkopischer Küche nahmen Speck und Schweinefleisch ein. Speck wurde besonders im Sommer zur Jause, aber manchmal auch zu Mittag auf dem Feld roh oder über offenem Feuer am Holzspieß gebraten, gegessen. Daher legte der Bauer auf die Schweinemast besonderen Wert. In den Vorratskammern der Kirchenburg hingen einst die Speckseiten vor Hitze, Feuer und Diebstahl wohlverwahrt, vom Burghüter behütet, bis zum späten Herbst. Man holte sich nur soviel nach Hause, als man in einer Woche zu brauchen glaubte. War das Schweinefleisch aufgezehrt, dann kochte man bei einem Stück Speck auch eine gehaltvolle Suppe, s. kăxən, (vom lat. coquina) mit einer Beerenfrucht gesäuert und mit einem Ei und ganz wenig Mehl angerichtet, oder ein nahrhaftes "Lavənt", mit Einbrenn, die im Fett gebratenen Specks bereitet wurde, und einem Gemüse, wie grüne Bohnen, Möhren, Kartoffeln, weiße Bohnen, Tomatenmark. Sowohl Kächen als auch Lavənt waren Eintopfgerichte und wurden mit Brot gegessen.

Verstand es die Hausfrau mit Fleisch und Speck hauszuhalten, reichten dieselben bis zum Herbst. Wenn dann ein Engpaß in der Fleischversorgung entstand, wurden Schafe geschlachtet,

damit mindestens am Sonntag ein Fleischgericht auf dem Tisch stand. Fand aber im Herbst ein Familienfest statt, dann wurde dafür ein junges Schwein, s. brelənk, geschlachtet, das besonders zartes Fleisch hatte. Brach nach dem Andreastag, d. i. der 30. November, kaltes Wetter an, wurde in jeder Wirtschaft ein Schwein geschlachtet. Dies war vordringlich Männerarbeit, und gestaltete sich zu einem kleinen Familienfest.

Das Tier wurde gestochen, in einer großen Mulde mit heißem Wasser überbrüht, in der Brühe herumgedreht, bis die Haare gerupft werden konnten. Danach wurde es mit einem Strohfeuer gebläht, daß auch die letzten Härchen verbrannt wurden, und die Schwarte schön braun wurde. Sodann wurde es in die Hälfte gespalten, die Weichteile ausgenommen und das Fleisch von dem Speckmantel gelöst, in Stücke geschnitten, eingesalzen, in ein Schaff gelegt und für eine Woche in den Keller gestellt. Doch ein Teil des Fleisches wurde zurückgehalten, gemahlen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt und in die gereinigten Dünndärme gefüllt. Das war die Bratwurst. Sie wurde zur Aufbewahrung geräuchert oder gebraten und in Fett eingelegt. Auch ein Teil des Fleisches wurde so aufbewahrt. Der Rest mit Knochen wurde geräuchert. Lunge, Leber, Nieren und der ganze Schädel wurden mit Zwiebeln und fleischigen Speckstückchen in einem großen Topf in Salzwasser gekocht. Daraus wurde die Preßwurst und die sog. Kochwurst gemacht. Damit alles verwertet werde, wurde auch Leber- und Blutwurst hergestellt. War man mit alledem fertig, wurde zu Mittag gegessen. Meist war es schon spät, wenn man bei der Krenkächen zu Tische saß. Dafür wurde Fleisch mit ein wenig Gemüse gekocht, mit Ei, Mehl und geriebenem Kren angerichtet und mit Krautsuppe gesäuert. Nach der "krūinākāxən" wird auch die frische Wurst gekostet. Dazu gab es würflig geschnittenes Sauerkraut, Essig- oder Salzgurken. Inzwischen war es so spät geworden, daß die Männer ihr Vieh füttern mußten, während die Frauen in Ruhe ihre Küche wieder in Ordnung brachten. Am Tag darauf wurde das Schmeer und Speckkränder gebraten, das für das ganze Jahr so notwendige Schmalz herzustellen. Früher, d. h. vor 1945, wurde Speiseöl kaum verwendet. Es war

ein beruhigendes Gefühl für Bauer und Bäuerin, wenn sie die Speisekammer so gut versorgt wußten und sie nach dem ersten Donnern im Frühjahr, nach alter Regel, das scharfe Messer an eine Speckseite ansetzen konnten. Bei den Knochen, an denen reichlich Fleisch gelassen worden war, wurden im Winter und im Frühjahr Kächen gekocht. Kamen sie aber spät vom Feld nach Hause, ergab ein Stück eingebratenes Fleisch mit Kartoffeln in aller Eile eine kräftige "tokanə", d.h. einen Gulasch. Vom Fleisch der geräucherten Schinken wurden zur Winterszeit gerne Krautwickel, s. gefällt kreekt, zubereitet.

An Sonn- und Feiertagen wurde Hühner-, selten auch Rindsuppe, gekocht. Nur bei diesen beiden sprach man überhaupt von Suppe. Ein Suppenhuhn mit Möhren, Petersilie, Pastinak und Sellerie als Würze gekocht -darum s. "gəwūiərz" genannt - gab mit selbstgemachten Fadennudeln, s.gəšnidən:dūix, eingekocht eine schmackhafte und kräftige Suppe. War die Wirtin über eine Henne erbost, weil sie vielleicht über den Zaun in den Gemüsegarten geflogen war und Schaden angerichtet hatte, konnte man die Drohung hören: "Wuərt nor, åf də sä:ungtiḡ həin iḡ dər dən gəšnidən:dūix am dən hauəłts!" Das heißt, am kommenden Sonntag würde sie geschlachtet werden.

Enten und Gänse wurden mehr der Federn, als des Fleisches wegen gehalten. Ihr Fleisch wurde gebraten oder ein mit Lorbeerblättern stark gewürztes "brodəlavənt", Bratensuppe, gekocht, weil es einer Suppe den Geschmack nach Tümpel, s. porəl, gebe. Aus Schaf-, Ziegen- und Rindfleisch wurde Gulasch, s. "tokanə" zubereitet. (Tokanə kommt vom r. toca = klein hacken) Wurden auch geschälte Kartoffelwürfel mitgebraten, hieß das Gericht "grumpirntokanə". Eine solche wurde auch ohne Fleisch, nur mit Speckwürfelchen gemacht. Zu allen reichte man im Winter Sauerkraut oder saure Gurken, im Sommer aber grünen oder Gurkensalat. Beliebt war im Herbst das Weinsteinkraut bei Schafffleisch mit Dill und Bohnenkraut gewürzt. Es hatte diesen Namen, weil es früher mit Weinstein, der sich an der Innenwand lange benützter Weinfässer ansetzte, gesäuert wurde. Ausgebratenes Schaffett, s. oaszəłt, wurde für den Winter aufbewahrt.



