



Muskrücke und Schusterkugel

Eine Entdeckungsreise
durch das Heimatmuseum Nikolausberg



Inhalt

4	Vom Flachsen und Spinnen
6	Körniger Kaffee
7	Die Schusterkugel
8	Eisen zum Bügeln
9	Waffeleisen
10	Leben ohne Waschmaschine
12	Es wurde Licht
14	Vom Dreschen und Ackern
16	Scharfer Schnitt
18	Ein Schlachtfest
20	Alles in Butter
22	Vom Kohl zum Sauerkraut
23	Die Muskrücke
24	Ein Überseekoffer
25	Eine Bauerntruhe
26	Schulzeiten
28	Löscheimer und Feuerhaken
30	Die Wandbilder aus der alten Schule
32	Steinerne Zeugen
34	Ausgewählte Daten zur Entwicklung von Nikolausberg



IMPRESSUM

Herausgeber: Heimatverein Nikolausberg, www.heimatverein-nikolausberg.de
Verantwortlich: Gunter Hartung
Göttingen 2022

Wissen Sie,

was eine Muskrücke ist? Haben Sie schon mal von einer Schusterkugel gehört?

Jahrzehnte trennen uns von der völlig anderen Lebenswelt unserer Vorfahren, deren Alltagsgegenstände uns heute oft wie Skurrilitäten anmuten. Gut, dass es noch Orte wie unser Heimatmuseum gibt, die ein wenig Licht auf längst vergangene Zeiten werfen!

Der Heimatverein versteht das Museum als eine Art Gedächtnis des Ortes, das es zu pflegen und zu erhalten gilt. Denn hier können wir unseren Vorfahren in ihrer Alltagswirklichkeit „begegnen“. Einige ihrer gut genutzten und eigentlich ganz unspektakulären Gerätschaften aus Haushalt, Werkstatt und Scheune stellen wir hier vor. Sie nehmen uns mit in eine durch harte Arbeit geprägte, bäuerliche Lebenswelt vor etwa 90 bis 150 Jahren.

Der Begründer unserer Sammlung, Ortsheimatpfleger Ewald Schubert, begann 1984, im Obergeschoss der Sporthalle eine Museumsstube einzurichten. Der Fundus ist durch Schenkungen und Leihgaben stetig gewachsen, durchaus auf Kosten der Übersichtlichkeit! Aus dem Sammelsurium eine Sammlung zu machen – das war in den letzten Jahren unsere Aufgabe. Einige Mitglieder des Heimatvereins haben die Ausstellung neu gestaltet sowie fast alle Objekte katalogisiert und digitalisiert. Auf www.kulturerbe.niedersachsen.de sind die meisten unserer Exponate gelistet.

Wie und von wem die einzelnen Objekte zu uns kamen, die Geschichte(n) dazu – das wurde leider nur in wenigen Fällen dokumentiert, weshalb hier Wissen verlorengegangen ist. Wenn wir selbst eines Tages Bewahrenswertes weitergeben, sollten wir es also nicht beim Erzählen belassen, sondern Wissenswertes dazu, den Kontext, auch schriftlich festhalten! Denn gerade das jeweils gegenwärtig Alltägliche, vermeintlich Banale ist es, was spätere Generationen interessiert und fasziniert.

*Ja, auch Muskrücke und Schusterkugel waren mal ganz normale Alltagsdinge...
Viel Spaß beim Entdecken und beim Durch-die-Zeit-Reisen
wünschen Ihnen*

*Ihr Heimatverein Nikolausberg
Gunter Hartung, Ortsheimatpfleger*



Danksagung

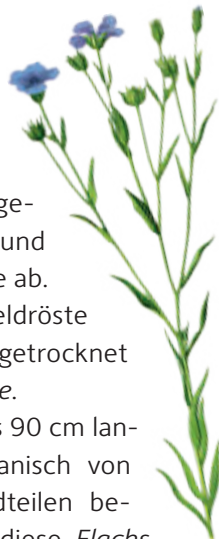
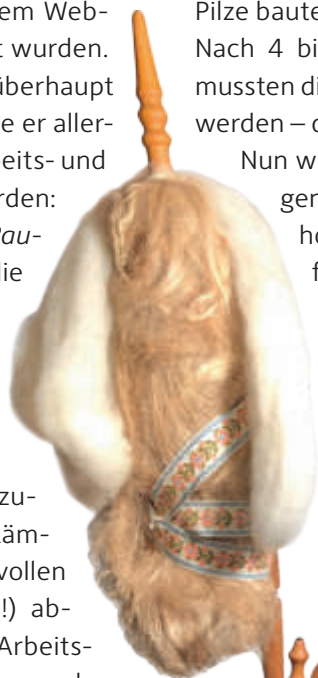
Besonderer Dank gilt dem Ortsrat Nikolausberg für die finanzielle Unterstützung bei der Realisierung dieses Museumsführers sowie allen, die bei seiner Erstellung mit Rat und Tat geholfen haben.

Vom Flachsen und Spinnen

In fast jedem der ca. 50 Häuser, die bis zum 2. Weltkrieg in Nikolausberg standen, befand sich mindestens ein Spinnrad, mit dem man Fäden aus Wolle oder Flachs herstellte, die auf dem Webstuhl zu Stoffen verarbeitet wurden. Um den „Rohstoff“ Flachs überhaupt spinnbar zu machen, musste er allerdings in vielen Schritten arbeits- und zeitintensiv aufbereitet werden: Schon die Ernte – das *Raufen* – war mühsam, denn die Pflanze wurde mitsamt der Wurzel aus dem Boden gerissen. Nach einer ersten Trocknungsphase erfolgte das *Riffeln*. Dabei wurden die Flachsstängel zunächst durch große „Holzkämme“ gezogen, um die wertvollen Samenkapseln (Leinsamen!) abzustreifen. Die folgenden Arbeitsschritte dienten dem Entfernen der nicht verwertbaren Holzanteile aus dem Stängel, beginnend mit der sogenannten *Flachsrotte*: Hierbei wurden die Stängel in Wasser eingelegt, um zu verrotten. Bei diesem Fäulnisprozess, der mit erheblichem Gestank einherging, lösten sich die Pektine auf, die einen natürlichen Klebstoff zwischen den Holz- und Faserteilen bilden. Mangels stehender Oberflächengewässer konnte dieses Verfahren in Nikolausberg nicht angewendet werden. Hier praktizierte man stattdessen die *Tau-* oder *Feldröste*, bei der die Stängel z.B. auf

einer Wiese ausgebreitet und über mehrere Wochen der Witterung ausgesetzt wurden. Bakterien und Pilze bauten die Klebstoffe ab. Nach 4 bis 6 Wochen Feldröste mussten die Stängel durchgetrocknet werden – das war die *Darre*.

Nun wurden die 50 bis 90 cm langen Fasern mechanisch von holzigen Bestandteilen befreit. Auch für diese *Flachsbreche* gab es mehrere Verfahren und Geräte. Wir sehen hier eine *Knickmaschine*: Man drehte die Stängel zwischen zwei längs eingekerbten Walzen hindurch, sodass die Holzfasern gebrochen wurden und abfielen. Im nächsten Schritt kam

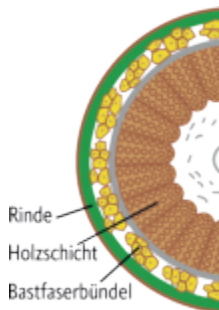


der *Schwingstock* zum Einsatz: Am geriffelten und oft verzierten Griff hielt man ihn fest und hängte die Flachsbündel über die Kante. Diese wurden nun mit dem *Schwingbrett* so lange bearbeitet, bis die kleineren Holzbestandteile und zu kurzen Fasern herausfielen.

Um den Flachs schlussendlich spinnfertig zu machen, kam noch eine Art Eisenbürste zum Einsatz, durch welche die Flachsbündel gezogen wurden: die *Hechel*. Das Ergebnis war ein weiches, langfaseriges Material, blondem Haar durchaus ähnlich.

Flachs konnte man nicht wie Wolle aus der Hand spinnen. Die Fasern mussten erst ausgelegt und auf bestimmte Weise geordnet werden, um sie dann auf einen *Wockenstab* aufzubinden, von wo die Spinnerin die Fasern abnahm – leicht angefeuchtete Finger erleichterten die Arbeit, da die Fäden dann besser hafteten. Unser *Flachsspinnrad* (ohne Spinnflügel) ist eine „Ziege“ – so benannt aufgrund der horizontalen Konstruktion. Einen „Bock“ (mit vertikaler Anordnung) gibt's auch.

