

„... als Ersatz oder

wenn vorhanden...“

Erinnerungen an den Alltag in der Nachkriegszeit

Impressum:

**Herausgegeben vom Archiv der Stadt Wedel
Zusammengestellt von Anke Rannegger und Claudia Knüppel**

**Gesamtherstellung: Stadt Wedel
Copyright: Mai 1995, Stadt Wedel**

Inhalt

Lebenserinnerungen

Anmerkung und Erinnerungen an die Nachkriegszeit
Ingeborg Michaelsen

Meine Kindheit in Wedel
Katharina Naber

Nöte in der Nachkriegszeit
Helga Hoffmann

In Wedel
Carmen Steithof-Singer

Rezepte

zusammengestellt von Ingeborg Michaelsen

Kochrezepte
Haushaltstips
Anweisungen zur Herstellung von Seife

Anweisungen zur Gewinnung von Torf

zusammengestellt von Helga Hoffmann

Anmerkungen und Erinnerungen an die Nachkriegszeit von Ingeborg Michaelsen

Ingeborg Michaelsen, geboren 1931, lebt in Blankenese

Zu den wichtigsten Nahrungsmitteln gehörte die Kartoffel. Wer einen Garten hatte, grub den Rasen um und pflanzte, egal ob Hinter- oder Vorgarten, Kartoffeln.

Neben der Stärke als wichtigstem kalorienhaltigen Inhaltsstoff war es auch ihr biologisch wertvolles Protein und ihr Gehalt an Vitamin C (17 mg/100 g), das in diesen Notzeiten half, den Mangel an anderen hochwertigen Nahrungsmitteln etwas zu kompensieren.

Fett war ein nur sehr sparsam zugeteiltes Nahrungsmittel und man versuchte, diesem Mangel auf die verschiedensten Arten abzuwehren. Als wichtigste Quelle seien hier die „Beziehungen“ (auch Vitamin B genannt) zu erwähnen. Wer jemanden aus der Fischverarbeitung kannte, bekam manchmal Fischöl. Aus einer Fabrik, die Eier zu Eipulver verarbeitete, wurde an glückliche Freunde und Verwandte das in der Produktion anfallende Eieröl abgegeben. Verbindungen zu Betrieben, in denen Leinöl zu technischen Zwecken verarbeitet wurde, ermöglichten, dieses Fett zu bekommen - wobei hier nicht nur der unangenehme Geruch und Geschmack nach Leinöl sondern auch teilweise gesundheitliche Störungen die Freude an diesem Produkt minderten.

An fettreichen Samen waren die Bucheckern ein sehr begehrtes Sammelgut. Hier wurde nicht nur das Fett durch Herauspressen gewonnen, sondern die Samen wurden auch zerkleinert zu „Nußkuchen“ verbacken, die teilweise durch ihren hohen Gehalt an Oxalsäure ebenfalls gesundheitsschädigend waren.

Ein wichtiges Nahrungsmittel waren im Herbst selbstgesammelte Pilze. Von den aus den Ostgebieten stammenden Flüchtlingen lernten wir, daß man auch die hier verschmähten Milchlingen nach besonderer Zubereitung essen konnte.

Verhängnisvoll war für viele das reiche Angebot an Kremplingen. Erst viele Jahre später wurde bekannt, daß dieser Pilz giftig ist und durch allmähliche Veränderung des Blutes manchmal lange Zeit später zum Tode geführt hat.

Wer die Möglichkeit hatte, legal oder illegal Zuckerrüben zu bekommen, kochte daraus im Waschkessel, der mit Sprock (kleine Äste und Zweige) geheizt wurde, Sirup. Nach mehr oder minder gründlicher Reinigung wurde er dann wieder zum Wäschewaschen benutzt.

Die Nahrungsmittel, die man durch die Lebensmittelkarten kaufen konnte, reichten nicht aus, um den Hunger zu stillen und mußten durch langes Schlangestehen erkauft werden. Wenn es möglich war, wechselte man sich beim Warten ab und auch kleine Kinder mußten hier für die Familie stundenlang den Platz halten. Und niemand kann sich wohl heute vorstellen, wie schlimm es war, wenn man nach langer Zeit endlich dran war, und soeben der Vordermann den letzten Kohlkopf bekommen hatte. So mancher Kaufmann nutzte seine Machtstellung gegenüber den Mitmenschen aus. Wer keine Gegengaben zum Tauschen hatte, bekam oft nicht einmal das Wenige, das ihm zustand, während bei anderen heimlich unter dem Tisch gehandelt wurde.

Eine Möglichkeit, an Dinge heranzukommen, die normal nicht zu haben waren, war der Schwarze Markt. Manche hatten es hier zu großen Erfolgen gebracht - die Schüchternen blieben auf der Strecke.

Auch durch Blutspenden konnten man sich, einige Lebensmittel zusätzlich beschaffen. So erzählte eine Krankenschwester, daß der Gegenwert für 100 ml Blut 10 Eier oder ¼ Pfd. Butter betrug.

Glücklich diejenigen, die von Freunden oder Verwandten in den USA CARE-Pakete bekamen. Und hierher gehört die Geschichte jener alten Dame, die in ihrem CARE-Paket ein Päckchen Kaffee fand. Wie sie es gewohnt war, gab sie das Pulver in einen Filter und goß das kochende Wasser darüber - wie groß war ihr Erstaunen, daß alles Pulver plötzlich ver-

schwunden war und nicht, wie früher, der Kaffeesatz im Filter blieb! Es war ihr erster Nescafé!

Die Zubereitung der Mahlzeiten fand nicht nur in der Küche statt, sondern in fast jedem Wohnzimmer stand ein „Kanonenofen“ (kleiner eiserner Ofen zum Selberheizen mit allem, was an Brennbarem zur Verfügung stand). Auf der Ofenplatte stand ständig ein Topf mit Wasser oder dem zu bereitlebendem Essen wie Graupensuppe, Grütze oder Kartoffeln. In der Küche war das Kochen durch häufiges Abschalten von elektrischem Strom oder Gas problematisch. Manchmal war die Stromzuteilung in der Nacht zwischen 2 und 4 Uhr, was die Hausfrau zu unerfreulichen Schlafunterbrechungen zwang. Zu wohl jeder Küche gehörte eine „Kochkiste“: eine einfache Holzkiste, groß genug um alle Seiten mit Holzwohle oder geknülltem Zeitungspapier zu versehen, in die dann der Topf mit z.B. der angekochten Grütze gestellt wurde. Oben drauf kam wieder eine Isolierschicht und ein Deckel. Manche stellten den Topf auch ins Bett.

Wenn man sich den ganzen Ablauf vom Beschaffen der Nahrung bis zur Endverwertung anschaut, muß man sagen, daß es eine Zeit des geradezu idealen Recyclings war. Nehmen wir als Beispiel die Kartoffel: Sie wurde im Garten angepflanzt und geerntet - ihre Verwendung war vielfältig und hundertprozentig. Sogar die anfallende Kartoffelschale wurde als Nahrungsmittel gebraucht. Bei Pellkartoffeln bekamen die Kaninchen die Schalen. Und das Endprodukt kam dann zurück in den Garten und düngte wiederum Kartoffeln und Gemüse!

Das Brennmaterial war besonders in dem harten Winter 1946/47 ein Problem. Die noch aus Kriegszeiten stammenden Koks oder Briketts waren inzwischen verbraucht. Geheizt wurde fast nur noch der Kanonenofen im Wohnzimmer. Manche Leute konnten sich Torf, als Grus oder gepreßt, beschaffen. Aber je lockerer das Material war, desto weniger heizte es. Außerdem war der Torf häufig noch zu feucht - da man aber nicht bis zur endgültigen Trocknung warten konnte, nahm man den Qualm im Zimmer geduldig in Kauf.

Eine weitere Möglichkeit war das Heizen mit Holz - nur wurde dieses zunehmend seltener. Es wurde überall gewildert: in Parks, Knicks und Wegrändern usw. Wir hatten das Glück, einen ganzen Lastwagen voller „Stubben“ (die gerodeten Wurzeln der Bäume) zu bekommen. Nachmittags wurden sie vor unserem Haus auf der Straße abgeladen. Bis weit in die Dunkelheit hinein arbeiteten mein Vater, meine Schwester (12 Jahre alt) und ich (14 Jahre alt), um die in meiner Erinnerung riesigen Wurzelteile in den Keller zu schaffen. Sonst wäre am nächsten Morgen wohl nichts mehr dagewesen. Und dann haben wir sie nach und nach mit Beil, Axt und Säge in heizbare Stücke zerlegt.

Im Spätwinter wurde der Klövensteen ausgelichtet und man konnte sich dort einen Baum „kaufen“. Ganze Familien zogen mit Blockwagen zu den ihnen zugewiesenen Plätzen und warteten darauf, daß die Männer mit den Motorsägen zu „ihrem“ Baum kommen würden um ihn zu fällen und in große Stücke zu zerlegen. Die stärksten Äste wurden ebenfalls abgetrennt und dann überließ man ihn den Familien. Alle, von der Großmutter bis zum Enkelkind, machten sich emsig an die weitere Zerkleinerung und an das Aufladen auf den Blockwagen. Sobald dieser voll war, zogen ein oder zwei der Familie ihn nach Hause (zum Teil mehrere Kilometer weit), luden ab und führen wieder zurück, um das inzwischen von den anderen bearbeitete Holz wieder aufzuladen. Wer das Glück hatte, gerade über einige Zigaretten zu verfügen, konnte vielleicht die Männer mit der Motorsäge bewegen, mit ihren Maschinen noch ein bißchen beim Zerkleinern zu helfen.

Eine weitere Möglichkeit der Brennmaterial-Beschaffung war das „Kohlenklauen“. Einige sprangen auf die Kohlenwaggons, wenn diese an bestimmten Strecken langsam fahren mußten, und warfen so schnell wie möglich so viel wie möglich von den Kohlenbrocken herunter, die dann von den Familienmitgliedern aufgesammelt wurden.