Großmutter, Mutter und Tochter

Damit wurde den Kindern die Brust eingerieben, wenn sie husteten. Auch aufgerissene Hände wurden damit behandelt.

Zu Ostern besteht heute noch der Brauch Lammfleisch zu essen. Zu dem Zweck wurde ein junges Lamm geschlachtet, dessen zartes Fleisch noch nicht nach Schaffleisch schmeckte. Wer noch kein schlachtreifes Lamm hatte, teilte eines mit einem Verwandten oder mit einem Nachbarn. Das Fleisch wurde gebraten und mit Kartoffelsalat gereicht. Beim Kopf wurde Kerbel- oder Estragonsuppe gekocht.

Für Suppen wurde verschiedenes Gemüse, s. "gəwūiarts", verwendet, welches die Bäuerin im Hausgarten erzeugte. Dort baute sie auf rechteckigen Beeten Möhren, Petersilie, Sellerie, Pastinak, Zwiebeln, Knoblauch, Buschbohnen, Erbsen und Salat an. Auf einem größeren Beet wurden Kohllarten, Weißkohl, Blumenkohl oder Karfiol aus "pləūuntsən", lat. planta, gezogen. Am Rand der Gemüsebeete standen lange Reihen von Stangenbohnen und am sonnigen Wegrand die Tomatenpflanzen. Auf den Zwiebelbeeten ließ sie zwischen den Reihen vereinzelt Dill und Bohnenkrautstauden. In einer Ecke wurde dem Schnittlauch, s. "šniřlänk", ein Plätzchen zugewiesen, in einer andern blüete der Wermut, s. "viǎrmǎrt", der in den Wein eingehängt, diesem eine edle Herbe gab. Auch der Kren wucherte irgendwo zwischen den Beerensträuchern mit seinen breiten, alles überdeckenden Blättern.

Keine Hausfrau ließ sich die Freude an einem kleineren oder größeren Blumenbeet nehmen, das sie in Liebe pflegte. Die meist gepflanzten Blumen sind mit Angabe der sächsischen Benennungen im Anhang angeführt. Die Liebe zu den Blumen war im Winter an den mannigfachen Topfblumen zu erkennen, die auf den Fenstern so manchen Hauses in schönster Blüte standen. Die Freude am Schönen und das Bestreben andern Menschen mit einem Blumensträußchen Freude zu bereiten, ließ manche Frau von der Feldarbeit mit einem solchen nach Hause kommen. Sie gingen nicht achtlos an der Schöpfung Gottes vorbei. Die Achtung davor, und die Liebe zu ihr finden einen überzeugenden Ausdruck in dem umfangreichen Verzeichnis der in Großkopisch bekannten Blumen, Sträucher, Bäume, Vögel und Tiere. (Siehe Anhang!)

Oblag die Pflege des Gemüsegartens der Frau, so fiel diejenige des Obstgartens in den Aufgabenbereich des Mannes. Fand er im Feld oder Wald einen schönen Apfel- oder Birnenwildling, grub er ihn zu geeigneter Zeit aus und setzte ihn in den Obstgarten oder auf sein Feld. Schon im Februar brach er Edelreiser von beliebten Obstsorten und steckte sie im Keller in den Sand, bis Anfang April, wo sie auf den Wildling gepfropft wurden. Es gab wenig Männer, die nicht pflanzten, s. *pəusən*, (vom lat. *putare*) konnten. Dafür hatten die Obstbaukurse und der, wahrscheinlich von Pfarrer Carl Werner ins Leben gerufene, Obstbauverein gesorgt. Von dieser Pionierarbeit profitierte nach der Enteignung auch der Staat in soweit, als er für die neue Obstanlage auf Großkopischer Hattert Arbeiter fand, die den Obstbau verstanden.

Jedermann verstand es einen Baum zu ziehen und zu pflegen. Edle Sorten hatten immer mehr Eingang und guten Absatz gefunden. Sehr beliebt war der Batullapfel, der 1820 auf das Haller'sche Gut in Durles aus England eingeführte Windsor. Weil er im Keller auf dem Apfelbett, r. *patul*, reifte, erhielt er den Namen Patul oder Batull. Dazu kamen Baumann-, Gold-, Kassler-, Champagner- und Ananasreinette, Poinik, Goldparmän, Jonathan, Weißer Klarapfel, Gravensteiner und Astrachan. An alten Sorten blieben: Margreti-, Blau-, Pos-, Wein-, Pfarrer- Grün- und der Schäßburgerapfel.

Zu den alten Birnensorten: Pfeffer-, Muskateller-, Honigsüß-, Mehl- und Glockenbirnen kamen die Nagewitzer, s. "*akəvət-zən*", Schweidnitzer, s. "*švənjzbirən*", und viele gute Herbst- und Wintersorten, wie die Flaschenbirne und mehrere Butterbirnen.

An Pflaumenarten wurden angebaut: "*də pels*", die Bilsle, d. i. die veredelte germanische Pflaumenschlehe, die Promm, die von den Römern oder Griechen übernommen wurde. Die nannten sie *pruna*, bzw. *proumnon*. In den Hausgärten wachsen heute noch hie und da kleine dunkelblaue Pflaumen, die s. "*prəmən*" genannt werden. Daneben gibt es auch gerne strauchartig wachsende Bäume, die kleine gelbe Früchte tragen, die von Sachsen und Rumänen "*zərzərə*" genannt werden. So wie der Pfirsichbaum, auch

persische Pflaume genannt, sollen sie aus Persien stammen, aber der Name soll ein tatarisches Lehnwort sein, was darauf hindeutet, daß die Tataren sie nach Südosteuropa brachten. Von den einheimischen Arten war die Bistritzer Zwetschke schon im 16. Jahrhundert berühmt. Dazu wurde die Damaszenerpflaume, s. Matsch, und in späterer Zeit verschiedene Ringlotten und die Blaue Italiener eingeführt.

