



Jugend- Erinnerungen,

erzählt von Cäcilia Förster-Kaut

Eine echte Dorfkirmes

Die Brachter Kirmes war immer die erste Kirmes des Jahres in unserer ganzen Umgebung, und nach dem langen Winter empfand ein jeder sie sozusagen wie ein Frühlingsfest. Von rundherum trafen damals viele Tanzlustige bei uns ein; denn hier im Dorf wurde auf zwei Stellen Ball abgehalten. So eine richtige Dorfkirmes mit allem Drum und Dran!

Es wurde sogar auf den um diese Zeit bereits leeren Heuböden getanzt.

Jeder wollte doch feiern, wo man vorher wahrhaftig meistens bis in die Nacht hinein gearbeitet hatte. Alle Arbeit in Feld und Wiese mußte vor der Kirmes getan sein. Alle Häuser im Dorfe wurden damals noch gekälkt; unten herum bekam jedes Haus einen 50 Zentimeter hohen schwarzen Sockelanstrich. Auch Scheunen und Stallungen wurden von innen getüncht, soweit dies möglich war. Ganze Fässer Kalk wurden verbraucht, und zur Kirmes sah unser Dorf dann gepflegt und apart aus.

Tagelang hatten die Männer auf den Leitern gehangen, und am Samstag wurde es immer noch zu früh dunkel. Der schwarze Fuß der Häuser wurde immer zuletzt gestrichen. Sonntags mußte sich jeder in acht nehmen. So manches weiße Kinderkleidchen, so manches kleine Kätzchen oder Hündchen war bald grau und fleckig geworden. Auch Gänge und Küchen waren in vielen Häusern noch so gestrichen.

Überhaupt war die Kirmeswoche für manchen eine Überlastung. Schon donnerstags schlachtete man ein Schwein oder ein Kirmeskalb, oder man teilte sich ein Schlacht tier zu zwei Familien. Damals gab es noch keine Kühlschränke und Gefriertruhen, dafür hatten die meisten Leute aber einen eiskalten Keller unter ihrem Haus. Doch alles war sehr mühevoll gegen heute.

Am Kirmessamstag herrschte vor jeder Haustür Hochbetrieb. Da brachten wir Frauen alle Töpfe und Pfannen hinaus in den Hof. Dort am steinernen Wassertrog wurde dann



Die Frau in alter Tracht ist die alte Frau Wangen, im Hintergrund steht ihre Tochter. Beide kamen von der samstäglichen Beichte. Das Auto gehörte dem Bäcker Houscheid aus Reuland. Das Foto schoß der Lehrer Lengeler. Die Kinder sind seine fünf Ältesten.

gescheuert; mit Sand und Asche wurde alles blitzblank gerieben. Auch der Viehkessel oder Saukessel wurde in den Hof getragen, und wenn dieser rein gewaschen war, machte man ein gutes Feuer darunter. War der Kessel dann warm, wurde alles mit einer Speckschwarte blankgerieben.

Gegen Abend hatten die Frauen alle Hände voll zu tun; denn es gab außer dem Kirmesbraten eine Menge Vorbereitungen. Meistens wurde mit dem Brot ein Hinterschinken in den Backofen geschoben. Dasselbe geschah mit einem Räucherschinken. Man wußte ja niemals im voraus, wie viele Gäste kamen. Es hing doch ganz vom Wetter ab, und manche legten stundenlange Wege zurück. Auch wenn hoher Besuch mit einer Kutsche anrollte, mußte für die Pferde ein Stall vorgesorgt werden. Diese trafen doch stets schon abends vorher ein, um am Kirmesmorgen die schöne Prozession nicht zu verpassen. Diese kam von Reuland über den Berg, zog an mehreren Kreuzen vorbei, wo der Segen gegeben wurde. In der Brachter Kirche feierte man anschließend das Hochamt. Danach kehrte die Prozession nach Reuland zurück.

Ich kann mich noch gut erinnern, daß man dem alten Reuländer Herrn Pastor Kordewener während der Predigt des jeweiligen Brachter Pfarrers ein Kännchen Kaffee in die Sakristei schickte. Auch die älteren Herren des Kirchenchors und die von der Blasmusik gingen während der Predigt gerne kurz in die nächste Nachbarschaft ein Schinkenbutterbrot essen und ein Schnäpschen trinken. Alles war darauf gerichtet, es war nur einmal Kirmes, und drei lange Tage wurde gefeiert und alles für die Gäste aufgeboten.

Da stand das beste Schlafzimmer, die Gute Stube, die kaum während des Jahres betreten wurde, den Gästen zur Verfügung. Für Kirmes bekamen wir ein neues Kleid, die Jungmänner vielleicht einen neuen Anzug, und dann wurden diese neuen Kleidungsstücke sobald nicht mehr angezogen. Die Männer trugen ihre gestärkten Vorhemden (Chemisetten) und ganz hohe gestärkte Kragen. Der Schnurrbart wurde mit Pomade betupft, die beiden Enden wurden hochgezwirbelt, und dann wurde darüber eine Binde getragen. Also konnte dieser Mann etwa eine halbe Stunde lang mit niemandem mehr sprechen.