Man hat damals düster prophezeit, daß diese Jugend niemals ein Gefühl für Recht und Eigentum bekommen würde und später zum Problemfall der Gesellschaft werden würde. Aber ich denke, daß diese Generation die moralischen Gefahren später gut verarbeitet hat.

Die Wohnverhältnisse waren für die meisten sehr beengt und schwierig. Jeder Wohnraum wurde vom Wohnungsamt bewirtschaftet, und jeder Raum, der für die Familie „zuviel“ war, wurde mit Ausgebombten oder Flüchtlingen belegt. Es kam zu Freundschaften und zu Problemen. In unserem Haus wohnte auf dem Dachboden ein „älterer Herr“ (ich war 14 Jahre und fand ihn furchtbar alt). Er hatte oft Damenbesuch, was zu Schwierigkeiten mit meiner Mutter führte. Ich höre noch, wie sie ihm empört sagte: „Denken Sie denn nie daran, daß ich kleine Töchter habe?“. Und ich habe mir lange Zeit den Kopf zerbrochen, was meine Schwester und ich mit seinen Besuchern zu tun haben könnten.

Schlimm wurde es im Winter. Wir bewohnten ein kleines Einzelhaus, dessen Zentralheizung natürlich nicht mehr funktionierte. Aus allen Heizkörpern war das Wasser herausgelassen und diese wieder mit einer glycerinähnlichen Flüssigkeit gefüllt worden, um das Rosten zu verhindern. Ebenso waren alle Wasser- und Abwasserleitungen abgestellt. Nur ein einziger Wasserhahn im Keller funktionierte. Das bedeutete: jeder Tropfen Wasser mußte aus dem Keller geholt werden. Zum Kochen, zum Abwaschen, zum Waschen und für die Toilette. Und wehe dem, der vergessen hatte, den Eimer auf dem Klo nach Benutzung wieder zu füllen!

Übrigens, das Klopapier! Zu Kaufen gab es nichts mehr und als die restlichen alten Zeitungen aus dem Keller aufgebraucht waren, entstand auch hier ein Problem. Wenn es überhaupt Tageszeitungen gab, dann hatten sie nur wenig Umfang und reichten bei weitem nicht für die vielen Personen eines jeden Haushaltes. Man sammelte alles an Papier zusammen, was irgendwie für diesen speziellen Fall zu gebrauchen war. Ich erinnere mich an einen Stapel von halbierten Einladungen zu einem christlichen Vortrag im Rauhen Hause aus der Kriegszeit, den irgend jemand organisiert hatte.

Einmal in der Woche wurde sich abwechselnd „gründlich“ mit warmem Wasser in der geheizten Wohnstube gewaschen. An eine Haarwäsche während dieses Winters kann ich mich nicht erinnern - wie hätte man unsere langen Haare trocken bekommen? An den restlichen Tagen der Woche umgingen wenigstens wir Kinder das Waschen mit eiskaltem Wasser mit großer Umsicht.

Das Badezimmer war außer Funktion. Zum Schlafen zogen wir uns um: Die Tageskleidung wurde mit mehreren Schichten warmer Nachtkleidung unter dem Trainingsanzug vertauscht. Das ungeheizte Schlafzimmer hatte wahrscheinlich Außentemperaturen; d. h. bis zu - 20° C. Durch die beim Schlafen abgegebene Feuchtigkeit hatte sich rundherum an den Wänden eine dicke Reifschicht gebildet. Wenn wir abends mit unserer Kerze hineingingen, funkelte das Licht märchenhaft von allen Wänden zurück.

Durch Ziegelsteine, die auf dem Wohnzimmerofen aufgeheizt worden waren, hatten wir vor dem Schlafengehen die Betten etwas vorgewärmt, so daß die Überwindung, in die klammen, kalten Laken zu kriechen, nicht ganz so schlimm war.

Morgens war die Bettdecke steif gefroren. Nur dort, wo man hingeatmet hatte, war kein Eis.

Der Tagesablauf wurde durch die vielfältigen Schwierigkeiten bestimmt. Besonders schwierig war es nach der Schneeschmelze, als die Straßen unter Wasser standen. Wir hatten nur ein Paar Gummistiefel, die mein Vater aus der Kriegsgefangenschaft mitgebracht hatte. Bei meinen Schuhen hatte sich die Sohle vom Oberleder gelöst und wurde mir einem Bindfaden festgehalten - für einen Gang durch den Schneematsch natürlich vollkommen ungeeignet. Meine Schwester hatte nur ihre Sommerschuhe, weil sie aus den Stiefeln herausgewachsen war. Es wurde also nach Dringlichkeitsstufen abgestimmt, wann wer das Haus verlassen konnte. Sitzungstage bei meinem Vater (er war Richter) bedeutete für uns kategorisch, zu Hause zu bleiben. Aber das war kein Vergnügen, denn der Ofen wurde erst am Mittag geheizt, wenn der größte Teil der Bewohner (außer uns auch noch die ausgebombte Großmutter mit 2 Tanten) wieder zu Hause war bzw. so durchgefroren, daß man es einfach nicht mehr aushielt.

Übrigens, das Mitbringen von Brennmaterial war obligatorisch. Egal, ob man die Großmutter besuchte, zum Unterricht in die zur Verfügung gestellten Räume in Privathäusern ging, ob Klavierstunde, Tanzstunde oder private Veranstaltungen - immer kam man mit einem Brikett

oder einem Holzschicht unterm Arm. Zum Friseur brauchte man daneben auch noch ein eigenes Handtuch.

Wie löste man das Problem der Kleidung?

Nach 6 Kriegsjahren gab es hier große Schwierigkeiten. In den Läden war praktisch nichts mehr zu bekommen; auch nicht mit den wenigen Kleidermarken, die man auf Bitten und oft mit mehr oder weniger Bestechung bekommen hatte. Die letzten Reserven aus den Kleiderschränken waren erschöpft, die Kinder aus ihren Kleidern herausgewachsen, der letzte Mantel von der Großmutter zu einem Rock oder einer Jacke verarbeitet und schon aufgetragen, weil man das, was man hatte, ja außer in der Nacht mangels weiterer Auswahl täglich tragen mußte.

Der Erfindungsreichtum der Mütter war wirklich bewundernswert. Wieviele kleine Mädchen trugen rote Röckchen oder Kleider? Genäht aus den jetzt nutzlos gewordenen Fahnen. Und wer noch über bunt karierte Bettwäsche verfügte, war glücklich über den Stoff für ein Dirndlkleid.

Die Militärmäntel der aus der Kriegsgefangenschaft heimgekehrten Männer wurden in Größe und Form für andere, bedürftige Familienmitglieder (meistens für die Kinder) passend gemacht. Woldecken, die man sich aus ehemaligen Heeresbeständen organisieren konnte, verwandelten sich in Mäntel, Jacken, Röcke usw.

Was sich der Absender eines schwedischen CARE-Pakets gedacht hatte, als er einen Frack mit hineintat, bleibt rätselhaft - aber eine geschickte Mutter zauberte daraus ein Examenskleid für die Tochter.

Unauslöschlich bleibt in meiner Erinnerung der schönste Pullover, den ich je gesehen habe. Er war aus unzähligen Wollresten der verschiedensten Farben und Fadenbeschaffenheit in Querreihen gestrickt, wobei der fröhliche Aspekt noch betont wurde durch einzelne Maschen, die in unregelmäßigen Abständen über mehrere Reihen hochgezogen worden waren. Aus den Zäunen von Schafweiden wurde die hängengebliebenen Wolle der Tiere gesammelt, zum Spinnen gebracht oder selber auf primitivste Weise gesponnen und dann zu Pullovern, Handschuhen und Socken verstrickt. Damit sie nicht so kratzten, legte man die fertigen Stücke in Buttermilch.

Und dann gab es die Zuckersäcke, die man irgendwoher bekommen hatte. Die Fäden waren kurz und ähnelten dem weißen Kunststoff-Bindegarn, das man heute verwendet. Die daraus gestrickten Pullover, Kniestrümpfe und Söckchen kratzten schrecklich - wurden aber mit Stolz getragen.

Sehr wichtig waren die vielerorts eingerichteten Nähstuben, die 2 bis 3 mal in der Woche geöffnet waren und denjenigen, die zu Hause keine Möglichkeit zum Nähen hatten, Nähmaschinen zur Verfügung stellten.

Die Freizeitgestaltung

Für den Winter 46/47 war hier das Wichtigste das Kino. 2-3 Mal pro Woche war die Regel, wobei es für Kinder unter 18 Jahren ein Sport war, sich hineinzumogeln.

Sicher waren es auch die Filme, die uns für kurze Zeit in eine bessere Welt versetzten, aber vor allen Dingen war es im Kino warm. 3 Vorstellungen pro Tag bei ausverkauftem Haus - da machte sich die Körperwärme der vielen Menschen wohltuend bemerkbar. Die Preise waren niedrig: 1 oder 2 RM für jeden Platz. Und da man ohnehin kaum noch Gelegenheit hatte, das Geld auszugeben, war man großzügig.

Bemerkenswert waren die Theateraufführungen. Ich erinnere mich an die „Iphigenie“ mit Maria Wimmer, in irgendeiner trostlosen Halle in Altona. Es war kalt und wir saßen auf teilweise ungehobelten Holzbrettern mit Mantel, Mütze und Handschuhen und eiskalten Füßen. Aber man spürte all das nicht, so groß war die Faszination der Darbietung. Die Menschen waren wirklich ausgehungert nach Kultur.

Manche fanden sich zu privaten Lesezirkeln zusammen und lasen Stücke mit verteilten Rollen. Zuerst nur die Klassiker, die man im eigenen Bücherschrank hatte. Später erweiterte sich dann das Repertoire. Besonders beliebt war „Draußen vor der Tür“ von Wolfgang Borchert.