Der Flachsstängel: eine natürliche „Leichtbaukonstruktion“ mit stabilisierenden und schützenden Holzanteilen, die umständlich zu entfernen waren, z.B. als Füll- und Dämmmaterial, zur Anreicherung von Mörtel oder einfach als Brennstoff.

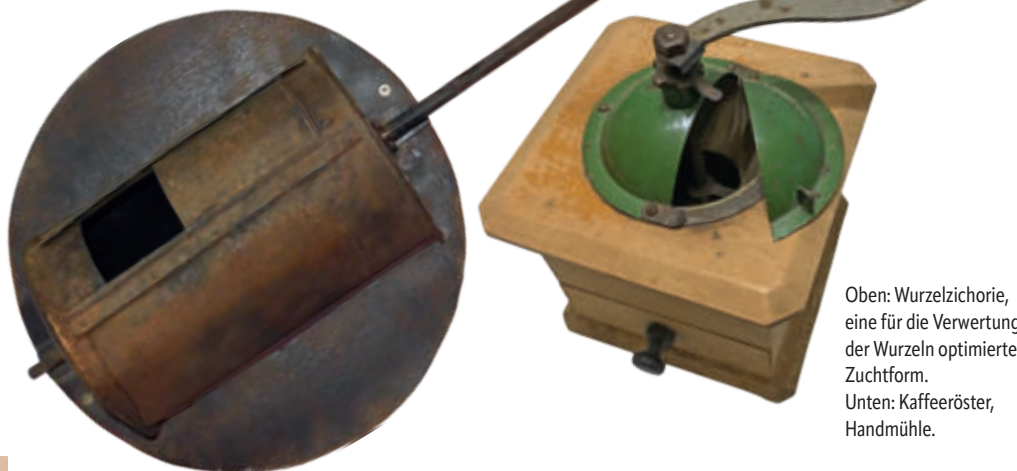


Von oben nach unten:
Knickmaschine, Schwingstock (urspr. aus Hessen),
Schwingbrett. Linke Seite: Linum usitatissimum (äußerst ge-
bräuchlicher/meist verwendeter Lein/Flachs),
Deko-Spinnrad mit Flachswocken, darüber hängt Schafwolle.

Körniger Kaffee

Echter Bohnenkaffee war früher ein Luxusprodukt und zudem von schwankender Qualität. Für den täglichen Konsum behalf man sich mit Heißgetränken aus geröstetem Getreide, meist Gerste. Damit der Kaffee wie Bohnenkaffee aussah und leidlich danach schmeckte, wurden die Gerstenkörner auf dem offenen Herdfeuer bei kleiner Flamme gebrannt: Die Körner füllte man in die Trommel eines *Kaffeerösters*, die mittels Handkurbel ständig gedreht wurde, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Die Klappe des Rösters musste geschlossen werden, um zu verhindern, dass die Körner herausploppten. Sobald der richtige „Röstgrad“ erreicht war, konnten die Getreidekörner nach dem Abkühlen in Blechdosen aufbewahrt werden. Für einen wohlverdienten „Kaffee“ wurden die Körner mit der *Handmühle* vermahlen und mit heißem Wasser aufgebrüht. Verwendete man zum Rösten gekeimte Gerste, erhielt man Malzkaffee, der mit größerer Aromenvielfalt aufwarten

konnte. Eine sehr lange Tradition hat der Zichorienkaffee. Die gemeinhin als Wegwarte bekannte Zichorie ist eine vielfältig nutzbare Korbblütlerpflanze. Ihre getrockneten, gerösteten und gemahlenen Wurzeln ergaben ein aromatisches, kaffeeähnliches Getränk. Zichorien- und Malzkaffeeprodukte wurden ab Ende des 19. Jh. in großem Stil in Fabriken hergestellt, sie erfreuen sich bis heute als koffeinfreie Kaffeealternative großer Beliebtheit und wie anno dazumal kennt man einen solchen kaffeeähnlichen Trunk auch als Muckefuck – entweder nach französisch *moka faux* oder, wahrscheinlicher, nach Mucke und fuck (rheinisch: Holzmulm und faul).



Oben: Wurzelzichorie, eine für die Verwertung der Wurzeln optimierte Zuchtform.
Unten: Kaffeeröster, Handmühle.

Die Schusterkugel

Eine esoterische Bedeutung hatte unsere Glaskugel an ihrer rustikalen Aufhängung ganz und gar nicht. Für Erleuchtung sorgte sie aber schon – und zwar am Arbeitsplatz: Wie andere Handwerker auch, hatten die Schuster lange Arbeitstage. Um dann auch bei schlechten Lichtverhältnissen akkurat arbeiten zu können, reichten die vor der Elektrifizierung üblichen Lichtquellen nicht aus: Mit einer diffus leuchtenden Öllampe oder Kerze war es nicht möglich, das Licht dorthin zu fokussieren, wo man es brauchte. Genau dies tat die Schusterkugel: Die mit Wasser gefüllte Glaskugel bündelt die Lichtstrahlen einer dahinter stehenden Kerze oder Lampe. Da Schuhmacher bei der Arbeit vorwiegend saßen und sich nicht, wie Tischler oder Weißbinder, hin- und herbewegten, konnten sie in Ruhe den so entstehenden Lichtpunkt ausrichten. Solche Schusterlampen sind schon seit dem Mittelalter bekannt und auch andere „sitzende“ Handwerker wie Schneider nutzten sie. Das kleinteilige Schuhmacherwerkzeug verdeutlicht, wie feinmotorisch die Arbeit – und wie wichtig ein gut beleuchteter Arbeitsplatz war.



Von oben nach unten:
Schusterkugel am Gestell, dahinter eine Kerze.
Werkzeuge, u.a. Ahle, Rädchen, Vorstecher, Schneid-
eisen. Rechts: Holzleisten. Bis zum Beginn des 19. Jh.
gab es nur eine Form für links und rechts.



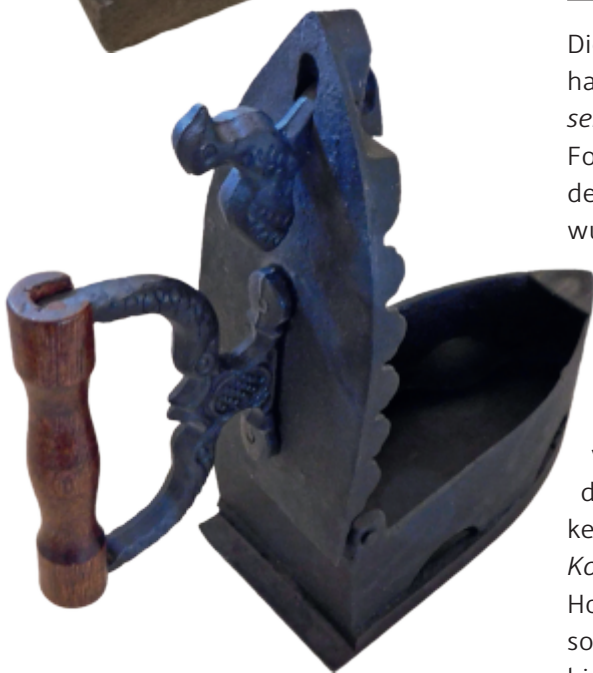
Eisen zum Bügeln

Die Benutzerinnen unserer Bügeleisen hatten es buchstäblich schwer. *Flacheisen* besaßen zwar schon eine optimierte Form, bestanden jedoch einschließlich des Griffs aus massivem Eisen. Erhitzt wurden die Eisen auf dem Herd. Ein

hölzerner Wechselgriff ermöglichte es bei späteren Modellen, einen Satz von „mehreren Eisen im Feuer zu haben“, denn die Geräte kühlten beim Bügeln rasch aus. *Bolzeneisen* verfügten über einen Hohlraum, in den ein vorher im Feuer erhitzter Eisenkern eingeschoben wurde. Aufklappbare *Kohlebügeleisen* wurden mit glühender Holzkohle gefüllt. Seitliche Öffnungen sorgten für Luftzufuhr. Schnell konnte hier allerdings die Wäsche durch austretende Asche oder Glut verschmutzen, außerdem qualmte es stark. Diverse

Weiterentwicklungen (z.B. gas- und petroleumbetriebene Eisen) führten schließlich zum elektrischen Bügeleisen, das sich ab den 1930er-Jahren allmählich durchsetzte.

Oben rechts: Flacheisen, daneben Bolzeneisen in „Ochsenzungenform“. Mitte: Kohleeisen, unten Untersetzer.



