

Fastnachts- und Flachsbrauchtum

Ochsenfurt: Im Jahreslauf der fränkischen Bauern spielten in früheren Zeiten die Fastnachtstage eine besondere Rolle: sie waren wie viele Heiligtage sogenannte Lostage, an denen sich das zukünftige Wetter und noch vieles andere mehr entscheiden sollte. Hirsebrei an Fastnacht gegessen, erhielt die Gesundheit. Stutzte man den Kühen die Schwänze, dann gaben sie reichlich Milch. Wichtig war es, daß an Fastnacht der Hühnerstall ausgemistet, gründlich gereinigt und mit Kalkmilch gestrichen wurde. Die Hühner blieben gesund und legten fleißig.

Einige der knappen, recht bildhaften und gereimten Wetterregeln nehmen Bezug auf den Flachsanzbau, der im 17., 18. und 19. Jahrhundert auch in unserer Heimat eine bedeutende Rolle spielte, z. B.: "Lange Regen an Fastnacht, haben immer langen Flachs gebracht. Wenn an Fastnacht das Wasser läuft im Wagenreif, so wächst der Flachs lang wie ein Pferdeschweif." In den meisten Dörfern gab es auch Weber. Im Sommer arbeiteten sie als Tüncher und Maurer, im Winter setzten sie sich an den Webstuhl, so z. B. Hans Deppisch aus Aub, dessen Westuhl noch erhalten ist. Ferner waren es die Brechhütten mit den Dörröfen. So schreibt Kistner in seiner Chronik von Klingen: "1768 ist eine gemeinsame Brechhütte auf einem Krautgarten unter dem Weiler am Rain erbaut worden. 1839 wurde eine neue am oberen Bieberer Weg erstellt." In Oellingen stand die Brechhütte an der Gülchsheimer Straße. Da sie der Erweiterung des Friedhofes im Wege stand, wurde sie im Oktober 1925 abgebrochen. Von der Gemeinde Gaukönigshofen wurden für das alte Brechhaus 1787 38 Florin erlost. Die letzte Brechhütte, die an der Hauptstraße (heute Nr. 31) stand, dürfte um 1890 abgebrochen worden sein. Der Altbauer Konrad Dürr aus Gaukönigshofen schreibt in seinen Lebenserinnerungen folgendes: "Im Ersten, vor allem aber im Zweiten Weltkrieg wurde jedem

Landwirt vorgeschrieben, ein entsprechendes Stück Feld mit Flachs anzubauen zur Rohfasergewinnung. Dies geschah durch die Verordnung vom 21. Mai 1937. Durch die Bekanntmachung vom 31. Mai 1940 des Reichsministeriums für Unterricht und Kultus wurde sogar die Schuljugend zur Pflege und Ernte des Flachses verpflichtet.

Im Frühjahr, meist im April, wurde er gesät. In alten Wetterregeln wird der Termin genannt: "Sä Flachs Urbani!" (2. 4.), "Säst an Christian (3. 4.) du den Lein, bringst viel Flachs in die Stube rein."

Kleine Flächen wurden mit der Hand, größere mit der Maschine gesät. Nach dem Anlaufen des Saatgutes war es sehr wichtig, das Grundstück unkrautfrei zu halten. Besonders war darauf zu achten, daß die Ackerwinde nicht aufkam, – sonst war der Flachs nichts wert. Dann war vorerst die Hauptarbeit getan. Ende Juli / Anfang bis Mitte August wurde dann der Flachs gerauft, d. h. er wurde mit der Hand aus dem Boden gerupft. Die Erde mußte von den Wurzeln abgeschüttelt werden, dann legte man ihn in langen Reihen zum Trocknen aus. War der Flachs trocken, dann wurde er zu kleinen Bündeln gebunden und auf Haufen gestellt. Sie wurden dann am Bahnhof in Waggons verladen. In Gaukönigshofen waren es immer vier bis fünf Waggons. Ein Händler hatte den Flachs gekauft und ihn nach Qualität bezahlt. Alles weitere war dann Fabrikarbeit."