Es gab auch keinen Garten, in dem nicht eine Reihe Beeresträucher, Johannisbeeren, s. "rozonjən", Stachelbeeren, sächs. "äjerš", (lat. *agresta*, rum. *agriş*,) und Himbeeren standen.

Auf diese Art wurde nicht nur der Eigenbedarf gedeckt, sondern auch ein Überschuß an Obst erzeugt, der verkauft oder zu Obstschnäpsen, s. "pali", verarbeitet wurde.

Nun verlassen wir Haus und Hof - wohin wir jedoch, so wie ihre Bewohner, immer wieder zurückkehren werden - und begleiten sie bei ihrer Arbeit durch's Jahr. Kaum war der Schnee aus dem Tal gewichen, hatte die Sonne die sandigen Weinhalden auch schon getrocknet. Da hing der Bauer seine leichte Axt in das linke Ellbogengelenk, die Bäuerin umwickelte ein paar in Wasser geweichte Hanfristen mit einem Handtuch, nahm sie unter den linken Arm und schritt neben dem Mann, mit dem gekrümmten Winzermesser, der Hippe, s. "həip", in der Rechten, den Weingärten zu. Dort tat schon Eile nöt. Die im Herbst zum Schutz gegen Frost zu Boden gelegten, mit Stroh und Erde bedeckten Reben mußten an die Luft geholt, s. "äfgəšnəpt", werden, weil sie sonst schwarz werden konnten und dann leicht brachen, oder begannen die Augen, s. "gamən", zu treiben und konnten abbrechen, was jeweils einen Verlust von mindestens zwei Trauben bedeutete. Diese Arbeit verrichteten sie gemeinsam, doch in die kommenden teilten sie sich. Der Mann nahm seine Axt, zog die Rebpfähle, s. "rəim", aus der Erde, spitzte sie frisch und ramnte sie erneut in den Boden, worauf er mit dem Axtstiel die Erde drum herum feststampfte. Diese Arbeit hieß "štəkən".

War der erste Pfahl gefestigt, band sich die Frau ein dünnes Bündel Hanf unter das Schürzenband ein, damit sie freie

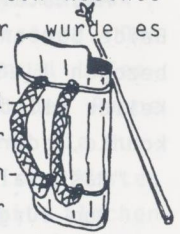
Hände habe und band den Rebstock mit zwei kräftigen Hanfbändern an denselben fest. Dann bog sie die drei, höchstens vier Tragreben zu schönen Bogen, s. "bīuyən, bījən", band sie am Pfahl mit je zwei Hanfbändern fest, das eine wo der Bogen begann, das andere an dessen Ende. Sie wurden so gezogen, daß sie sich horizontal nicht deckten, damit die Sonnenstrahlen die Triebe und Trauben, die aus ihnen wuchsen bescheinen konnten. In den Reihen mußten aber die Bogen der Stöcke alle in einer Richtung weisen, damit man bei den Sommer- und Herbstarbeiten ungehindert auf und ab gehen und arbeiten konnte.

War das Anbinden s. "gūirkən" -wahrscheinlich von gürten abgeleitet - beendet, wurde die Erde mit einer großen Haue umgegraben. Dabei wurden die Stöcke entwurzelt, d.h. Wurzeln, die oberhalb der Pfropfstelle aus dem Edelholz gewachsen waren, wurden abgeschnitten, damit die Unterlage auf welche gepfropft worden war nicht an Nährstoffmangel einging.

Noch weit genauer und zeitgerechter mußten die Pflegearbeiten vorgenommen werden. Es durfte kein Unkraut aufkommen, weil sonst das Auftreten des Mehltaus, der Peronospora, dadurch begünstigt wurde. Waren aber die Triebe gewachsen, begann ihre Auswahl für das laufende, wie auch für das darauffolgende Jahr. Alles, was auf altem Holz wuchs, wurde ausgebrochen, weil es keine Frucht trägt. Nur auf einjährigem Holz wurden Triebe belassen. Sie trugen Frucht und bildeten die Tragreben für das nächste Jahr. Diese Arbeit, das Brechen, s. "brəixən", und das Heften, s. "həiftən", d.h., das Anbinden der belassenen Triebe erforderte genaue Fachkenntnisse und unsachgemäße Arbeit konnte die Ernte zweier Jahre verderben. Es gab keine sächsische Frau in Großkopisch, die diese Arbeit nicht verstand. Von Mitte Mai, wenn das Temperaturminimum der Nacht über 13° C. lag, bis Ende Juli, zu welchem Zeitpunkt die Beeren der Trauben Erbsengröße hatten, und vom Mehltau nicht mehr befallen wurden, waren die Bauern in ständiger Bereitschaft, bei dem geringsten Regen sofort die Kalk-Blausteinlösung anzuwenden, in die Weingärten zu fahren und zu spritzen. Die Frauen gingen ihnen durch die Reihen voraus und brachen die in

den Blattachseln gewachsenen Triebe, s. "ǰisəltriävən", und die den Blättern gegenüber sprießenden fadenhaften Ranken, s. šǰairən, zu entfernen, weil sie dem Rebstock Kraft entzogen, die Trauben beschatteten und mehr Spritzbrühe erforderten. Die Fruchttriebe wurden gekürzt. In der zweiten Augushälfte stutzte man auch die für das nächste Jahr bestimmten Tragreben, wodurch nun der ganze Saft des Rebstockes dem Reifen der Trauben und der Traghölzer zugute kam. Danach wurde das letzte Hacken durchgeführt.

