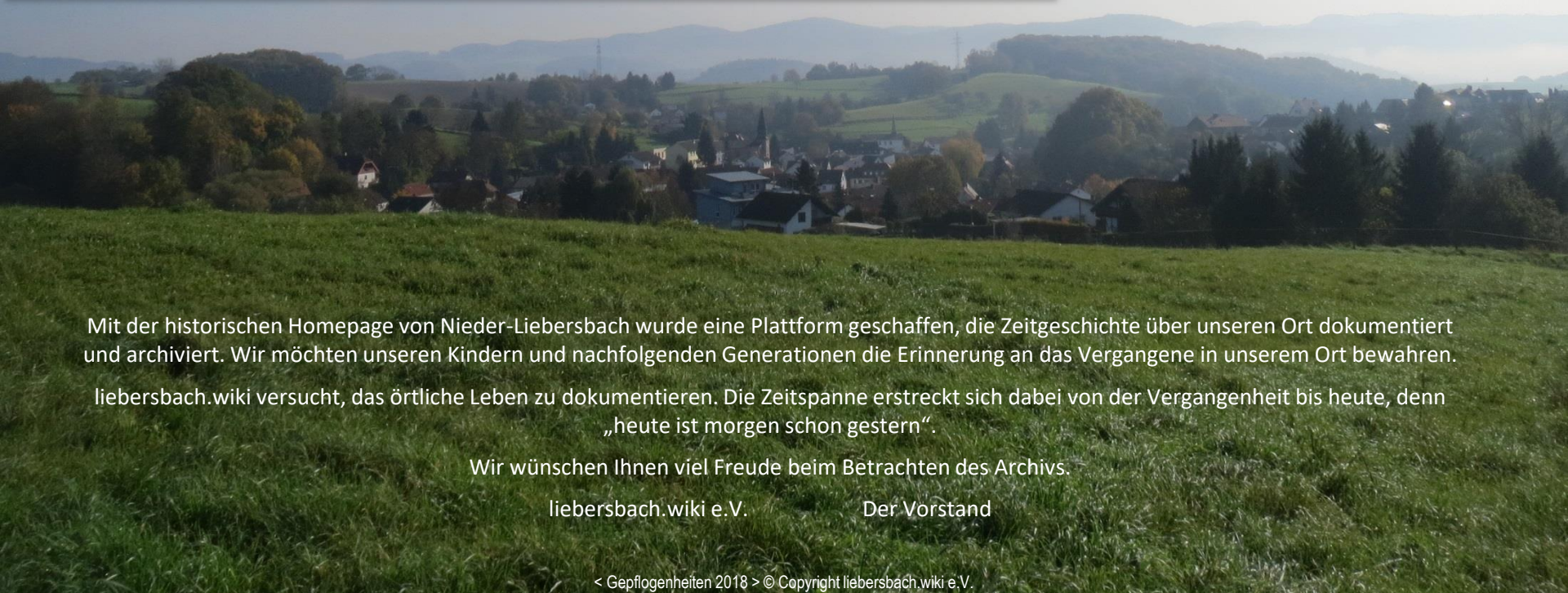
Nieder-Liebersbach

Unser Dorf im Odenwald

Leben in den 50er und 60er Jahren



Mit der historischen Homepage von Nieder-Liebersbach wurde eine Plattform geschaffen, die Zeitgeschichte über unseren Ort dokumentiert und archiviert. Wir möchten unseren Kindern und nachfolgenden Generationen die Erinnerung an das Vergangene in unserem Ort bewahren.

liebersbach.wiki versucht, das örtliche Leben zu dokumentieren. Die Zeitspanne erstreckt sich dabei von der Vergangenheit bis heute, denn „heute ist morgen schon gestern“.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Betrachten des Archivs.

liebersbach.wiki e.V. Der Vorstand

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Die Situation:
Nach dem 2. Weltkrieg war natürlich auch in Nieder-Liebersbach Aufbruchsstimmung. Viele Liebersbacher haben Ihre Häuser auf Vordermann gebracht oder sich ein Haus neu gebaut. In vielen Familien war nur der Vater berufstätig, während sich die Mutter um die Kinder, den Haushalt, die Wäsche (noch per Hand) und um den Garten kümmerte. Das Geld war knapp und jeder Pfennig wurde mehrfach umgedreht. Daher wurde nur das Notwendigste eingekauft. Das meiste Essen kam aus dem eigenen Garten, in dem der Vater abends nach der Arbeit bzw. am Samstag für die schwereren Arbeiten zuständig war.

