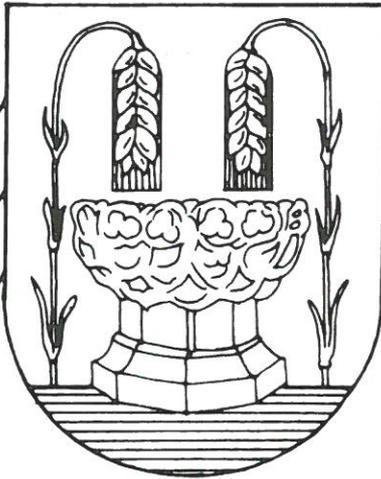


Schwiegerhölzer Dorfzeitung

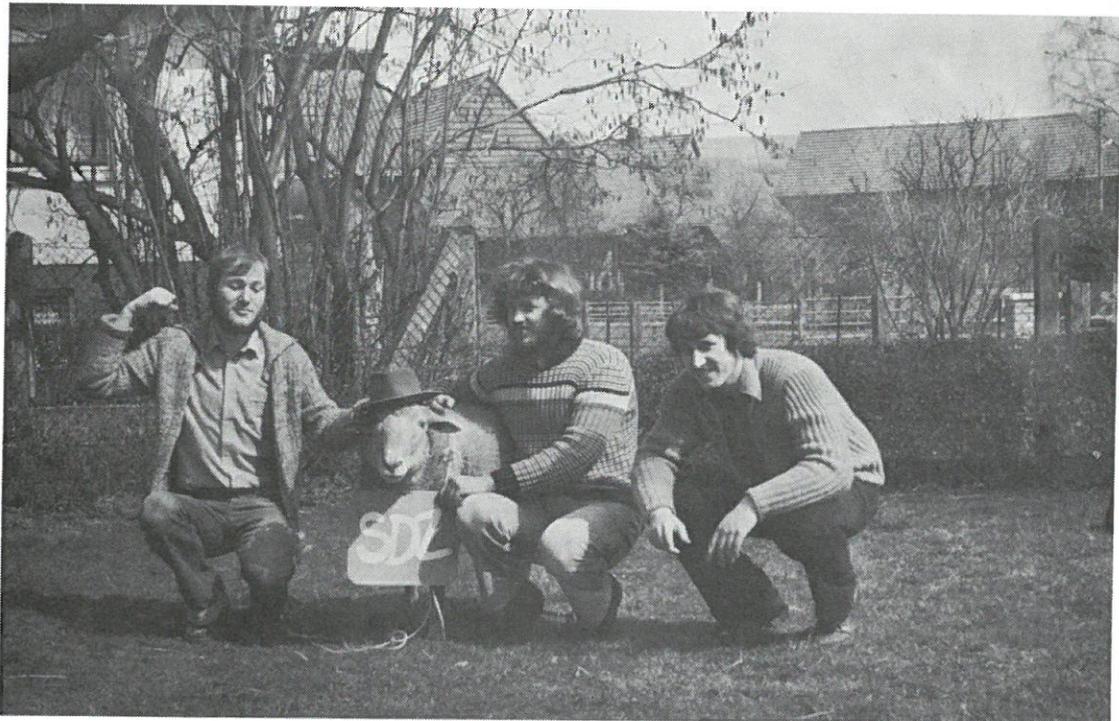
überparteilich *Nr. 9/Mai '80* unabhängig

Spinnstuben-
Geschichten



Dönekens aus
Jeelbein-City

Die Redaktion



H i n w e i s

Wir beabsichtigen für die nächsten Ausgaben der SDZ mindestens je 1 Artikel in "Schwiegershüsche Platt" zu drucken.

Es soll das Plattdeutsche, daß in Schwiegershausen im Gegensatz zu den umliegenden Dörfern noch am meisten gesprochen wird, auch in unserer Zeitung erscheinen.

V o r - E i n l a d u n g (Bitte Vormerken !!!)

Wir weisen schon jetzt darauf hin, daß im Herbst (Sept./Okt.) in der Schwiegershäuser Kirche ein "Plattdeutscher Gottesdienst" stattfindet. Diesen Gottesdienst wird Pastor Walter Baumann aus Bad Gandersheim halten. Pastor Baumann stammt aus Osterhagen und spricht somit auch das am südwestlichen Harzrand übliche Plattdeutsch. Eine gesonderte Einladung geht Ihnen noch zu.