Am Gallustag, dem 16. Oktober, begann die Weinlese, s. "dər hǰrvəst". An dieser Arbeit waren alle beteiligt. Die Kinder erhielten Ferien. Unterhalb der Weinberge standen die Wagen mit der großen Bütte, s. "liǰəsəbid". Jeder Leser, ob jung oder alt, stellte sich an eine Reihe an, las die Trauben in ein kleines Schäßfchen, s. "liǰəs:šǰaifkən". Wenn dasselbe voll war, wurde es in die Butte, s. "bāt", geleert. Diese war aus leichtem Tannenholz gefertigt, war etwa 75 cm hoch, oval rund, oben weiter als unten. Eine Längsseite war ein wenig erhöht. Daran waren zwei aus Hanf geflochtene dicke Tragseile, s. "bātəzelər". Sie glich in ihrer Form ganz einem Rückentragkorb, wie man ihn noch zuweilen sehen kann. Mit einem quirlähnlichen Stock, s. "mūišhūlz", wurden die Trauben vom Buttenträger, s. "bātəndrājər", dem jüngsten und kräftigsten der Familie, gemaischt. Dann nahm er die Butte an den Tragseilen auf den Rücken, ging zum Wagen, stieg ein kleines Leiterchen hoch und leerte sie in die Bütte, indem er sich seitwärts tief darüber beugte. War viel Most über den gemaischten Trauben, wurde er in das mitgeführte kleine Fäßchen, s. "lǰijəln", gefüllt, daß er bei der Heimfahrt nicht aus der Bütte herausschwappte. Waren bei dieser Arbeit sonnige, warme Herbsttage, wie sie Siebenbürgen eigen sind, und eine reiche Ernte, dann war viel Fröhlichkeit an den Berghalden zu hören. Junges Volk scherzte, lachte und sang, kostete und begutachtete zwischendurch - wenn man das noch vermochte - die verschiedenen Traubensorten. Man wollte und mußte doch alle kennen. Nach Adolf Buchholzer stand in der Wertschätzung an erster



Stelle die Mädchentraube, s. "məidəvaimər". Ihr folgten Königast, s. "kənəŋ:äst", Riesling, Gornisch, s. "gornəš", Resser, Schmieger, "šmijər", Burgunder, Traminer, Ruländer, Muskat, Neuburger, Ziegenzitz, s. "gūiszmēmən" und Portugieser. Nach dem 1. Weltkrieg kamen die drei Direktträger: Nova, Silvaner und Fleur d'orange. Einzelne Sorten wurden durch kurze Verschen charakterisiert. Es hieß:

"Məidəvenj šmākt tsea ālən zədjə fenj".

(Maidenwein schmeckt zu allen Zeiten fein.)

"Gornəš:gədrənj mauxt də kələr onj".

(Gornischgedränge macht den Keller enge.) Diese Sorte hat dichtgedrängte, saftige Beeren und gab daher viel Most. Aber:

"Šmijər, kələrbədrijər". (Schmieger, Kellerbetrüger.) Ebenso:

"Māškətəllər šuint də kələr". (Muskateller schont den Keller.)

Beide Sorten galten als ertragsunsicher. Doch auf die Qualität bezogen hieß es vom Muskatellerwein, weil er nicht lange im Keller blieb, sondern wegen seiner Güte rasch abgesetzt werden konnte, oder getrunken wurde:

"Māškətələr romt də kələr". (Muskateller räumt den Keller.)

Vom Burgunderwein hieß es, wegen seiner lieblichen Schwere:

Burgunder tut Wunder, was die Genießer zur Vorsicht mahnen wollte, weil er leicht einen Schwips verursachte. Wiederum auf die Güte der Trauben bezogen sagte man:

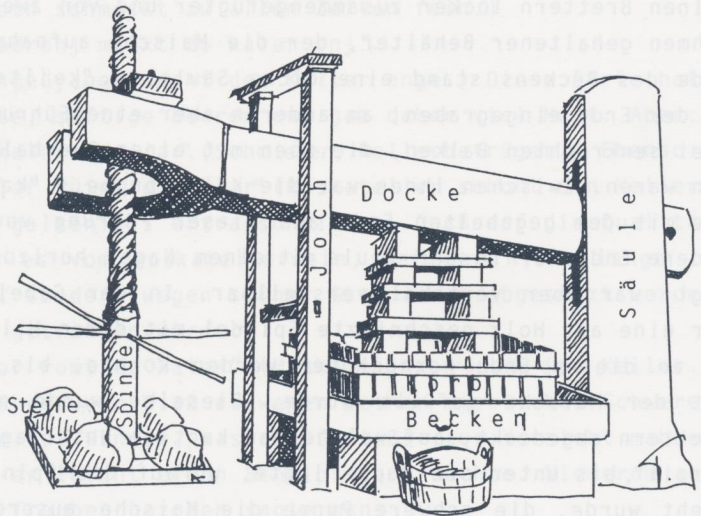
"Ničən sešzər, va:i də Rešzər!" (Keine süßer, als die Resser.) Von einem daraus erzeugten Wein wurde nichts gesagt, weil ihm wahrscheinlich keine besondere Blume eigen war.

Nun wollen wir aber wieder zu den Lesern zurückkehren! Kam der Abend, kehrte alles heim ins Dorf. Mit einem flotten Lied schritten sie hinter dem Wagen, den der Hausherr selbst führte, beinhaltete doch die Bütte den Wert der mühevollen Arbeit eines ganzen Sommers und die Sicherung der materiellen Grundlage der Familie für eine ebenso lange Zeitspanne. Da mußte mit Vorsicht gefahren werden. Die Hausfrau war schon etwas früher heimgekehrt, nachdem sie den Lesern durch die Reihen vorangegangen war und die schönsten Trauben in große Körbe gelegt hatte. Diese sollten, mit Fäden an Stöcken zwischen die

Deckenbalken der Kammer aufgehängt, für den Winter aufbewahrt werden, und wurden nun nach Hause getragen, damit sie auf dem Wagen nicht gerüttelt und beschädigt würden. Bis die Frau das für diesen Tag besonders erlesene Abendessen auf den Tisch stellte, gingen die Männer daran die Kelter, (s. "dær kæt̃læt̃",) die im Schopfen stand, mit Maische zu füllen. Auf zwei dicken vierkantigen Eichenklötzen ruhte ein aus Holz gehauenes quadratisches Becken, s. "kæt̃læt̃erbäkøn". In ihm stand ein aus einzelnen Brettern locker zusammengefügt und von zwei hölzernen Rahmen gehaltener Behälter, der die Maische aufnahm. An einem Ende des Beckens stand eine dicke Säule, s. "kæt̃læt̃ærzel", fest in der Erde eingegraben, am anderen aber eine Führung, aus zwei senkrechten Balken, die oben mit einem Querbalken verbunden waren. Zwischen ihnen war die Kelterpuppe, s. "kæt̃læt̃ærdæk", die mit dem gegabelten Ende aus dieser Führung vorstand. Das andere Ende war in der Säule mit einem Nagel horizontal befestigt, war aber vertikal verstellbar. In der Gabel der Puppe war eine aus Holz geschnitzte Spindel mit deren Hilfe die Puppe an diesem Ende hochgehoben werden konnte, bis der Kasten mit der Maische gefüllt wurde. Dieselbe wurde mit flachen Brettern abgedeckt, auf welche man kantige Unterlagen, s. "kæt̃læt̃ærpil", bis unter die Puppe legte, worauf die Spindel hochgedreht wurde, die schwere Puppe die Maische auspreßte. Damit die Last größer sei, war am Ende der Spindel eine drehbare Holzplattform angebracht, die mit großen, schweren Sandsteinen beschwert, mit derselben auch hochgedreht wurde. Zu dem Zweck hatte die Spindel zwei Löcher, in welche zwei Holz- oder Eisenstangen eingeführt wurden, an denen zwei Männer im Kreis herumgingen und die Steine hochdrehten. War das zur Genüge geschehen, zog man eine Stange nach der einen Seite so weit heraus, daß er an dem einen Führungsbalken eine Sperre bildete. Dann konnte man ruhig essen gehen. Die Last von Docke, Spindel und der an ihrem unteren Kopf befestigten Steinplattform preßten die Trebern, s. "triæværn", zu einem festen Kuchen. Der wurde zerkleinert und in einer Bütte mit Wasser überschüttet, um nach ein paar Tagen erneut gepreßt zu werden. Das gab