Im Sommer wurde in der Elbe gebadet, was sich aber sehr bald als gefährlich erwies. Die Verschmutzung der Elbe war durch die zerstörten Kläranlagen extrem hoch und nach Bekanntwerden von Infektionen mit der Weilschen Krankheit, die bei einigen zum Tode führte, wurde das Baden in der Elbe verboten.

Im Herbst wurden Eicheln und Kastanien gesammelt. Nach einer stürmischen Nacht lief man schon vor dem Frühstück zu „seiner“ Kastanie, um den anderen zuvor zu kommen. Abnehmer war vor allem Hagenbeck, zu dem wir unsere Ernte mit dem Blockwagen brachten und uns einige Pfennige dadurch verdienten. Aber eigentlich war es mehr Sport und Ehrgeiz, wer am meisten gesammelt hatte.

Ein wichtiges Ereignis war dann die Tanzstunde. Im Herbst 1946 eröffnete die Tanzschule Wendt Tanzkurse auf dem Süllberg und Jugendliche von Wedel bis Bahrenfeld trafen sich nun einmal in der Woche, um gutes Benehmen und Tanzen zu lernen. Der Unterricht fand in einem der großen Festsäle statt. Für die Tanzmusik sorgte ein sehr krank aussehender älterer Klavierspieler. Auch hier stand der übliche Kanonenofen, der aber trotz des von uns mitgebrachten Heizmaterials bei den immer mehr sinkenden Außentemperaturen wenig erfolgreich gegen die Kälte ankämpfte. Daher wurden zuerst immer schnelle Tänze geübt, um erst einmal warm zu werden.

Dann kam der Abtanzball mit dem großen Problem: „Was ziehe ich an?“. Der Kleiderschrank aller weiblichen Verwandten wurde geprüft und die in Frage kommenden Kleider gegebenenfalls provisorisch enger oder kürzer gemacht. Den größten Erfolg hatte eines der Mädchen, die in Mutters hellblauem Wiener Modellkleid erschien - mit einem Brikett unterm Arm.

Die Tauschgeschäfte

Da in den Geschäften nichts zu kaufen war, florierte der Tauschhandel. Es gab bestimmte Läden, in denen sich die unterschiedlichsten Produkte dicht aufeinandergepackt stapelten. Das waren damals übrigens die einzigen Schaufenster, in denen wirklich noch etwas zu sehen war. Hier gab es Schuhe, Kochtöpfe, Gardinen und Vorhänge, elektrische Kochplatten, Geschirr, Kleinmöbel, Bettzeug - praktisch die ganze Bandbreite des täglichen Lebensbedarf. Es wurde ganz gezielt getauscht, wobei der Wert sich nicht am Verkaufswert sondern am gerade aktuellen Gebrauchswert orientierte.

„Tausche 4 Kochtöpfe gegen 1 Paar Kinderschuhe Größe 34“, „Tausche Wohnzimmgardinen gegen 2 Wolldecken“, „Tausche ein Kinderbett gegen einen Kindermantel für einen 5jährigen Jungen“ usw. Nichts wurde weggeworfen, alles konnte noch irgendwie gebraucht werden, und sei es auch nur als Tauschartikel.

Was ist aus all diesen Erfahrungen aus den Kriegs- und Nachkriegsjahren geblieben.

Zuerst monatelang eine panische Angst bei jedem Flugzeuggeräusch. Es hat lange gedauert, bis man die Kriegserfahrungen überwunden hatte.

Und dann eine große Abneigung, etwas wegzuerwerfen und eine große Freude am Improvisieren - erworbene Eigenschaften, die in der jetzigen Wegwerfgesellschaft bei Kindern und Enkelkindern häufig nur auf Unverständnis stoßen.

Und vielleicht ist auch bei denen, die diese Zeit bewußt erlebt haben, noch eine gewisse Dankbarkeit für den heutigen Luxus und eine größere Freude als bei den Jüngeren über die Dinge, die unser heutiges Leben verschönern.

Meine Kindheit in Wedel von Katharina Naber

Katharina Naber, geboren 1935 in Kuprianowka in der Ukraine lebt in Wedel

Es war ein sonniger Augusttag im Jahr 1944, als wir vom Zug aus den Wedeler Boden betraten. Unser Weg führte uns am Rathaus vorbei zu den grünen Wohnbaracken im Lager Rosengarten. Dort wurden wir, die deutschen Umsiedler, familienweise jeweils in einem Zimmer untergebracht. Für 8 Familien gab es nur einen Waschraum mit drei Waschbecken und vier WC-Kabinen. In einer Baracke befand sich eine Gemeinschaftsküche, doch mit der Zeit kochten wir uns die Suppe selbst auf dem eisernen Kanonenofen. Feuerung gab es natürlich keine. Meine Mutter sammelte mit vielen anderen Menschen die ausgebrannten Koksreste, die zwischen die Bahngleise geschüttet und festgefroren waren. Ich erinnere mich an eine köstliche Suppe mit Sauerampferblättern und drei Champignons aus dem Aul. Unser Weihnachten 1944 in Wedel war sehr bescheiden. Den kleinen Tannenbaum schmückten wir mit etwas Watte. Geschenke gab es nicht und natürlich keine Süßigkeiten. Aber unsere Familie war zusammen. Wir, das sind meine Eltern, meine Großmutter und Geschwister. Fast jede Nacht heulten die Sirenen wegen der Luftangriffe. Dann hieß es schnell in den unter den riesigen Eichen gelegenen Bunker. Die Angst zeichnete die Menschen. Wir zitterten, weinten und beteten. Wir schliefen fast immer in Vollkleidung. Die Welt atmete auf, als am 8. Mai 1945 der Krieg vorbei war. Und wieder einmal schien die Sonne, als die Alliierten mit ihren Panzern von Hamburg herkommend über die Rissener Chaussee donnerten. Wir Kinder, mein kleinen Bruder an der Hand haltend, standen in der Nähe der TSV-Halle und wunderten uns über das Gesehene. Überwältigt vom Kriegsende und den damit verbundenen Verwirrungen, stürzten sich viele Menschen ins Bodenlose. Im Lettenlager am Beksberg brachen die Leute Fässer mit hochgiftigem Methylalkohol auf und fielen darüber her. Dieser giftige Alkohol wurde in Eimern und Töpfen auch zu uns nach Rosengarten gebracht. Die Menschen tranken wie wild davon und fast jeder, der davon trank, mußte es mit seinem Leben bezahlen. Die Menschen starben wie die Fliegen, hieß es. Um unsere Baracke herum lagen all die toten Nachbarn. Es sind wohl mehrere hundert Menschen, die daran vergiftet sind. Es war schrecklich. Im Sommer 1945 wohnten wir schon am Galgenberg. Wir wohnten in kleinen Baracken, zwei kleine Zimmer mit einer Kochecke. Die Wohnfläche war insgesamt 24 m² für 8 Personen und für die Dauer von 12 Jahren. Diese kleinen Baracken wurden schon Ende des Krieges von der Kieler Firma Bauhilfe erstellt und nannten sich „behelfsmäßig“. Es gab nur einen Eisenofen, als Beleuchtung je Zimmer eine Glühbirne, das Wasser mußte von weit gelegenen Pumpen in Eimern herangeschleppt werden. Es gab nur zwei Pumpen für ca. 24 Familien. Für eine 8köpfige Familie war das Wäschewaschen Schwerstarbeit, ganz besonders, wenn im Winter die Pumpen zugefroren waren. 1947 war der schrecklichste Winter. Es gab nichts mehr zu brennen, die Wände glitzerten vor Frost. Wir Kinder kuschelten uns im Bett zusammen und zitterten vor Kälte. Von mir weiß ich, daß ich weinte. Meine Eltern waren verzweifelt. Nun, die Not hat ihre eigenen Gesetze. Viele mutige Barackenbewohner der Elbhöhe und vom Galgenberg machten sich an die dicken, mehrere Meter hohen Bäume, die am Elbhang entlang standen. Die Bäume wurden in Windeseile geschlagen, zersägt und zerhackt. Die Menschen schleppten das Holz auf Karren, Fahrrädern und in Säcken nach Hause. Solche Holzfällaktionen machten auch vor dem Hertha-Ladiges-Park nicht halt, innerhalb von zwei Wochen waren nur noch Stumpen und weite Sicht. In dieser Zeit ging es nur ums Überleben. Etwas Wärme und etwas zu essen war ein einziger Gedanke. Gebadet wurde am Wochenende, und zwar in einer Zinkwanne. Dabei hatte es eine bestimmte Reihenfolge gegeben, nämlich meine kleineren Geschwister kamen als erste und der Reihe nacheinander in die Wanne. Als Älteste kam ich zuletzt, aber dafür bekam ich frisches Nachspülwasser. Unsere Toilettenhäuschen standen weit im Garten. Zu essen gab es immer nur Steckrüben, Steckrüben als Brei und Steckrüben als Suppe jeden Tag. Alle Lebensmittel waren auf Lebensmittelkarten zugeteilt. Für uns 8 Personen gab es pro Tag nur ein Maisbrot. Es wurde sofort noch heiß geteilt und aufgegessen. Wir hatten natürlich noch Hunger. Jeder versuchte, noch etwas Eßbares zu erstehen. Stundenlanges Schlangestehen im Wechsel mit Familienmitgliedern war üblich. Eine Brühe mit drei bis vier Fettaugen war schon großes Glück. Gelegentlich gab es Blutwurst vierfach. D. h. für 100 g Fleisch-Lebensmittelmarken gab es 400 g Blutwurst aus Abfall. Es schmeckte wie ein gesalzener Brei. Heißgetränk war eine heiße, rotgefärbte