Dürr kann sich auch noch erinnern, wie es ganz früher war:

"Wenn der geraufte Flachs auf dem Feld schön trocken war, wurde er nach Hause gefahren und geriffelt. Das heißt, der Leinsamen wurde von den Stengeln entfernt. Dazu gab es eine Vorrichtung: Der Flachs wurde mit den Samenköpfchen durch das Riffeisen durchgezogen, das an einem Holzpflock befestigt war. Dann wurden die Stengel auf die Wiese oder ein Feld, die Spreite, zum Nachtrocknen ausgelegt, bis sie mürbe und etwas gebleicht waren. Es hieß,

der Flachs wird geröstet. Danach kam er in die Brechhütte, wo er getrocknet wurde. Der Flachs wurde hoch auf Stangen gehängt, damit er in der Hitze, die ein Steinofen erzeugte, leicht "brechig" wurde. Dieser Ofen wurde von außen geheizt, damit ja nicht ein Funken den trockenen Flachs entzünden konnte.

Mit der Breche wurde die holzige Schale des Stengels gebrochen, die dann abfiel. Anschließend wurden die Fasern gehechelt. Die Hechel war ein eiserner Kamm, durch den der Flachs so oft durchgezogen wurde, bis er ganz sauber und gleichmäßig gezogen war. Das Spinnen mit dem Spinnrad war dann alleinige Frauenarbeit. Eine jede Bäuerin und jedes Mädchen hatten ihren Stolz, einen großen Vorrat an Leinenballen zu besitzen. Wo wären wir im Ersten Weltkrieg hingekommen, hätten wir zu Hause nicht einen großen Vorrat an Leinen gehabt."

nteressant ist auch, was mir meine Nachbarn Margarete und Johann Lenhard vom Flachsbau im Egerland erzählten:

"Wenn am St. Agnestag (21. 1.) schlechtes Wetter war, d. h. wenn also die Heilige in der Stube bleiben mußte, dann, so sagten alte Wetterregeln, würde der Flachs gut geraten. "Wettert's am St. Agnestag, viel Flachs es geben mag. Muß St. Agnes in der Stube hocken, gibt's viel Arbeit für den Rocken."

Wenn es dann das Wetter zuließ, wurde in der zweiten Maihälfte, manchmal gar erst Anfang Juni der Flachs gesät. Nach der Aussaat war man darauf bedacht, daß das Unkraut nicht zu üppig wachsen konnte. Da es damals noch keine Spritzmittel gab, mußte das Unkraut ausgerupft und ausgehackt werden.

Damit der Flachs recht hoch gedeihe, riß man am Fronleichnamstag vom Baumschmuck der Prozessionsaltäre lange Laubzweige ab und steckte sie ins Flachsfeld. Wenn dann die kugelrunden Samenkapseln gelbbraun geworden waren, begann die Ernte. Um die Spinnfaser recht lang zu bekommen, mußte der Flachs mit der Hand aus dem Boden herausgerissen werden. Dieses Flachsräufen war eine mühselige und zeitraubende Arbeit, besonders dann,

wenn bei Trockenheit der Boden fest verkrustet war.

Die Flachsstengel wurden zu kleinen Bündeln zusammengefaßt und zum Trocknen zu Puppen zusammengestellt. Nach einiger Zeit, wenn der Flachs genügend trocken war, wurde er nach Hause gefahren und geriffelt, d. h. man hat die Samenkapseln von den Stengeln abgestreift. Man zog die Flachsstengel durch die Riffel, handgeschmiedete Eisenkämme, die auf einer Stange befestigt waren. Danach wurde der Flachs noch einmal zur Röste auf die Felder gelegt. Tau, Regen und Sonnenschein ließen die Flachsstengel brüchig werden.