Waffeleisen

Ein echter Klassiker: Das Waffeleisen hat seine Form bis heute bewahrt. Das Prinzip zweier geschmiedeter, innen mit eingetieften Mustern versehener Eisenplatten zum Backen von Oblaten und Waffeln ist schon seit dem Mittelalter bekannt. Die ersten Waffeleisen waren an den Enden zweier langer, scherenartig montierter Stangen befestigt, die für ausreichend Abstand zur Feuerstelle sorgten.

Unsere gusseisernen Waffelpfannen aus dem 19. Jh. wurden schon seriell gefertigt und waren zweiteilig konstruiert: Das eigentliche Waffeleisen saß in einem Ring, der wiederum in die Herdöffnung passte. Da die Hitze ja nur von unten kam, konnten die Eisen mithilfe einer Stange einmal um ihre Achse gedreht werden (Wendeeisen), um eine beidseitige Bräunung der Waffel zu ermöglichen. Waffeln backte man in größerer Anzahl an



Sonn- oder Festtagen. Wichtig war gute Hitze und großzügiges Einfetten des Eisens mit einem Speckstreifen, bevor ein großer Löffel Teig eingefüllt wurde. Auf dem Deckel des „alten Eisens“ von 1880 ist noch ein Waffelrezept eingegossen.



Das Waffelrezept auf dem Deckel:

*2 Pfund Mehl
6-8 Eier
1 1/2 Ltr. Milch
3/4 Pfund Butter
1 Löffel Hefe*



Leben ohne Waschmaschine

„Welche Erfindung hat uns die größte Erleichterung verschafft?“ Diese Frage hätten viele unserer Großmütter mit „die Waschmaschine“ beantwortet. Sie kannten noch die strapaziöse, zeitaufwändige Arbeit des händischen Wäschewaschens. Schürze und Kittel schützten alltags die Kleidung, denn „die große Wäsche“ konnte nur alle paar Wochen bewältigt werden. Sie war ausschließlich Frauensache.

Schon am Vorabend des Waschtags wurde die Wäsche sortiert, getrennt und in Seifenlauge eingeweicht. Nicht zu vergessen: In Nikolausberg musste das erforderliche Wasser zunächst umständlich vom Brunnen herangeschafft werden.

Am nächsten frühen Morgen wurde Feuer unter dem großen Waschkessel entzündet und zunächst die „Kochwäsche“ in Seifenlauge aufgekocht. Ein guter Waschkessel war aus Kupfer und konnte auch für andere Zwecke (z.B. zum Einkochen von Mus!)



genutzt werden.

Die Wäsche wurde mit einem großen Holzlöffel durchgerührt, bis man die Stücke schließlich einzeln mit einer Wäschezange aus der heißen Lauge zog und es im nächsten Schritt den Flecken an den Kragen ging: Die Textilien wurden nun am *Waschbrett* eingeseift, gerubbelt und gebürstet – eine im Wortsinn aufreibende und auslaugende Arbeit, denn das heiße Seifenwasser griff die Haut stark an. Die einseitige Bückhaltung tat ihr Übriges. Die *Waschglocke* war eine hilfreiche Weiterentwicklung, denn man konnte damit die Wäsche schon direkt im Kessel bearbeiten: Durch einen in der Glocke angebrachten Sieb- becher mit Federmechanik wurden Luft





Von links nach rechts:
Waschbrett, Waschglocke, Wringmaschine mit Holzwalzen.
Unten: Wasser holen mit zwei 10-Liter-Zinkeimern am Tragholz.
Wäscheklammern und Seife.

Anschließend hängte man die sauberen Sachen mit Holzklammern auf die Wäscheleine. Weißwäsche legte man sommers auf eine dafür bestimmte Wiese (die Bleiche), wenn die Sonne schien. Nach dem Trocknen und ggf. Bleichen wurde die Wäsche geplättet. Bügeleisen haben wir ja gerade vorgestellt. Für Gewerbe und Großbedarf gab es schon ab Ende des 19. Jahrhunderts riesige Kalt-

mangeln, die mit Gewichten arbeiteten. Unsere Wringmaschine konnte durchaus auch als Wäschepresse zum Entknittern genutzt worden sein.

Die ersten Waschapparate waren aus Holz und im Prinzip zunächst nichts anderes als umgebaute Butterfässer! Die Idee, dass deren Mechanik doch auch Wäsche durcharbeiten könnte, begründete den Erfolg eines führenden deutschen Waschmaschinenunternehmens.

Wer bei der Frage nach dem technischen Fortschritt beim Waschen nicht „dumm aus der Wäsche gucken will“, sollte mal

im Landwirtschaftsmuseum Waake vorbeischaun: Hier kann man die komplette Evolution der Waschmaschine bestaunen.

und Seifenlauge angesaugt und durch die Wäsche gedrückt. Das war eine erhebliche Arbeitserleichterung mit recht gutem Reinigungsergebnis.

Schließlich musste die Wäsche in einem anderen Zuber oder am Brunnen klargespült werden und eine weitere Waschladung kam in den großen Kessel mit der noch warmen Seifenlauge.

Eine besonders kraftraubende und auch nicht gerade textilschonende Arbeit war das Auswringen der Wäsche, das man am besten zu zweit machte: Jede Frau fasste ein Ende des Wäschestücks und das Wasser wurde herausgedreht. Erleichterung für dieses mühsame Entwässern brachte der Einsatz einer *Wringmaschine*. Dabei wurden die Wäschestücke mithilfe der Kurbel durch zwei Holzwalzen gedreht.



Von links nach rechts: Kerzenleuchter aus Gusseisen und Messing.
 Petroleumlampen: mit Reflektor, Tischlampe mit Glasschirm, Sturmlampe.
 Unten: Petroleumkanne, Holzstecker



Es wurde Licht

Jahrhundertlang brachten Kerzen, Fackeln, Kienspäne und „Ölfunzeln“ eher trübes Licht ins Dunkle. Ab der Mitte des 19. Jh. bis über die Elektrifizierung hinaus sollte sich dann die *Petroleumlampe* als „Dauerbrenner“ in Haus und Hof erweisen. Ihrer Entwicklung vorausgegangen war die anlaufende Erdölförderung in den USA. Ein neuer Brennstoff wurde entwickelt: Petroleum war weniger dickflüssig als Öl und konnte deshalb am Docht höher steigen. Weitere Innovationen kamen hinzu: Glaszylinder zum Schutz der offenen Flamme sorgten auch für den nötigen „Zug“. Brenner verschiedener Bauarten entstanden, die Dochte wurden optimiert. Im mit Petroleum ge-

füllten Tank der Lampe steckt der Docht, welcher vom Brenner gehalten wird. Im Docht steigt das Petroleum durch die Kapillarwirkung nach oben, geht am Dochtende in den gasförmigen Zustand über und verbrennt. Petroleumlampen brannten heller, länger und sauberer als Öllampen. Sie waren, als das Petroleum zuverlässig am Markt erhältlich war, auch preiswerter im Betrieb. Die tägliche Wartung war unkompliziert. Diverse Reinigungsutensilien zur Rußentfernung sowie ein Ersatzzylinder wurden in Lampentaschen aufbewahrt, die oft mit Sprüchen bestickt waren, z.B.: „Ist die Lampe rein, gibt sie hellen Schein“. Unsere Lampen waren gängige Exemplare,



darunter ein Modell mit einem – ehemals blanken – Reflektor zur Verstärkung des Lichts. Rechts eine für den Betrieb bei Wind und Wetter konzipierte Sturmlampe der Firma Feuerhand, die seit 1902 praktisch unverändert produziert wird, heute vor allem für Weltgegenden mit unzureichender Stromversorgung. Nikolausberg wurde 1923 an das Stromnetz angeschlossen. Aus dieser Zeit stammt das kuriose Fundstück eines aus Holz gefertigten Elektrosteckers. In Schuppen, Scheunen und Ställen benutzte man noch lange die bewährten Petroleumlampen.



Vom Dreschen und Ackern

Die Arbeit rund um die Getreideernte war für unsere Vorfahren eine schwere Plackerei. Wie bekam man eigentlich die reifen Körner aus den Ähren? Mit einem *Dreschflegel*: An einer Stange war mittels einer beweglichen Verbindung aus Leder eine Art Keule aus Hartholz – der Flegel – angebracht. Das Getreide breitete man auf dem lehmgestampften Dreschplatz aus, der sich auch in der Diele des Hauses befinden konnte, und mehrere Männer „prügelten“ nun reihum in rhythmischem Wechsel den Dreschflegel darauf, um die Körner herauszuschlagen. Dies war nicht zu überhören:

Das „Klick-Klack-Klock“ konnte sich je nach Umfang der Ernte über mehrere Tage hinziehen. Dass diese Arbeit sehr anstrengend war und die Männer anschließend

großen Hunger hatten, verdeutlicht der noch heute gebräuchliche Spruch: „Der frisst wie ein Scheunendrescher“.

