

Landwirtschaft und Handwerk

(Karl Heinz Grenzebach, Heinrich Kördel)

Der Mensch verbrachte den größten Teil seiner Geschichte als Jäger, Sammler und erst spät begann er, gezielt den Boden zu bearbeiten, Pflanzen anzubauen, Tiere zu halten und zu züchten. Erste, älteste Belege stammen aus Vorderasien, China, Mittelamerika, den Anden und Afrika. Von diesen Zentren breitete sich Ackerbau und Viehzucht über die Welt aus. Die Erträge der Landwirtschaft erlaubten den Menschen, sich vollständig anderen Aufgaben zu widmen: sie konnten in Städten leben, Handel treiben, Handwerke ausüben, Spezialisten machten Erfindungen und um landwirtschaftliche Überschüsse zu verwalten, wurde die Schrift erfunden. Die ersten Umweltveränderungen durch die Landwirtschaft standen an: Wälder wurden abgeholzt, trockne Böden bewässert, nasse drainiert, Wildtiere gefangen und gezähmt.

1730 bevölkerten ca. 700 Millionen Menschen die Erde, 1820 bereits eine Milliarde, 1950 ca. zwei und 2000 bereits 6,7 Milliarden. Hauptursache für das Bevölkerungswachstum war nicht allein die Landwirtschaft, sondern auch die verbesserte Medizin (Pockenschutzimpfung, Edward Jenner, 1749-1823), die Lebensmittelkonservierung (Louis Pasteur, 1822-1895), die Desinfektion und Tuberkuloseimpfung (Robert Koch, 1843-1910) und die Entdeckung des Penicillins (Alexander Fleming (1881-1955)). Die Landwirtschaft war gefordert, dieses Mehr an Menschen überall in der Welt, so auch hier, zu ernähren.

Die Gemarkung Mörshausen umfasst 575 Hektar, davon sind etwas über 200 Hektar Wald. Die 300 Hektar Acker- und Grünland bewirtschafteten in der Vor- und Nachkriegszeit 15 Pferdebauern (Valentin Jacob, Jungermann, Heinrich Schmelz, Bott, Blackert, Horn, Langhoff, Auguste Rode, Sandmüller, Karl Jacob, Schmidt, Heinrich Rode, Gertrud Schmelz und Wicke), drei Bauern spannten Ochsen an (Konrad Jacob, Johannes Jungermann und Valentin Jacob) dazu kamen 34 Kuhbauern und acht Ziegenhalter. 49 Milchlieferanten stellten ihre Kannen auf die Milchbänke, damit die Molkerei sie abholen konnte. Diese Milchbänke stellten auch „Nachrichtenbörsen“ dar; Neuigkeiten wurden ausgetauscht! Nicht zu vergessen, Mensch und Tiere lebten oft unter einem Dach und



im Bereich fast eines jeden Hauses gab es eine Miste, etwa 60 müssen es gewesen sein.

Heute gibt es noch vier Vollerwerbslandwirte (Wuppermann, Reinbold, Wicke und Rode) und sieben Landwirte im Nebenerwerb (Helmuth Jacob, Albrecht, Horn, Kördel, Werkmeister, Sinning und Hentschel). Ziegen, Schafe, Reitpferde und „Pferde im Ruhestand“ werden noch von Liebhabern gehalten.



Pferdeeinsatz



Kartoffelernte



Getreidemähen



Garben aufstellen

Der Maschinenbesatz hielt sich in Grenzen. Mit Pflug, Egge, Sämaschine, Lotz, Selbstbinder und Heuwender wurden die Arbeiten bewältigt. Auch Menschenarbeit war gefragt, dafür hielten sich die großen Bauern Knechte und Mägde und beschäftigten in Spitzenzeiten Tagelöhner. Bei den Kuh- und Ziegenbauern stand aber immer noch viel schwere Handarbeit mit Sichel, Sense, Rechen, Gabel und Hacke an. Leisten mussten diese Handarbeit hier die Frauen, weil die Männer tagsüber, teils auswärts, im Tagelohn arbeiteten. Kein Wunder, dass ihre Lebenserwartung, auch bedingt durch die hohe Geburtenrate, noch vor hundert Jahren gering war.