Anfang September, um Maria Geburt, wenn der ausgebreitete Flachs schön trocken war, wurde er mit Sichel zusammengeerntet, mit Strohseilen zusammengebunden und in die Scheune gefahren. Dort blieb er dann bis zum Winter liegen. Wenn das Dreschen des Getreides vorbei war, begann man mit dem Brechen. Damit er brechdürr wurde, steckte man ihn in die Backöfen und trocknete ihn in der großen Hitze. Nach dem Aufheizen wurde der Backofen gut ausgekehrt, damit ja nicht ein kleiner Funken darinnen blieb. Die Frauen, die dann das Stellen des Flachses im Ofen handhabten, zogen ihre Kopftücher wegen der großen Hitze weit ins Gesicht. Ihre Großmutter meinte, dies sei immer schön warm gewesen! Da hätte man bleiben können.

Wenn der Flachs nach dem Trocknen schön brüchig geworden war, wurde der Stengel mit dem Brechholz zerschlagen. Die geschmeidige Flachsfaser blieb dabei unbeschädigt, die mürben Stengelteile aber zerbrachen und rieselten auf den Boden. Als letzter Vorgang kam dann das Hecheln, das den Flachs endlich spinnfertig machte, in dem alle Fasern in die gleiche Lage gebracht wurden.

Vom feinsten Flachs wurde das Linnen gewebt. Die gewebten Tücher, die noch die helle, bräunliche Farbe des Flachses hatten, mußten noch gebleicht werden. Zu diesem Zwecke wurden sie über Nacht in Aschenlauge gelegt. Man nahm Holzasche, packte sie in Leinenbündel und legte sie ins heiße Wasser. Die über Nacht in dieser Lauge

eingeweichten Tücher wurden am Morgen herausgenommen, und die Lauge mit klarem Wasser ausgewaschen. Mit den Füßen trat man die Tücher durch das klare Wasser. Zum Schluß wurden sie im See ausgeschweift. Auslegen auf den Rasen und Begießen mit klarem Wasser ließ das Linnen blütenweiß werden.

Vom geringsten Flachs wurden Seile und Stricke gedreht oder es wurde Garn gesponnen, aus dem dann Stoff für Getreide- und Kartoffelsäcke gewebt wurde. Weiße und mit Farben bedruckte Linnenballen und wohl geflochtene Bündel webfertigen Flachses waren der Stolz der Frauen und sie gehörten mit zur Ausstattung eines Egerländer "Moidls".

Vom Flachsbau und -brauchtum weiß auch die Altbäuerin Rosa Lösch aus Oellingen zu erzählen, z. B. von der Flachsprobe. Diese bestand darin, daß man an den drei Fastnachtstagen – Sonntag, Montag und Dienstag – in Sonderhofen Leinsamen in Blumentöpfe steckte und das Keimen ganz genau beobachtete. Je nach dem der Samen im ersten, zweiten oder dritten Topf zuerst Keim trieb und aufging, wußte man, daß die Früh-, Mittel- oder Spätsaat am besten ausschlagen würde. Man richtete dann danach das Säen ein.

Nach dem Riffeln, dem Entfernen der Fruchtköpfe mit den Leinsamen, brachte man die Flachsstengel hinaus aufs Feld zum Rösten. Man breitete sie dünn aus und legte sie dabei in lange Reihen, so, daß die Schwaden ein Rechteck oder ein Quadrat bildeten. An jeder der vier Ecken legte man ein Flachskreuz aus je zwei kreuzweise übereinandergeschlagenen Flachsbündeln. Damit diese Kreuze nicht vom Wind auseinandergefegt wurden, beschwerte man sie mit Steinen. Diese Flachskreuze sollten als Bannzeichen das Böse fernhalten. Kam Lichtmeß heran, hieß es: "Lichtmeß, Spinna vergeß!" Und je größer die Eiszapfen an den zwölf Nächten an den Dächern hingen, desto länger würde der Flachs wachsen. In der Thomasnacht warfen die Mädchen Leinsamen auf ihren Kopf und sagten: "I sä mein Samma in Sankt Thomas Naama, in Sankt Thomas Garta will i auf mein Bräutigam warta." In der Nacht soll

