

---

## **Aufzeichnungen aus dem Gedächtnis über meine Kinderzeit in Eppingen. Zeitraum Sommer 1944 bis 1955**

Rolf Barth

---

Meine Erinnerungen beginnen etwa im Kriegsjahr 1944. Damals lebte ich in der Familie meiner Eltern und Großeltern. Mein Vater, Franz Barth, war im Krieg in Frankreich. Im Haus in der Zeppelinstr. 3 (heute Scheuerlesstraße) wohnten meine Großeltern Anna und August Barth, meine Mutter Johanna Barth, meine ältere Schwester Roswitha und mein jüngerer Bruder Klaus. In den Jahren 1949/1951 und 1953 kamen noch meine Geschwister Franz - Josef, Michael und Mechthild dazu. Zur Familie gehörte noch eine Schwester meines Vaters, Tante Gertrud Barth. Sie war damals Haushälterin im katholischen Pfarrhaus. Auch Kriegsgefangene, die zur Hilfe in der Landwirtschaft eingeteilt waren, saßen bei uns am Tisch. An zwei Franzosen, einer hatte den Namen Jean, der andere Auguste, und ein Pole mit dem Namen Julian kann ich mich noch erinnern. Sie konnten nach Kriegsende wieder in ihre Heimat zurückkehren. An ihrer Stelle kam dann ein Russlanddeutscher mit dem Namen Paul. Er stammte aus dem Uralgebiet und arbeitete bis ca. 1949 bei uns als Knecht. Unser Haus war damals das letzte in der Straße. Im Volksmund wohnten wir eigentlich im Scheuerle. Etwa 300 m östlich stand noch die Feldscheune vom Bauer Emil Müller aus der Fleischgasse. Die Scheune gehört heute zum Anwesen Sackmann. Bis zu dieser Scheune gab es links Gartengrundstücke. In den meisten befanden sich auch Hühnergärten mit entsprechenden Stäl-

len. Etwa 50 m nach unserem Haus zweigte der Weg zum oberen Scheuerle nach links ab. Das Scheuerle war ein Feldgewann. Der Name soll auf eine kleine Scheune zurückzuführen sein. Diese soll etwa im heutigen Kreuzungsbereich Kneippstraße/ Pestalozzistraße gestanden haben. Heute heißt der Weg Kneippstraße. Auch hier gab es Gartengrundstücke auf der linken Seite. Sie lagen hinter ca. 2 m hohen Stützmauern. Diese sind trotz der dort gebauten Häuser heute noch vorhanden. Auf der rechten Seite der Zeppelinstraße befand sich nach ca. 100 m noch ein Schopfen. Ansonsten gab es Wiesen und Ackergrundstücke. Nach ca. 200 m zweigte der Mühlweg ab. Beginnend bei unserem Haus zunächst auf der linken Seite gab es einen Entwässerungsgraben. An der Einmündung des Weges zum oberen Scheuerle wechselte er unter der Straße auf die rechte Seite.

Im Scheuerle spielten sich tägliche Rituale ab. Zunächst waren es die Gartenbesitzer mit Hühnern, die mindestens einmal am Tag ihr Federvieh besuchten, um es mit Wasser und sonstigem Notwendigen zu versorgen und natürlich auch um die Eier zu holen. An alle kann ich mich nicht mehr erinnern. Frau Falk aus der Badgasse, Frau Förnsele aus der Kettengasse und Frau Lang aus der Rappenauser Straße sind mir noch in Erinnerung. Frau Lang war die Oma von Bauer Eberhard Lang. Ein anderes Ritual war das Verbringen der Gänse in den Gänsgarten. Er lag etwa 100 m

---



*Am Karlsplatz, auf dem Weg zum Gänsgarten*

vom Scheuerle entfernt am Mühlweg. Heute befindet sich dort der Lagerplatz der Baufirma Barth & Baumann. Hinter dem heutigen Anwesen Müllner zweigte der o.g. Entwässerungsgraben nach rechts ab. Er war am südlichen Ende des Gänsgartens angestaut. So war ein ca. 500 m<sup>2</sup> großer Teich entstanden. Der Gänsgarten war vom Mühlweg her zunächst eben, und ab dem Eingangstor hatte er ein Gefälle zu diesem Teich hin. So waren ein Trocken- und ein Nassbereich vorhanden. Die Gänse wurden jeden Morgen zwischen 8.00 und 10.00 Uhr von ihren Besitzern zum Gänsgarten gebracht. Am Abend wurden die Gänse immer zur gleichen Zeit wieder herausgelassen. Die Besitzer standen nun an der Straße. Für mich war es immer ein Rätsel, wie die Gänse ihre jeweiligen Besitzer fanden und mit ihnen nach Hause zogen.

Es war noch Krieg, und die Kampfhandlungen rückten immer näher. In besonderer Erinnerung ist mir der Abend Anfang Dezember 1944, als Heilbronn angegriffen wurde. Wir standen vor unserem Haus und sahen am östlichen Himmel die Christbäume. Es waren

Leuchtkörper, die in großer Zahl den Bomberpiloten das Zielgebiet anzeigten. Nach einiger Zeit sagte unsere Tante Gertrud, wir sollten jetzt ins Haus gehen. Wir könnten für die Leute in Heilbronn nur noch beten. Anfang 1945 wurde dann auch Eppingen aus der Luft angegriffen. Im Keller unter unserem Haus wurde daher eine Notunterkunft eingerichtet. Bei Fliegeralarm gingen wir dort hinein, um zwischen Mostfässern, Kartoffeln und sonstigen Vorräten zu warten, bis es Entwarnung gab. Die Gespräche waren von der Hoffnung geprägt, dass unser Haus nicht getroffen werde. Man wusste ja, das eigentliche Ziel der Bomber, ist die etwa 500 m entfernte Bahnlinie.

