

# **Digitales Brandenburg**

**hosted by Universitätsbibliothek Potsdam**

Kleine Mitteilungen.

## Kleine Mitteilungen.

**Frühere Zubereitung des Flachses in der Mark Brandenburg.**  
 (Aus den Sammelkästen des Märkischen Museums.) Der Flachsbaum, die Flachsbereitung, das Flachsspinnen und Flachsweben im Kleinbetriebe geht derartig in unserer Heimat zurück, dass Nachrichten darüber, wie alles dies bei uns früher gehandhabt wurde, bereits einen kulturgeschichtlichen Wert besitzen. Unter so bewandten Umständen sind die nachfolgenden Berichte des Herrn Eigentümer Robert Bartusch in Uetzdorf bei Bernau für seine Gegend, und des Herrn Lehrer Otto Monke für Lietzow bei Nauen, also für die Kreise Nieder-Barnim und West-Havelland, nicht ohne heimatkundliches Interesse.

I.

X = *Barnim* <Lk>, s.  
*Schlump, Barnim 373*

Herr Bartusch erzählt:

Der Flachs wurde bei uns in nachfolgender Weise behandelt: Der Flachs (Flass, Lein) erfordert ziemlich guten Gartenboden, gut gedüngt (gemest), dann tief gegraben (dieb jejrät), dann gesät (gesüät) und festgetreten (jeträden) und wenn der Samen aufgegangen, so wird er, wenn er vielleicht halbe Fingerlänge hat, gegätet (jewiät), also vom Unkraut gereinigt. Sobald der Flachs dann geblüht (jebłöt) hat und er anfängt gelb zu werden, der Samen also reif ist, wird der Flachs ausgezogen und wird „gerept“, und zwar in der Art, dass eine eiserne Gabel oder ein Speer, wie man es nennen will, in der Mitte einer Bohle von 2 Meter Länge aufrecht, mit den Spitzen nach oben, festgenagelt wird; dann setzen sich 2 Personen auf jedes Ende der Bohle so, dass sie die Repe in der Mitte haben und ziehen auf diese Weise die Bollen d. h. die Samenkapseln von dem Flachs ab. Der Samen wird dann auf dem Hausboden (Husböäne) oder Kornboden dünn ausgebreitet zum Trocknen, hierauf gedroschen (jedrösch) und reingemacht (rene jemoakt). Der Flachs selbst wird dagegen nach dem Felde auf unbestellten Acker sogen. Brachfeld (Broake) gebracht, glatt, dünn und reihenweise auseinandergelegt (jespreit), dann in Sonne und Regen 5—6 Wochen liegen gelassen, je nachdem sich die Faser, also der eigentliche Flachs, vom Mark abschält, dann aufgenommen, gleich händeweis eingebunden, natürlich bei trockenem Wetter; dann kommt der Flachs in den Backofen (Backoan) vielleicht 5—7 Stunden, damit er ganz trocken werde. Darauf wird er gebrochen (jebroaken), wozu ein Gestell, aus hartem Holz angefertigt, gebraucht wird. Der nun gewonnene Flachs wird dann geschwingelt; das geschieht auf einem Holzständer (Schwingelbuck) in Brusthöhe, wo der Flachs gegengehalten und mit einer Schwingel, welche ungefähr  $\frac{1}{2}$  Meter lang, 10 cm breit und ganz dünn mit scharfen Kanten ist, so lange geschlagen wird, bis der Rest vom Mark, der sich noch daran befindet, heraus ist. Dieser Abgang, die sogenannte „Schwingel-Hede“, wird zu starkem Garn gesponnen und gewebt, zu Säcken u. dgl. verwandt. Hierauf kommt der Flachs zum Hecheln (Hääkeln), er wird so lange durch die Hechel gezogen, bis er ganz klar ist und dann zu dem feinsten Garn gesponnen und verarbeitet. Der Abgang beim Hecheln wird mit dem sogenannten Schüttelstock sauber ausgeschüttelt, dann ge-

spinnen, gewebt und zu Laken, auch wohl zu Hemden für die Bauersleute verbraucht.

Die eingeklammerten Wörter bedeuten die hier üblichen plattdeutschen Ausdrücke.

## II.

Herr O. Monke bemerkt zu den Angaben des Herrn Bartusch:

Die Flachsbereitung wurde auch in meiner Heimat (Lietzow bei Nauen <sup>Li</sup> Kreis Westhavelland) in der Weise betrieben, wie sie Bartusch schildert. Jetzt wird bei uns kein Flachs mehr gewonnen. Sicher aber gab es auch noch im Jahre 1869 dort Flachsbau. Denn in diesem Jahre habe ich selber Leinsamen zum Ölmüller in Berge bei Nauen getragen und hier das Ausmahlen des Samens gesehen.

Das Mahlen geschah auf einem gemauerten tellerförmigen Becken, auf dem eine im Mittelpunkt befestigte Walze (ähnlich einer Chaussee-Walze) rotierte, sie wurde durch Pferdekraft bewegt.

Vor dem „Schwingeln“ fand bei uns das sogenannte „Beuteln“ statt. Die gebrakten Flachsfasern wurden dabei auf einen langen Balken von quadratischem oder rechtwinkligem Querschnitt gelegt und mit einer kurzen Holzkeule, dem Bentel, längere Zeit geklopft. Dies geschah häufig am Abend, nach dem Abendbrot, besonders im Mondschein. Das Beuteln war an stillen Abenden weithin hörbar. Für mich lag immer etwas Poesie in diesem Brauch. Aber die Dorfpoesie hat auch hierin „Vergang genommen“ wie ihre städtische Schwester, deren letzte Unterschlüpfe, die „poetischen Winkel“, immer mehr zusammenschrumpfen. Die holzigten Abfälle beim Beuteln nannten wir „Schewen“ (von schaben?). Sie wurde benutzt

1) zum Schutz leicht gebauter Ställe (Schweinställe, Ziegenställe) gegen die Winterkälte;

2) zur Aufbesserung der tiefausgefahrenen Luchwege in der Nachbarschaft.

Die gereinigten Flachsfasern wurden zu kleinen Zöpfen zusammengebunden, die wir „Flachsknoppen“ nannten.

In meiner Heimat war ausser der von Herrn Bartusch beschriebenen Luftröste auch noch die Wasserröste üblich. Der Flachs wurde dabei zu dicken Bündeln gebunden, die stärker als Korngarben waren. Wir Jungen benutzten die Bündel beim Baden, wie man heut Schwimmbblasen (Schweinsblasen) verwendet. Sie waren unsere Wasserperle, natürlich wenn es niemand sah.

Zum Trocknen wurde der Flachs in kleinen Bündeln (schiefstehend) aufgestellt.

## Bücherschau.

Synopsis der Mitteleuropäischen Flora (Fortsetzung) von Professor Paul Ascherson, besprochen von Carl Bolle. Die Zeit, in der wir leben, hat wenig Sinn mehr für Autoritätsglauben. Wie für andre Gebiete gilt dies auch für die Botanik. Hier hat jener in dem Maasse Abbruch erlitten, in dem die wissenschaftliche Wertschätzung konkreter Pflanzenkenntnis sich verringerte und die offiziellen Vertreter nicht mehr für Kräuterkundige gelten.