

MUSEUMS - INFO

Mitteilungsblatt des Museumsvereins Neukirchen-Vluyn e.V. an seine Mitglieder und Freunde

Nr. 77 / Dezember 2002

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder,

wenn Weihnachten auch heute der Gefahr ausgesetzt ist, zu einem Konsumfest ohne den gebotenen sinnhaften Inhalt zu verkommen, so hat es doch kulinarische Weihnachtbräuche schon immer gegeben. Unsere Vorfahren waren jedenfalls redlich bemüht, ihren Glauben *“mit allen Sinnen zu leben und zu erleben.”**) Manches Brauchtum reicht noch in vorchristliche Zeit zurück. Es war so eng mit dem Leben verbunden, daß es nicht einfach abgeschafft werden konnte. So wurde es christlich umgedeutet und lebte mit neuem Sinngehalt fort durch die Jahrhunderte. Dabei war es selbstverständlich, dass Glaube auch einen Geschmack haben muss. Bei einer FOCUS-Umfrage 1995 ergaben die Antworten, dass Selbstgebackenes bei 78 % der Befragten (1994 waren es noch 85%) zum Weihnachtsfest gehörte. Wenn dieser Trend auch weiter abwärts geht, so wird doch auch ohne eigenen Koch- und Backeinsatz weiterhin an den Festtagen geschlemmt. Im Gegensatz dazu steht die Weihnachtsgeschichte der Bibel, nach der Jesus in ärmsten Verhältnissen geboren wurde. Dennoch will auch die Bibel uns die Lust an den kulinarischen Weihnachtbräuchen nicht nehmen, denn dort steht geschrieben im Buch des Predigers (3,12): *“Da merkte ich, daß es nichts Besseres dabei gibt als fröhlich sein und sich gütlich tun in seinem Leben. Denn ein Mensch, der ißt und trinkt und hat guten Mut bei all seinem Mühen, das ist eine Gabe Gottes.”*

Einen ungetrübten Festtagsgenuss wünscht Ihnen

Ihr
Erwin Büsching
Beiratsmitglied

Nonnenfürzchen *)

“500 g Mehl, 30 g Hefe, 60 g Zucker, ¼ Liter lauwarme Milch, 60 g Butter, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g Rosinen.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 1 TL Zucker, etwas lauwarmer Milch und wenig Mehl zum Vorteig verrühren, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Danach Zucker, die restliche Milch, Butter, Salz, Eier und Rosinen zufügen, zu einem lockeren Hefeteig schlagen und 45 Minuten gehen lassen. Mit einem Teelöffel Teigstücke abstechen und diese in heißem Fett schwimmend knusprig braun ausbacken.”

*) aus: “Von St. Martin bis Silvester”, Beiheft zum Katholischen Hausbuch, Jahr des Herrn 1989

Es sagte Stanisław Jerzy Lec:

“Auch Kochbücher sollten der Zensur unterliegen.”

Weihnachten in früherer Zeit

Dem in diesem Monat erscheinenden **Band V** der Reihe **“Damals”** mit dem Untertitel **“Altes Handwerk”** von unserem Mitglied **Anne Brüggestraß** entnehmen wir mit freundlicher Genehmigung folgenden Beitrag:

“Wenn die stille Zeit des Bußtages und des Totensonntages der Vergangenheit angehörte, dann freuten sich die Kinder auf den Nikolaus-tag. Dieser hatte in früheren Zeiten größere Bedeutung als das Weihnachtsfest. Was für kleine Kinder heute das Christkind ist, war damals der Nikolaus oder auch ‘Sänter Kloos’ oder einfach der ‘Klooskerl’. Selten bekamen die Kinder den Nikolaus zu Gesicht. Sie stellten abends ihre Holzschuhe, die mit Hafer, einer Schnitte Schwarzbrot und einer Möhre für’s Pferdchen gefüllt waren, vor die Tür oder auf die Fensterbank. Morgens waren sie dann mit Äpfeln, Spekulatius und Nüssen gefüllt. Am Nikolaus-tag gab es für die Kinder auch kleine Geschenke, wie gestrickte Mützen, Handschuhe, Griffel oder gar einen Griffelkasten mit Deckel.

Die folgende Adventszeit war ruhig und besinnlich. Unser heutiges vorweihnachtliches geschäftiges Treiben war den Bewohnern auf dem platten Land unbekannt. Mütter holten die Spekulatiusformen hervor, um - neben anderem Weihnachtsgebäck - den zur Weihnachtszeit so begehrten Spekulatius zu backen, denn die ganze Familie einschließlich Gesellen und Lehrlingen wurde mit Plätzchen bedacht. Viele Stunden verbrachten die Mutter und ihre Helfer beim Backen, bis schließlich alle Blechdosen mit Süßigkeiten gefüllt waren. In der Adventszeit wurden auch vermehrt Weißbrot, Rosinenbrot und die so beliebten 'Korintchen' gebacken. In dieser Zeit mußten Enten und Gänse ihr Leben lassen. Sie wurden nach Bedarf geschlachtet, denn Gefriertruhen gab es noch nicht.