Die Gastfreundschaft wurde in un-

serem Dorfe sehr gepflegt. Nicht daß da jeder aus dem vollen schöpfen konnte, nein, noch lange nicht, es mußte am anderen Tage wieder sehr gespart werden. Und dies erst recht nach der Kirmes. Aber einmal im Jahre wollte jede Familie sich etwas leisten.

Der Mittagstisch wurde reichlich gedeckt. Es gab fast überall das gleiche. Zuerst wurde eine Fleischsuppe serviert, dann folgten so bis vier Haupt- oder Tischgänge. Der erste war immer Blutwurst mit Sauerkraut. Ganze Meter Blutwurst wurden vorbereitet. Sauerkraut, auch anderes Gemüse, stammte immer aus dem eigenen Vorratskeller. Im zweiten Gang gab es Koteletts. Diese stehen heute noch in den Hotels als „à la grand-mère“ angegeben. Es waren große Koteletts mit feinen Gewürzen, sowie Zwiebeln und besonders Lorbeer und Nelken, braun und ganz durchgebraten. Dazu reichte man Möhren oder Bohnen aus dem Faß. Dann folgten Braten oder noch Bratwurst, eingemachte Zwiebeln, Kompott aus Apfelschnitzeln und die schönen Birnen, welche man im Herbst wie viele Male im Backofen getrocknet hatte, so auch Pflaumen waren eine Delikatesse. Hier möchte ich den leckeren Birnenfladen noch mit erwähnen, welcher in beträchtlichen Mengen gebacken wurde. Wie immer machte natürlich Schinken den Schluß. In unserer Jugendzeit kannte man noch keine Pommes frites oder Kroketten. Es waren einfache Kartoffeln, die tags zuvor eimerweise geschält wurden.

Als Dessert ging ein Tortenständer rund. Jeder konnte sich ein Stück nach Belieben wählen. Dieses Stücke Torte aß man aus der Hand und trank dazu ein Schnäpschen.

Am Nachmittag war dann wieder Kaffeetrinken mit Fladen, und natürlich durfte der gute Kirmesweck nicht fehlen. Davon wurde jedesmal ein ganzer Backofen voll gebacken. Ich brauche diesen Weck doch nicht zu beschreiben? Es war der Stolz der Hausfrau, wenn ihr so zehn bis fünfzehn Wecke gut geraten waren aus Weizenmehl, Milch, Eiern, Butter, Zucker, Salz und Rosinen, und vor allem durfte Schmalz nicht fehlen. Zum Aufgehen des Teigs gab man ein wenig Hefe dazu. Dies wären die Zutaten für einen guten Kirmesweck. In jeder Familie war eine aus Stroh geflochtene Weckenmulde verschiedener Größe.

Wenn die nächsten Verwandten wieder heimgingen, gab man ihnen auch

noch einen Kirmesweck mit nach Hause.

Nach dem Abendessen begab man sich dann zum Tanz. Die Hausfrauen und Mädchen mußten sich beeilen. Das Vieh mußte an diesen Tagen doch auch versorgt werden. Zur damaligen Zeit konnten die Männer und Jungmänner noch nicht melken; es war auch auf der Kirmes alles Arbeit der Frauen.

Das Tanzbein wurde bis in die späten Morgenstunden geschwungen, und dann folgte allzuerne eine kleine lustige Gesellschaft den Gastgebern. So kann ich mich als Kind erinnern, daß damals auch einige meinen Eltern gefolgt waren. Wie es gegangen war, weiß ich nicht; denn wir hatten an diesem Kirmessonntag keine Gäste zum Übernachten. Und doch, als unsere Kirmeshilfe -eine für solche Tage aushelfende Frau- am Montagmorgen vor dem Hochamt noch gerade so in das beste Schlafzimmer hineinschaute, sah diese dort zwei schwarze Köpfe in den weißen Spitzenkissen im Bett liegen. Es waren zwei Jungmänner aus Alster, die ein gutes Quartier gesucht und gefunden hatten. Die Frau kam auf jeden Fall erschrocken und schreiend die Treppe herunter gelaufen.

Wir Kinder nahmen damals unsere Mahlzeiten in der Alten Stube ein. In der Guten Stube saßen die Erwachsenen zu Tisch und konnten sich so auch ungestört und lange unterhalten. Danach hielten die älteren Männer meistens ein Mittagsschläfchen.

Der Brauch, sich nachts in die Häuser zu schleichen, hat sich noch lange aufrechterhalten. In der Nacht von Kirmessonntag auf -montag 1946 haben die Aueler Junggesellen mir noch einmal den ganzen Vorratschrank leergegessen, ob Fleisch oder Kuchen, in solchen Situationen schien alles zu schmecken. Böse konnte ich ihnen nicht sein; denn ich war selber zu oft mit dabeigewesen.