Das Getreide wurde früh geschnitten, in Garben gebündelt und zum Trocknen zu Haufen (Hicheln) aufgestellt, bei Roggen mit 9 Garben, bei Weizen, Hafer, Gerste mit 7 Garben. War die richtige Trocknung erreicht, ist die Ernte auf Leiterwagen heimgefahren worden. Die Bauern lagerten sie auf dem Scheunenboden, um sie dann im Winter, wenn weniger Arbeit war, zu dreschen. War kein Lagerraum vorhanden, ist auf dem Land, dem Hof, oder



Bindern

auf dem Dreschplatz, bis 1952 oberhalb des Hirtenhäuschens (Hauptstraße 34), später unterhalb des Raiffeisenhauses (Hauptstraße 26) gedroschen worden. Hauptnutzer des Dreschplatzes waren die Ziegen- und kleinen Kuhbauern, gute Absprache und gegenseitige Hilfe war geboten.



Langhof Erntewagen

Die kleinen Landwirte hatten „ihren Bauern“, dem sie, übers Jahr verteilt, auf seinen Feldern halfen, der ihnen dafür ihre Felder bestellte, pflegte und auch Heu und Getreide mit seinen Gespannen nach Hause brachte. So war jedem geholfen. Zwischen den Jahren kam dann die genaue Aufrechnung in Mark und Pfennig.



Dreschplatz beim Raiffeisenlager

Nach der Währungsreform 1948 begann allmählich die Mechanisierung. Eigentlich war es eine technische Revolution, die einen rasanten Verlauf nahm, besonders bei den Zugmaschinen! Der erste Schlepper kam im April 1949 ins Dorf (siehe Bericht: die Motorisierung der Landwirtschaft...), weitere folgten in kurzen Abständen.



Wicke Algeier mit Binder

Im Juli 1964 gründeten die Landwirte eine Maschinengemeinschaft und mit staatlicher Hilfe kaufte diese: eine Sämaschine für Rüben, drei Kultureggen, zwei Pflanzenschutzspritzen, für fünf Landwirte einen Mähdrescher und einen Düngerstreuer, eine Wiesenwalze, zwei Hackmaschinen und zwei

Schälplüge. Die Gemeinschaft löste sich Ende der 90iger Jahre wieder auf, weil sich entweder die Großgeräte, wie Spezialfahrzeuge oder Mähdrescher, jetzt im Eigentum einzelner Landwirte



Mähen/Dreschen/Abfahren



Maishäckseln



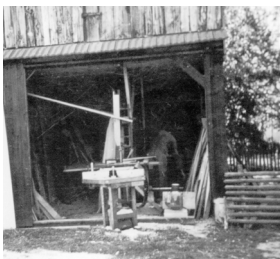
Sähen

befanden, oder sogar Lohnunternehmer Arbeiten wie Mähdreschen bzw. Maishäckseln für Silage, übernahmen. Betriebswirtschaftliche Überlegungen sind schon lange in der Landwirtschaft eingezogen!



Schmied Knoche

Hier ansässige Handwerker, die nur von ihrem Gewerbe existieren konnten gab es selten. Zumeist waren sie immer nebenbei Landwirte, überwiegend Kuhbauern. Vier Schmiede lebten im und vom Dorf (Schmoll, Meuser, Becker und Knoche), drei Schreiner gab es (Nickel, Wenderoth und Spitze), allein die Firma Spitze ist geblieben, ein Stellmacher/Wagner (Kördel), er war früher wichtig, erst die gummibereiften Wagen machten ihn entbehrlich, vier Weißbinder/Maler (Konrad Schmidt, Johannes



Schreinerei Wenderoth



Wagner Stellmacher Kördell

Knothe, Martin Simon und Heinrich Sinning) hatten ihr Auskommen, ein Sattler/ Polsterer (Jutzi) war mit Herstellen und Reparieren von Geschirren und Sitz-/ Liegemöbeln ausgelastet, ein Schuhmacher (Schnabel) reparierte und machte auch