nach der Gärung ein leichtes, erfrischendes Getränk, s. laiər oder dränkwenj genannt. Tat man das nicht, dann wurden die Trebern in einer Bütte fest eingestampft, s. ägəstuiszən, mit einer Lehmschichte luftdicht abgedeckt, und nach der Gärung der Treberschnaps daraus gebrannt.

Alte Kelter



Die Weinfässer, s. də kofən, standen im Keller auf den schweren eichenen Gantern, s. gūnər,. Sie waren am Vortag mit kochendem Wasser gebrüht, s. gəbəit, worden, die vorstehenden Daubenenden, s. tsərx oder gərjəl, wurde mit ölfarbe rot gestrichen, daß sie ja undurchlässig waren. Stellte man beim Brühen fest, daß der Dampf irgendwo zischte, wurde an der Stelle Bindrohr, s. bənjd:ruir, eingezogen. Es war meist in der Sage, s. zuæx, wo der Boden in den Dauben, s. deoyən, eingesetzt war. Der Zapfen, s. tsəpən, wurde fest eingeschlagen, der Stopfen, s. štəpən, aber nicht. An seiner Stelle wurde nur ein Apfel auf das "fənjdləux" gelegt, damit das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid entweichen könne. Hatte der Wein um Weihnachten vergoren, wurde er abgezogen, d.h. in ein kleine-

res Faß umgefüllt. Auf dem Boden des größeren blieben die Hefen, der Lager ,s. liäjær, aus dem der Lagerschnaps gebrannt wurde. Zu dem Zweck hatte eine sächsische Genossenschaft eine Brennerei eingerichtet, die auch enteignet wurde.

Wurde Arbeit und Ernte im Weingarten mit großer Sorgfalt durchgeführt, so geschah der Weizenbau mit betontem Ernst, ja, mit einer gewissen Ehrfurcht. Wenn der Boden für die Saat vorbereitet war, nahm sich einst der Bauer den Sack mit dem Saatkorn um Hals und Schulter, lüftete den Hut mit der Bitte: "Härr, hälf əsz!", griff mit der Rechten in den Sack hinein, holte weit aus und streute die Körner bei jedem zweiten Schritt mit breitem Wurf auf das Land. Es lag eine gewisse Andacht auf solchem Tun, und es war, als drücke die Haltung des Sämannes das Bewußtsein aus, Gottes Handlanger zur 4. Bitte des Vaterunsers zu sein. Dies befähigte ihn danach auch voll Geduld und Vertrauen Keimen, Sprießen, Wachsen und Reifen seinem Herrn zu überlassen. Von diesem Bewußtsein ging viel verloren, als man mit der Maschine begann zu säen. Man schob einen Teil der Verantwortung auf diese ab, bis schließlich an Stelle des Bauern der landwirtschaftliche Arbeiter trat, der nach seiner Leistung mit Geld bezahlt wurde, und nur noch durch dieses an die Arbeit gebunden ist.

Als noch Dreifelderwirtschaft war, setzte der Ortsrat, "də Kommunität", den Tag der Ernte fest. Am Sonntag davor stand die ganze Gemeinde vor dem Altar, um nach erfolgter Versöhnung, das Heilige Abendmahl zu empfangen. Man wollte die teuerste Gabe Gottes, das tägliche Brot, gleichsam mit reinen Händen und reinem Herzen in Empfang nehmen. In Erinnerung daran ist der zweite Sonntag im Juli auch heute noch Abendmahls-sonntag. Der Weizen wurde sauber mit Sichel oder Sense geschnitten, in Garben auf den Boden gelegt, gebündelt, mit dem "gärvəbonjdəl", ein Band aus Weizenhalmen, gebunden und aufgestellt. Waren die Garben etwas getrocknet, wurden sie in Haufen gelegt, "än hūfən gəšloun." Das waren Garbenkreuze. Von der ersten Garbe wurden die Ähren hochgebogen, daß sie nicht auf die feuchte Erde zu liegen kamen. Dann wurden im ganzen

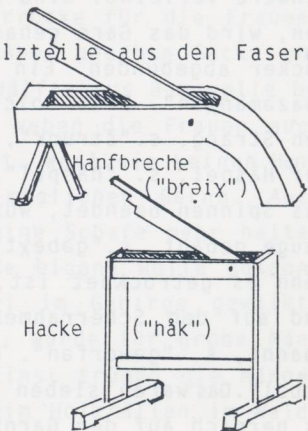
zwanzig Garben kreuzweise mit den Ähren aufeinandergelegt, indem sie in einen spitzen Stecken eingeschlagen wurden, der vorher in die Erde eingerammt wurde. Dieser "kuirästākən" gab dem Kreuz einen festen Halt, daß es nicht vom Wind umgeworfen wurde. So ein Haufen war das Maß der Ernte. Man wußte, daß ein Haufen beim Dreschen durchschnittlich zwei Viertel Körner gab. Das waren 40 lt oder 32 kg. Drohte ein Gewitter, und man hatte keine Stecken zur Hand, dann legte man je 10 Garben in halbe Haufen, wobei man die Spitze der oberen Garbe nach unten bog, damit der Regen von ihren Ähren abfloß und die übrigen durch sie vor Regennässe geschützt würden. Waren die Garben in der Sonne getrocknet, führte man den Weizen sorgfältig in die Scheune. Das geschah früh am Morgen, wenn die Ähren noch taufeucht waren, damit die Körner nicht ausfielen. Sollte das doch vorkommen, sorgte man vor, daß nichts verlorenging, indem man ein großes, reines Leintuch muldenförmig in den Wagen befestigte. Hatte man einst mit dem Flegel gedroschen, so bestellte später die Dreschmaschine diese Arbeit leichter und schneller. Als die Agrarreform durchgeführt wurde, ward die noch vorhandene Dreschmaschine enteignet. Sie hatte den beiden Amerikaheimkehrern Andreas Klöß sen. und Michael Mauer sen. gehört.