Eine Ausnahme war unser Opa August. Bei Fliegeralarm ging er auf den Speicher, um von dort aus das Ganze zu beobachten. Nur einmal wurde es ihm doch zu gefährlich und er kam zu uns in den Keller. Unser Keller war aber nicht der ideale Luftschutzkeller. Deshalb wurden wir Kinder gelegentlich in den gewölbten Keller unter dem kath. Pfarrhaus gebracht. Einmal hörten wir auf dem Weg dorthin immer wieder pfei-



*Zerstörte Panzer (Jagdtiger) der 1. Panzerjäger Abteilung 653 am Karlsplatz, Mai 1945*

fende Geschosse. Es sollen Artilleriegeschosse, die vom Steinsberg zum Ottlienberg und zurück flogen, gewesen sein. An Ostern 1945 wurde auch Eppingen von feindlichen Flugzeugen angegriffen, insbesondere im Bereich der Brettener Straße. Von der Mühlbacher Straße ab stadtauswärts waren viele Bauernhäuser, Scheunen und Ställe von Bomben getroffen worden. Die noch rauchenden und von kleinen Feuern durchzogenen Trümmer sind mir heute noch in lebhafter Erinnerung, ebenso die stark beschädigten Bahnanlagen. Besonders eingepägt hat sich mir die Drehscheibe für Lokomotiven beim Hexenstäfele. Sie war so stark zerstört, dass sie nach dem Krieg nicht mehr aufgebaut wurde. Auch an der Heilbronner Straße waren zahlreiche Häuser durch Bomben oder Feindbeschuss zerstört worden. Die katholische Kirche war ebenfalls getroffen worden. An der Nordseite des Altarraumes klaffte ein großes Loch. Gegen Ende des Krieges wurden auch noch Panzersperren am Richener Buckel gebaut.

Mit meinem Opa ging ich dort hin. Er schimpfte und meinte, was der Blödsinn solle. Für die Panzer sei es doch ein leichtes, z. B. über den Albertsberg und die heutige Talstraße in die Stadt zu kommen. Ein älterer Eppinger sagte darauf zu meinem Opa: „August, sei still, wenn das einer von den Hundertprozentigen hört, wirst du noch erschossen“. Opa kam zur Vernunft, und wir gingen nach Hause. Auch die Brücken über den Hilsbach waren gesprengt worden. Die an der Altstadt Straße hatte praktisch Totalschaden. Nur die beiden Geländer mit einem schmalen Streifen standen noch. Wir Kinder und gelenkige Fußgänger konnten darüber turnen. Die Brücke an der Rappenauser Straße hielt der Sprengung besser stand. Sie konnte halbseitig noch mit Fuhrwerken befahren werden. Auf der Rappenauser Straße beim Karlsplatz standen zwei von den Kampfhandlungen beschädigte Panzer. Wir Kinder konnten darauf herumklettern. Eppinger Leute holten sich Benzin und Öl aus den Tanks der Panzer. Munition soll auch gefunden wor-

den sein. Die Panzer wurden später von Mitarbeitern der Firma Dieffenbacher mit Schweißbrennern zerlegt.

Dann zogen die Besatzungsmächte in Eppingen ein. Zuerst kamen die Franzosen. Sie führten viele Maulesel mit sich. Es dürften so um die 100 Stück gewesen sein. Auf der Wiese des Bauern Bär hatten sie ihr Lager aufgeschlagen. Die Wiese lag vom heutigen Kreisel aus gesehen auf der linken Seite der Rappenaauer Straße und reichte bis zu dem noch stehenden Bauernhaus der Bärs. Heute steht auf der Wiese ein Mehrfamilienhaus. Viele der französischen Soldaten waren Marokkaner und Algerier. Zum ersten Mal habe ich dunkelhäutige Menschen gesehen. Bei uns waren auch Soldaten untergebracht. Der Offizier bewohnte ein kleines Zimmer in unserem Haus. Etwa 20 Soldaten hatten in der Scheune ihr Lager. Eines Tages hatten sie Weinbergschnecken gesammelt und wollten sie in unserer Küche kochen. Meine Mutter lehnte dies ab, aber gab ihnen einen großen Topf. Sie bauten dann im Hof mit Backsteinen eine Feuerstelle über der die Schnecken gekocht wurden. Wir Kinder durften versuchen. Seitdem mag ich keine Schnecken. Die französischen Soldaten hatten knappe Proviantvorräte. So kam es, dass durchziehende Soldaten in unserem Keller nach Essbarem suchten. Sie nahmen auch in Wasserglas eingelegte Eier, mit denen meine Mutter Kuchen backen wollte. Den Schnaps von Opa fanden sie aber nicht. Wochen später rückten die Amerikaner in Eppingen ein. Im Gegensatz zu den Franzosen waren sie gut mit Proviant versorgt. Wir Kinder bekamen immer etwas davon ab. So aß ich zum ersten Mal Corned-Beef. Auch Schokolade, Drops und Kaugummi erhielten wir, dazu Zwieback aus der Dose und noch viele andere Sachen. Sogar auf den LKWs und Jeeps durften wir ein Stück mitfahren.