Flüssigkeit mit Süßstoff. Schmeckte zwar nach Chemie, doch sehr begehrt. Einmal im Jahr zu Ostern gab es pro Person ein Ei. Beim Anblick von 8 Eiern bei uns auf dem Tisch glaubte ich, ein Wunder sei geschehen. Nach der Kornerte sammelten wir mit meiner Mutter Kornähren. Die Körner wurden über Nacht eingeweicht und tags darauf durch einen Fleischwolf durchgedreht. Der Getreidebrei wurde dann löffelweise in die Pfanne gelegt und in Wasser gebraten. Für uns war es eine großartige Tagesmahlzeit. Im Herbst nach der Ernte stoppelten wir Kartoffeln und waren glücklich über einen vollen Eimer. Als dann wieder die Lühe-Fähre verkehrte, versuchten die Menschen drüben im alten Land, Obst oder Kartoffeln durch Tauschen zu bekommen. Es wurde alles Mögliche vertauscht. Wertsachen, Bohnenkaffee usw. Beliebt war die kleine gelbe Seife, die es auf Bezugschein gab. Die Obstbauern kannten schon ihre Leute. Doch als ich eines Tages mit meiner Großmutter russisch sprach, gab es für mich keine Kirschen mehr. Die Ausländerfeindlichkeit war sehr viel stärker und gnadenloser als es heute ist. Nicht nur Kinder konnten grausam sein, obwohl wir Deutsche sind, wurden wir als Russen gemieden und verachtet und auf dem Schulwege verprügelt. Ganz allmählich wurde die Zeit etwas leichter. In der Schule gab es schon einmal Kaltverpflegungen nach Marshallplan, zunächst einmal in der Woche einen Marsriegel oder 50 g Salzerdnüsse, später dann die Schulspeisung. Weihnachten war für uns Kinder aber dennoch eine glückliche Zeit. Meine Mutter backte aus Maismehl, Ersatzkaffee und Süßstoff einen Kuchen. So etwas war für uns eine Köstlichkeit. In späteren Jahren gab es für uns fünf Kinder je einen bunten Teller mit zwei Äpfeln, drei Keksen und mit selbstgestrickten Handschuhen aus Sackwolle. Heiligabend gab es schon Graupenbrei mit Backobst und auch schon einmal eine Schinkenwurst. Wenn am Abend draußen die Glöckchen klingelten, war der Weihnachtsmann nicht weit. Es kam ein rauher Gesell' in Begleitung eines Christkinds. Wir waren aufgeregt und versuchten ein Gedicht aufzusagen oder zu singen, soweit die Stimme nicht versagte, und unser mit Buntpapier geschmückter Tannenbaum war immer der schönste, den es je gab.

Nöte der Nachkriegszeit

von Helga Hoffmann

Helga Hoffmann, geboren 1931 lebt in Wedel

Die Kleidung wurde aus Woldecken, Uniformen, Fahnenstoff und Bettlaken genäht. Ein schwarzes Dreieckstuch (Armbinde) wurde verziert als Kopftuch getragen. Die Schuhe hatten Holzsohlen, die am Ballen geteilt und mit einem Lederstreifen am Gelenk verbunden waren.

Zum feiern traf man sich zu Hause. Jeder brachte etwas mit: z.B. Eingelegte Schollen, selbstgemachten Schnaps, Wein oder Likör. In der Gastwirtschaft gab es Heißgetränk und Molkebier.

Kosmetica benutzten wir nicht. Dafür hatte man kein Geld, und es war auch noch nicht in Mode. Bis dahin hieß es ja immer: Ein deutsches Mädelschminkt sich nicht. 1948 rügte Herr Wendt vor allen Teilnehmern seines Tanzkurses eine Schülerin, weil sie es gewagt hatte, mit rotgemalten Lippen zu erscheinen.

Einen Laden für Tauschgeschäfte scheint es in Wedel nicht gegeben zu haben. Textilhaus Lüchau bekam von den Fischern Frischfisch und tauschte dafür beim Hosenhersteller für sie echte Fischerhosen ein. Auch andere Großhändler bekamen Fisch. Ich habe meinen Puppenwagen gegen schwarzen Samt für mein Kofirmationskleid eingetauscht. Den Stoff hatte ein Soldat aus der Tschechei mitgebracht.

Zigaretten oder Zigarettenmarken waren das Kapital aller Nichtraucher.

Beispiel: Für 1 Schachtel zu 12 Zigaretten bekam man 3 Liter Zuckerkonzentrat, das eigentlich zum Bierbrauen gedacht war. Raucher bezahlten für 6 deutsch bzw. 5 amerikanische Zigaretten 30 Reichsmark, den Monatslohn eines Tischlerlehrlings. Der Stundenlohn eines Arbeiters betrug 89 Pfennig.

Ca. 10 Reichsmark bekam man Weihnachten für eine selbstgegossene Kerze. Die Kerzen wurden aus Paraffin (von der Wedeler Ölfabrik) in Glasröhren gegossen, als Dochten dienten Feudelfäden. Sie qualmten beim Abbrennen sehr stark. Viel Geld bekam man für reinen Alkohol aus dem Labor. Alkohol, mit eigenen Gartenfrüchten aufgesetzt, ergab wieder Verkaufsobjekte. Für eine gut gefälschte Brotmarke, die auch beim Kaufmann eingelöst wurde, bezahlte man 35 Reichsmark.

Das Hamstern war verboten, die Passagiere der Lühefähre wurden kontrolliert. Mein Schwiegervater verbrachte die Nacht nach einem Tauschgeschäft in einer Scheune, versteckte frühmorgens die eingetauschten Kartoffeln an Bord der Fähre und kam unbelastet zur Abfahrtszeit. Nur einmal klappte es nicht. Der Kontrollbeamte sollte die Kartoffeln aber nicht kriegen, so hat mein Schwiegervater sie in die Elbe geschüttet.

In Wedel

von Carmen Steithof

Carmen Steithof, geborene Singer, ist 1922 auf Helgoland geboren. Sie wurde wie viele Helgoländer 1945 nach Wedel evakuiert. Hier fand sie bis 1949 Arbeit im Wohnungsamt der Stadt Wedel. Nach ihrer Heirat zog sie 1949 nach Bochum, wo sie ihre Lebenserinnerungen an ihre Zeit in Wedel auf Helgoländisch niederschrieb. Der Text wurde 1991 in der Zeitschrift „der Helgoländer“ veröffentlicht; für diese Publikation übersetzte sie den Text ins Hochdeutsche

Als im April 1945 alle Helgoländer die total zerstörte liebe Insel verlassen mußten, mußten sie in der Dunkelheit einen schwieriger gewordenen Weg zum Hafen über lauter Geröll gehen. Als die Eltern mit ihren Kindern auf das Schiff gingen, kam noch ein englischer Tief- flieger und schoß über sie hin.

Wer auf der Insel noch beruflich gebraucht wurde, blieb bis zum Mai. So meine Schwester Mischen bei der Sparkasse und ich beim Hafenbauamt, das für Strom und Trinkwasser sorgen sollte. In den dunklen Bunkern mußten wir übernachten. Als die Engländer (Soldaten) ankamen, mußten wir nun alle fort. Auf dem Schiff, das uns zum Festland brachte, war ich sehr traurig.

In Wedel, d. h. in Schulau, angekommen, mußten wir und sehr viele Leute alle zusammen auf dem großen Fußboden einer Schule übernachten. Schrecklich, alle so nah beieinander und ohne Bettzeug.

Jedoch schon am anderen Morgen bekamen wir alle eine Unterkunft. Mischen und ich in einem Dachzimmer bei einem Friseur. Helgoländer Mädchen konnten zum Besuch bei uns hinaufkommen. Ich sagte: „Hört, auf der Elbe tutet ein Dampfer.“ Da wurde ich ausgelacht. „Es gibt ja gar keine Dampfer mehr“. Meine Schwester wurde zur Sparkasse in Pinneberg geschickt.

In Wedel war ich nicht lange allein. Ich lernte Helgoländer kennen, deren Art ich früher gar nicht kannte. Dazu verholten hat mir ein Freund, Dr. James Packroß. Der Spaßmacher Jasper Pee wohnte in einer Baracke. Jeder Helgoländer konnte ihn dort besuchen. Er sagte: „Wir sitzen alle auf Munitionskisten, aber es sind jetzt doch meine Unterhosen darin, wie schön.“ Er schaukelte und sang, obwohl es kein Bier oder keinen Wein gab. Grete und Otto Krüss wohnten wunderschön nahe der Elbe! Ein jeder sollte einmal bei Käthe Klings vorbeischauen, wunderbar mitten im Wasser ein Pfahlbau.

Von Dr. James Packroß habe ich viel gelernt - Kunst und Musik. James Bock hatte sofort auch hier in Wedel eine Zahnarztpraxis. Noch viel mehr Helgoländer waren hier, solche, junge Frauen, die schon vor dem Krieg hierhin geheiratet hatten. In ihren Zimmern hingen die schönsten Bilder.

Helgoländer Treffen war oft in Rellingen. Dort sangen die Karkfinken (d. h. Spatzenchor). Jetzt traf ich Nummel Krüss mit seiner Frau. Er fragte mich: „Wovon lebst Du?“ Ich sagte:

„Von meinem Sparkassenbuch!“ Er meinte: „Also weiter denken magst Du nicht? Ich könnte Dir aber zu einem Arbeitsplatz verhelfen. Bürgermeister Jessen, verheiratet mit Schenskys Tochter, ist hier der Oberste. Ich kenne ihn gut und spreche mal mit ihm. Das kam gut! Sofort konnte ich im Rathaus Wedel beginnen. Ich saß mit Jessens Sekretärin vor seinem Zimmer. Wir beide verstanden einander sofort sehr gut. Jessen war gut zu mir, vielleicht nur, weil ich auch ein Helgoländer Mädchen war. Nun, was ich schreiben sollte, das konnte ich auch.

Nur, es dauerte gar nicht lange, da wurde er pensioniert und bekam einen Nachfolger, den ich sofort nicht leiden mochte. Der nahm mich sofort mit auf eine Ratssitzung. Ich sollte protokollieren und Ergebnisse aufschreiben. So etwas hatte ich noch nie erlebt - auch keine Tagesordnung gesehen. Ich wußte nicht, was sie in Wedel für Sorgen hatten, habe nichts begriffen. Ich schrieb nur alles auf, was die Leute dort alles redeten. Als ich am anderen Tag dem Bürgermeister zeigte, was ich jetzt getippt hatte, sagte er: „lauter Dreck, worauf es ankäme, wäre nicht deutlich“. Er ärgerte sich, daß ich die persönlichen Unsinnigkeiten aufgeschrieben hatte.