dann der Bräutigam im Traum dem Mädchen erschienen sein. Geschätzt waren auch die guten medizinischen Eigenschaften des Leinsamens: er war darmschonendes Abführmittel, entzündungshemmend für Verdauungs- und Harnwege und Umschlagmittel für Geschwüre und Furunkel. Als Viehtränke war er auch ein probates Hausmittel für Viehseuchen.

Bei uns zu Hause im Riesengebirge durfte am Luzientag, wenn der Abend herannahte, nicht mehr gesponnen werden, um nicht den Haß der Hexen auf sich zu ziehen. Wäre jemand bis in die Nacht am Spinnrad gesessen und hätte die Spindel gedreht, dann wäre am nächsten Tag der Faden gerissen, das Garn verwickelt und die Spindel zerbrochen. Auch der Faschingsdienstag hatte eine große Bedeutung. Mit den fetten Händen mußte während des Pfannkuchenbackens (mit Leinöl) die Bäuerin etwas Leinsamen in die Höhe werfen, damit der Flachs recht hoch gedeihe. Säte man in jeder Stunde des Faschingsdienstags etwas Leinsamen, so gab der aufgehende Samen die zur Leinsaat richtige, von der Fastnachtszeit angerechnete Woche an. Die Länge der am Fastnachtdienstag abgekehrten Spinnweben deuteten die Länge des zu wachsenden Flachses an. Damit der Flachs auch besonders lang werde, mußten die Bauernmädchen beim letzten Fastnachtstanz recht hoch springen. Im Johannisfeuer verkohlte Fichtenäste steckte man in das Flachsfeld: "Su lang die Schwoppa, su lang die Flachspuppa!" Am Abend vor dem Christabend blieben die Mädchen in der Rocken- oder Lichterstube bis Mitternacht beisammen. Bis 22 Uhr wurde gesponnen, anschließend gab es Kaffee, Kuchen und Unterhaltung, bei der auch die Burschen des Dorfes dabei sein durften.

Für uns Kinder aber war etwas ganz anderes wichtig: "Wenn der Leinsamen ausgeriffelt war, brachte ihn unser Vater in die Leinmühle zum "Breiten Thomm" in Trübenwassen. Wir konnten es gar nicht erwarten bis Vater mit dem frischgepreßten Leinöl nach Hause zurückkam.

Mutter schüttete ein wenig Öl in den Teller, streute etwas Salz darüber und dann haben wir in Würfel geschnittene Brotstücke mit der Gabel hineingetunkt. Manchmal gab es auch Pellkartoffeln dazu. Wie hat uns das geschmeckt! Die Großmutter, unser Grußla, fettete mit dem Leinöl auch die Backpfanne für die herzhaften Powidla-

buchtlan aus. Besonders die schönen braunen, knusprigen, schmackhaften Krusten hatten es uns angetan. So war es auch verständlich, daß wir uns immer um die Eckstücke gestritten haben.

Peter Högler, Kreisheimatpfleger, Oellingen Nr. 45, 8701 Gelchsheim



Gebildbrote werden noch in Oberbach gebacken und verschenkt

Oskar Kirchner

Gebildbrote aus der Rhön

Die wohl letzte Ortschaft im ehemaligen Landkreis Brückenau, in der noch Gebildbrote gebacken und verschenkt werden, ist Oberbach. Dort ist es noch Brauch, das "Petter on Döt", also Pate und Patin, vom

Bäckermeister Hermann Müller gebackene Stücke als "Hoas, Boppe, Brezel on Geiche-weck" den Patenkindern zu Festtagen wie Neujahr, Ostern, Weihnachten und Geburtstag geschenkt werden.