Kurz vor Kriegsende hatte ein trauriges Ereignis auch unsere Familie ge-

troffen. Die jüngste Schwester meines Vaters, Tante Ottilie, und eine Schwester meiner Mutter, Tante Gertrud aus Tiefenbach, waren an den Folgen einer Typhuserkrankung gestorben. Beide waren als Krankenschwestern in Mannheim tätig und hatten sich bei dieser Tätigkeit angesteckt.

Ansonsten war das Leben von der Tätigkeit der Erwachsenen in der Land- und der Hauswirtschaft geprägt. Mein Bruder Klaus und ich gingen in den katholischen Kindergarten in der Leiergasse. Zwei Ordensschwestern hatten dort eine große Schar Kinder zu betreuen. Wir gingen damals alleine dorthin. Manchmal gingen wir zügig, manchmal aber trödelten wir auch. Eines Tages waren wir so spät, dass wir gerade noch zum Beten vor dem Heimgehen ankamen. Ein andermal packten wir auf einer Treppe in der Rappenaauer Straße unser Vesperbrot aus und aßen es auf.

Im September 1946 kam ich dann in die Volksschule im Rot. Zunächst hatten wir hauptsächlich Nachmittagsunterricht. Meine erste Lehrerin war Frau Luise Kraus. Kurz nach der Einschulung fiel ich bei der Kartoffelernte vom Wagen und brach mir den linken Arm. Etwa vier Wochen musste ich im Eppinger Krankenhaus verbringen. Nach etwa zwei Wochen wurde auch Heinrich Vogel ins Krankenhaus eingeliefert. Er war von einem Gerüst gefallen und hatte beide Arme gebrochen. Mein Arm war nicht richtig zusammengewachsen. Er musste deswegen in Schlierbach nachbehandelt werden. Noch heute ist er krumm, aber durch die Behandlung in Schlierbach ist er wenigstens voll beweglich. Den wegen des Armbruchs versäumten Unterrichtsstoff holte ich zuhause bei Frau Kraus nach.

Ein besonderes Erlebnis aus den ersten Jahren meiner Schulzeit, das mir in Erinnerung blieb, war das Sammeln an Stelle von Unterricht. Zunächst sammelten wir Brombeerblätter. Von zuhause mussten wir eine Schere und ein ge-



*Pferdeprämierung auf dem Karlsplatz beim 2. Fohlenmrkt am 8. Juli 1936.*

eignetes Gefäß mitbringen. Dann gingen wir hinaus, um an Brombeerhecken Blätter abzuschneiden. Sie wurden zu Tee verarbeitet. Als ich 1971 in der Mälzerei Kling in Schriesheim meine Stelle antrat, erfuhr ich, dass dort Brombeerblätter zu „Kling-Haustee“ verarbeitet wurden. Auch Kartoffelkäfer mussten wir sammeln. Dazu wurden wir einem Bauer zugeteilt. An Jakob Walter kann ich mich noch erinnern. Eine Flasche mit Brennspiritus, zur Not auch Wasser, sollten wir mitbringen. Am Feld angekommen, ging es durch die Reihen. Kartoffelkäfer und Larven kamen in die Flasche. Die auf der Rückseite der Blätter abgelegten Eier wurden zerdrückt. Eine andere Art der Schädlingsbekämpfung begann mit der Einführung der D-Mark: die Jagd auf Mäuse und Ratten. Vor dem Gänsgarten wurden Löcher gegraben. Am Abend waren dann städtische Arbeiter da. Für jede Maus gab es 0,01 DM und für Ratten 0,02 DM. Die toten Tiere wurden in den Löchern vergraben. Viele junge Eppinger verdienten dabei gut.

Im September 1947 erfuhren wir, dass unser Vater aus der französischen

Kriegsgefangenschaft entlassen würde. Gleichzeitig wurde uns mitgeteilt, dass es noch einige Zeit dauere, bis er heimkäme. Die Freude war groß, als bereits nach drei Tagen abends plötzlich die Türe aufging, und Vater in die große Küche trat. In einem Brotbeutel hatte er Bananen und Schokolade mitgebracht. Zu meiner Freude erhielt ich einen Tag schulfrei. Den Brotbeutel verwendete ich später noch bei Schulausflügen für Proviant. Vater erzählte uns, dass auch er bei Bauern als Helfer eingeteilt worden sei, genauso wie die vorher erwähnten französischen Gefangenen bei uns. Er machte sich auch gleich daran, die vorhandene Schnapsbrennerei wieder in Betrieb zu nehmen. Hauptsächlich im Winter wurden hier im Lohn Obst und nicht getrunkenen Most vieler Eppinger zu Schnaps gebrannt. Auch für den Verkauf über die Straße wurde Schnaps und Blutwurzlikör erzeugt. Deshalb hießen wir im Volksmund auch die Schnapsbarths.