Hatten Männer und Frauen bis nach der Weizenernte meist zusammengearbeitet, so gingen sie nach dem Drusch verschiedenen Beschäftigungen nach. Die Männer mähten das Gras an den kargen Berglehnen, oder in den feuchten Niederungen des Tales das Grummet, s. "greāmən", den zweiten Heuschnitt. Außerdem mußten sie an die Weizenaussaat des Herbstes denken und den Stalldünger auf's Feld führen.

Das war die Zeit, da die Frauen volle Beschäftigung mit der Ernte und der Bearbeitung des Hanfes hatten. Stäubte der Femel, d.i. die männliche Pflanze, dann mußte er gepflückt, s. "gəpläkt", werden, wobei der gelbe Blütenstaub über das Feld flog und der weibliche Hanf bestäubt wurde. Rupfte man nur die männlichen Pflanzen, sprach man von "fēməln". Hatte man am Rande der Mais- und Kartoffelfelder eine Reihe Hanf für Samen-

erzeugung gesät, konnte das Hanffeld restlos geräumt werden, "feməl" und "zəimər" gerntet werden. Die Bündel, die man mit zwei Händen leicht umfassen konnte, wurden mit zwei Bändchen aus Unterhanf, s. "ənjdərhonəf", der später gekeimt und darum klein geblieben war, gebunden. So ein Bündel nannte man Riste, s. "rəjstz". Drei Risten wurden unterhalb der Blätter und Blüten zusammengebunden, die unteren Enden auseinandergezogen und zum Trocknen aufgestellt, aufgestaucht, darum s. "ə stəuxən" genannt. War trockenes, heißes Augustwetter, trockneten die Blätter rasch. Man konnte sich eine kurze Bank mitnehmen und sie auf dem Acker abschlagen. Traf Regenwetter ein, führte man den Hanf nach Hause in Schopfen und Scheune, bis wieder schöne Tage kamen. Dann schob man das obere Bändchen hinunter und lehnte die Risten fächerartig an die Wände, daß sie trockneten. War das geschehen und die Blätter abgeschlagen, band man je zehn Risten, abwechselnd Wurzeln und Spitzen, zum sog. "būiszən" zusammen und legte einen neben den andern in den Bach, oder in die Kokel, mit Stroh und Erde beschwert, und an Pflöcke s. "hənfəpəiəl", angebunden, ins Wasser zum rösten. Löste sich die Faser vom Holzstengel, wurde der Hanf gewaschen, indem man die Risten um den Kopf drehte und auf das Wasser aufschlug, bis der Hanf schön weiß leuchtete. Zu Hause zog man die Risten auseinander, lehnte sie zum trocknen fächerartig an die Wände, oder formte kleine Pyramiden daraus, die im Hof in der Sonne trockneten.

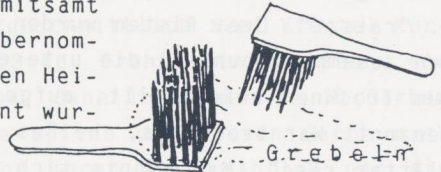
Danach trachtete man danach alle Holzteile aus den Fasern zu entfernen. Zuerst wurden sie in der Breche gebrochen, dann schlug man sie an einem glatten Rundholz, das an einen Schopfenpfosten schräg angelehnt worden war, aus. Was nicht herausgeschlagen werden konnte, wurde in der "Hacke, s. "håk" weiter zerkleinert und ausgeschüttelt, bis nur die reinen Fasern blieben, die durch eine Hechel, ein Nagelbrett durchgezogen und gleich-



gerichtet wurden. Was darin hängen blieb, das waren kürzere Fasern, s. "štimp" genannt, die mit zwei Kämmen mit Griff, s. "grebəl", bearbeitet wurden. Ob das Wort "grebəl" mitsamt dem Werkzeug von den Rumänen übernommen wurde, oder noch in der alten Heimat aus dem Lateinischen entlehnt wurde, ist nicht bekannt.



Hechel



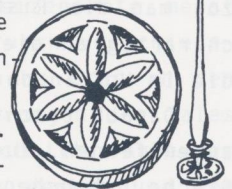
Grebəl

Sowohl "håk", als auch "həixəl" dienen zur Kennzeichnung menschlicher Bosheit im Verhalten zum Mitmenschen. Wer bösen Leumund macht, "håkt" über einen andern, oder er hechelt jemanden, "tsext ən durx də həixəl".

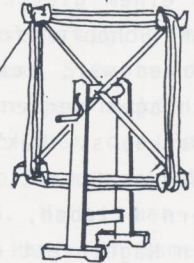
Beim "grebəl" werden zwei Sorten Hanf ausgeschieden, das Werg, s. "wiærk" mit etwas längeren Fasern und die ganz kurzen, die "štimp" genannt werden. Beide werden gleich in "tsəukən", größere Bündel gewickelt, wie sie an den Spinnrocken zum Spinnen angebunden wurden. Der erstgewonnene, langfaserige Hanf wurde der Länge nach zerrissen und auch in "tsəukən" zusammen gewickelt.