Am Ende des 19. Jahrhunderts - so wissen Zeitzeugen zu berichten - erstrahlte noch kein Christbaum im Lichterglanz, auch Krippen gab es nicht, all' das kam erst später auf. Wohl wurden eifrig Weihnachtslieder gesungen und die Weihnachtsgeschichte wurde von den Kindern auswendig gelernt und vorgetragen.

Anfang des 20. Jahrhunderts hielten dann der Weihnachtsbaum und die geschnittene Krippe Einzug in die Häuser von Neukirchen. Vor den Weihnachtstagen war in so manchen Häusern die Tür zur guten Stube verschlossen; denn die gute Stube wurde einmal im Jahr ein Ort des Geheimnisses, das man erst zur Bescherung lüftete.

Am Heiligen Abend besuchte die Familie den Gottesdienst. In der Kirche saßen die Frauen streng getrennt von den Männern, die Frauen links vom Mittelgang und die Männer auf der rechten Seite. Da es in früheren Zeiten schwer war, den Kirchenraum zu beheizen, griffen die Gemeindemitglieder zur Selbsthilfe und brachten ihre Öfchen in Form von tragbaren Miniatur-öfchen - Stövkes genannt - mit. Diese Stövkes waren kleine Holzkästen und meist aus Eichenholz gefertigt. Im Inneren befand sich eine Schale aus Ton oder Metall, die mit glühender Holzkohle gefüllt wurde. Wände und Deckel zeigten schön geschnittene Öffnungen, damit die Wärme und leider auch der Qualm entweichen konnten. Die Stövkes blieben in der Kirche. Der Küster verwahrte sie und versorgte sie vor dem Gottesdienst zeitig mit glühender Holzkohle. Als Entgelt für diese Arbeit legte man dem Küster ein Geldstück unter die umgestülpte Tasse, die im Vorraum der Kirche stand. Mit Gesangbuch und Stövken nahm man dann am Gottesdienst teil. Man stellte das Stövken auf den Kirchenboden und setzte die Füße mit den Lederschuhen darauf, denn an Festtagen blieben die Klumpen zu Hause. So lauschte man dem Gottesdienst, der nie länger als eine Stunde dauern durfte, mit warmen Füßen und kaltem

Kopf.

Nach dem Kirchgang setzte sich die Familie gemeinsam mit den Gesellen und Lehrlingen zu Tisch, denn alle gehörten zur Familie im weiteren Sinne. Meistens wurden in Neukirchen bei dieser Gelegenheit Würstchen und Kartoffelsalat gereicht.

Der erste Weihnachtstag gehörte ganz der Familie. Er begann mit einem ausgedehnten Frühstück, zu dem es guten Kaffee und selbstgebackenes Rosinenweißbrot mit Butter und Apfelkraut gab. Mittags reichte man häufig Gänsebraten mit Salzkartoffeln und Erbsen. Natürlich durfte an solch einem Tag der begehrte Pudding nicht fehlen. Zum Abendessen servierte die Hausfrau sehr oft Heringssalat, der mit Petersilie, fein gehackten Eiern und mit Gurken verziert war.

Im allgemeinen war Weihnachten früher ein Fest, das sein Gepräge durch Kirchgang, besinnliche Ruhe und köstliches Essen erhielt."

“Knecht Ruprecht am Niederrhein”

Unter dieser Überschrift schrieb Joseph von Lauff (1855 - 1933) in seinem Gedicht u.a.:

“Wo nachts die Sterne sich entfachen,
Wo's niemals friert und niemals schneit,
Da nesteln mir die Siebensachen
Die Englein für die Weihnachtszeit.
Zwar schenk ich nicht so reich und rar
Wie Kasper, Melcher, Balthasar,
Doch kann ich allzeit dienen
Mit Mandeln und Rosinen.”

*** Das Museum im Advent ***

Seit der Weihnachtsbaum zum Inbegriff des Weihnachtsfestes geworden ist, unterliegt sein Schmuck immer mehr modischen Trends. Um zu zeigen, wie unsere Großeltern und Urgroßeltern den Baum geschmückt haben, werden wir dem Museum in diesem Jahr in der Vorweihnachtszeit einen besonders festlichen Rahmen geben. Fichten vom Gut Bloemersheim - mit altem Christbaumschmuck dekoriert - sollen die Besucher des Museums in vorweihnachtliche Stimmung versetzen. Auch diejenigen, die glauben, das Museum zu kennen, werden bei ihrem Besuch überrascht sein.

Wer noch alten Weihnachtsbaumschmuck aus den Jahren bis 1960 abzugeben hat, findet damit im Museum einen dankbaren Abnehmer.