Die ersten Dreschmaschinen wurden von Pferden über ein Göpelwerk angetrieben. Solche Konstruktionen, bei denen Pferde in einem Rundlauf eine Art Getriebe bedienten, mit dem eine einfache Maschine zum Laufen gebracht wurde, besaßen in Nikolausberg einige Bauern um 1920.

Nach dem Dreschen schaufelte man das Getreide in eine Kornreinigungsmaschine, die Windfege. Hier wurde durch ein per Handkurbel betriebenes Windrad die Spreu vom Korn getrennt.

Schließlich wurde das Getreide in Säcke gefüllt, die einen Zentner schwer sein konnten. Diese brachte man mit dem Leiterwagen zur nächstgelegenen Mühle.



Der Ackerbau in Nikolausberg war besonders mühsam. Unter der oft nur handbreiten Ackerkrume befindet sich der steinreiche Untere Muschelkalk. In jedem Frühjahr mussten zunächst die mit dem Frost hochgekommenen Steine von den Äckern entfernt und abgefahren werden, bevor die arbeitsintensive Pflanz- und Hackzeit begann. Angebaut wurden u.a. Roggen, Hafer, Rüben und Kartoffeln. Hier sehen wir einige Geräte, die in ihren bewährten Formen noch heute in Gebrauch sind. Den *Kartoffelhäufler* z.B. zog man zwischen den Reihen der Kartoffelpflanzen entlang und warf so beidseitig Erde auf, damit keine Knolle dem Tageslicht ausgesetzt war. Regelmäßig musste man mit *Hacken* gegen das Unkraut zu Felde ziehen. Anstrengende Bückarbeit war

auch die Kartoffelernte, weil die Knollen händisch aufgeklaut werden mussten, nachdem man sie mit einer speziellen Schaufel aus der Erde geholt hatte. Alle, die konnten, arbeiteten auf den Feldern mit, auch die Kinder. Im Oktober wehten dann charakteristische „Düfte“ durch die Landschaft: War man mit der Kartoffelernte endlich fertig, landete das welke Kraut im Kartoffelfeuer und in feucht-fröhlicher Runde wurde auch der eine oder andere Erdapfel in die Glut gehalten.

Recht anspruchsvoll war der Rübenanbau. Beim damals verwendeten Saatgut keimten mehrere Pflanzen pro Korn aus. Erreichten die Pflänzchen eine Höhe von etwa 10 cm, wurden in mühevoller Handarbeit die kleinen herausgezogen, um den stärkeren Exemplaren mehr Raum zum Wachsen zu geben. Dafür brauchte es viele Helfer und der Bauer achtete darauf, dass dieses Rübenverziehen mit großer Sorgfalt ausgeführt wurde. Bei der Ernte kam ein *Rübenheber* zum Einsatz, wenn die Rübe sich nicht gleich „am Schopf“ aus der Erde ziehen ließ. Da in Nikolausberg in der Saison die eigenen Arbeitskräfte nicht ausreichten, wurden auch Tagelöhnerinnen und Wanderarbeiter z.B. aus dem Eichsfeld beschäftigt.



Von links nach rechts:
Dreschflegel, Roggenähre,
kurzstielige Kornschaufel,
Unkrauthacke, Kartoffel-
häufler, Kartoffelkelle,
Rübenheber, Futterrübe.



Scharfer Schnitt

Mit Sicheln und Sensen mähte man früher Gras und Getreide. Die Erfindung der *Sichel* ist uralte. Es gab sie schon vor 4000 Jahren in Ägypten und Mesopotamien und auch bei uns wurde bereits in der Jungsteinzeit Getreide mit kleinen Handsicheln aus Feuersteinen, später mit Feuersteinklingen, geschnitten. Im Mittelalter entwickelte man die *Sense*, die einen etwa mannshohen Stiel und ein 60 bis 100 cm langes Schneideblatt besaß und somit eine viel größere Schnittfläche. Erst durch dieses Werkzeug war ein großflächiger Getreideanbau zu bewältigen.

Sicheln und Sensen mussten regelmäßig durch das Dengeln geschärft werden. Dabei wird der nur wenige Millimeter schmale untere Rand des Schneideblatts durch Hämmern extrem dünn ausgezogen, bis er rasiermesserscharf ist. Dieser so bearbeitete letzte Millimeter der Schneide heißt Dangel. Dengeln ist Kaltschmieden und eine ausgefeilte Präzisionsarbeit, die nicht jeder Erntehelfer beherrschte. Dabei wurde ein *Dengelamboss* in einen hölzernen Bock eingelassen, manchmal auch einfach in den Boden gesteckt. Das zu schärfende Schneideblatt wurde exakt darauf platziert und nach und nach mit dem *Dengelhammer* bearbeitet. Dieses regelmäßig auszuführende Dünnklopfen der Schneide bewirkt keinen Materialverlust, weshalb eine gut gewartete Sense durchaus „vererbt“ werden konnte.

Da die papierdünne Schneide sich wäh-

rend der Mahd schnell verbiegen konnte, musste sie durch regelmäßiges Wetzzen wieder gerade ausgerichtet und nachgeschärft werden. Dafür benutzte der Mäher den oval geformten Wetzstein, der in einem wassergefüllten Becher am Gürtel hing. Mit einigen gekonnten Schwüngen wurde die Schneide abgestrichen.

Zur Getreideernte, in Nikolausberg hauptsächlich Roggen, benötigte man viele Helfer. Mit der Sense konnte ein geübter Schnitter mindestens einen Morgen oder 1/4 Hektar, das ist eine Fläche von 50 x 50 m, an einem Tag mähen – ein Tagewerk. Großbauern beschäftigten Wanderarbeiter und oft waren ganze Kolonnen im Einsatz. Während die Männer das Getreide schnitten, banden die Frauen es zu Garben und stellten diese dann zu Hocken auf, damit das Getreide trocknete, bevor es in die Scheune eingefahren wurde.





Beim Dengeln wird mit Hammer und Amboss gearbeitet und zwar nur in passender Kombination: Links ein Amboss mit schmäler Auflagefläche zum Einstecken in den Boden sowie ein Hammer mit breiter Bahn. Im Dengelbock unten links ist dagegen ein Amboss mit breiter Oberfläche eingelassen, der mit der Schmalseite (Finne) eines Hammers kombiniert werden muss.

Von oben nach unten:
 Sense, Sichel, Dengelhammer, Dengelamboss,
 Dengelbock mit Amboss, Weitzstein.

Hausschlachtung in
Nikolausberg: Harry
Beckmann (li) mit
Fleischbeschauer



Ein Schlachtfest

Im Spätherbst begann in Nikolausberg die Zeit des Schweineschlachtens. Jedes Mal, wenn so ein großes 4 bis 6 Zentner wiegendes Schwein, geschlachtet werden sollte, lud man das Dorf zum „Schlachtfest“ ein. Dazu überlassen wir dem ehemaligen Ortsheimatpfleger Ewald Schubert das Wort, der aus eigener Anschauung ein typisches Schlachtfest beschreibt (leicht gekürzt):

„Einen Tag vorher wurden alle Vorbereitungen getroffen: Mollen, Eimer und Geräte gesäubert. Pfeffer, Majoran und Thymian wurden mit der Pfeffermühle gemahlen sowie der Salzvorrat bereit gelegt. 150 bis 200 l Wasser wurden herbeigeschafft und bereitgestellt. Am nächsten Morgen um 6 Uhr wurden in den Siedekesseln 150 l Regenwasser zum Kochen gebracht. Um 7 Uhr kam der Hausschlachter. Die Gerätschaften, die er selbst mitbrachte, waren der Fleisch-

wolf, die Wurstpresse, die Schlachtemesser, die *Abkratzglocken*.