Etwas Abwechslung im Alltag brachten die Besuche bei den Großeltern in Tiefenbach. Dazu wurden die Pferde angespannt. Über Elsenz ging es dann

nach Tiefenbach. Auch an einen Fußmarsch kann ich mich noch erinnern. Das Höchste für mich war einmal die Heimfahrt mit der Bahn. Die Fahrt ging zunächst mit dem Entenköpfer von Tiefenbach nach Bruchsal und dann über Bretten nach Eppingen. Als später einmal am Tag der Bus über Rohrbach, Landshausen, Elsenz nach Tiefenbach verkehrte, wurde auch dieser benutzt. Tiefenbach hatte zu dieser Zeit noch keine öffentliche Trinkwasserversorgung. Deshalb gab es im Hof hinter dem Elternhaus meiner Mutter einen Brunnen, aus dem das Wasser für Mensch und Vieh mit Eimern geschöpft wurde.

Zu Hause mussten wir als Kinder schon mithelfen. Trotzdem hatten wir noch Zeit zum Spielen. Einer der Spielplätze war der Karlsplatz, im Volksmund auch Loh genannt. Der Name „Lohe“ kommt von den Gerbern, die an der Hilsbach mit Eichenlohe gegerbt haben. Auch die Bauernhäuser am Richener Buckel waren beliebte Spielplätze. Beim „Eierwegele“ konnten wir uns richtig austoben.

Der Karlsplatz war damals ein großes dreieckiges Grundstück. Im Süden war der Hilsbach die Grenze. Die ca. 2 m hohe Stützmauer ist heute noch erhalten. Die Altstadtstraße und die Rappenauser Straße bildeten die östliche und westliche Grenze. Etwa an der Stelle des heutigen Kreisels liefen sie im spitzen Winkel zusammen. An dieser Stelle mündeten noch, von Osten kommend, die heutige Scheuerlesstraße und, von Westen kommend, die Talstraße ein. In etwa der Mitte des Platzes stand ein Holzturm mit einer Grundfläche von ca. 20 m<sup>2</sup> und einer Höhe von ca. 15 m. Hier fanden Feuerwehrrübungen statt, an die ich mich noch gut erinnern kann. Der sogenannte Rettungsschlauch wurde oben an einer Luke angebracht. Wir Kinder erreichten über eine schmale Treppe diese Luke. Von einem Feuerwehrmann wurden wir in den Schlauch gesteckt und rutschten



*Rübenernte*

darin nach unten. Unten wurde der Schlauch von mehreren Feuerwehrmännern so gehalten, dass immer genügend Gefälle vorhanden war. Ob dieser Turm noch den letzten Kriegshandlungen zum Opfer fiel oder erst später abgetragen wurde, kann ich heute nicht mehr sagen. Auch zum Fußballspielen eignete sich der Platz. Dazu kamen wir Buben vom Richener Buckel und aus der Altstadt zusammen. Öfter als uns lieb war, landete der Ball in der Hilsbach. Die Bergung des Balles war nicht einfach. Die Hilsbach hatte nur eine geringe Strömung. Zunächst wurden Steine so hinter den Ball ins Wasser geworfen, dass er zur Mauer hin getrieben wurde. Dann wurde ein „Freiwilliger“ an den Füßen gehalten und mit dem Kopf voraus an der Mauer hinuntergelassen. Wenn er den Ball in den Händen hatte, wurde er wieder hochgezogen. Am Samstagabend und Sonntagmorgen gab es noch eine Besonderheit am Karlsplatz. Die Bauern vom Richener Buckel, der Altstadt und der Adelshofer Straße kamen mit ihren Pferden. An beiden Brücken waren kurze Wege in die Hilsbach angelegt. Zunächst wurden die Pferde in der Hilsbach mehrmals hin

und her bewegt. Der Bach war so tief, dass die Pferde bis zum Bauch im Wasser standen. Der von den Feldern an den Beinen klebende Schmutz war aufgeweicht. Danach wurden die Pferde mit Bürsten und möglichst klarem Wasser gewaschen und die Hufe noch mit schwarzem Hufwachs gepflegt. Heute ist der Karlsplatz autogerecht zum Verkehrsknoten und Parkplatz umgebaut. Ein spärlicher Rest ist noch mit Blumen bepflanzt.

Die Bauernhäuser am Richener Buckel wurden hauptsächlich zum Versteckspielen genutzt. Fast in jedem Haus wohnten etwa gleichaltrige Kinder. Außer den Eppinger Kindern gab es auch aus den Städten evakuierte. An Irene Faas, die Kronenbergs und Wursters erinnere ich mich noch. Die Großfamilie Heiker/ Pedain kam als Heimatvertriebene nach Eppingen. Unten am Eckhaus der heutigen Metzgerei Hekker war das Ziel; in den Bauernhäusern konnte man sich gut verstecken.

Das „Eierwergele“ fand auf einem Grundstück statt, das ca. 50 m nach dem letzten Haus und bis kurz vor der Kuppe auf der linken Seite des Richener Buckels reichte. Es war zunächst fast eben mit der Straße. Nach ca. 30 m bis 50 m stieg es, einer Steilküste ähnlich, zum Albertsberg hin ca. 15 m hoch an. Auch einige Obstbäume standen auf dem Grundstück. An Ostern kamen viele Kinder und Erwachsene auch aus anderen Stadtteilen, um ihre hartgekochten Ostereier den Steilhang hinunter rollen zu lassen. Die angeschlagenen Eier wurden dann geschält und gegessen, teils mit und teils ohne Salz und Pfeffer. Wahrscheinlich kam der Name des Grundstücks von diesem Brauch. Im Winter eignete sich das „Eierwergele“ auch gut zum Schlittenfahren. Am Steilhang erreichte man einen „Affenzahn“. Unten hatten wir mit Schnee Schanzen gebaut. Flügel der Schlitten mit dem Fahrer von 4 bis 5 m Weite und etwa 1 m Höhe über dem Boden waren

möglich. Vor ca. 20 Jahren wurde das „Eierwergele“ mit Erde aufgefüllt. Warum, weiß ich nicht.