/ SDZ

I n h a l t s a n g a b e :

- | | |
|---|----------------------|
| 1.) Schwiegershäuser Bierbraukunst | v. Wilhelm Klapprodt |
| 2.) Zum Titelbild | SDZ |
| 3.) Der Werdegang einer Schwiegershäuser
Osterfackel | von Robert Schmidt |
| 4.) Überparteiliche Anmerkung | von Wilhelm Sonntag |
| 5.) Schreiben der CDU-Fraktion Osterode | |
| 6.) Statt einer Antwort | von Arno Bierwirth |
| 7.) Von der Tagung der Archäologischen
Denkmalpflege | von Wilhelm Sonntag |

V o r s c h a u

Als nächste Ausgabe ist wieder ein Sonderdruck, wie er auch schon von der "Kirchengeschichte Schwiegershausen" erschienen ist, in Arbeit. Es wird diesmal die Geschichte des Handwerks in Schwiegershausen näher beleuchtet. Als erstes soll dieses beim Schmiedehandwerk versucht werden. Da diese "Reportage" mit einigen Fotos versehen sein wird, benötigen wir noch einige Spenden auf unser Konto 10 3829 bei der Spadaka Schwiegershausen.

/ W.S.

Auflage: 500 Stück

Schwiegershäuser Bierbraukunst

von Wilhelm Klapprodt

Zu den Obliegenheiten einer Bauersfrau im vorigen Jahrhundert gehörte neben Kochen und Backen auch das Bierbrauen. Es wurde dabei ein obergäriges, leicht schäumendes an Stammwürze- und Alkoholgehalt niederprozentiges Getränk (der Koufend) erzeugt, dem bei festlichen Gelegenheiten mehr oder weniger stark zugesprochen wurde.

Das Bier im heutigen Sinne im Flaschenvertrieb kannte man bis zum Ende des vorigen Jahrhunderts kaum.

Das Bierbrauen zerfiel, genau wie heute noch in der Großbrauerei, in die Abschnitte a) Mälzen und Malzbereitung, b) Würzebereitung c) die Gärung d) die Aufbewahrung und Behandlung des Bieres.

Durch Werfen (Sortieren mit der Wurfschaufel) Waschen, Einweichen, Keimenlassen und Trocknen wurde das Biermalz hergestellt. Durch das Werfen der Körner auf der Tenne schieden sich die schweren von den leichten kleinen Körnern. Auch Spreu und Unkrautsamen schieden für den Mälzprozeß aus. Es mußte ja eine 95 %-ige Keimfähigkeit angestrebt werden, die nur einem gutausgebildeten reifen Korn innewohnte. Nach längerer luftiger Lagerung erfolgte die Wäsche der Körner, um Schmutz und andere grobe Verunreinigungen zu beseitigen. Jetzt konnte das Einweichen im steinernen oder eisernen Quellstock (vielfach im Brau- oder Seikessel) beginnen. Eingeweicht wurde in einem möglichst hartem gipshaltigem Wasser bei 10 - 15° C, da weiches Wasser dem Korn viel nutzbare Substanz entzog. Das Einweichwasser war alle 12 Std. zu wechseln. Nach 10-12 maligem Wasserwaschen war die Quellreife erreicht. Richtige Quellreife hatte das Korn, wenn es zwischen Daumen und Zeigefinger zerdrückt noch eine trockene Zone zeigte. Das Ausgangsprodukt wurde nun, oft in Ermangelung eines anderen Raumes, auf der Schlafkammer zu einem Beet von 1 bis 2 m² bis möglichst 15 cm. hoch aufgeschüttet. Der Naßhaufen wurde alle 8-10 Std. gewechselt. Dadurch regulierte man die Temperatur, lüftete und entwässerte das Keimgut. Nach 40 Std. setzte die Gerste am unteren Ende des Kornes kleine Würzelchen. Die Gerste spitzte oder gabelte, wie man im Volksmund heute noch zu sagen pflegt.

Jetzt im Junghaufen durchbricht das Blattkeim die Samenfruchthaut. Wurzel und Blattkeim werden kräftiger. Es ist alle 5-8 Std. zu lüften. Dieser Keimungsprozeß ist zugleich ein Oxydations- und Atmungsprozeß, bei dem viel Wärme und Kohlensäure entwickelt wurde.

Das jetzt entstandene "Grünmalz" wurde nunmehr in 7-9 Tagen getrocknet. Durch das Darren (Trocknen) auf den Höfen meist auf Horden, im Winter über dem Ofen, im Sommer im Garten, wurden dem Malz aromatische Eigenschaften verliehen, die jede Bäuerin als ihr besonderes Geheimnis hütete. Nach dem Darren wurde das Malz von Keimen und Würzelchen befreit. Die ganze Familie saß um den Tisch und putzte Gerstenkörner. Nach Möglichkeit sollte das fertige Malz weitere 6-10 Wochen luftig gelagert werden.