Der Schlachter holte das Schwein mit einem Strick, den er um das rechte Hinterbein band, aus dem Stall und band es an einem Ringhaken so eng an die Wand, dass seine Bewegung eingeengt wurde. Um das Schwein möglichst schonend zu schlachten und nicht zu quälen, wurde es vorher mit einem Dorn- und Holzhammerschlag vor den Kopf betäubt. Der Hausherr hielt das Schwein an den Vorderbeinen fest. Der Schlachter drückte mit dem linken Fuß die Schnauze nach hinten, um das Schwein zu stechen bzw. die Schlagader zu öffnen. So wurde das Schwein entblutet. Die Hausfrau fing das Blut in der Schüssel auf und musste dann ständig rühren, damit es nicht gerinnen konnte. Dann kam das Schwein in die sog. Brennmolle und wurde mit dem heißen Regenwasser aus dem Siedekes-

sel abgebrüht. Mit der Abkratzglocke, die unten etwas scharf war, wurden die Borsten abgeschabt. Auf dem Schlachtetisch wurde das Schwein nun mit dem Schlachtemesser ganz sauber rasiert. Danach wurde das Schwein an einem Haken hochgezogen und aufgehängt. Es war üblich, dass der Hausherr jetzt seinen Spruch aufsagte: „Saubole das Swin an Hocken hängt, wird ein inneschenkt“. Es wurde eine kleine Verschnaufpause eingelegt und die ersten Schnäpse getrunken. Nun wurde das Schwein ausgegenommen, die Därme gesäubert, um jetzt die eigentliche Wurstproduktion vorzunehmen. Das Schwein wurde zerlegt für

Kochwurst, Mettwurst sowie Frisch- und Pökelfleisch. Aus dem im Siedekessel gekochten Kochfleisch wurden Sülze, Leber-, Weiß- und Rotwurst. Je nach Gewicht des Schweines war man gegen 18 Uhr fertig. Wenn gegen 19 Uhr alle Geräte gesäubert und alle Dosen zugemacht waren, begann das eigentliche Schlachtefest. Die eingeladenen Nachbarn setzten sich an einen großen Tisch und es gab Schlachtesuppe mit Bauchstücken und Sauerkraut. Dann probierte man die frisch zubereitete Wurst, Gehacktes und Kesselfleisch. Dabei wurde kräftig zugestotert. Diese Schlachtefeste zogen sich bis Mitternacht oder in den frühen Morgen hin.“



Links: Großer Fleischwolf. Bevor es diese Geräte gab, wurde das Fleisch mit riesigen Wiegemessern zerkleinert, die mehrere Leute bedienen mussten.

Rechts: Abkratzglocke zum Entfernen der Schweineborsten.

Alles in Butter

Im Prinzip wird beim Buttermachen der fettreiche Teil der rohen Kuhmilch gewonnen und mechanisch weiterverarbeitet: Durch Stampfen, Schlagen oder Schleudern brechen die Fettkügelchen auf und verkleben miteinander – Butter entsteht.

Der erste Schritt, das Abscheiden des fettreichen Rahms, war einfach, kostete aber Zeit: Stellte man die Milch einige Tage in einen kühlen Raum, setzte sich der Rahm oben ab und konnte abgeschöpft werden.

Danach musste der Rahm noch reifen, bevor er endlich ins Butterfass kam. Darin wurde er nun so lange bearbeitet, bis er sich zu Butter verfestigte. Verschiedene Verfahren entwickelten sich: Sehr

alt ist das Buttern durch Auf- und Abstoßen mit einem Stößel in einem hohen zylindrischen *Stoßbutterfass*. *Schlagbutterfässer* oder *Butterschleudern* waren mit einem mit „Schlägern“ versehenen Holzrahmen ausgestattet, der durch eine Kurbel angetrieben wurde und entnommen werden konnte. Es gab auch Rotier- oder Schaukelbutterfässer, die, auf ein Gestell aufgebockt, um die eigenen Achse gedreht bzw. hin- und hergeschaukelt wurden.

Nachdem aus dem Rahm nun durch lan-





Linke Seite von oben:
Schlagbutterfass mit Zahnrad-
antrieb, Schlagbutterfass/But-
terschleuder, Innenansicht.
Zeichnung: Stoßbutterfass.
Links: Butterglas für den kleinen
Bedarf, Milchzentrifuge mit zwei
Abläufen. Unten: Buttermodel.

ges Schleudern, Stoßen oder Schlagen endlich Butter entstanden war, musste die Buttermacherin die Masse noch ordentlich durchkneten und die überschüssige Buttermilch auswaschen. Für den Verkauf auf dem Markt konnte die fertige Butter mit *Holzmodellen* in eine ansprechende Form gebracht werden. Diese waren mit hübschen Schnitzereien versehen, die durchaus einen Wiedererkennungswert haben konnten, als eine Art Markenzeichen der Herstellerin. Zunächst aber wurde mit der Butterwaage geprüft, ob das Gewicht der Butter mit deren Volumen im Model übereinstimmte, also ob nicht etwa noch zu viel Wasser enthalten war, das ja schwerer ist als Fett. Das war wichtig, weil die Marktaufseher darauf achteten, dass keine gestreckte Ware auf den Markt kam.

Für 1 kg Butter brauchte man übrigens mindestens 20 l Milch – Butter war ein wertvolles Gut!

Das lange Stehenlassen der Milch bis zur Rahmabsonderung brauchte Zeit und es konnte leicht auch zu Kontaminationen mit Keimen kommen. Hier brachte die Erfindung der *Milchzentrifuge* deutliche Verbesserungen: Die Zentrifuge trennte in einem Arbeitsgang Rahm und Magermilch, was die Butterherstellung schneller, die Butter hochwertiger und letztlich auch billiger machte.





Vom Kohl zum Sauerkraut

Wie kam man gesund über den Winter, als man sich noch nicht im Supermarkt mit vitaminreichen Süßfrüchten eindenken konnte? Zum Beispiel mit eingelegtem Weißkohl, also Sauerkraut! An Weißkohl gab es keinen Mangel, er wurde von fast jedem Nikolausberger Haushalt mit Garten oder Gemüseland angebaut. Das Einlegen von Kohlgemüse hat bei uns wie auch in anderen Weltgegenden eine lange Tradition. Durch Milchsäuregärung entsteht daraus Sauerkohl, der nicht nur lange haltbar, sondern aufgrund seines hohen Vitamin-C- sowie Mineralstoffgehaltes sehr gesund ist. Ganze Leiterwagenladungen Kohl wurden verarbeitet: Den vom Strunk befreiten und geviertelten Kohlkopf zerschnittelte man mithilfe eines großen *Kohlhobels*, der über einem Auffangzuber lag. In großen Holz- oder Steingutgefäßen wurden die Kohlschnitzel eingeschichtet, zwischen den Lagen immer eine Schicht Salz und evtl. Gewürze wie Kümmel und Lorbeer. Durch

Stampfen mit einem *Holzstößel* wurden die Kohlschichten verdichtet, bis der Zellsaft austrat. Vielleicht haben ja auch in Nikolausberg die Kinder mit den Füßen den Kohl bearbeitet? Der ausgetretene Saft musste am Schluss die Kohlschnitzel vollständig bedecken. Das Ganze deckte man sauber ab, beschwerte es mit einem Gewicht und brachte die Gefäße in den Keller, wo die Fermentierung in Gang kam. Nach 4 bis 6 Wochen war das Kraut verzehrfertig und hielt sich bis weit ins nächste Jahr. Das Sauerkraut war ein Hauptnahrungsmittel in der kalten Jahreszeit, für das nicht nur Wilhelm Buschs Witwe Bolte in den Keller ging:

*Dass sie von dem Sauerkohle
Eine Portion sich hole,
Wofür sie besonders schwärmt,
Wenn er wieder aufgewärmt.*





Dieses riesige Gerät kann nur für etwas Großes bestimmt gewesen sein! In Nikolausberg trugen die Obstbäume gut, insbesondere die Pflaumen- und Zwetschgenernte war reichlich und von guter

Die Muskrücke

Qualität. Man verkaufte die Früchte auf dem Markt und in besonders guten Jahren machte man aus den Pflaumen in großem Stil ein dickes, würziges Mus – ein Projekt, das nur mit nachbarschaftlicher Hilfe zu bewältigen war: Die reifen Früchte wurden nach langen „Entsteinungssitzungen“ etwas eingestampft und nach dem Saftziehen in große Kessel gefüllt. Besonders geeignet war dafür der Kupferkessel in der Waschküche! Darunter wurde das Feuer entfacht und sofort mit dem Rühren angefangen, denn das Mus durfte keinesfalls anbrennen. Um das zu verhindern, blieb man mit unserer langen *Muskrücke* immer am Topfboden. Das Mus musste nun über viele Stunden ohne Unterbrechung gerührt werden, was nur im „Schichtbetrieb“ möglich war. Zwischendurch gab man Gewürze wie Zimt, Anis, Nelken dazu. Nach 9 bis 12 Stunden, wenn ein Kochlöffel im Mus stehen blieb, war schließlich die richtige Konsistenz erreicht: Das Mus wurde nun in saubere Steinguttöpfe gefüllt, stehengelassen, bis sich eine Haut bildete, und erst dann mit Pergamentpapier abgedeckt.

Vermutlich wurde unser Mus aus Zwetschgen hergestellt, einer blau-violetten, länglichen, leicht zu entsteinenden Unterart der Pflaume.

Bild: „Wangenheimer Frühzwetschge“. Legendär war der Pflaumenkuchen im Café Vollbrecht, für den die Göttinger sich an schönen Sonntagen auf den Berg machten.