Überhaupt konnte man noch im ganzen Stadtgebiet Schlitten fahren. Für uns war dies noch möglich am Richener Buckel bis zur Hilsbachbrücke, außerdem von der katholischen Kirche aus am Milchhäusle vorbei und den Petri-Buckel (Rappenauer Straße) hinunter bis zum „Eisernen Kreuz“, außerdem von der katholischen Kirche aus die Badgasse hinunter bis hinter das „Eiserne Kreuz“. Auf den ersten beiden Strecken wurden oft acht bis zehn Schlitten zusammen gebunden und in Schlangelinien gefahren. Jeder Schlitten war mit zwei bis drei Kindern besetzt. Die Badgasse war hierfür zu schmal. Deswegen wurden hier höchstens zwei Schlitten zusammengebunden.

In den Nachkriegsjahren bis etwa 1954 war das Leben in Eppingen von der Landwirtschaft geprägt. Die wichtigsten Verkehrsmittel waren die Pferdegespanne der Bauern. In Eppingen gab es für das Vieh nur die Stallhaltung. Das notwendige Grünfutter, hauptsächlich Klee und Gras, wurde deshalb zweibis dreimal in der Woche auf den Feldern und Wiesen geholt. Im Herbst verfütterte man auch die Blätter der Zuckerrüben. Hochbeladene Heu- und Getreidewagen prägten das Straßenbild von Anfang Juni bis Ende August. Im Herbst erntete man dann die Kartoffeln, Äpfel und Birnen, die auf Bretterwagen nach Hause gefahren wurden. Die Zuckerrüben wurden von den Feldern direkt zum Ladegleis am Bahnhof transportiert. Die Fuhrwerke, die den Mist und die Jauche („Mischtsudde“) auf die Felder brachten, fuhren ebenfalls durch die Stadt. Dazwischen gab es auch Fuhrwerke, auf denen die Tagelöhnerinnen saßen, die zum Hacken der Rüben und Kartoffeln auf die Felder gebracht wurden. Bei der Heu- und Getreideernte wurden sie ebenfalls benötigt. Im

Herbst waren sie dann bei der Kartoffel- und Rübenernte dabei. Auch die älteren Schulkinder saßen auf diesen Wagen. Sie konnten sich beim Rübenverziehen ein zusätzliches Taschengeld verdienen. Immerhin gab es 0,50 bis 1,00 DM pro Nachmittag und dazu am Abend ein mehr oder weniger üppiges Vesper. So mancher Jugendliche hat auch in Form von Most Alkohol getrunken. Ein von den Kleingärtnern begehrtes Produkt waren die „Rossbollen“ der Pferde. Diese fielen oft auf die Straße. Es gab gelegentlich Streit darüber, wer welche Rossbollen aufsammeln durfte. Zwei Frauen, so erzählte man, sollen sich gegenseitig mit Rossbollen beworfen haben. Dabei bekam eine einen solchen in den Mund. Sie soll dann gelallt haben: „Der bleibt drin, bis die Polizei kommt“.

Einen Nebenverdienst hatten die Bauern im Frühjahr mit der Abfuhr des Brennholzes aus dem Stadtwald. Nach dem Krieg hatte noch jeder Eppinger der das Bürgerecht besaß, das Recht auf Bürgergahholz aus dem Eppinger Wald. Das Holz musste auch aus den schwer zugänglichen Gebieten (Distrikten) wie der Großen und der Kleinen Kuhbach, dem Haidenrain, Einsiedel, Sinzenteich oder Durich abgefahren werden. In diesen Fällen sprachen sich die Bauern in der Nachbarschaft ab. Dadurch war man dann meistens mit zwei oder drei Gespannen im Wald und konnte sich gegenseitig vorspannen. Vom Schlag 24 und 25 aus führte der Heimweg meist über Mühlbach. Dort reichte es im „Kühlen Krug“ auch einmal zu einem Bier.

Es gab natürlich nicht nur Pferdefuhrwerke. Kleinbauern, die sich keine Pferde oder Kühe leisten konnten, besaßen Geißengespanne. Diese hielten sich zur Selbstversorgung eine oder zwei Ziegen und meistens auch ein Schwein. Den restlichen Lebensunterhalt verdienten sie im Tagelohn. Ziegen wurden ganz selten eingespannt. Dann gab es