Wilhelm Jutzi Sattler und Polsterer waren um die Querfäden beim Weben gleichmäßig anzudrücken, ein Frisör „verschönte“ Damen und Herren, „Tante-Emma-Läden“ (1909-1976 Koch, 1944-1947 Schmidt, 1977-1997 Sinning) versorgten das Dorf, denn letzten verdrängten die Supermärkte. Frisör war Karl Günther mit Frau und später auch Tochter von 1951 (ab 1956 im Gemeinschaftshaus) bis zum 14.11.1977. Sogar eine Weberei (Prechtel) produzierte im Obergeschoss der Schmiede Becker einige Jahre Tuche usw., Rudolf Zenker ging dort in die Lehre. Bis vor kurzem arbeitete Ernst Burgmann als selbständiger Elektromeister.



Wer nicht selbständig war, oder nur eine geringe Landwirtschaft betrieb, arbeitete in den genannten Betrieben, als Waldarbeiter im Forst, als Maurer, Steinhauer, Wegebauer, Industriearbeiter usw. auswärts. Auch die Eisenbahn schuf neue Erwerbsmöglichkeiten.

Bild links:
Karl Ullrich Auf dem Weg zur Waldarbeit

Bild unten: Maurer Ludwig Koch

Eine Mühle (Schmelz) bestand Jahrhunderte, bis das eigene Brotbacken auf den Dörfern nachließ, das Getreide an Zwischenhändler verkauft und in Großmühlen gemahlen wurde. Nicht zu vergessen die „Schänken“ und Gastwirtschaften, aber darüber wird extra berichtet.



Lediglich ein neuer Handwerksbetrieb, der Meisterbetrieb für Heizungs- und Wasserinstallation Leukefeld & Korell (MHW) hat sich hier niedergelassen und zwei selbständige Architekten, Thomas Wunderlich und Helmut Spitze, gehen in Mörshausen ihrem Berufe nach.



Metzger Reinbolds Väterchen
Ein wichtiger „Berufsstand“ muss unbedingt erwähnt werden, die Hausmetzger. Fünf nach 1945 (August Reinbold, genannt „Väterchen“, Martin Simon, Ludwig Koch, Wilhelm Knoche und Heinrich Horn) waren über Winter damit beschäftigt, in fast jedem Haus die Schlachteschweine in Ahle Wurst, Blut-/Leber-/Rübenwürste, Schinken, Speck, Braten, Weckewerk, eingekochte Rippchen und Sulperknochen zu verwandeln; weitere wichtige Produkte waren Schmalz und Speckfett.

Schlachtetag war ein besonderer Tag, hieß es doch auch „Schlachtefest“, weil einmal sichtbare Wintervorräte angelegt wurden und zum anderen sich die gesamte Familie richtig satt essen konnte. Heute, wo ständig alle Lebensmittel, auch Fleisch, angeboten werden, ist dieses Denken nur noch schwer nachzuvollziehen, aber früher, als Fleisch und Wurst nur als Delikatessen auf den Tisch kamen, dachte und empfand man anders! Nach dem das Schwein geschlachtet, zerlegt und verarbeitet war, die Würste im Kessel kochten wurde „Schlachtekoh!“ gehalten. Die Familie, manchmal auch die Nachbarn, setzten sich zum gemeinsamen Essen, bei Wurstsuppe, Frikadellen, Wellfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln zusammen. Kurz vorher gingen die Kinder mit Kännchen voll Wurste-/Fleischbrühe, manchmal auch mit einem Stückchen Wellfleisch verbessert, zu weiteren Nachbarn, um sie so am Schlachtefest teilhaben zu lassen. Die kleinen Kinder erhielten ein Schlemberchen (Bratwurst), das oft angemessen wurde, indem der Metzger die Wurstpelle dem Kind von Ohr zu Ohr durch den Mund zog, mir hat diese Prozedur nie gefallen!

Früher, als die Schlachtschweine nicht so schwer, dafür aber die Schlachtekohlgesellschaft groß und die Gaben an die Nachbarschaft zahlreich waren, blieb oft vom Schwein nicht ganz so viel übrig wie erwartet. Daher stammt der Ausspruch eines Hausvaters: „Gute Nacht Ritzchen!“