Ein Überseekoffer

Das Gegenteil von leichtem Gepäck: Mit diesem mächtigen Großraumkoffer ging man auf eine lange Reise – oder wanderte ganz aus. Aus gutem Grund „steht“ der Koffer: Aufgeklappt wird er nämlich zum Schrank mit Fächern, Schubladen und sogar einer ausziehbaren Kleiderstange.

Unser sichtlich weit herumgekommener Überseekoffer ist ein Beispiel für eine Reisegepäck-Mode, die gegen Ende des 19. Jh. mit dem Aufkommen des transatlantischen Passagierschiffsverkehrs entstand. Reisende gab es viele: die ersten touristisch Fernreisenden, Handelsreisende sowie Hunderttausende Auswanderer. Und von Reisegeschwindigkeit

konnte ja damals noch keine Rede sein! Diverse Firmen entwickelten immer ausgefeiltere Varianten eines schrankartigen Großraumgepäckes, dessen durchdachtes und praktisches Innenleben den Reisenden das Leben auf den langen Schiffspassagen erleichtern sollte. Man klappte den Koffer in der Kabine auf und hatte eine patente Kommode! Solche auch von außen repräsentativen und sehr schweren Koffer wurden eher den besser betuchten Passagieren hinterhergetragen – sie konnten darin ihre Abendgarderobe, z.B. Frack und Zylinder, faltenfrei transportieren. Auf unserem Koffer der Firma Mädler von 1910 finden sich übrigens Hapag-Aufkleber der Hamburg-Amerika-Linie.





Eine Bauerntruhe

Unsere liebevoll floral bemalte Truhe steht eher fürs Bleiben und Bewahren. Truhen sind die ältesten Einrichtungsgegenstände zur Aufbewahrung. Auch als sich Schränke allmählich durchsetzten, blieben die Truhen, vor allem in ländlichen Haushalten, in Gebrauch. Sie dienten auch als Sitzmöbel und sie konnten bewegt werden, um z.B. bei einem Brand schnell alles Wichtige aus dem Haus schaffen zu können – oder um mit ihrer Besitzerin in einen neuen Haushalt einzuziehen. Dass unsere Truhe eine Aussteuertruhe war, ist aber nicht sehr wahrscheinlich: Die Bemalung ist qualitativ, jedoch fehlen individuelle Merkmale und die Truhe ist nicht besonders groß. Aber wer weiß: Eine kleinere Wäschesammlung hat auf jeden Fall hineingepasst. Die heranwachsenden Töchter der Bauern be-

saßen ja oft nichts anderes als ihre Truhe, gefüllt mit wenigen Habseligkeiten wie Kleidung und Wäsche, Gesangbuch und Bibel. Diese schön gestalteten Truhen waren ein Geschenk der Familie und wurden mitgenommen, wenn die jungen Frauen ihr obligatorisches Jahr als Magd beim Großbauern oder auf dem Gutshof verbrachten. Dort war die Truhe ihr einziges Stück Privatheit, denn ein eigenes Zimmer gab es für sie nicht. Nach und nach wurde die Truhe mit selbst hergestellter Kleidung, Bett- und Tischwäsche gefüllt. Diese Sammlung bildete einen Teil der Aussteuer, die nach der Heirat der Grundstock für den neu zu gründenden Haushalt war. Wenn eine neue Generation den Hof übernahm, wanderte die Truhe mit den Alten ins Altenteil.





Schulzeiten

Früher stand die Nikolausberger Schule, die von der Klosterkammer im Jahr 1847 errichtet worden war, direkt neben der Kirche, wo sich heute das Gemeindehaus befindet. Das war kein Zufall, denn die Schule unterstand der kirchlichen Aufsicht. Deshalb hatte das Gebäude auch ein Zimmer für den Pastor, der die Arbeit des Lehrers kontrollieren sollte. Im Obergeschoss befand sich die Lehrerwohnung und im einzigen Klassenzimmer im Erdgeschoss wurden zwischen 40 und 70 Kinder aller Jahrgänge gleichzeitig unterrichtet. Unmöglich konnte sich ein Lehrer angemessen um jeden einzelnen Schüler seiner Klasse kümmern. Daher mussten – im Rahmen des sogenannten Abteilungsunterrichtes – ältere Schüler die Betreuung der jüngeren übernehmen. Die Fächer beschränkten sich auf Religion, Schreiben, Lesen und Rechnen, Gesang und vielleicht noch „Realien“ (Heimat-, Erdkunde, Geschichte). Schiefertafel, Griffel und Schwamm waren die wichtigsten



Utensilien der Schüler, Papier war viel zu teuer. Viele Kinder hatten Schwierigkeiten, sauber und leserlich zu schreiben, denn die Schiefergriffel rutschten auf den glatten Tafeln ab, wenn nicht genug aufgedrückt wurde oder sie kratzten und verhakten sich in die Tafeln, wenn zu viel Kraft aufgewendet wurde.

Unterricht damals hatte sehr viel Ähnlichkeit mit dem Drill beim Militär. In „Die Praxis der Elementarklasse“, einer Art Handbuch für Lehrer von 1901, finden wir folgende Anleitung:

„Die Kinder sind an ein bestimmtes Kommando zu gewöhnen. Auf den Ruf „Fertig!“ nehmen sie die zum Schreiben notwendige Körperhaltung ein. Auf

„Schiefer hoch – links ansetzen!“ wird der Griffel in die Hand genommen und auf den Punkt gerichtet, von dem aus der erste Strich geschrieben werden soll. Ein Schlag des Stockes auf den Tisch ist das Zeichen zum Anfangen, zwei Schläge bedeutet, dass eine Pause eintreten soll.“

Gehorsam, Fleiß, Ordnung und Sauberkeit waren wichtige Unterrichtsziele. Bestrafungen und Demütigungen wie Schläge oder das In-die-Ecke-Stellen waren zur Sanktionierung von Fehlverhalten üblich. Dennoch – oder gerade deswegen – wussten sich die Kinder auch Freiräume zu verschaffen und hatten einen untrüglichen Sinn für die Schwächen und Eigenarten ihrer Erzieher. Ewald Schubert schreibt über eigene Erlebnisse aus seiner Schulzeit Anfang der 1920er-Jahre:

„Der Lehrer Langkopf hatte die Gewohnheit, um 10 Uhr zu frühstücken. Während wir Kinder draußen spielten, saß Herr Langkopf an seinem Beobachtungsfenster und nahm behäbig das von seiner Frau vorbereitete Frühstück ein. Wir Schüler konnten dies gut von draußen beobachten, wenn er seinen letzten Bissen nach etwa 10 bis 15 Minuten verzehrt hatte und seinen Kopf zu einem kleinen Nickerchen nach unten sinken ließ. Dann war für uns die Natur für die nächste halbe Stunde offen.“

Links: Schülerutensilien: Tornister, Provianttasche, Schiefertafel, Griffel mit Etui, Schwamm.

Unten: Volksschulklasse 1921. Wahrscheinlich dabei: unser Zeitzeuge Schubert sowie Lehrer Langkopf. Darunter: das alte Schulhaus mit Anbau. Wegen steigender Schülerzahlen bekam es 1902 einen großen Anbau, links gerade noch zu sehen.



14. Sept. 1934.

Großfeuer in Nikolausberg

im Klostergut – Die gesamte Ernte vernichtet – Völliger Wassermangel erschwert die Rettungsarbeiten

Brandstaden in Landshaben.

Am Mittwoch nachmittags gegen 13 Uhr ist Nikolausberg, der beliebte Ausflugsort der Göttinger, von einem schweren Schadenfeuer heimgesucht worden, das sich leicht in einer furchtbaren Katastrophe für den ganzen Ort hätte entwickeln können. Aus bisher noch nicht einwandfrei festgestellter Ursache war in

der großen Scheune des Klostergutes, in der die gesamten Erntevorräte lagerten, ein Feuer ausgebrochen, das durch Brandexplosionen mit unvorstellbarer Geschwindigkeit um sich griff und alsbald das ganze Gebäude in ein Flammenmeer verwandelte.

Die Weender Feuerwehr war alsbald zur Stelle, und auch die Kreiswachtfeuerzüge und die Wehren der umliegenden Ortschaften wurden unverzüglich alarmiert.