Beginnen die Frauen zu spinnen, ist die leere Spindel zu leicht. Darum wird an das untere Ende derselben ein Wirtel angesteckt, das ihr die nötige Schwere verleiht. Sind zehn Spindeln vollgesponnen, wird das Garn gehaspelt, s. "gəhəspəlt", und locker abgebunden. Ein solcher Strang heißt s. "pažəmanxən". Drei solcher Strähnen bildeten einen Strang, s. "štruŋk", der abgebunden und von der Haspel, s. "həspəl", abgenommen wurde. War das Spinnen beendet, wurde das Garn mit Aschenlauge gebäht, s. "gəbəxt" und dann gewaschen. Wenn es getrocknet ist, wird ein Teil gespult und auf den Scherrahmen, s. "wərf:rum" aufgespannt, s. "gəwərfən". Dabei galt als Maß "də šmuəl". Das waren sieben Ellen. Abgekettet, wurde es hernach auf den Garnbaum des Webstuhles auf-

Wirtel



Haspel



gewickelt, wobei der Rietkamm, s. "rūitkum", für eine gleichmäßige Verteilung der Fäden auf dem Garnbaum, s. "gʷarəbum", sorgte. Bei jeder Umdrehung legte man einige dünne Holzschienen ein. Zwei kräftige wurden an einer Schnur befestigt und mit einem Gewicht beschwert zwischen Garnbaum und Litzen, s. "gətsəjər", angebracht, daß die Fäden verlesen über sie glitten. Dann wurden sie in die Litzen und in den Kamm eingefädelt. Der Kamm, s. "rūir", wurde in seiner Breite mit "gətsʷəl" gemessen, d. i. 2X30 Kettfäden. Seine senkrechten Stäbchen wurden aus Schilfrohr hergestellt. Daher kam die sächsische Benennung "rūir", Rohr.

Das Eintraggarn spulte man auf kleine Kardelpulchen und steckte sie ins Schiffchen, s. "šäts". War das aufgewickelte Garn vom Garnbaum, die sog. Kette, abgewebt, so daß nichts mehr zum nachlassen, lindern war, hieß es, man sei ans "lənjdəronjdχən" gelangt. Dieser Ausdruck wurde auf einen Menschen angewandt, der mit seinen gesundheitlichen oder materiellen Kräften am Ende war. Von ihm wurde gesagt: "ə äsz um lənjdəronjdχən ʷgəlont". Das bedeutete: Er ist erledigt, er kann sich nicht mehr helfen.

Das gewebte Tuch, s. "dər dāux", wurde gebäht, auf dem Gras gebleicht, getrocknet und gebügelt, was einst in der Art geschah, daß es zwischen zwei fest gehaltenen geraden Stöcken, Bügeln, durchgezogen wurde. Man machte daraus Arbeitshemden und Unterhosen für die Männer und Unterröcke für die Frauen. Heute könnte sie niemand mehr tragen. Aber geerbte Säcke und Handtücher, auch diese alle schon zur Hälfte aus Baumwolle bestehend, werden dankbar benützt. Gerne weben die Frauen auch heute noch ihre schmalen Teppiche selbst. Weil sie keinen Hanf mehr haben, verwenden sie dazu alle möglichen Garne. Auch Wolle haben sie keine mehr, weil sie keine Schafe mehr halten können. Als das noch der Fall war, wurde eigene Wolle gesponnen, Tuch gewebt und in einer Walkerei im Gebirge gewalkt. Das so erzeugte Bauerntuch, s. "pənurə", wurde für grobe Männerkleidung für den Alltag verwendet. Einst trugen die Männer sie gerne, denn sie waren im Winter beim Holzfällen im Wald,

und wenn sie übriges Holz zum Markt führten, damit warm gekleidet.

Neben aller Sorge um das Wohlergehen der Familie in gesunden Tagen, oblag der Hausfrau auch die erste Hilfe und die Pflege der Familienangehörigen, wenn sie erkrankten. Das war früher noch weit dringender als heute, wo die sanitären Verhältnisse weit besser sind als damals, besonders was die Kinderbetreuung anbelangt. Man greift aber auch heute nicht sofort zu Medikamenten, sondern versucht es mit den von altersher bekannten Heilkräutern, die man zu Tees und Heilbädern verwendet. Die in Großkopisch bekannten und gebrauchten Heilkräuter wurden im Anhang verzeichnet. Halfen diese Mittel nicht, dann gelangte man über die Hill rasch nach BIRTHÄLM, wo man ärztlichen Rat und die notwendigen Medikamente fand.

Neben den vielfältigen Aufgaben, welche die Frauen als Bäuerin und Hausmutter zu erfüllen haben, fanden sie auch immer Zeit der Freude zu dienen. Es war ihnen geradezu ein Bedürfnis das Leben in Familie und Dorfgemeinschaft zu verschönern, Freude zu bereiten, und sie empfanden eine besondere Genugtuung, wenn sich ihnen dazu eine Gelegenheit bot, und ihr Bemühen darum Erfolg hatte. Dies Tun begann bei dem Blumenstrauß, den sie am Sonntagmorgen für ihre Familie auf den Tisch stellten. Blumen waren ein bescheidener Ausdruck dieses Strebens, das sie durch das ganze Leben geleitete. Von welcher Begeisterung sie dabei erfüllt waren, zeigte sich in der Vorbereitung der Familien- und der Gemeindefeste. Besonders eifrig waren sie bei der Vorbereitung eines Hochzeitsfestes. Man wollte für das Junge Paar, wie auch für alle Gäste, ein Freudenfest bereiten. Dem Zweck sollten nicht nur die erlesenen Speisen und die Räume, darin sie stattfand, sondern auch in ganz besonderem Maße die Festkleidung dienen. Darum wurde besondere Aufmerksamkeit dem Schleiern der Jungen Frau zugewendet. Die meisten Frauen bemühten sich diese Kunst zu erlernen, und welche von allen von der Braut dazu erwählt wurde, die sah darin eine besondere Ehre. Wie es durchgeführt wurde, soll für die Nachkommen im Folgenden genau verzeichnet werden:



Beim Schleiern verwendete Teile
und Spanstock der Bittknechte (Nr.13)

1. Die Haare werden zu einem Zopf geflochten.

2. Der Zopf wird auf den Kopf nach vorne gelegt bis zum Rand der Stirne, dann nach rückwärts umgebogen. Reicht er aber nicht bis zurück, wird er durch ein zusammengedrehtes Taschentuch ersetzt. Zwischen den umgebogenen Zopf wird der "Pupes" gelegt. Das ist ein mit Watte gefülltes Pölsterchen von 15 cm Länge, 4-5 cm Breite und 2,5 cm Dicke, an dessen oberem Ende zwei lange Bandel angenäht sind, die von oben kreuzweise um den Hinterkopf geführt, oben auf dem Kopf geknüpft werden, daß sie den umgebogenen Zopf mit dem "Pupes" festhalten. (Bild, Nr.1)

3. Drei Finger von der Stirne entfernt wird über Zopf und "Pupes" das sog. "Kekeschken", Hähnchen, aufgestellt. Das ist ein Eisenbügel, der mit Watte und Leinwand überzogen wurde, daß er etwa eine Dicke von 2 cm hat. Er hat eine lichte Höhe von 8 cm, mit dem Bügel beträgt die Gesamthöhe 10 cm. Die Breite, mit den umgebogenen Enden, beträgt 13,8 cm, wobei dieselben je 1,4 cm messen. Die untere Weite hat 11 cm, die obere in einer Höhe von 5,6 cm von der Grundlinie macht 5,3 cm aus. (Siehe Bild, Nr.2.)