Im Folgenden sind einige typische Gepflogenheiten kurz beschrieben. Davon sind heute aufgrund der dramatischen Veränderungen und der Schnelllebigkeit nicht mehr viele übrig geblieben.

Die eine oder andere fehlt natürlich oder ist unvollständig wiedergegeben. Gerne ergänzen oder korrigieren wir das. Schicken Sie uns eine Nachricht mit Ihren Vorschlägen.

Die Reihenfolge ist zufällig und stellt keine Wertung dar.

Viel Spaß beim Lesen!
Ihr liebersbach.wiki

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Verkehrssituation

Die wenigsten Haushalte hatten damals ein eigenes Auto, bestenfalls ein Motorrad teilweise mit Seitenwagen. Man ist mit dem Bus (Fa. Mühlhäuser) nach Weinheim zur Arbeit gefahren und ggf. von dort aus weiter. Gleitzeit kannte man damals in der Fabrik nicht. Von daher waren feste Fahrzeiten kein Problem. Die Busse sind nur morgens und abends gefahren.

Wer zum Einkaufen nach Weinheim wollte, musste morgens mit dem Bus fahren oder zu Fuß nach Birkenau bzw. nach Reisen zum Zug laufen und von dort aus weiter. Einmal wöchentlich und zwar donnerstags fuhr auch mittags ein Bus von Liebersbach nach Weinheim.

Die Wochenkarte für den Bus konnte man sich freitagabends am Stammtisch in der Rose (vorne rechts) kaufen. Dort saß nach dem letzten Bus der Fahrer mit den Karten. Für den einen oder anderen eine gute Gelegenheit, auch das eine oder andere Bier zu trinken.

Auch die Bauern hatten Anfang der 50er Jahre noch keine Traktoren. Die Wagen und andere Geräte (Pflug, Egge etc.) wurden von Pferden, Ochsen oder Kühen gezogen.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Transportmittel Leiterwagen

In den normalen Haushalten, die keine Pferde, Kühe oder Ochsen hatten, musste alles mit eigener Muskelkraft gezogen werden. Transportiert wurde alles, was erforderlich war: Kartoffel, Rüben, Gemüse, Äpfel, Heu, Gras, Erde, Schutt, usw.

So war der Leiterwagen das wichtigste Gefährt. Die Kinder durften sich, wenn sie müde waren, obenauf setzen. Bergab konnte man den Wagen laufen lassen und von innen steuern. Das war sehr gefährlich, wenn nicht jemand den Wagen außen festgehalten hatte.

Leiterwagen mit Einsatz

Zur Pflege wurden die Wagen jährlich mit „Karbiläum“ (Karbolineum) gestrichen.

Leiterwagen ohne Einsatz

Die kleine Variante war das sog. „Freudenbergs Wägel“ (Namensgebung unbekannt). Das hatte nur eine Achse und konnte so (teilweise provisorisch) auch an ein Fahrrad oder ein Moped angehängt werden.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Wohin mit dem Schutt und Müll

Plastikmüll ist nicht angefallen. Aufgrund der geringen Einkäufe ist prinzipiell nur sehr wenig Müll angefallen. Vieles konnte auf dem eigenen Grundstück oder im Ofen verbrannt werden. Eine Müllabfuhr gab es nicht. Daher brachte man den Müll meist mit dem Leiterwagen auf den sog. Seiwassem (rot markiert), wo der Weg zur Frischen Quelle/Ramser beginnt.

Als mit der Zeit immer mehr Müll anfiel, wurde dieser auf der Reisener Höhe Richtung Osten (blau markiert) abgekippt. Selbst als der Müll offiziell vom Müllauto abgeholt wurde, wurde dieser dort entsorgt. Das war ein öffentlicher Platz, an dem jeder seine Sachen kostenlos ohne irgendwelche Umweltauflagen hinbringen konnte. Es wurde alles, was man entsorgen wollte, dorthin gebracht (alte Autos, Motorräder, Kühlschränke, alte Möbel usw.). Da liegt es heute noch unter der Erde und rottet vor sich hin.

So manch einer sagt heute: „Hätten wir das eine oder andere nur aufgehoben!“

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Heizen

In den wenigsten Häusern gab es eine Zentralheizung. In der Regel war die Küche beheizt und an besonderen Tagen noch das Wohnzimmer (Gud Stubb). Beheizt wurde der Küchenofen, der gleichzeitig zum Kochen genutzt wurde, mit Holz, Kohle oder Briketts.