Der völlige Wassermangel der Gegend und der mehrfach umspringende Wind erschwerten die Arbeit außerordentlich,

und so mußten sich die Volksmannschaften im wesentlichen darauf beschränken, den Flammenflug zu bekämpfen und ein Uebergreifen des Feuers auf das Dorf zu verhindern, das unvorstellbare Folgen gehabt hätte. Mit dem höchsten Eifer wurden die Pumpen herangeschafft, außerdem wurde mit gespannten Wagen ein Aufzugsdienst vom Dorfbach zum Klostergut eingerichtet. Glücklicherweise blieben die tausend Jahre alten Mauern des Gebäudes den Flammen stand, so daß der Brand innerhalb des Gebäudes gehalten werden konnte.

Besondere Anerkennung verdient die Weender Feuerwehr für ihre tatkräftige Hilfsarbeit. Auch des Göttinger Kreisbranddienstes sei dankbar gedacht, der mit einer 100 Mann starken Kolonne auf der Unfallschätte eintraf und sich durch Absperrern, Bergung von Vieh und Gerätschaften und Samparbeiten an dem Hilfswerk beteiligte.

Sofort nach dem Bekanntwerden des Großfeuers ließen von Göttingen aus eine ganze Bataillon und eine ganze Anzahl Mannschaften ein. Aufgänger und Absperrer aller Art besetzten die nach der Unfallschätte führenden Straßen, und die Absperrungsmannschaften hatten nicht immer leichte Arbeit.

Das Feuer hat das gesamte Klostergut bis auf das Wohngebäude und eine abseits liegende Scheune zerstört. Der Schaden ist außerordentlich hoch, doch ist eine genaue Schätzung im Augenblick noch nicht möglich.

Immer wieder flammte der Brand auf, und noch in der Nacht war der Himmel über Nikolausberg hell erleuchtet. Gegen 10 Uhr nachts konnten die Volksmannschaften abziehen. Eine Brandwache beaufsichtigte die Trakte noch weiterhin, da es noch einige Zeit dauern wird, ehe das Feuer ganz erloschen ist.



Zeitungsbericht vom 14. September 1934 über das Großfeuer mit Erwähnung des den Einsatz behindernden „Katastrophentourismus“. Der Bericht mit seiner heroisierenden, überhöhenden Ausdrucksweise („1000 Jahre alte Mauern“) ist auch ein Beispiel für die typische NS-Diktion.

Rechts: Einreiß-/Feuerhaken (ca. 2,50 m lang). Lederner Löscheimer, Fassungsvermögen ca. 5 Liter.

Löscheimer und Feuerhaken

Die in den Gemeinden und Haushalten gesetzlich vorgeschriebenen Utensilien zur Brandbekämpfung beschränkten sich in früheren Zeiten auf Löscheimer und Feuerhaken. Etwa 35 Ledereimer und mehrere Einreißhaken wurden in Nikolausberg jahrhundertlang im Dachgeschoss der Klosterkirche oberhalb der Sakristei aufbewahrt. Zusätzlich waren alle Dorfbewohner verpflichtet, lederne Feuerlöscheimer anzuschaffen. Doch was half das schon im Ernstfall – ohne Wasser! Es kam, wie es kommen musste: 1934, nach einem trockenen Sommer, brach ein Feuer in der Scheune des Klosters aus. Das mühevoll aus Weende herangeschaffte Wasser kam zu spät. Unser Zeitzeuge Ewald Schubert erlebte das mit: „Da bekam ich einen Wagen mit einem 800-Literfass zugeteilt, um nach Weende zum Wasserholen zu fahren. Es ging im Galopp bis zur dortigen Kirche, wo schon die Feuerwehr einen Hydranten bereitgestellt hatte, um die Fässer voll zu tanken. Alle Bauern aus Nikolausberg, die Pferdewagen, Wasser- und Jauchefässer besaßen, waren verpflichtet, Wasser aus Weende zu holen.“ Doch der Einsatz half nur begrenzt: Scheune und Ställe brannten nieder, Getreidevorräte und Maschinen wurden Opfer der Flammen. Immerhin konnte das Vieh gerettet und ein Übergreifen der Flammen auf das Wohnhaus verhindert werden. Das gelang vor allem durch den Einsatz von

Einreißhaken, mit denen die Feuerwehrleute Dächer und Wände zum Einsturz brachten, um diese auf Brandherde zu drücken und um Brandschutzschneisen zu bilden. Es gab sie in unterschiedlichen Größen: Die größten dieser Feuerhaken besaßen eine 10–15 m lange Stange und die daran befestigte Hakenspitze war noch einmal 80 cm lang. Man benötigte 6 bis 10 Personen, um sie zu bedienen. Die Ledereimer – mit dem wenigen verfügbaren Wasser – wurden von Hand zu Hand gereicht, um aufflammende Brandherde zu ersticken.

Bei diesem Großfeuer kam auch schon ein Tanklöschfahrzeug mit elektrischer Pumpe aus Göttingen zum Einsatz, doch bis es eintraf, war der Gebäudekomplex inklusive komplettem Inventar nicht mehr zu retten.





Oben: Die drei Pilger mit den Nikolausreliquien. Der Ortsname auf dem Wegweiser ist eine „freie Interpretation“. Unten: Die Jahreszahl ist keinem bekannten historischen Ereignis zuzuordnen. Dargestellt ist wahrscheinlich die Kirchenvisitation der Reformatorin Herzogin Elisabeth, die mit Martin Luther persönlich bekannt war.

Die Wandbilder aus der alten Schule

Der Lehrer Hermann Junge förderte 1927 auf ganz eigene Art das Geschichtsbewusstsein der nachfolgenden Generation: Er malte zwei historisierende Bilder auf eine Wand des Klassenraums der alten Schule. Die ca. 2 m breiten Gemälde wurden vor dem Abriss des Schulgebäudes ab fotografiert, sodass wir heute ein mittlerweile auch schon historisches Beispiel für eine Art volkstümlicher Geschichtsbetrachtung aus jener Zeit besitzen.

Besonders identitätsstiftend für die Nikolausberger war und ist die Gründungslegende der Klosterkirche: Drei Pilger, die Reliquien des Heiligen Nikolaus von Myra mit sich führten, übernachteten auf ihrer Reise von Rom nach Magdeburg in unserem Dorf, das damals noch Ulrideshusen hieß. Einer von ihnen wurde jedoch sehr krank und als er sein Ende nahen fühlte, bat er die Dorfbewohner, ihn oben auf dem Berg zu begraben und dort eine Kirche für seinen Anteil der Nikolausreliquien zu errichten. So geschah es. Die weithin sichtbare Wallfahrtskirche beherrschte mit der Reliquie einen Schatz, der – nun wechseln wir von der Legende zur Tatsache – Heerscharen von Pilgern anzog, die sich dort Heilung und Hilfe versprachen und reichlich Ga-

ben und viel Geld auf dem Berg ließen. Das zweite Wandbild zeigt hochwohlgeborene Besucher. Historisch verbürgt ist für 1397 eine Wallfahrt der Herzogin Margarethe, der Witwe Ottos des Quaden sowie ein Besuch des Landgrafen Ludwig von Hessen im Jahr 1430. Die „Lutherrosen“ im Rahmendekor weisen jedoch darauf hin, dass hier die gleichfalls historisch belegte Kirchenvisitation der „Reformationsfürstin“ Elisabeth von Calenberg-Göttingen abgebildet ist, die im Zuge der Durchsetzung der Reformation dem Nikolausberger Wallfahrtsbetrieb ein Ende machte: 1542 ließ sie sämtliche Votivgaben der Pilger und – das ist spekulativ – womöglich auch die Reliquie entfernen.



Auf dem undatierten Foto sehen wir eine Veranstaltung, welche offensichtlich die Gründungslegende der Klosterkirche zelebriert, vielleicht ein Nikolausfest mit Umzug. Der „Reliquienschrein“ ähnelt demjenigen auf dem Bild des Lehrers Junge.