die Kuhbauern. Sie hatten 2 bis 3 Milchkühe, die auch als Zugtiere eingespannt wurden, und zwei bis vier Schweine. Sie lebten überwiegend von der Landwirtschaft und von zusätzlichen anderen Arbeiten. Die Kombination ein Pferd und eine Kuh als Gespann gab es auch. Ebenso dienten Ochsen als Zugtiere. Die Pferdebauern hatten in der Regel zwei Pferde als Gespann und drei bis fünf Milchkühe, die nicht angespannt wurden. Deren Milchleistung war entsprechend höher als bei den Kühen, die als Zugtier eingespannt wurden. Diese Bauern besaßen noch Jungvieh und Schweine. Sie lebten hauptsächlich von der Landwirtschaft und besserten ihr Einkommen auf durch die bereits erwähnten Nebenverdienste wie Holzabfuhr und anderen Fuhrleistungen. In einigen Betrieben waren Knechte in Stellung. In den Nachkriegsjahren gab es auch fünf bis sechs Bulldogbauern. Sie fuhren meist einen Lanz-Bulldog und hatten, je nach Betriebsgröße, noch zwei bis vier Pferde, eine größere Anzahl von Milchkühen, dazugehörendes Jungvieh und Schweine. Sie betrieben nur Landwirtschaft. Sie hatten außerdem Mäde und Knechte beschäftigt. In einem Betrieb gab es auch einen sogenannten Schweizer. Er war nur für das Vieh zuständig. Ab etwa 1950 setzte dann langsam aber sicher die Motorisierung in der Landwirtschaft ein. Zunächst waren es die leichten Lanz-Bulldogs mit 17 PS.

Eine wichtige Tätigkeit in der Landwirtschaft war das Dreschen des Getreides. Es gab in Eppingen zwei Dreschhallen. In der Talstraße war es Adolf Veith mit zwei Dreschmaschinen. In der Kleinbrückentorstraße besaß Richard Wirth eine weitere Dreschmaschine. Dieser hatte auch noch eine fahrbare Einrichtung zum Kartoffeldämpfen. Zunächst waren die Maschinen in der Halle aufgestellt. Hier konnten die kleineren Bauern, die keine größere Scheune hatten, ihr Getreide dreschen. Auch die Leute, die nur ein klei-





*Dreschmaschine mit Lokomobil um 1950*

nes Feld für die Selbstversorgung hatten, kamen hierher. Die übrigen Bauern brachten ihr Getreide zunächst in ihre Scheune. Durch das miteingelagerte Stroh kam genügend Luft an die Ähren. Das Getreide konnte deshalb noch nachreifen. Ab etwa Mitte August wurden dann die Dreschmaschinen in die einzelnen Bauernhäuser gebracht. Bei den meisten Bauern hatten die Maschinen nur einen Tag zu tun, bei den größeren Bauern dagegen zwei bis drei Arbeitstage. An einem Dreschtag waren etwa 15 Arbeitskräfte im Einsatz. Auch hier halfen die Bauern sich gegenseitig, aber auch Tagelöhner wurden beim Dreschen eingesetzt.

Ein Dreschtag begann um 6.00 Uhr morgens. Zunächst gab es ein kurzes Frühstück, meistens Malzkaffee und Marmeladebrot. Dann wurde in der Regel zuerst der Hafer gedroschen. Um ca. 9.00 Uhr kam das zweite Frühstück, bei dem es in der Regel heiße Wurst und Brot gab. Während der Pause haben die Maschinisten die Dreschmaschine gewartet. Beim Getreidewechsel mussten oft auch die Siebe ausgetauscht werden. Nach der Pause wurde

Gerste oder Weizen gedroschen. Um 12.00 Uhr kam die Mittagspause mit einem reichlichen Mittagessen. Serviert wurde in der Regel Braten mit breiten Nudeln und Soße. Je nachdem wie lang der Dreschtag dauerte, wurde um 16.00 Uhr nochmal eine kurze Pause mit Kaffee und Hefezopf eingelegt. Zum Abschluss des Dreschtages gab es dann noch ein kräftiges Vesper. Verdursten musste niemand. Es stand immer genügend Most, Tee oder Sprudel zur Verfügung. Manchmal spendierte der Bauer auch ein Bier. Ein Dreschtag im Jahr 1955 ist mir noch in Erinnerung. Zum Feierabendvesper wurde vom Bauer selbstgemachter Johannisbeermost serviert. Er hat mir gut geschmeckt. Die Nachwirkungen waren allerdings heftig. Ende der fünfziger Jahre kamen allmählich in Eppingen auch Mähdrescher zum Einsatz.

Eine für die Landwirtschaft wichtige Einrichtung war die Vatertierhaltung (Farrenstall). Dieser Stall befand sich in der Schafhausgasse. An dem Gebäude waren 3 Schilder befestigt mit folgenden Texten: 1. Körämt Baden öffentliche Bullenhaltung. 2. Körämt Baden of-

fentliche Eberhaltung. 3. Körant Baden öffentliche Ziegenbockhaltung. Herr Kamm und später Herr Krebs waren für die Betreuung der Tiere zuständig. Fast täglich wurden Muttertiere aus den über die Stadt verteilten Ställen dort hingebacht. Mit Einführung der künstlichen Besamung übernahmen die Tierärzte dieses Geschäft bei den Bauern im Stall.