In dem Bild ist ein typischer Küchenofen dargestellt. Wie man leicht erkennen kann, war er multifunktional. Das Ofenrohr ging teilweise mehrere Meter durch die Küche, bevor es in den Kamin ging. Da das Ofenrohr warm war, hat es zusätzlich Wärme abgegeben.

Küchenofen

Eine typische Form für einen Ofen im Wohnzimmer ist in diesem Bild zu sehen. Später wurde diese Ofenart durch Ölöfen ersetzt. Dadurch hat man den Ofen viel länger warm halten und besser regeln können. Ganz komfortabel war, wenn der Ölofen direkt mit dem Öltank verbunden war. Ansonsten musste man das Öl in den seitlich angebrachten Tank einfüllen. Meistens war ein leichter Ölgeruch nicht zu verhindern.

I.d.R. gab es auch nur einen Kamin im Haus, an dem waren alle Öfen angeschlossen! (brandgefährlich!)

Da es im Keller keine Heizung gab, blieb dieser kühl, um Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eingemachtes, Apfelwein usw. zu lagern.

Ofen (Holz, Kohle Briketts)

Ölofen

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Holz machen

Zumindest zum Anheizen des Ofens benötigte man Holz. Während heute viele in den Wald gehen und in Abstimmung mit dem Förster sich das Holz selbst machen können, war das damals nicht üblich.

Meterholz im Wald

Wer keinen eigenen Wald hatte, musste sich Holz im Wald meterweise kaufen/ersteigern. Die Holzstöße waren von den Waldarbeitern in der Nähe einiger Waldwege aufgesetzt. Diese Holzstöße hat man sich vorher angeschaut und dann dem Förster gesagt, welchen Stoß in welcher Menge man haben möchte. Das gekaufte Holz wurde eigenhändig (i.d.R. mit einem Leiterwagen) nach Hause gebracht.

Traktor mit integrierter Bandsäge

Je nach Größe der Stämme wurden diese von Hand gerissen, so dass diese in kleine Stücke gesägt werden konnten. Hatte die Familie keine Kreis- oder Bandsäge, hat man jemanden zum Sägen bestellt. Aus Birkenau hat u.a. Herr Scheuermann mit seinem Traktor und Bandsäge diese Dienstleitung angeboten.

Traktor mit montierter Bandsäge

Anschließend wurde das Holz gespalten und in einem trockenen Bereich aufgesetzt.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Lieferung: Kohle und Briketts

In Nieder-Liebersbach gab es einen Kohleverein. Die ersten Anlieferungen an den Kohleverein gingen an Adam Arnold (Vater von Horst Arnold und Gisela Kraft). Unterlagen zu dem Verein sind uns nicht bekannt.

Anscheinend war es in den Nachkriegsjahren schwierig für den Kohleverein, verlässlich Kohle und Briketts zu liefern. Deshalb wurde in Absprache zwischen Bürgermeister Emig und Adam Schmitt versucht, eine zuverlässige Quelle für Kohlelieferungen in Mannheim ausfindig zu machen. In den Jahren 1953 – 1954 wurde die Beschaffung von Kohle von Adam Schmitt übernommen. Erster Umschlagplatz war in Liebersbach, Hauptstraße 198, ehemaliges Elternhaus von Adam Schmitt. Dort wurden die Kohlen abgesackt und mit dem Pferdefuhrwerk von Franz Jäger in die einzelnen Haushalte gebracht. Im weiteren Verlauf übernahm Robert Schmitt die Ausfuhr mit seinem Traktor.

Das Grundstück, Liebersbacher Straße 38, wurde zur Bebauung eines Wohnhauses von Adam Schmitt hergerichtet, außerdem ein Abstell- und Lagerplatz geschaffen. Von diesem Zeitpunkt an wurden die Kohlen dorthin angeliefert, abgesackt und ausgefahren. Das Absacken der Kohle begann meist schon am Freitagnachmittag, wenn die Kohleträger von ihrer (Früh-) Schicht heimkamen. Am Samstag wurde dann ausgefahren. Es waren meist 350 Zentner Kohle/Briketts die an einem Wochenende bearbeitet wurden. Die Träger haben sich abgewechselt und verdienten pro Sack 40 Pfennige für das Absacken und 50 Pfennige für das Ausfahren. Die Säcke wurden beim Empfänger direkt zu seinem Lagerplatz (manchmal sehr beengt) gebracht.