Die liebe Sekretärin, die bald fort wollte, weil sie schwanger war, sagte zu mir, ich sollte mich über diesen Affen nicht ärgern. Um so etwas nicht weinen, sondern singen. Sie nahm mich in den Arm und sang und sprang mit mir. Da kam gerade der neue Chef hinein und sagte zur mir: „Das hier ist nichts für Dich, höher geht nicht, besser ist, Du kommst in den Keller hinunter, da ist das Wohnungsamt!“

Nun war ich traurig. Ich traf Nummel Krüss wieder und sagte: „Ich will nicht im Rathaus bleiben, sie sind nicht mehr gut zu mir.“ Nummel Krüss sagte: „Du darfst doch kein schmutziges Wasser wegwerfen, wenn Du noch kein sauberes wieder hast.“ Das Helgoländische konnte ich sofort begreifen. Darum bin ich geblieben und am anderen Tag hinunter in den Keller.

Der Chef dort war ein Mann, der bei Hitler im KZ sitzen mußte. Darum hatte er jetzt eine sehr gute Stellung bekommen. Weil er ein guter Mensch war, verstanden wir einander sofort sehr gut. Er sagte mir, was jetzt geschrieben werden mußte, nur wie, das überließ er mir. Große Freiheit - ich wurde wieder froh.

Wenn wir mal ein bißchen Zeit hatten, hat der Oberste dort, Oppermann hieß er, sich gern mit mir unterhalten. Seine Frau mit den zwei großen Kindern kam täglich mal kurz vorbei. Nach einiger Zeit brachte sie mir etwas zum Essen mit. Das kam so: Wenn Frühstückszeit im Büro war und es knisterte, wenn er seine Butterbrote auspackte, konnte ich mich nicht bezähmen, ich schaute zu ihm hin, weil ich ja auch hungrig war. Dann gab er jeden Tag etwas von seinem Brot für mich ab.

Nun war eine neue Arbeitszeit eingeführt worden. Mittagspause 1 Stunde, dafür dann eine Stunde länger bleiben. Oder durcharbeiten, dafür eine Stunde eher frei. Ich wollte mittags an die Luft. Oppermann blieb und ging dann eher nach Hause. Nun war ich ab 17.00 Uhr allein im Büro.

Eines Tages, als die Sonne so schön hineinschien, bin ich heimlich hinausgelaufen, um für nur einen Augenblick Luft zu schnappen. Da kam mir, von den Häusern entfernt, mit lauter Schafen Oppermann entgegen. Ich erschrak sehr. Oppermann sagte: „Alles meine lieben Schäflein, so gehöre ich eigentlich. Fräulein Singer, ich hab ja nun Feierabend, darum habe ich Ihnen nichts zu sagen und morgen früh hab ichs vergessen!“ Solch ein prachtvoller Kerl war er.

Einige Tage später sagte er zu mir: „Du sprichst nur von Eurer Insel. Willst Du denn gar nicht wissen, daß es hier auch schöne Plätze gibt? Du kannst ja mitkommen, wir wollen nach Wohnungen schauen. Den Menschen etwas wegnehmen, brauch ich doch nicht selbst tun. Ich will nur schauen, wo noch etwas zu machen ist. Dort hoch oben auf einem Berg ist eine Windmühle. Ich will wissen, was Du meinst, ob dort Leute wohnen könnten, wenn sie etwas umgebaut wird.“ Es war herrlich an der frischen Luft. Oppermann rannte wie ein Pferdchen - er wollte doch nicht spazieren gehen! - und ich hüpfte hinterher. Nebenbei zeigte er mir auch Aussichten von Hügeln auf die Elbe hinunter. Es war herrlich.

Henry Tönnies Mutter sagte einmal zu mir: „So kümmerlich könnten Sie mit so viel Personen in der Familie nicht weiterleben. Ich bin doch da und könnte Ihnen zu einer Wohnung verhelfen.“ Da fragte ich Oppermann zum ersten Mal um eine Wohnung für Helgoländer. Das ging gut. Sie bekamen sofort eine neue Baracke. Noch besser war, daß von da an Oppermann mit seinen Helfern mich fragte, wenn sie eine Wohnung zu vergeben hatten.

Wenn sie auf mich zukamen: „Wer soll das haben, diese Ostpreußen oder Helgoländer?“ Dann sagte ich: „Helgoländer!“ Mit der Zeit konnten sie sich doch denken, was ich sagen würde, und doch konnte ich Oppermann immer wieder erklären, welche Helgoländer es noch viel zu schlecht hatten.

Nun wohnte ich schon längere Zeit bei sehr feinen Leuten in Schulau. Es war ein Mann aus dem Rathaus, der mich mitgenommen hatte, damit seine Tochter eine Freundin hätte. Ich fühlte mich dort nicht wohl. Natürlich waren die Leute nicht böse. Auf die Dauer kamen sie mir aber zu fremd vor. So gut sie auch waren, ich fühlte mich eingesperrt.

Da nahm ich mir den großen Mut, Oppermann zu fragen, ob ich nicht selbst auch einmal ein schönes Zimmer bekommen könnte. Er sagte, daß wir doch nicht für uns selbst sorgen dürften, auf keinen Fall! Als ich ihm später erklärte, wo ich wohnte und welches ein schönes Zimmer das war, meinte er: „Das geht dann ja leicht, wir brauchen nur tauschen“. Da wußte einer seiner Helfer sofort, wie er es machen könnte. Ich sollte einmal hier in der Nähe, in der Mühlenstraße, vorbeischaun. Das war gut. Hauptsächlich war ich jetzt frei. Frau Michels,

der die Wohnung gehörte, hatte unten einen Kleiderladen. Sie hatte dort zu tun. Gegen sie konnte ich keine Gefühle haben. Sie war ein sehr feiner Mensch.

In meinem sehr kleinen Zimmer stand ein Tisch, ein Sofa, ein Bett und ein Ofen. Kein Schrank. Im Flur ein Schrank, den ich mitbenutzen durfte, aber nicht brauchte. In der Küche um die Ecke durfte ich kochen. Aber ich hatte nichts zum Kochen. Aber wie schön, daß ich von dort aus auf den Balkon gehen konnte. Als im Sommer so eine prachtvolle sternenklare Nacht war, beinahe wie auf Helgoland, habe ich mein Bettzeug dort in eine Waschwanne gestopft und habe die ganze Nacht draußen geschlafen, d. h. noch mehr den Himmel bewundert.

Einen kleinen Schreck bekam ich, als ich die Kühe muhen hörte und doch wieder Hoffnung, als aus der Ferne ein Dampfer tutete.

Ja, so wie wir es von zu Hause gewohnt waren, kam ich jetzt immer mehr darauf, die Natur zu beschauen und zu horchen. Ich liebte sehr den Baum, der mit Zweigen und Blättern mein Fenster berührte.

Hinter dem Haus lagen überall Wiesen und Weiden bis zur Elbe hin. (Nun ist dort viel mehr zugebaut worden.) Wie die Sonne morgens dort das Feuchte blinken ließ, wie die Blumen sich öffneten, sogar kleine Feldtulpen, die nicht gepflanzt waren!

Wie lange konnten wir so froh und frei herumlaufen, d. h., nur wenn Erni aus Pinneberg mit besuchte, den nannte sie Deichgraf! Nur ich mochte nicht über Zäune klettern, wenn Kühe und Pferde hinüberschauten. Ich lernte es jedoch noch von ihr, um bis zur schönen Elbe hinunterzulaufen. So weit zu schauen tat so gut, doch zu gleicher Zeit auch weh: „Oh wenn das Wasser der Elbe mich doch nur nach Helgoland hintreiben könnte!“

Bei Frau Michels in der Etage wohnten zwei nette alte Damen, in Hamburg ausgebombt waren. Eine Treppe höher eine gute Helgoländer Familie mit drei Kindern (später Bürgermeister, als wir nach Helgoland heimkehrten). Er konnte sehr schlaue Speisen besorgen und ich durfte dann mal mitessen.

Jetzt kam der Winter in Wedel. Ich hatte es schwer, mit einer geliehenen Karre meine Brikketts (nur auf Karte) abzuholen. Womit sollte ich denn Feuer anmachen? Frau Michels sagte: „Du kannst mit meinem Hausmädchen in den Wald gehen und Holz sammeln.“ Das war mir unheimlich, noch einmal wollte ich so etwas nicht tun, was ich ja nicht gut konnte. Da erzählte mir ein Helgoländer, in dem Geschäft gibt es Wäscheklammern. Die kaufte ich mir und benutzte sie alle zum Feuer anmachen. Da schimpfte mich die Frau, die über mir wohnte (gute Helgoländer Freunde), aus: „Der arme Mann, der Dich einmal bekommt!“ Sie wollte mich auch erziehen, meine Kleidung richtig anzuziehen, denn ich hatte nur einen Pullover, den ich mal von hinten und dann wieder andersherum anzog, da ich nicht immer gleichgekleidet aussehen wollte. Dann ging ich mit Freundin Käthi - sie wohnte in Hamburg - in Wedel zur Volkshochschule. Professor Kluthmann (Literatur!) kam immer aus Hamburg. Als Käthi bald nicht mehr mit wollte, lud er mich in sein herrliches Haus in Blankenese zur Richard-Dehmel-Gesellschaft ein. Immer ganz wunderbar. Jetzt sagte ich Frau Michels, ich möchte den Professor auch einmal einladen. Ihre Antwort war: „Das ist doch unmöglich, Du hat gar nichts anzubieten. Aber ich tue das Dir zuliebe jetzt selber, da ich doch oft seine Vorträge (früher) bewundert habe.“ So kochte sie für uns drei herrlich, denn sie kannte ja auch viele Leute und hatte gute Beziehungen. Meine Enttäuschung war ganz zum Schluß, daß wir alle nur gefressen und genossen hatten und gar kein Gespräch mit dem klügsten Menschen stattfand, von dem ich sonst immer so viel gelernt hatte.