Nunmehr konnte die Würzebereitung beginnen. Das Malz wurde geschrotet, dann die Maische bereitet. Das geschrotete Malz wird unter Zusatz von Wasser und gärungsfähigen Zutaten (Maltosen und Dextrisen) zu Maische verwandelt. Als Maischbottich wurden hierzulande Stannen (vom Böttcher aus Dauben etwa 1 mtr. hohem Holzgefäß) oder auch der Braukessel im Seiherd verwandt. Dabei bediente man sich bei der Umfüllung weißgeschauerter Zuber und Holzwannen aus den über einen Seihboden die Maische in dem Braukessel zum Kochverfahren gebracht wurde. Auf diesem Seihboden blieben die Treber und Schwemmstoffe zurück, während die Würze in den Braukessel lief. Im Kessel war bereits ein geringer Teil kochendes Wasser vorhanden, daß in ca. 20-30 Minuten während des Einmaischens bis 35 hl. erreichte. Auch der dickflüssige Teil der Maische wurde im Kessel unter ständigem Rühren bei mäßiger Feuerung 1 Std. gekocht. Beim letzten Kochen, der sog. Läuterung wurde die kochende Maische in die Stannen zurückgefüllt, sodaß eine Abmaischtemperatur um 75°C entstand. Nach einer gewissen Abkühlung beginnt die Läuterung. Die trübe dickflüssige Maische wird ablaufen lassen und dann über halb geöffneten Hahn über "den Grant", ein Sieb, die klare Würze in die Würzepfanne ablaufen lassen. Man hat die Vorderwürze frei von Treber und Schmutz gewonnen. Die sog. Nachgußwürze durfte nur 10% der Gesamtmenge ausmachen. Das Ganze wurde nun zum Kochen gebracht, welches eine Konzentration der Würze durch Wasserverdampfung und Extraktion des Hopfens bewirkte. Der Hopfen wuchs an Gartenzäunen wild. Seine Dolden wurden getrocknet und erfahrungsgemäß der Würze zugesetzt. Rezepte vererbten sich von Mutter auf Töchter.

Durch die Gärung erfolgte die teilweise Zerlegung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Auch sie erfolgte in der großen Stanne, die vorher mit als Maischbottich gedient hatte. Die Einleitung der Gärung erfolgte durch Bierhefe, die von der Bergbrauerei in Osterode bezogen wurde. Die Hauptgärung ist in 14 Tagen beendet. In ihr wurden beträchtliche Mengen von Zucker zersetzt.

Durch die Nachgärung erfolgt das vollständige Absetzen der Hefe. Man sagt "Das Bier wird blank". Die Nachgärung kann nun Wochen und Monate fortgeführt werden, sodaß immer ein frischer Krauß Koufend gezapft werden konnte. Das Extrakt litt jedoch dadurch. Der Verbrauch des obergärigen Bieres erfolgte aus der Stanne. Sie stand im kühlen Keller und hatte bei Taufen, Hochzeiten, Geburtstagen und Jubiläen oft einen Inhalt von ca. 1-3 hl. Aus kredenzte die Hausfrau den Männern aus dem Krauß, ein steinerner Bierkrug von 1-2 l Inhalt, schäumendes Gerstengetränk (Koufend). Mann konnte davon wohl kaum einer geistigen Umnachtung verfallen, wenn nicht dem Schnaps zu arg zugesprochen wurde.



Z u m T i t e l b i l d

Es wurde bereits von vielen Seiten der Wunsch geäußert, doch einmal die Redaktion dieser Zeitung vorzustellen. Wir holen dies mit unserem Titelbild hiermit nach. Auf dem Bild ist lediglich der harte Kern zu sehen, zu den Mitarbeitern gehören noch mehrere Personen.

Es sind dies von links nach rechts:

- 1.) Arno Bierwirth, zuständig für Hainholz- und Wasserfragen. Sein Aufgabenbereich ist jedoch auch die innerplaneterische Situation Schwiegershausens im Vergleich zu den umliegenden Dörfern
- 2.) Wilhelm Sonntag, zuständig für überparteiliche Anmerkungen, Vergangenheit- und Heimatfragen.
- 3.) Hans-Jürgen Poppe, zuständig für Märchen und Malerei.
- 4.) Bernd Wachsmuth, zuständig für Sport, Spiel und Begeisterung.