Nach diesen Aktionen wurde bei Schmitts im Keller geduscht, danach gab es eine deftige Brotzeit und Getränke. Die Kohleträger waren: Franz Jäger, Robert Schmitt, Herbert Hepp, Hans Stäckler, Wilhelm Gölz, Fritz Stein, Werner Jeck, Peter Unrath und später Ernst Kadel und Richard Renner sowie ggf. andere ???

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Viehhaltung und Allmende

Viele Familien hatten einen kleinen Garten mit Obstbäumen, in dem Gemüse, Obst, Blumen etc. angepflanzt wurden. Es gab in Liebersbach einen „Obst- und Gartenbauverein“ der allerdings ab Ende der 60er Jahre nicht mehr aktiv war und in den 90er Jahren offiziell aufgelöst wurde. Das damals übrig gebliebene Geld wurde als Beitrag zur Errichtung des Kriegerdenkmals auf dem Friedhof verwendet.

Einige hatten ein paar Hasen evtl. auch Ziegen. Manche hatten sogar ein Schwein groß gezogen. Einerseits musste man für das Futter der Tiere sorgen, andererseits waren diese auch die Verwerter von Speiseresten. Ansonsten hatte man dafür einen Komposthaufen im Garten.

Wem der Garten nicht reichte, konnte sich über einen Zeitraum von 10 Jahren ein Grundstück von der Gemeinde pachten. Das war die sog. Allmende (parzellierte landwirtschaftliche Fläche /Gemeingut). Diese lag in erster Linie in dieser Gegend (heute Altenacker):

Dort hatte man vornehmlich seine Kartoffeln angebaut. Die einzelnen Parzellen (ca. 1.000 bis 2.000m²) wurden alle 10 Jahre dem Alter der Einwohner nach neu vergeben. Der Älteste konnte sich also das beste Grundstück aussuchen usw. der Letzte hatte dann das Unbeliebteste. Wohl dem, der damals Großeltern im fortgeschrittenen Alter hatte.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Hausschlachtung (Teil 1)

Wurst und Fleisch waren für den normalen Haushalt verhältnismäßig teuer. Beim Metzger wurde samstags eingekauft und höchstens einmal unter der Woche. Viele Familien haben einmal im Jahr (November / Dezember) ein Schwein geschlachtet. Das haben sie entweder selbst aufgezogen oder vom Bauern gekauft.

Näheres siehe Internet (z.B. unter https://de.wikipedia.org/wiki/Hausschlachtung)

In Liebersbach wurde die Sau morgens beim Georg Kadel (Lang Jörg) gewogen. Die Metzger kamen i.d.R. von den beiden ortansässigen Metzgereien: Franz Schmitt/Jakob Deschl oder Hans Florig.

Am Vortag bzw. Vorabend wurden die Vorbereitungen getroffen, wie Brühmulde geholt, Mehl für die schwarze Brühe (Schweinepfeffer) vorbereitet, Gefäße für das Fett gereinigt, die Dosen für die Dosenwurst gerichtet usw.
Bei der Schlachtung haben Verwandte bzw. Bekannte mitgeholfen. Als Lohn gab es neben gutem Wellfleischessen auch das eine oder andere Stück vom frisch geschlachteten Schwein.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Hausschlachtung (Teil 2)

Ein Teil vom Fleisch wurde in Salzwasser eingelegt, was später als Lackfleisch bis ins Frühjahr hinein sukzessive gegessen wurde. Andere Teile wurden beim Metzger zu Schinken geräuchert, da man zu Hause keine Räucherkammer hatte.

Es wurde auch Wurst gemacht. Das waren primär Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen. Ein Teil wurden noch am gleichen Tag in Dosen abgefüllt, verschlossen und dann abgekocht. Ein anderer Teil kam in die vorher gereinigten Därme, wurde abgekocht und mit dem Schinken zum Räuchern zum Metzger gebracht. Der Schwartenmagen kam natürlich, wie es der Name sagt, in den gereinigten Magen der Sau und ein anderer Teil in den sog. Engkeil , Blinddarm des Schweines (auch kleiner Bruder vom Magen genannt). Vor dem Befüllen wurde der Magen immer erst aufgeblasen.

Den Schinken und die geräucherte Wurst konnte man dann nach zwei drei Wochen beim Metzger wieder abholen. Diese wurden auf dem Dachboden (im Winter kalt) aufbewahrt.

Aus der Brühe, die beim Kochen der Wurst und des Wellfleisches entstand, wurde die Wurstsuppe. Da sehr viel angefallen ist und diese nicht lange aufbewahrt werden konnte, wurde diese in der Nachbarschaft oder bei Verwandten bzw. Bekannten verteilt. Das wurde in der damaligen Zeit gerne angenommen.