4. Darüber wird eine einfache, genetzte oder gehäckelte Haube, "Pupshaube" genannt, aufgesetzt, deren Bandel oben geknüpft, dem Ganzen wiederum Halt geben. (Siehe Bild, Nr.3)

5. Zwei blumige Maschenbänder, ein helles von 8 cm und ein dunkles von 9 cm Breite, werden auf die Stirne gelegt. Beide haben eine Länge von je 180 cm und 3,5 cm lange Metallfädenfransen an den Enden. Beide werden mit dem "Zirembändchen" festgebunden. Dasselbe ist 52 cm lang und hat einen 1,5 cm breiten gleißenden Spitzenrand von Metallfäden. Zu dem Zweck hat es zwei weiße Bandel, die im Nacken geknüpft werden. Die beiden Maschenbänder werden hierauf im Nacken gekreuzt, geheftet und auf die Brust nach vorne geführt, hängen gelassen. (Siehe Bild, Nr. 4,5,6)

6. Die "Fronz" ist ein schwarzes, mit bunten Blumen besticktes Band, von 6,5 cm Breite und mit den zusammen 7 cm langen Fransen, 293 cm Länge. Es wird in der Mitte an einer Kante ein wenig eingefaltet, die Falte mit Stecknadeln geheft-



Junge Frau im Schleier

tet, daß es sich an die Stirne besser anpaßt, und an den oberen Rand derselben gelegt, im Nacken übereinandergeheftet, über den Kopf nebeneinanderliegend wieder nach vorne geführt, an der Stirne an ihr selbst angesteckt, umgebogen wieder nach hinten gelegt, im Nacken zusammengeheftet und hängen gelassen.

7. Dann wird der Schleier etwa 15 cm umgefaltet, über Stirne und Kekeschken gelegt und hinter den Ohren an die Maschen festgesteckt. Seine Ausmaße sind 220X65 cm./Bild Nr.8

8. Nun werden zwei Spitzen von 50 bzw. 44 cm Länge so gelegt, daß das längere über das "Kekeschken", das kürzere über das Zirembändchen verläuft, wobei dessen Spitzen nicht verdeckt werden. Sie wurden auf zwei längere weiße Bändchen aufgenäht, wobei sie zu 4 cm tiefen Krausen zusammengereiht wurden. Sie treffen sich unter den Ohren und werden im Nacken unter dem Schleier und der Fronz geknüpft. (Bild Nr. 12)

9. Zwischen die beiden Spitzen wird nun das Myrthenkränzchen, das die Braut auf dem Borten trug, auf die Stirne gelegt und mit ein paar Nadelstichen befestigt. Seine Bogen sind 44, 45 und 32 cm lang. (S. Bild Nr. 11)

10. Zum Schluß werden die 8 Schlijernadeln, andernorts auch Bockelnadeln genannt, beginnend an den oberen Ecken des "Kekeschkens", bis beiderseits über den Ohren aufgesteckt. /Nr.12

Dieser Kopfschmuck wird im Sommer zum weißen Rock und dem weißen Hemdchen mit schwarzem Leibchen, oder zur blauen, bestickten, sog. "Jungsächsichen" Tracht getragen, die in der Zwischenkriegszeit, vornehmlich in den Gemeinden des Kokeltales Eingang fand. Im Winter trägt man sie zur dunklen Winterkleidung. Die Junge Frau legt denselben nicht nur für den Jung Frauengottesdienst, sondern noch einige Wochen danach bei ihrem sonntäglichen Kirchenbesuch an. Mit viel Freude tut sie das, wenn es gilt eine ihrer Freundinnen zur Trauung zu geleiten.

Reichten die Kräfte nicht mehr aus die vielfältigen Arbeiten einer eigenen Wirtschaft zu bewältigen, dann zogen sich die Alten auf's Altenteil zurück und mußten sich mit der Kleinarbeit in Haus und Hof bescheiden. Was für ein Segen war doch so ein altes Großmütterchen, das das Essen zubereitete, das Haus in Ordnung hielt und die Enkelkinder betreute. Reichten auch dafür die Kräfte nicht mehr, dann saßen die Großmütter und nähten, besserten Wäsche und Kleider aus, oder häkelten unermüdlich Spitzen für Töchter und Enkeltöchter, Spitzen, die nur dann ein Ende hatten, wenn ihr Leben endete. Dann endeten auch die schönen Märchen von Brunnennixen und erlösten Prinzen und Prinzessinnen, von armen Waisen, den bösen Tattern und dem listigen Teufel, den der mutige Eisenhans bezwang.

Die alten Männer übernahmen die Sorge für das Kleinvieh, das noch nicht auf die Weide getrieben werden konnte, und für die Schweine. Als es noch keine Gasheizung gab, machten sie wohl auch Späne und Kleinholz für die Küche. Am Nachmittag aber saßen sie gerne auf der Bank vor dem Haus und erzählten einander von ihren Erlebnissen aus der guten alten Zeit.

Von weit größerer Bedeutung als ihre Arbeit war ihre immer rege Anteilnahme am Geschehen in der Wirtschaft. Nichts geschah ohne ihren erfragten oder unerfragten Rat, weder in Haus und Hof, noch auf dem Feld. Wie ein nie abreißender Strom floßen so die Erfahrungen der Alten von Geschlecht zu Geschlecht durch die Jahrhunderte, bis in unsere Tage. Daß er nicht abreiße, sondern weiter ströme, geistiges Leben schaffe und immer neu befruchte, dazu wollen diese Ausführungen dienen.