Für die Beschaffung der Vatertiere war die Stadt Eppingen zuständig. Mein Vater wurde kurz nach seiner Heimkehr aus der Gefangenschaft in den Gemeinderat gewählt. In diesem Gremium war er dann für deren Beschaffung zuständig. Zusammen mit Bürgermeister Thomä fuhr er dann auf die Zuchtviehversteigerungen nach Mosbach oder nach Blaufelden. Gelegentlich und wenn gerade schulfrei war, durfte mein Bruder Klaus oder ich mitfahren. Eine Fahrt nach Blaufelden habe ich in besonderer Erinnerung. Morgens in aller Frühe ging es mit dem Opel Olympia los. Fahrer war Herr Spiegel. Den ganzen Vormittag waren wir in der Versteigerungshalle. Ein Bulle der Kategorie zweiter Klasse wurde ersteigert. Er hatte den Namen „Posten“. Im Allgemeinen waren die Tiere in 3 Klassen eingeteilt. Die 1. Klasse war zu teuer. Mein Vater konnte während der Fahrt Bürgermeister Thomä überzeugen, dass es wenigstens ein Tier der 2. Klasse vom vorderen Drittel sein sollte. Nach der Versteigerung ging es dann in eine Wirtschaft zum Mittagessen. Mein Vater war darauf bedacht, das Stadtsäckel zu schonen, und bestellte für sich und für mich Bratwurst mit Brot. Bürgermeister Thomä mischte sich ein und sagte zu meinem Vater: „Franz, du kensch die trockene Brotwerscht essa, awer dein Bu kriegt a Schnitzel“. Er gab dann der Bedienung die entsprechende Anweisung.

Am Anfang der Schafhaugasse befand sich die Ölmühle Hecker. Sie wurde schon vor längerer Zeit abgerissen. Dort war ein runder, ungefähr 60 cm ho-

her Steinblock mit einem Durchmesser von etwa 1.50 m aufgestellt. Außen war rundherum eine Sammelrinne eingemeißelt. Auf diesem Steinblock drehten sich zwei etwa 1.00 m hohe und rund 30 cm breite senkrecht aufgestellte, runde Mahlsteine. Auf diesem Steinblock wurde das Mahlgut ausgebreitet. Dieses wurde von den Mahlsteinen zerquetscht, und das Öl lief in die Rinne und von dort in bereitgestellte Kannen. Als Mahlgut kann ich mich an Raps, Magsamen (Mohn), Nüsse und in den Wäldern gesammelte Buchele (Bucheckern) erinnern. Die Dienste des Ölmülers wurden von fast allen Bevölkerungsschichten in Anspruch genommen. Die ausgemahlene Früchte wurden noch als Viehfutter verwendet.

Das Milchhäusle war ein weiterer wichtiger Anlaufpunkt für die Landwirtschaft. Es steht heute noch in der Zehntgasse. Am Morgen und am Abend lieferten dort die Bauern die Frischmilch an. Aus ganz Eppingen fuhr man in Handwagen (heute auch Bollerwagen genannt) die Milch an. Je nach Größe der Betriebe waren sie mit einer oder mehreren Milchkannen beladen. Es gab Kannen von 5, 10, 15 und 20 l Fassungsvermögen. Vereinzelt wurde auch mit dem Fahrrad angeliefert. Die Milch wurde zur Feststellung der jeweils angelieferten Menge gewogen. Anschließend wurde die Milch gekühlt und in gleichgroße Kannen abgefüllt. Ein Fuhrunternehmer aus Mühlbach transportierte mit seinem LKW mit Anhänger die Milch zur Milchzentrale nach Mannheim. Dort wurde sie weiterverarbeitet.

Etwa 1952 wurde im Keller des Milchhäusles eine der ersten Gemeinschaftsgefrieranlagen eingebaut. Es handelte sich um einen großen Kühlraum, der in einzelne abschließbare Fächer aufgeteilt war. Die Gefriertemperatur lag bei minus 18 Grad Celsius. Jeder, der sich an der Gemeinschaftsanlage beteiligt hatte, konnte über ein solches Fach verfügen. So begann in Ep-

pingen die Gefrierkonservierung von Fleisch, Wurst und Gemüse. Während der Öffnungszeiten des Milchhäusles war die Anlage für die Fachinhaber zugänglich. Wie lange die Anlage in Betrieb war, weiß ich nicht. Durch die Verbreitung von Gefriertruhen und Gefrierschränken wurde die Anlage nicht mehr gebraucht.

In den Bauernhäusern wurde schon immer Vorratshaltung betrieben. Heu und Stroh wurden in der Scheune gelagert, Brot- und Futtergetreide auf dem Speicher, Kartoffel und Futterrüben im Keller. Keller waren zum Teil auch in den Scheunen vorhanden. Äpfel und Birnen wurden in einem kühlen Raum gelagert. Ein Teil wurde auch zu Dörrobst verarbeitet. Der größte Teil der Äpfel und Birnen wurde zu Most verarbeitet. Dieser wurde dann in Holzfässern im Keller unter dem Wohnhaus gelagert. In diese Keller wurden auch die Fleisch- und Wurstwaren gebracht. Eingedünstete Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Birnen, Bohnen, Gurken usw. wurden ebenfalls dort aufbewahrt. Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie und die Krautköpfe wurden in Sand eingeschlagen.

Die eingelagerten Fleisch- und Wurstwaren wurden bei den damals üblichen Hausschlachtungen hergestellt. Viele Haushalte, die keine Schweine selbst aufzogen, kauften sich eines bei einem Bauern. Diese Hausschlachtungen fanden den Winter über statt. In Eppingen gab es damals viele Hausmetzger. An Ludwig Wittmer und Otto Hinkel kann ich mich noch erinnern. Meistens erledigten sie zwei Schlachtungen am Tag, eine am Vormittag und die andere am Nachmittag. Weil es noch keine preiswerte Gefrier- bzw. Kühlgeräte gab, konnte nur wenig Frischfleisch gelagert werden. Das Schwein wurde vom Metzger zerlegt. Das als Frischfleisch und zum Salzen vorgesehene Fleisch wurde zum Auskühlen auf ein Brett gelegt. Fleisch und Innereien, die zu Wurst



*Metzger Ludwig Wittmer während einer Hausschlachtung bei Franz Ihle.*

verarbeitet wurden, wurde im großen Kessel gekocht. Die Leber für die Leberwurst durfte aber nicht gekocht werden. Die Schwarten wurden von der damals noch starken Fettschicht getrennt. Sie wurden in einem Netz nur kurze Zeit mitgekocht. Der Speck wurde in 1 cm große Würfel geschnitten und in einem Bräter auf dem Herd ausgelassen. Das Fett wurde noch flüssig in Tongefäße oder in Eimer gefüllt. Erkalte und fest geworden, konnte es das ganze Jahr über verbraucht werden. Die ausgelassenen Würfel waren nun die Grieben und kamen dann später in die Griebenwurst.