Weiter wurde die schwarze Brühe gekocht, Kartoffelwurst hergestellt und Fett in Porzellantöpfe eingelassen.

Wenn der arbeitsreiche Tag vorbei war, freute man sich auf die leckere Wurst und das Fleisch, das man in den nächsten Monaten zum Verzehr hatte.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Bohnen einmachen

Die Bohnen vom eigenen Garten haben für den Winter ausgereicht. Die Bohnen wurden im Herbst je nach Reifegrad sukzessive geerntet, die Köpfe oben und unten abgeschnitten, die Fäden seitlich entfernt und dann durch eine kleine Schneidemaschine gedreht, um sie zu zerkleinern. Diese Arbeit haben i.d.R. Oma, Mutter und Kinder gemeinsam erledigt.

Bohnen im Garten

Danach wurden die geschnittenen Bohnen abgebrüht, das Wasser abgeschüttet, kalt werden gelassen und in den Tonstenner (irdener Topf) im Keller eingelagert. Dann noch gesalzen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt, das mit einem Holzbrett und einem Stein beschwert wurde. Das erfolgte je nach Reifegrad der Bohnen noch drei vier Mal, bis alle Bohnen aufgebraucht waren.

Stenner im Keller

Es bildete sich dann oberhalb der Bohnen eine Flüssigkeit, so dass die Bohnen über den Winter im kühlen Keller haltbar blieben.

Wenn man dann Bohnen zum Essen holen wollte, wurden Stein, Brett sowie Tuch entfernt und gut mit Wasser gereinigt. Nach der Entnahme der Bohnen wurde der Rest im Stenner wieder gut abgedeckt.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Sauerkraut einmachen

Wenn man im eignen Garten nicht genügend Weißkraut hatte, wurde noch welches hinzugekauft. Dann kam jemand mit einem großen Krautschneider und hat das Kraut klein geschnitten. Das wurde in einen Stenner (irdener Topf) im Keller eingelagert. Oft hatte der Verkäufer des Krauts ein Schneidebrett (z.B. die Frau Weigold aus Birkenau). In Nieder-Liebersbach war es u.a. die Frau Jeck, die in die Haushalte kam, um das Kraut zu schneiden.

Weißkraut

Im Gegensatz zu den Bohnen wurde das Kraut nicht abgebrüht, daher musste das Kraut gut gedrückt werden, sonst wäre zu wenig in den Stenner rein gegangen.

„Um dem Kraut eine besondere Würze zu verleihen, ist der eine oder andere mit seinen Käsefüßen darauf rumgetrampelt!“ Hinterher waren die Füße sauber!

Das Kraut wurde wie die Bohnen gesalzen und mit Tuch, Brett und Stein belegt. Es bildete sich dann oberhalb eine Flüssigkeit, so dass das Sauerkraut über den Winter im kühlen Keller haltbar blieb.

Stenner im Keller

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Keltern um Apfelwein herzustellen

Wer im eigenen Garten oder auf dem Feld einen oder mehrere Apfelbäume besaß, hat einen Teil der Äpfel gepflückt und diese im Keller eingelagert. Die übrigen Äpfel wurden vom Baum geschüttelt, gelesen und in Säcke verpackt.

Hinweise zur Herstellung von Apfelwein findet man im Internet (z.B. unter https://de.wikipedia.org/wiki/Apfelwein) .

In Nieder-Liebersbach hatten viele Bauern ihre eigene Kelter. Die meisten Haushalte hatten aber keine Presse und mussten daher entweder bei einem Bauern oder einer Familie, die eine Presse zur Verfügung stellten, die Äpfel dort gegen ein geringes Entgelt pressen. (z.B. bei Georg Jeck genannt Lang Jörg, Fam. Ehemann, Fam. Mück usw.).

Dazu wurden die Äpfel mit dem Leiterwagen dorthin gebracht, mit Wasser gereinigt, gemahlen und gepresst. Der Saft wurde dann entweder in eine Korbflache oder direkt in ein kleines Fass abgefüllt. Aus Gewichtsgründen durfte das Fass nicht zu groß sein. Zu Hause wurde dann der Saft von der Korbflasche in die Fässer gefüllt, in denen der Saft zu Apfelwein vergoren wurde.

Die Fässer mussten vorher gründlich gereinigt, dicht verschlossen und ausgeschwefelt werden. Das war gar nicht so einfach. Daher hat man die Fässer zum Küfer Mück (heute Schnapsbrennerei Mück) vorbei gebracht und ihn das machen lassen!