Was ich und wir alle erlebt haben, habe ich bisher noch nicht gesagt: Es war das schlimme große Heimweh nach Helgoland!

Im Herzen war doch jedes Plätzchen für die liebe Insel aufgehoben, darum machten wir vor lauter Heimweh auch Gedichte, die im Helgoländer Mitteilungsblatt allen zukamen.

Z. B.

Wedel

Auf diesem schöne Teiche
seh ich die Sterne wunderbar,
ja auch grad wie im Spiegel,
wie ichs daheim so herrlich sah.
Doch können sie nicht blinken
so golden wie am Strand,
weil ich so sehr muß weinen,
um das verlorene Helgoland.

Weil ich, was ich im Kopf hatte, gerne ordentlich aufschreiben wollte, frage ich Oppermann, ob ich die Schreibmaschine mit nach Hause nehmen dürfte und am anderen Morgen wieder mitbringen würde. Er sagte ja, weil ich doch selbst überhaupt nichts besaß und ich könnte es gerne tun.

Wenn ich Feierabend hatte, war das Rathaus schon abgeschlossen und mit allen letzten Leuten mußte ich durch die untere Polizeiwache hinausgehen. Ich zeigte den Beamten, was ich hier mitnahm und sagte dazu, daß ich das tun dürfte. Er war ein sehr feiner älterer Mann, wir sprachen freundlich miteinander. Immer sehr kurz und freundlich.

An einem anderen Tag saß dort in der Polizeiwache ein ganz junger Mann. Ganz kurz sagte ich ihm auch, was ich hier unter seinem Tisch vorbeitrug. Er wollte noch mit mir reden, da lief ich weg. An einem anderen Tag fragte er mich, ob wir nicht einmal zusammen spaziergehen könnten. Ich wollte nicht und lief von nun an immer ganz schnell und wortlos an ihm vorbei.

Da kam Frau Michels einmal in mein Zimmer und sagte: „Ein Polizist will jetzt hier herein.“ Ich sagte: „Nein, bitte nicht hier hereinlassen.“ Sie sagte mir, den dürfte man auf keinen Fall fortschicken und vor allem hätte er einen Grund zu kommen, weil ich alle Tage die Schreibmaschine des Rathauses herumschleppte. Er kam herein, ganz freundlich setzte er sich und ich machte ihm ein ganz böses Gesicht. Da ging er sofort heraus. Frau Michels klopfte wieder an und fragte mich, was die Polizei wollte. Ich sagte: „Gar nichts.“ Da mußte sie lange ihren Kopf schütteln.

Als meine Feuerung so schnell verbraucht war, hatte ich ein ganz kaltes Zimmer. Wenn ich nach Hause kam, kroch ich ins Bett und lernte dort zu lesen und zu schreiben. Auf dem Fußboden lagen lauter Papiere. Wenn Freunde zu Besuch kamen - Frau Michels meldete sie an - warf ich mit zwei Händen alles unter mein Bett hin, denn ich hatte ja keinen Schrank. Es war also aufgeräumt. Nur danach mußte ich alles wieder hervorholen und neu ordnen.

Als der Frühling wiederkam, wie genoß ich die wunderbare Landschaft hier überall! Ich lief nicht nur nach Schulau, auch aufwärts in die liebe schöne Stadt und kannte viele gute Menschen, nicht nur meine lieben Heimatgenossen. Es gab ja auch Kunstausstellungen vormals berühmter Wedeler Mitbürger. Alles war schön, doch die Hoffnung auf Helgoland blieb.

Der schlimmste Tag war der 18. April 1947, weil Helgoland jetzt total zerbombt werden sollte (für die Engländer sollte es jetzt diesen feindlichen Hafen nicht mehr geben). Unsere Hoffnung auf Heimkehr mußte jetzt total zugrunde gehen.

Weil ich im Rathauskeller auf meinem Stuhl so unruhig war, schichtete Oppermann mich während der Arbeitszeit weg, ich sollte zu meinen Freunden gehen. Ich lief zur Elbe und da standen alle Helgoländer sehr traurig. Dann war der fürchterliche Zerstörungsschuß hier schlimm zu hören. Nicht nur ich habe sehr geweint.

Als mir am nächsten Tag hörten, daß Helgoland nicht untergegangen sei, blühte doch wieder neue Hoffnung auf.

Ein Schiff fuhr nach Sylt und alle winkten auf die zerstörte Heimatinsel hinüber. -

Nun muß ich daran erinnern, welche Sorgen wir, in Wedel angekommen, alle hatten, d. h., wo wohl unsere Angehörigen nach dem Abfahrtsbefehl aus Helgoland geblieben waren. Da es doch keine Post auf Helgoland gab, wußte niemand wo sie sind. Eltern und Geschwister mußten wir sehr lange suchen, d. h. Leute fragen. Aber ich erfuhr, daß Großmutter in der schönen großen Baracke in Holm - mit vielen zusammen - wohnt. Ich bin nach Holm gelaufen und das danach sehr sehr oft. Der Weg war weit, aber schön. Großvater war noch beim letzten Bombenangriff auf Helgoland getötet worden, weil er als Seemann nicht in den dunklen Bunker hinein mochte. Die letzten Leichen wurden damals ins Meer geworfen, weil

auch der Friedhof zerstört war. Großmutter war nun sehr traurig, weil sie nicht wußte, wo die liebste Tante Johanna mit ihrem Bruder Friedrich geblieben war.

Nach sehr langer Zeit haben wir erfahren, daß Vater, Mutter und die vier kleinen Geschwister in der Nähe von Elmshorn wohnten. An einem Sonntagmorgen sind wir hingegangen, ohne zu wissen, wie weit der Weg ist. Da erlebten wir, wie verhungert sie alle waren.

Sigi, der Jüngste, war auf der Landstraße am ersten Schultag vor Hunger ohnmächtig zusammengesunken. Der Arzt verordnete ihm täglich einen Schluck Milch. Diese gab ihm dann dort auch ein Bauer von nebenan. Die 1 ½ Jahre ältere Schwester fragte, ob sie vor Hunger denn wenigstens Sigis Mund ablecken durfte. - Die große Traurigkeit aller versuchte Mutter mit Musik zu überwinden. Die Besitzerin des Häuschens, wo sie wohnten, war sehr alt und stumm. Aber eine junge Flüchtlingsfrau (von ganz woanders her) kommandierte im Haus herum und haßte die kleinen Kinder sehr. Sie durften nicht den Garten betreten und nirgendwo umhergehen. Immer schalt sie böse auf sie herum. Da wußte ich, daß meine Angehörigen dort nicht länger leben konnten. Nur, wie konnte ich denn helfen. Ich dachte, in Cuxhaven wohnen auch viele Helgoländer und schöner noch wäre die Insel Sylt, wo in List/Sylt viele von der Biologischen Anstalt hingekommen waren. In Hörnum lebten auch Seeleute mit den vom Krieg erretteten Motorbooten. Nur, wie sollte ich ihnen denn wohl zur Hilfe kommen??

Zum Schluß ist es gelungen, denn die Mitbewohner in meiner Etage bei Frau Michels in der Mühlenstraße, die zwei sehr alten Damen aus Hamburg, schenkten mir sehr feine Kleidung. Ich hatte oft für sie Pakete von der Post abgeholt, die aus Amerika für sie angekommen waren.

Diese schöne Kleidung paßte und stand ihnen nicht richtig und deshalb haben sie sie mir geschenkt. Nun war ich, nein, ich fühlte mich schöner und darum auch sicherer etwas zu unternehmen. Ich fuhr nach Sylt, sprach mit dem Bürgermeister von Hörnum, der zwar nichts hatte, aber sagte, daß ich bald wiederkommen sollte, er würde doch noch etwas finden. Ja, durch Tausch mit einer Ostpreußenfamilie, die lange nicht mehr nur Wasser und Sand sehen mochte, konnten meine Eltern und Geschwister nach Sylt kommen.

Das Hinüberfahren war schwer im vollbesetzten Zug, aber angekommen waren sie, so nah alle am Meer, sehr glücklich, sehr froh - nur Heimweh nach dem lieben Helgoland blieb.

Welch ein Glück, 1952 wurde die Insel wieder aufgebaut!

Rezepte

zusammengestellt von Ingeborg Michaelsen

Die vorliegenden Rezepte wurden aus der Erinnerung und aus Aufzeichnungen vieler Hausfrauen zusammengestellt, die in den Hungerjahren der Nachkriegszeit mit viel Phantasie und Erfindungsgabe sich bemüht haben, praktisch aus dem Nichts ihre Familie zu ernähren.

„Hunger ist der beste Koch“ sagt man - aber wie groß muß der Hunger gewesen sein, wenn man sogar eine Suppe aus Kartoffelschalen oder Bratkartoffeln in Kaffee-Ersatz („Muckefuck“) gebraten als schmackhaft empfand.

Wer aber jetzt diese Rezepte nachkocht - vielleicht, weil der Kindergeburtstag mit der künstlichen Schlagsahne eine so schöne Erinnerung ist - der wird meistens bitter enttäuscht sein und sich fragen:“ Wie konnte man damals so etwas essen?“.

Lassen wir es also lieber bei der Erinnerung.

Wir danken allen, die uns bei der Zusammenstellung dieser Rezepte geholfen haben.

Suppen

Bohnenmehlsuppe

Zutaten: 4 Eßlöffel Bohnenmehl auf 1 Liter Wasser. Salz.

Zubereitung: Das Bohnenmehl unter ständigem Rühren in das kochende Wasser gebe. Mit Salz abschmecken.

Kartoffelschalensuppe

Zutaten: Schalen von sauber gewaschenen Kartoffeln, Wasser, Salz.