Steinerne Zeugen

Schulkinder sind immer wieder fasziniert, wenn sie in Nikolausberg Fossilien finden, die an Meerestiere erinnern. War hier mal ein Ozean? Ja! Die versteinerten Fundstücke belebten einst ein Muschelkalkmeer, das vor 200 Millionen Jahren das sogenannte „Mitteleuropäische Becken“ bedeckte. Auf dem Boden dieses flachen Binnenmeeres lebten zahlreiche Muscheln, Schnecken, Krebse und andere Tiere, deren Schalen wir heute als versteinerte Zeugen der Urzeit in den Kalksteinen finden. Die wichtigsten Fossilien in Nikolausberg sind die Ceratiten und die Trochiten. Nach ihnen sind die beiden jüngsten Schichten des „Oberen Muschelkalks“ benannt. Die Muschelkalkgesteine, auf denen sich Nikolausberg ausgebreitet hat, sind insgesamt über 200 m mächtig und liegen mehr oder weniger waagrecht wie Tortenböden übereinander. Man unterscheidet den Oberen, Mittleren und Unteren Muschelkalk. Im Bereich des Sennodertals sind noch Reste der jüngsten, der Oberen Muschelkalkschicht (Ceratitenkalk) vorhanden. Ceratiten gehörten wie die Ammoniten und der heute noch existierende Nautilus zu den Kopffüßlern. Das charakteristische Merk-

mal dieser Meerestiere sind die feinen Lobenlinien, welche die „Kammern“ im Inneren des Organismus nachzeichnen. Die unter der Ceratitenschicht liegende ca. 20m dicke Trochitenschicht ist noch fast vollständig erhalten. Sie ist viel widerstandsfähiger als die darunter und darüber liegenden Schichten und für landwirtschaftliche Nutzung wenig geeignet. Ihren Namen erhielt die Trochitenschicht von den Stielgliedern der Seelilie, die darin massenhaft vorkommen (griechisch Trochos: Rad). Der Volksmund nannte die Trochiten auch Hexenpfen-





noch an den Rändern bewaldet. Der widerstandsfähige Trochitenkalk liegt wie ein schützender Deckel mit steilen Abbruchkanten über dem viel weiche-
ren Mittleren Muschelkalk, dessen sanft geneigte Hänge seit alters her agrarisch genutzt werden.

Diese geologischen Gegebenheiten sind übrigens verantwortlich für den Wassermangel auf unserem Berg, da der von Spalten und Rissen durchzogene Kalkstein Wasser sehr schnell ablaufen lässt. Es kann sich erst dort aufstauen, wo es auf Schichten des Mittleren Muschelkalks trifft, die mehr Ton enthalten. Hier lagen auch die wenigen Brunnen, von denen die Nikolausberger über Jahrhunderte ihr Wasser holten.

nige; man nutzte sie mancherorts tatsächlich als Zahlungsmittel oder sprach ihnen heilende Wirkung zu. Seelilien zählen zu den „lebenden Fossilien“, die praktisch unverändert die Zeiten überdauert haben. Sie sind keine Pflanzen, sondern Tiere, die sich von Plankton ernähren, welches sie mit ihren Kelch-
armen aus der Meeresströmung filtern. Die Nikolausberger Trochitenschicht wurde ab den 1960er-Jahren weitgehend mit Häusern bebaut, sie ist nur

Oben: versteinerte Ceratiten aus einer Baugrube in der Rußbreite.

Unten: versteinerter Kelch einer Seelilie (ca. 10 cm) aus einer Baugrube im Pfaffenstück.

Links: Trochiten der Seelilie („Hexenpfennige“) aus derselben Grube, etwa Originalgröße.



Ausgewählte Daten zur Entwicklung von Nikolausberg



800–1000	Drei kleine Siedlungen: Uthelradeshusen, Werthershusen sowie eine später wüst gefallene Ansiedlung in Sendernähe		
um 1150	Gründung der Klosterkirche		
1162	Erste urkundliche Erwähnung der Kirche: Papst Alexander III bestätigt den Grundbesitz der Augustiner-Chorfrauen und stellt die Kirche unter seinen Schutz		
1184	Umzug der Augustinerinnen nach Weende		
ab 1438	Bau der Rieswarte, Errichtung der Landwehr	ca. 40	ca. 150
1447	Plünderung der Kirche während der Soester Fehde		
1450	Steuerregister: 10 Vollerwerbslandwirte, einige Nebenerwerbslandwirte u. Tagelöhner	ca. 40	ca. 200
1542	Reformatorin Herzogin Elisabeth beendet Pilgerwesen		
1585	Steuerregister: 11 Vollerwerbslandwirte, 16 Nebenerwerbshöfe, einige Tagelöhner	ca. 45	ca. 250
1618–48	30-jähriger Krieg mit erheblichen Zerstörungen		
1717	Steuerregister: 7 Vollerwerbshöfe, 2 Nebenerwerbshöfe, 15 Leineweber, 3 Weißbinder, 3 Zimmerleute, 3 Dachdecker, 7 Tagelöhner	ca. 47	ca. 250
1847	Bau des ersten Schulhauses neben der Klosterkirche		
1880	Errichtung des Kalkofens, 10 Vollerwerbslandwirte, 12 im Nebenerwerb.	ca. 55	ca. 288
1897	Verkopplung: Zusammenlegung der Flurstücke (Flurbereinigung)	ca. 50	ca. 292
1912	16 Vollerwerbslandwirte, 23 Handwerker, 27 Arbeiter		
1923	Elektrifizierung des Ortes		
1928	Verkauf des Klostergutes		
1938	Volkszählung	60	346
1947	Gründung des Nikolausberger Sportclubs (NSC)		
1949	Bau des Nikolausberger Freibades		503
1950	Baugebiet „Drei Brunnen“ zur Ansiedlung von Geflüchteten		
1951	Einweihung des Senders		
1952	Bau der ersten zentralen Wasserleitung		
1955	Gründung der Freiwilligen Feuerwehr		

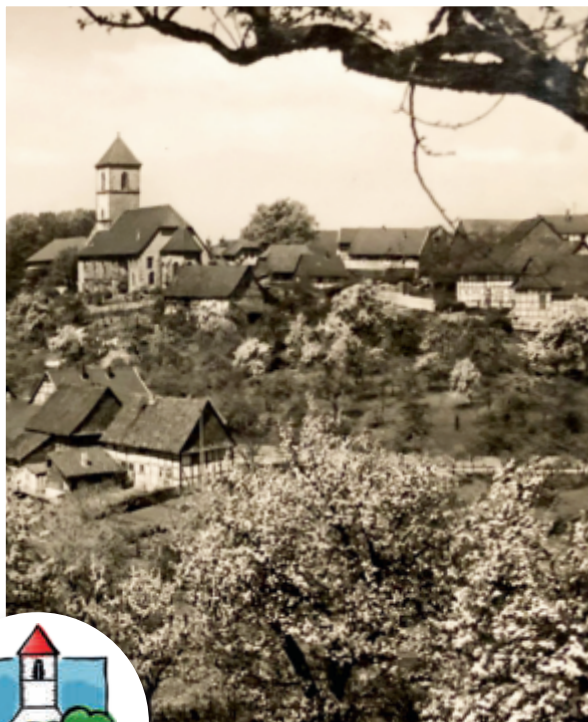


1960	Neubau der Grundschule Am Schlehdorn	
1964	Eingemeindung von Nikolausberg als Ortsteil von Göttingen.	ca. 900
1965	Bau des Max-Planck-Instituts am Faßberg, Baubeginn im Senderviertel	916
1970	Neubau der Schule Auf der Lieth, Einzug des Kindergartens in die ehemalige Schule Am Schlehdorn	2210
1980	Volkszählung	2768
1984	Bau der Sporthalle, Gründung des Heimatvereins	
1990	Bebauung im Bereich Feldborn/Im Winkel	3326
1999	Baubeginn „Eschenbreite“	
2006	Schulerweiterung: Räume für Verwaltung, Musik, Werken	
2013	Registerbereinigung nach Volkszählung	3638
2019	Bau der Mensa für die Schule Umgestaltung und Digitalisierung des Heimatmuseums	3648
2020	Auflösung Liedertafel Bergeshöh, Schließung Klosterkrug	
2022	Planung: Neubau Clubhaus Nikolausberger SC	

Mit „*Nikolausberg, Chronik eines Bergdorfs*“ des hier aufgewachsenen Ewald Schubert aus dem Jahr 1985 besitzt das Museum eine ausführliche Darstellung der Entwicklung des Dorfes mit lebendigen Schilderungen aus eigenem Erleben. Für die Themen Feuerwehr, Hausschlachtung, Landwirtschaft und Schule wurde daraus zitiert.

Fotos: Silvia Engelhardt, Gunter und David Hartung. Historische Fotos aus Sammlung und Archiv des Heimatvereins. Illustrierende Bilder: Wikimedia commons. Die Bilder sind im Layout nicht maßstabsgerecht zueinander ausgerichtet.

Texte: Gunter Hartung. Die Artikel sollen informieren und unterhalten, sie erheben nicht den Anspruch, wissenschaftlichen Standards zu genügen. Dank geht an: sammeln-sammler.de, flinkhand.de, faserfieber.de, sueddeutsche.de, kaffeerösterei-kirmse.de, roestfein.de, Handweberei Rupperath, Sensenwerker, Schlachtereimuseum Vörden, Sonderheft Grundschule: Wie es früher war, Kübler 1873: Das Hauswesen, Bergisches Museum: Kulturgeschichte des Waschens, Obstsortendatenbank BUND.



www.heimatverein-nikolausberg.de



Spinnen thu ich gern,
Müßiggang
sei mir fern.