Korbflasche

Holzfass
Der Hahn wurde später eingeschlagen

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Marmelade und Gelee

Je nach Haushalt, Größe des Gartens und den jeweiligen Gepflogenheiten wurde über das Jahr hinweg das jeweils anfallende Obst verarbeitet und im Keller eingelagert.

Je nach Reifegrad des Obstes vom Garten wurde dieses zu Marmelade bzw. Gelee verkocht bzw. sterilisiert, in Gläser abgefüllt mit Pergamentpapier bedeckt und im Keller gelagert.

Erdbeer- und Kirschmarmelade, sowie Pflaumenmus (auch Lattwäje genannt) wurde im Topf gekocht. Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren und Äpfel wurden im Sterilisiertopf sterilisiert. Die Flüssigkeit wurde in die Gläser abgefüllt.

Bei den länger eingelagerten Gläsern bildete sich oben eine Schimmelschicht, die vor dem Verzehr entfernt wurde. Heute weiß man, dass das ungesund ist und man würde wohl in den meisten Fällen das ganze Glas wegwerfen.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Obst einmachen

Obst wurde nicht nur zu Marmelade oder Gelee verarbeitet, sondern auch, wie man zu sagen pflegte „eingemacht“. Das waren typischerweise: Äpfel, Birnen, Ringlo, Mirabellen, Pflaumen, Pfirsiche usw.

Das Obst wurde vorbereitet und in Einmachgläser gefüllt. Die Gläser dann mit einem Gummiring und einem Deckel belegt, der mit einer Spange am Glas befestigt wurde. Je nach Obstsorte wurden die verschlossenen Gläser im Einmachtopf bei einer bestimmten Temperatur über eine vorgegebene Zeit erwärmt. Anschließend ließ man die Gläser abkühlen und entfernte die Spange. I.d.R. blieben die Gläser verschlossen.

Einmachglas mit Spange zum Halten des Deckels

Gummiringe

Eingemachtes Obst im Regal

Einmachtopf

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Zwiebeln und Gurken

Gurken und teilweise auch Zwiebeln wurden ebenfalls in Einmachgläsern „eingemacht“. Dazu wurden die Gurken (ggf. auch in Stücke geschnitten) gereinigt, zusammen mit Zwiebelringen und Gewürzen ins Glas gelegt und mit Essig übergossen. Die Gläser wurden wie beim Obst verschlossen und anschließend im Einkochtopf bei entsprechender Temperatur und Zeit erwärmt

Die Zwiebeln wurden in einem trockenen Bereich unter dem Scheunenboden zunächst getrocknet und später im Keller gelagert.

Eingemachte Gurken

Einmachtopf

Thermometer für Einmachtopf (die Anzeige ging über 100 Grad hinaus!

Zwiebeln zum Trocknen aufgehängt

Zwiebeln in Holzkiste zum Einlagern

Wenn jemand sehr hohes Fieber hatte, sagte man scherzhaft: „Ich glaube, wir müssen das Thermometer vom Einmachtopf nehmen!“

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Herbstferien / Kartoffelferien

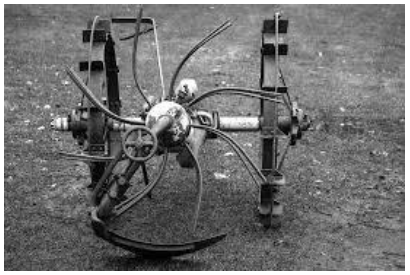
Die Herbstferien wurden früher auch als Kartoffelferien bezeichnet. Da viele Mütter zu Hause waren, haben sie in der Erntezeit bei der Rübenernte und insbesondere beim Kartoffellesen den Bauern auf dem Feld geholfen.

Dabei wurden die Kartoffeln mit einem Dreizink aus der Erde gehackt und später furchenweise mit einem Kartoffelroder aus der Erde geschleudert. Der Kartoffelroder wurde von Ochsen, Pferden oder später von einem Traktor gezogen. Anschließend wurden die Kartoffel in Körbe gelesen und in den Wagen geschüttet bzw. abgesackt. Häufig haben dabei die Kinder – sie hatten ja Ferien - zumindest zeitweise geholfen. Zur Halbzeit wurde eine Pause gemacht. Es gab in der Regel leckeres Brot mit Butter und Schmierkäse. Dazu wurde heißer Kaffee (meistens „Lindes“) mit Milch getrunken.

Das Kartoffelkraut wurde zu einem Haufen zusammengetragen und noch auf dem Feld verbrannt. Dabei haben sich die Kinder die eine oder andere frische Kartoffel geröstet und gegessen.