Der Werdegang einer Schwiegershäuser Osterfackel

von Robert Schmidt

Zum Osterfeuer in unserer Jugendzeit gehörte auch die Osterfackel, welche von den Jungen im Alter bis zu 14 Jahren beim Abbrennen des Osterfeuers kreisend über dem Kopf geschwungen wurde.

Sie war aus Fichtenholz und je nach Größe und Stärke des "Fackelträgers" etwa 1-2 mtr. lang. Sie wurde meistens vom Vater oder einem älteren Bruder, die früher selber eine Fackel geschwungen hatten, gemacht. Zunächst wurde das dünnere Ende "handlich" gefertigt.

Dieses geschah mit einem Beil oder Ziehmesser. Danach wurde das obere Ende über Kreuz, und wenn es eine dickere Fackel war, die einzelnen Viertel nochmals eingespalten.

Die einzelnen Spalten wurden durch kleine Holzkeile, die man zuvor zubereitet hatte, auseinandergehalten. Dann wurde die Fackel zum trocknen in einen Backofen geschoben. Am Ostersonnabend wurde dann das obere Ende mit Stroh umwickelt, welches mit ein paar Weidenruten (Wiehen) befestigt wurde und fertig war die Osterfackel.

Überparteiliche Anmerkung:

Es ist zu hoffen, daß von der Schwiegershäuser Jugend diese Tradition einer handgefertigten Osterfackel beibehalten und vielleicht noch vermehrt durchgeführt wird.

Sehr zu bedauern ist dagegen, daß durch Ortsratbeschuß die Tradition des „Osterfeuer-ziehens“, welches von der Jugend durchgeführt wurde, einfach abgeschafft wurde. Es war dies schon immer in den Osterferien die Tätigkeit der Kinder, einen, wenn auch nicht nach den neuesten Brandschutzvorschriften, erstellten Haufen von Zweigen zu sammeln und zu "verwalten".

Daß ein solches Osterfeuer von den Kindern beim Abbrennen mit ganz anderen Gefühlen begleitet wurde, versteht sich von selbst.

Von selbst versteht sich auch, daß es sicherlich im Sinne der allgemeinen Energiesparmaßnahmen ist, daß jetzt die bei der im Frühjahr stattfindenden Baumbeschneidung anfallenden Äste und Zweige nicht mehr zum Osterfeuer gebracht werden dürfen, sondern zur Mülldeponie gefahren werden müssen.

Auch vom kulturellen Standpunkt aus gesehen ist es nicht zu vertreten, einen so alten Brauch, der bis in die heidnische Vorzeit reicht, von heute auf morgen in verwaltungsmäßige Bahnen zu führen. Dies kann dazu führen, daß schon ab 198? das Osterfeuer die Maße 2x2x2 mtr. haben darf und in der Zeit von 20.00 bis 20.30 abgebrannt werden muß.

/ W. Sonntag

Schwiegershäuser Dorfzeitung überparteilich ?

Die Berichterstattung der Schwiegershäuser Dorfzeitung 8/79 über die Ratssitzung, in der der Verkauf der Schwiegershäuser Wasserversorgungsanlagen beschlossen wurde, läßt an der Überparteilichkeit, wie sie auf der Titelseite mit drei Ausrufungszeichen angekündigt ist, erhebliche Zweifel aufkommen. Es wird berichtet, was die Fraktionsvorsitzenden von SPD und FDP dazu zu sagen hatten, die Meinungsäußerungen der CDU werden unterschlagen. Warum eigentlich? Die CDU hat sich in allen Ausschußsitzungen und auch in der entscheidenden Ratssitzung eindeutig zu den Beschlüssen des Schwiegershäuser Orsrates bekannt und diese in allen Gremien vertreten. Wenn Sie einigermaßen objektiv berichtet hätten, hätte diese Stellungnahme in Ihrem Artikel zum Ausdruck gebracht werden müssen. Auch wenn man wesentliche Teile einer Aussprache wegläßt, verletzt man die Überparteilichkeit.

Die CDU ist nämlich in dieser Frage der Meinung, daß nicht immer unbedingt alles vereinheitlicht werden muß, sondern, wo es wirtschaftlich möglich ist, der Vielfalt Raum gegeben werden sollte. Eine solche Möglichkeit sahen wir in der Gründung eines Wasserbeschaffungsverbandes Schwiegershausen. Außerdem ist die CDU-Ratsfraktion stets peinlich darauf bedacht, in Fragen, die einen Ortsbereich ausschließlich betreffen, die Beschlüsse der Ortsräte zu beachten. Warum wird in Ihrem Artikel über den Verkauf der Schwiegershäuser Wasserversorgung davon kein Wort geschrieben?