Zubereitung: Die Kartoffelschalen mit etwas Salz in Wasser weichkochen. Durch ein Sieb streichen oder durch den Fleischwolf geben, mit kochendem Wasser auffüllen und mit Salz abschmecken.

Mehlklütensuppe

Zutaten: Mehl, Wasser, Magermilch, Salz.

Zubereitung: Aus Mehl und Wasser mit etwas Salz einen Teig bereiten. Daraus kleine Klößchen formen und in heißer Magermilch garen.

Geröstete Grießsuppe

Zutaten: 60 bis 80 g Grieß, 2 Liter Wasser, recht viel Porree und Sellerie, 1 Möhre und 2 bis 4 Eßlöffel Erbsen, Salz, Fleischbrüh-Extrakt und Petersilie.

Zubereitung: Das Grießmehl ohne Fett nur hellgelb rösten. im übrigen zubereiten wie falsche Ochenschwanzsuppe.

Süße Milchsuppe

Zutaten: 100 g Gerstengrütze, 1 Liter Wasser, ½ bis 1 Liter Magermilch, 60 g Stärkepulver, etwas Vanille-Aroma oder ½ Päckchen Puddingpulver (Vanille-Geschmack), 1 Pr. Salz, Zucker oder Süßstoff.

Zubereitung: Man läßt die Gerstengrütze in dem leicht gesalzenen Wasser gar werden. Dann gibt man die Milch dazu, läßt unter ständigem Rühren das angerührte Stärkemehl oder Puddingpulver hinein. Schmeckt ab mit Zucker oder evtl. Vanille-Aroma und Salz.

Anmerkung: Nimmt man statt Zucker Süßstoff, dann darf dieser nicht mehr mitkochen.

Kümmelsuppe

Mehl in wenig Fett rösten, sehr viel Kümmel dazutun (auf 1 Liter Flüssigkeit 1 Päckchen), mit Wasser auffüllen, salzen, kochen lassen. Durchsieben, denn der Kümmel soll nicht mitgegessen werden. Danach mit Sternchen Hörnchen, Teiggraupen oder großen Graupen nochmals aufkochen.

Hauptmahlzeiten

Gerstengrütze

Grütze kochen, steif ausquellen lassen, mit einem Ei und etwas Salz, geriebenen Semmeln und Roggenschrotmehl (etwa 2 Eßlöffel bei 200 g Grütze) vermischen. In Auflaufform backen. Der Auflauf kann dann statt Kartoffeln mit Gemüse gegessen werden oder nach Erkalten mit Kompott oder ähnlichem

Haferflockenklops

Haferflocken in Salzwasser mit Zusatz von Würze (Hamburger Soße, Maggi oder ähnliches) quellen lassen. Mit rohen Haferflocken oder Mehl zu einem Teig verarbeiten. Zwiebeln oder Porree rösten, dazutun. Mit Paprika oder Kümmel, evtl. nochmals mit Salz, abschmecken, mit gehackter Petersilie oder anderen Küchenkräutern verfeinern. Dann in wenig Fett fest ausbacken. Die „Klops“ laufen breit aus in der Pfanne. Mit dem Wenden warten, bis sich ein dunkler Rand zeigt.

Steckrübenpfannkuchen

Gekochte, durch den Fleischwolf gegebene Steckrüben mit Mehl und etwas Milch vermischen. Evtl. ein paar Kartoffeln dranreiben. In der Pfanne goldgelb braten.

Zeitgemäßes Schulbrot

Steckrübenscheiben, roh oder gekocht, mit etwas Salz oder Zucker (Süßstoff) bestreut.

Gefüllte Gurken

Gurken schälen, der Länge nach halbieren, aushöhlen und mit eingeweichtem Weißbrot, wenn vorhanden gemischtem Hackfleisch, Eipulver und etwas Salz füllen. .

Gebackenes Blut

2 Teile Blut, 1 Teil Magermilch. Alte Brötchen in Würfel schneiden, mit Blut und Magermilch vermengen, würzen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und backen, bis sie fest ist.

Kohlrezepte

Zutaten: 200 g Mehl, Eiaustauschmittel, Wasser, Salz, 500 g Weißkohl, Fett, Kümmel, Salz, evtl. etwas Mettwurst.

Zubereitung: Aus Mehl, Eiaustauschmittel, Wasser und Salz einen Teig bereiten, ausrollen, in Vierecke radeln, etwas trocknen lassen. Dann in Salzwasser ca. 20 Min. kochen lassen. Den Kohl klein schneiden und in wenig Wasser garkochen. Kohl und Teig zusammentun, Wurst dazugeben und alles eine Weile ziehen lassen.

Möhrenpudding

Die Möhren werden kleingeschnitten und mit geriebenen Kartoffeln vermischt. Zum Süßen gibt man etwas Heißgetränk dazu. Die Masse in eine Form füllen und im Backofen garen.

Falsche Markklößchen für Brühsuppen

Aus 4 Löffeln Mehl oder Grieß und der gleichen Menge Semmelmehl mit 5 g Fett eine Kloßmasse rühren und zu Ebenso lassen sich aus gekochten und geriebenen Kartoffeln mit Mehl und etwas Salz Klöße formen, die in der Brühsuppe gargekocht werden. Die Klöße werden ganz locker.

Aus geriebenen gekochten Kartoffeln mit etwas Mehl kleine Klößchen formen. In der Brühsuppe aufkochen.

An Stelle von Kartoffeln kann man auch gekochte Kartoffelschalen verwenden.

Steckrübenbrei

Steckrüben in der üblichen Zubereitung sind nicht jedermanns Geschmack. Daher wird Ihnen folgender Wink willkommen sein: Sie kochen zu gleichen Teilen getrennt Steckrüben und Kartoffeln, drehen beides durch den Fleischwolf, vermischen alles gut durcheinander, schmecken mit Salz ab und servieren dann den Brei, der wie ein gelber Kartoffelbrei aussieht, mit aufgestreuten gerösteten Zwiebeln.

Der Steckrübengeschmack tritt so stark in den Hintergrund.

Pfälzisches Steckrübengericht

Auch das folgende Steckrübengericht wird zahlreiche Liebhaber finden: Die Steckrüben werden in dünne Stifte geschnitten und mit etwa der gleichen Menge Kartoffelstückchen unter Zugabe von 1 Lorbeerblatt, einer Prise Salz und reichlich Majoran weichgekocht. Sobald alles ziemlich weich ist, kommt ein Schuß Essig dazu und zum Schluß, - wenn möglich - noch eine Tasse verquirte saure Milch. Das Rübengericht ist von pikantem Wohlgeschmack.

Fleischstippe

Etwa ein Viertel Pfund gehacktes wird mit Wasser, Salz und sonstigen Gewürzen, soweit vorhanden, gut vermengt. Dann dünstet man in etwas Fett einige feingehackte Zwiebeln, rührt das Fleisch darunter, löscht die Masse mit 1 Liter Wasser oder Brühe ab und dickt das Ganze mit Mehl.

Sie können aber auch so verfahren: In wenig Fett wird eine größere Zwiebel geröstet, dann tut man 100 g Gehacktes hinzu, röste auch dieses durch, staubt mit Mehl ab, röste abermals durch, gibt je nach Geschmack Kümmel, Salz und Gewürz dran streckt die Masse nach Belieben mit Wasser und läßt das Ganze schließlich kräftig durchkochen. Die „Fleischstippe“ schmeckt auch kalt zu Brot sehr gut.

Falscher Mehlschmarren

In der Schale gekochte Kartoffeln werden weich gerieben und auf einem Brett mit Mehl verkümmelt wie Streusel (Mehl zu Kartoffeln wie 1:2). Diese Mischung wird in einer leicht eingefetteten Pfanne unter häufigem Wenden (wie Bratkartoffeln) gebacken und mit Zucker bestreut serviert. Auch Obstsaft schmeckt gut dazu.

Fleisch und Fleischersatz

Da Fleisch beim Braten zu sehr einschrumpft, verwendet man es in Aufläufen, Puddings und Mischgerichten, besonders als Hackfleisch. Durch Beigaben sättigender Zutaten werden mit wenig Fleisch wohlschmeckende und vollwertige Gerichte hergestellt. Aber nicht besonders viel Semmeln oder Reibbrot hinzufügen, sondern vorgeweichte Haferflocken, gekochte, geriebene Kartoffeln, aufgequollene Graupen oder andere passende Nahrungsmittel. Allerdings müssen diese Teigarten recht kräftig gewürzt werden.

Brotaufstrich

Kunsthonig

Buttermilch oder saure Milch mit Zucker unter ständigem Rühren bis zur Honigkonsistenz durch vorsichtiges Kochen eindicken.

Brauner Brotaufstrich

Kaffee-Ersatz, Mehl, Zucker, etwas Wasser, 1 Eßl. Essig und, so vorhanden, Zimt oder Gewürznelken. Alles aufkochen und abkühlen lassen.

Schmalzersatz

Zwiebeln und/oder Porree in etwas Fett bräunen, dann Grieß unter Rühren dazugeben und bis zum Garen köcheln lassen.

Harze Käse/Ersatz

½ Liter kochendes Kümmelwasser und 3 große, roh geriebene Kartoffeln mit Salz aufkochen und in einer Schüssel 3-4 Tage stehen lassen

Süßspeisen und Kuchen

Falsche Schlagsahne

1. ¼ l Magermilch mit 2 Eßl. Grieß aufkochen und in eine Schale mit 1 Eßl. Zucker und 1 gehäuften Teel. Backpulver gießen und steif schlagen.

2. 1/ l. Magermilch aufkochen, 2 kleine rohe Kartoffeln in die kochende Milch hineinreiben, etwas Zucker, Aroma oder Kakao. Nach dem Erkalten steif schlagen.

3. Magermilch und Mehl zu einem dünnen Brei kochen. Mit Zucker, Süßstoff oder Sirup süßen, kaltstellen und nach einem Tag schaumig schlagen.

Haferflocken-Nougat.