Die Kartoffeln wurden auf dem Bauernhof durch das Kellerloch im Keller eingelagert. Danach gab es beim Bauern noch ein leckeres Abendessen mit Brot und Wurst.

Dreizink



Kartoffelroder

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu

Wenn der Garten abgeerntet war, wurden noch die Überreste wie das Bohnenkraut verbrannt. Andere Reste auf den Komposthaufen gebracht. Einige Gemüsesorten, wie Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, Grünkohl wurden eingeschlagen und so sukzessive bei Bedarf zum Kochen aus dem Garten geholt.

Der Keller war dann mit den verschiedensten Sachen gefüllt. Die Äpfel und Birnen lagen auf dem „Apfelbeet“ und das Eingemachte stand in den Regalen. Darunter lagen oft die Kartoffeln. Der Apfelwein hatte gegoren und war dann trinkfertig. Die Bohnen, das Sauerkraut und das eingelegte Lackfleisch von der Hausschlachtung befanden sich in dem Tonstenner. Es hat herrlich geduftet.

Das für den Winter erforderliche Holz, die Kohlen und ggf. die Briketts waren je nach Platzverhältnissen entweder im Keller oder in einem kleinen Schuppen untergebracht.

Jetzt konnte der Winter kommen!

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Wöchentliche Essgewohnheiten

Im Folgenden sind einige typische Speisen aufgeführt, die natürlich von Familie zu Familie unterschiedlich waren und natürlich auch variiert wurden:

- Sonntags gab es ein umfangreiches Essen i.d.R. mit Suppe als Vorspeise, Hauptgericht mit Fleisch und einem Nachtisch (Pudding oder Götterspeise mit Vanillesoße)
- Montags wurde meistens Aufgewärmtes (also was von sonntags noch übrig war) aufgetischt
- Dienstags bis donnerstags wurde täglich oder ein über den anderen Tag frisch gekocht. Es gab Salat, Gemüse und Kartoffel aus dem eigenen Garten mit Wurst oder Fleisch. Die Speisen an den Tagen war eher einfacher gehalten.
  Es gab auch Grießbrei, Reis mit Weinsoße, Eintopf, Dampfnudeln, Himmel und Erde, gestampfte Gelbrüben usw. Auch wurde abends oft Brot mit Wurst oder Käse gereicht.
- Freitags gab es in vielen Familien kein Fleisch. Eher Eierspeisen bzw. eine Suppe mit Apfel- bzw. Kartoffelpfannkuchen oder Kartoffelbrühe, verbunden mit dem Spruch: „Kartoffelbrie die Woch ist hie!“ Fisch war zu teuer. Den gönnte man sich am Karfreitag.
- Samstags, insbesondere in Herbst und Winter, kamen die selbst eingemachten sauren Bohnen oder Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Lackfleisch auf den Tisch.

Wer selbst geschlachtet hatte, war für mindestens 3 – 4 Monate mit seiner eigenen Wurst und seinem eigenen Fleisch versorgt. Zum Essen gab es den selbstgemachten Apfelwein.

Das waren alles Essen, von den man heute nur träumen kann: „Frisch vom Garten und frei von Pestiziden direkt auf den Tisch!“

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Lieferungen nach Hause

Es gab zwar in Liebersbach mehrere Lebensmittel- oder Kolonialwarengeschäfte. Trotzdem wurden mehrere Lebensmittel, Stoffe oder Kleidungsstücke in den Haushalten direkt angeboten. So sind unterschiedliche Anbieter zu „Ihren“ Kunden gegangen und haben bei Bedarf ihre Ware direkt verkauft. Einige Beispiele sind hier aufgeführt:

- Georg Berg aus Birkenau brachte Speiseöl
- Kleie Müller aus Weinheim bot Mehl an
- Eckel / Schmitt Obst und Gemüse
- Jeck („Rotschild“) / Käthe Staudt geb. Dietrich offerierten Stoffe und Bekleidungsstücke
- Harald Wetzel Blumensamen und Blumenzwiebel
- Xxx Maggi
- Usw.

Das war natürlich sehr umweltschonend, da man nicht außer Haus musste und quasi keine Verpackung angefallen ist!

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Strom monatlich abgelesen

Liebersbach wurde von dem E-Werk Müller aus Reisen beliefert. Das E-Werk war natürlich an der Weschnitz. Das Wehr ist heute noch zu sehen.