Wir hoffen, daß dieses mit der Veröffentlichung unseres Briefes nachgeholt wird.

Mit freundlichem Gruß

CDU-Fraktion im Rat der Stadt Osterode am Harz



(H.A. Poehling)

Fraktionsvorsitzender

Statt einer Antwort

Ich möchte den Brief der CDU-Ratsfraktion Osterode nicht mit einem weiteren Artikel über Parteilichkeit und Unparteilichkeit beantworten, da ich der Meinung bin, daß jeder Leser der SDZ selbst über diesen Artikel urteilen muß. Ich habe mich bei meinem Artikel auf meine Beobachtungen bei der Bürgerversammlung in Schwiegershausen und auf Zeitungsartikel im OKA von Oktober 1979 gestützt. Mir wird in dem Brief vorgeworfen, nicht überparteilich berichtet zu haben. Ob das zutrifft, muß jeder selbst entscheiden. Ebenso kann auch ich aus meiner Sicht nicht beurteilen, ob die CDU immer die Beschlüsse der Ortsräte beachtet, wenn es sich um Fragen die ausschließlich einen Ortsbereich betreffen, handelt. Auch hier muß jeder Leser der SDZ selbst entscheiden.

/Arno Bierwirth

Von der Tagung der archäologischen Denkmalpflege

Am 8. März 1980 fand in der Gaststätte Ellernklause eine Tagung der archäologischen Denkmalpflege statt, zu der alle Interessierten aus dem Landkreis Osterode eingeladen wurden. Diese Tagung wurde zusammen mit der SDZ vom Kreisheimatpfleger Reißner vorbereitet, nachdem unter seiner Leitung vorher je eine Ausstellungsvitrine in der Spadaka und der Schule aufgestellt wurden, die das Interesse der Dorfbevölkerung an der Vergangenheit Schwiegershausens, aber auch der Umgebung, bis hin zur Steinzeit wecken sollten.

Daß dies nicht ohne Wirkung blieb, bewiesen einige Gespräche des Verfassers mit Besuchern der Vitrinen.

Nach Begrüßung der ca. 30 Teilnehmer durch Herrn Reißner referierte ab 10.00 Uhr Herr W. Klapprodt über die Geschichte Schwiegershausens. Er berichtete von den Anfängen des Dorfes, den zwei ältesten Dorfteilen Leuchte und Kirchstraße, und erläuterte die ersten urkundlichen Erwähnungen von Schwiegershausen. Er bedauerte zum Schluß seiner Ausführungen die bei der Eingemeindung nach Osterode ausgeführte Straßennamenbenennung, die die ursprüngliche Bezeichnung und Bedeutung zum Teil außer Acht ließ.

Es folgte unter Führung von Herrn Klapprodt eine Dorfbegehung, bei der auch die Vitrinen in der Schule und der Spadaka besichtigt wurden. Nach einem gemeinsamen Mittagessen hielt der frühere Kreisheimatpfleger Anding einen interessanten Vortrag über die Ausgrabungen bei der Pipinsburg, in dem die Schwierigkeiten aber auch die Erfolge der archäologischen Denkmalpflege sichtbar wurden.

Im anschließenden Beitrag von Herrn Reißner wurden die Aufgaben der Archäologie erläutert. Er berichtete vom neuen Denkmalschutzgesetz und erklärte, wie es zu verstehen sei. Es wurde deutlich, daß die Praxis oft von den vorgesehenen Bahnen abweicht. Herr Reißner befürwortete, daß in der Schule der heimatkundliche Unterricht wieder gefördert werden muß. Nachdem über diese Probleme eine angeregte Diskussion stattfand, berichtete U. Rempel in einem Lichtbildervortrag über die Glashüttenfunde aus Wieda.

Aus zeitlichen Gründen mußte leider der Vortrag Binnewies/Wenig über die Ausgrabungen der Besinger und Möttlingeroder Wüstungskirchen wegfallen.

Zum Schluß der Tagung, die auf dieser Ebene zum erstenmal stattfand, wurde von vielen Besuchern der Wunsch geäußert, jährlich ein solches Treffen durchzuführen, jedoch sollte man sich dabei auf ein oder zwei Themen beschränken.

/ W. Sonntag