Zucker, 8 Eßl- Haferflocken, 20 g Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Kornkaffee, Rum- oder Mandelaroma, Kakao. Der Kaffee wird mit etwas Salz mit ½ l Wasser überbrüht. Kurz stehen lassen, abgießen, kaltstellen. Die Haferflocken darin einweichen. Zucker nach Geschmack, Aroma und die schaumig gerührte Butter beifügen, durchrühren. Kugeln formen, in Kakao wälzen und am warmen Ofen trocknen lassen

Kunsthonigplätzchen

250 g Kunsthonig, 250 g Mehl, 1 Ei, 1 Backpulver, Zimtersatz oder ähnliches.

Der Kunsthonig wird leicht erwärmt, da mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben, das Ei hineinarbeiten und das Gewürz hinzugeben. Kleine Häufchen formen und braun backen. Ehe sie erkalten und splintern, werden sie in eine Blechdose gesteckt.

Marzipankartoffeln

250 g Zucker, 250 g Grieß, 2-3 Eßl. Milch, 1 Eßl. Butter, Mandel- Rumaroma, Kakaomischpulver. Alle Bestandteile vermischen und Kugeln formen, evtl. im Kakaomischpulver wälzen. 24 Stunden durchziehen lassen.

Torte ohne Fett

1 Tasse Grieß, 1 Tasse Haferflocken, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Backpulver. In der Springform backen, mit Marmelade oder Pudding bestreichen und mit gerösteten Haferflocken bestreuen.

Kaffee Kuchen

250 g Weizenmehl, 50 g Kaffee-Ersatz (nochmals durch die Kaffeemühle geben) 9 g Dr. Oetker „Backin“, 125 g Zucker, 2-3 Tropfen Dr. Oetker-Bittermandel-Aroma, ¼ l. Milch. Das mit Kaffee-Ersatz und Backin gemischte Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen und bei schwacher Mittelhitze backen.

Künstliche Marmelade

2 Eßl. Kaffee-Ersatz, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßl. Mehl, 1½ Tasse Wasser, ½ Tasse und eine Prise Salz. Alle Zutaten gut verrühren und unter Zusatz eines beliebigen Geschmacksarome (Backaroma) zum Kochen gebracht. Das Ergebnis wird Sie angenehm überraschen.

Haushaltstips

Verwerten Sie schon Ihre Kartoffelschalen?

Auch Kartoffelschalen können noch der menschlichen Nahrung nutzbar gemacht werden. Sie werden sauber gewaschen (achten Sie schon bei der ganzen Kartoffel darauf!), danach gut getrocknet und schließlich in einer Kaffee- oder Schrotmühle gemahlen. Das so gewonnene Mehl leistet zum Eindicken von Soßen, Suppen und Gemüse sowie als Streckmittel von dem gleichen Zweck dienenden Getreidemehl gute Dienste. Oder verwenden Sie die Schalen wie folgt: Sie lassen sie kurz übertrocknen, kochen sie dann und drehen sie nach Abkühlung durch den Fleischwolf. Die Masse läßt sich sowohl für Kartoffelklöße, wie Bratlinge und Kartoffelkuchen gut verwenden.

Backpulver, selbst hergestellt

70 g Kartoffelmehl, 70 g Natron, 50 g Weinstein. Den Weinstein gut stocken, das Ganze gut mischen.

Künstliche Mayonnaise

Eine ganz einfach „künstliche Mayonnaise“ erhalten Sie, wenn Sie in etwa ¼ l kochendes ganz leichtes Essigwasser einen Eßl. Mehl hineinquirlen, leicht aufquellen lassen, dann vom Feuer nehmen und die Masse während des Erkaltens von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Haut bildet. Zum Schluß würzen Sie die „Mayonnaise“ mit etwas Zucker und Salz und gießen evtl. noch etwas Essig hinzu, falls sie nicht sauer genug ist.

Das Einsäuern von Gemüse

Es ermöglicht die verhältnismäßig schnelle Verarbeitung selbst großer Gemüsemengen. Irgendein Konservierungsmittel ist nicht erforderlich. Die in dem eingelegten Gemüse durch Gärung entstehende natürliche Milchsäure ist (besser als Essig) ein vorzügliches Konservierungsmittel, das die Fäulnisbakterien zerstört. Dadurch bleiben die Nährstoffe des Gemüses weitgehend erhalten, besonders das Eiweiß und die Vitamine. Welche Gemüsearten sind hier geeignet? Sehr gut lassen sich die Kohlarten (mit Ausnahme von Grünkohl) auf diese Weise konservieren. Bohnen dürfen nicht zu hart sein. Das Einlegen von Spinat, Blumenkohl und Erbsen kann nicht empfohlen werden.

Die gehobelten Blätter werden in 1,5%iger Salzlösung gegeben. Dann erfolgt das Einstampfen des Krautes. Im allgemeinen werden Steintöpfe verwendet. Wichtig ist der luftdichte Abschluß.

Der gefüllte Topf wird die ersten 8 - 10 Tage an einem etwa 16-18 °C warmen Ort gestellt, um eine schnelle und gründliche Gärung zu erreichen. Danach kommt er in den Keller.

Weitere Konservierungsmethoden

Am meisten wurden wohl Obst und Gemüse in Einmachgläsern nach der üblichen Zubereitungsmethode konserviert.

Daneben gab es auch die Möglichkeit, in Dosen zu konservieren. Die gefüllten Dosen wurden dann mit entsprechenden Apparaten geschlossen. Wer keine Möglichkeit zum hätte, die Dosen selber zu schließen, brachte sie an eine Stelle, wo diese Apparate zur Verfügung standen.

Auch das Trocknen wurde als Konservierungsmethode angewandt; besonders bei Äpfeln und selbstgesammelten Pilzen.

Eier wurden in Wasserglas (ca. 30%ige Lösung von Natriumsilikat) in großen Steingutgefäßen haltbar gemacht. Sie waren dann aber nur noch zum Kochen oder Backen zu verwenden.

Anweisungen zur Herstellung von Seife

1) 3 Pfund Fett, 2 Pfund Seifenstein, 1 Eimer Regenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Salz.
Das Wasser wird heiß gemacht, der Seifenstein darin aufgelöst. Dann kommt das Fett hinein. 2 Stunden kochen lassen. Jetzt das $\frac{1}{2}$ Pfund Salz zugeben und nochmals 2 Stunden kochen lassen.

2) Wie oben mit Zusatz von Mandelessenz.

3) 1 kg Fett, 400 g Quarz, 400 g Seifenstein, 20 g Talkum, 7 l Wasser.
3-4 Stunden kochen lassen.

Anweisungen zur Gewinnung von Torf

zusammengestellt von Helga Hoffmann

Weißtorf (Brauntorf)

wurde mit Torfspaten abgestochen, mit hölzernen Schiebkarren abtransportiert und auf freien Heideflächen getrocknet. Er ist formstabil durch das Wurzelgeflecht, hat aber keinen großen Heizwert. Abbau z.B. auf den Auwiesen (nnördlich der Aue am Ostende von Wedel) von Bauer Körner zum eigenen Verbrauch; in Wittsmoor, von Holmer Einwohnern genutzt. Als Gegenleistung für die Stecherlaubnis bekamen die Bauern Hilfe bei der Heuernte.

Schwarztorf

wurde mit Schaufeln aus den Wasserlöchern geholt. Er ist schlammartig. Er wurde in Form gepreßt (Backtorf) und dann getrocknet. Sein Heizwert liegt über dem von Briketts. Abbau z.B. im Buttermoor, auf Sülldorfer Wiesen (Ellernholt), im Moorloch in der Nähe des Rissener Krankenhauses (Suurheid).

Gepreßt wurde der Torf auf zwei Arten:

1) Rein manuell: Der mit Schiebkarren oder Pferdefuhrwerk „besorgte“ Torf wurde in Wannen o.Ä. unter eventuellem Wasserzusatz gut durchgestampft und dann in die Formen geschaufelt und reingedrückt. Die meisten Formen waren aus 10-15 cm breiten Brettern zusammengenagelt.

Von den einfachen Rechtecken in Größe der Stechtorfsoden hatte man 5 bis 10 Stück, die man nacheinander füllte. Die Füllzeit genügte, um den Matsch in der ersten Form soweit zu festigen, daß man sie entfernen konnte. Dies Verfahren wurde 1947 z.B. von Tamckes in Blankenese angewendet.

Die Bretter wurden auch in Leiterform von ca. 2m Länge mit Quersprossen im Abstand von ca. 20cm benutzt. Nach kurzem Antrocknen hoben 2 Mann die Form wieder ab. Dies Verfahren wurde 1947 z.B. von Gwizdal in der Wedeler Feldstr. genutzt.

2) Maschinell: Mit Hilfe einer Torfpresse, die nach dem Prinzip Fleischwolf arbeitete. Sie war ca. 1,15 hoch und hatte Dieselantrieb. Nur wer Geld und Beziehungen hatte, konnte sich so eine Maschine samt Maschinisten kommen lassen. Herr Rechter aus Heist z.B. hatte so eine Vermietung.

Der Backtorf wurde in den Trichter geschaufelt und bei Bedarf darin mit Wasser vermengt. Die Maschine presste einen rechteckigen Strang daraus.

Dieser wurde in Stücke geschnitten. Entweder mit einem großen Messer auf Brettern, oder mit einem eisernen, mit Draht bestanzten Rahmen (Prinzip Eierschneider) auf einem 50 bis 100 cm langen Förderband, dessen langsamer Lauf zum Schneiden unterbrochen wurde.

Nach dem Vortrocknen auf der Erde oder auf Brettern wurden die Stücke auf Flach- oder Schuppendächern oder in kleinen Stapeln (Ringel) weiter getrocknet. Schließlich stapelte man sie zu kleinen Mauern (Müren) auf, im Verbund mit Abstand wegen der besseren Luftzirkulation.

Getrocknet waren die Stücke etwa 20 cm lang, 12 cm breit und 5-7 cm hoch.