Monatlich ist ein Mitarbeiter vorbei gekommen und hat den Stromzähler abgelesen, den Verbrauch ermittelt und die Kosten berechnet. Dieser Betrag musste sofort in bar beglichen werden.

Die Versorgung der Häuser war damals noch vollständig oberirdisch. Da die Drähte nicht isoliert waren, war das natürlich gefährlich und störanfällig.

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Fastnachtsfeuer

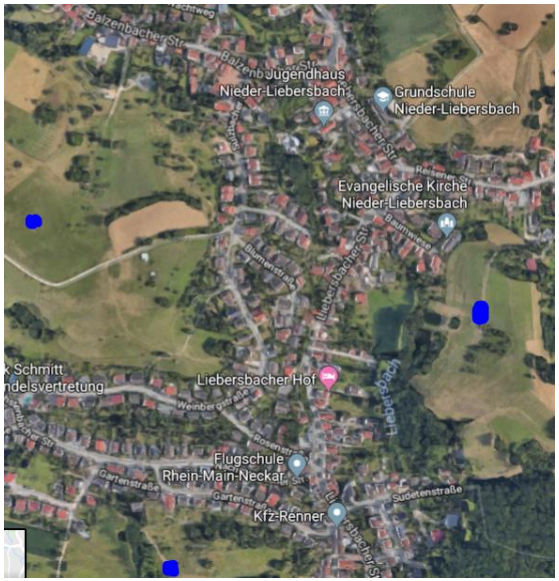
Es war Usus, dass Jugendliche vor Fasching Tannenzweige sammelten und diese auf einer Anhöhe zu einem Turm aufbauten. Dazu wurden vier möglichst gleich große und gleich dicke Tannenstämme in einem Quadrat in den Boden eingebracht. In einer Höhe von einen halben Meter wurde als Rost eine Zwischenlage eingebaut. Darauf wurden die Tannenzweige bis oben hin aufgeschichtet.

Fastnachtsfeuer

Am Abend vor Aschermittwoch (Fastnachtdienstag) wurde das Feuer entzündet, das weit zu sehen war. Auch wurden manchmal alte Autoreifen in das Feuer gelegt. Wenn diese schön brannten, wurden sie den Berg hinuntergerollt, was nicht ungefährlich war, da die rollenden Reifen nicht mehr steuerbar waren.

Am Feuer gab es natürlich auch Getränke (z.B. Glühwein).

In Spitzenzeiten wurden an drei Stellen Fastnachtfeuer errichtet. Es war ein Wettstreit zwischen Unterdorf, Oberdorf und Vorstadt, wer wohl das größte Feuer hatte (s. blaue Markierung im Bild).



< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Riewebouz – heute Halloween

Neben Kartoffeln haben Familien, die Hasen oder ein Schwein groß gezogen haben, auch Futterrüben gepflanzt. Wenn diese im Herbst geerntet wurden, haben die Kinder sich auch Laternen geschnitzt, wie diese beim Brauchtum des Rübengeistes Verwendung finden. Wer keine eigene Rübe hatte, ist zum Bauern gegangen und hat gefragt, ob man eine Rübe bekommen könnte. Gerade in den Herbstferien haben viele Kinder den Bauern bei der Kartoffel- und Rübenernte geholfen. Von daher war es selbstverständlich, dass man auch eine Rübe geschenkt bekam.

Futterrübe

Das Rübengeistern ist ein Herbstbrauch von Kindern. Dabei wird in eine ausgehöhlte Futterrübe ein Gesicht (Fratze) geschnitzt und von innen durch eine Kerze beleuchtet. Diese Rüben wurden als Riewebouz bezeichnet. Je nach Brauch sind die Kinder zu Nachbarn und Bekannten gegangen und haben Ihre Rüben ins Fenster, neben die Haustür oder in den Vorgarten gestellt, wobei oft Gaben erheischt (Gaben erbitten) wurden.

Heute ist dieser Brauch in Halloween übergegangen. Allerdings verkleiden sich die Kinder jetzt und fordern ihre Gabe nachdrücklich ein.

Übrigens wurden den Einwohnern der umliegenden Ortschaften auch Uznamen gegeben. Z.B.: Sulzbacher Krappe, Mörlenbacher Schnecken usw. Die Liebersbacher wurden als Riewelescher bezeichnet.

Beleuchteter Kürbis mit Fratze

Ausgehöhlte und beleuchtete Futterrübe mit Fratze „Riewebouz“

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.

Ihre Anregungen zu Traditionen …

- … könnten hier stehen!

< Gepflogenheiten 2018 > © Copyright liebersbach.wiki e.V.