Wenn das Fleisch im Kessel weich gekocht war, kam der Höhepunkt des Schlachttags, der verstehen lässt, warum man vom „Schlachtfest“ spricht. Das gekochte Fleisch kam auf den Tisch. Der Metzger suchte noch die Stücke aus, die er zum Wurstmachen unbedingt brauchte. Die Helfer und Gäste konnten sich nun aussuchen, was sie als sog. Wellfleisch essen wollten. Dazu gab es Brot und Salz und zu trinken natürlich Most.

Nach dieser Pause ging es ans Würstmachen. Leberwurst, Griebenwurst und Schwartenmagen waren die drei Sorten, die vor allem hergestellt wurden. Alles, was vom Schwein noch verwertbar war, wurde dabei verarbeitet. Die Wurstmasse wurde vom Metzger in die gereinigten Därme gefüllt und in der Kesselbrühe, in der das Fleisch am Vormittag gekocht worden war, gebrüht. Die Temperatur musste genau bei 70 bis 75 Grad Celsius gehalten werden. Wenn sie über 75 Grad hatte, konnten die Därme platzen. Die Brühzeit richtete sich nach der Größe der Wurst. Sie lag bei 30, 60 und 120 Minuten. Wenn die Würste aus der Brühe genommen wurden, wurde diese nun als Metzelsuppe in Eimer oder Kannen gefüllt. Damit sie länger haltbar war, wurde sie auch in Dosen gefüllt. Diese Dosen wurden am Tag vorher beim Blechner Brenneisen in der St. Petersgasse abgeschnitten und umgebörtelt. Die vollen Dosen wurden dann dort mit einer handbetriebenen Maschine verschlossen. Der Kessel wurde nochmal mit Wasser gefüllt und die Dosen bei 80 bis 85 Grad 120 Minuten lang erhitzt und haltbar gemacht. Nach dem Einfüllen der Wurst ging der Metzger entweder zur nächsten Hausschlachtung oder machte Feierabend. Dies war die Zeit, in der mit dem Metzger zusammen auch eine Kaffeepause mit Hefekranz oder Mürbeteigbrezel eingelegt wurde. Die in Därme gefüllte Wurst wurde geräuchert. Ein kleiner Teil wurde in kurzer Zeit verbraucht. Während die Dosenwurst im Kessel haltbar gemacht wurde, konnte nun das ausgekühlte Fleisch weiterverarbeitet werden. Im Keller war der Fleischständer gerichtet. Die für Schinken und Salzfleisch vorgesehenen Stücke wurden in eine mit Gewürzen zubereitete Salzlake eingelegt. Die Schinkenstücke wurden dann noch geräuchert. Die übrigen Stücke wurden nach und nach aus dem Fleischständer verbraucht. In der Regel wurde selbst-

gemachtes Sauerkraut dazu gegessen. Der Schinken und die geräucherte Wurst konnte noch einige Zeit an einem kühlen Platz und hinter Fliegengitter aufgehängt werden. Am Abend des Schlachttages gab es Metzelsuppe und die frischen Würste. An Verwandte und Nachbarn wurde auch Metzelsuppe verteilt. Meistens gab es auch noch eine kleine Leber- und Blutwurst dazu.

Zur täglichen Versorgung gehörte auch das Brot- und Kuchenbacken. Zunächst wurde von dem auf dem Speicher gelagerten Weizen etwa viermal im Jahr vier bis fünf Doppelzentner in Getreidesäcke gefüllt und zur Mühle gefahren. Wir ließen unser Getreide in der Mühle in Richen, in der Siffring-Mühle und in der Raußmühle mahlen. Nach rund einer Woche konnte man das Mehl abholen. Es gab drei Mahlprodukte: das dunklere Brotmehl, das Weißmehl für Kuchen und Gebäck und die Kleie als Viehfutter. Das in Mehlsäcken heimtransportierte Mehl wurde in eine Mehlkiste geschüttet und aufbewahrt. Die Kiste war so unterteilt, dass etwa Dreiviertel für Brotmehl und Einviertel für Weißmehl gelagert werden konnte. In unserer Familie wurden pro Woche 6 bis 8 große Brotlaibe, sogenannte Sechspfänder, gebacken. Dies war für die große Familie und für die Verpflegung der Arbeitskräfte notwendig. Beim Bäcker wurde ein Backtag mit Uhrzeit vereinbart. Unser Brot wurde beim Bäcker Petri gebacken. Am Vortag wurde eine Backmulde in der warmen Küche aufgestellt. Das notwendige Brotmehl wurde in die Backmulde geschüttet. Der am vorhergehenden Backtag zurückgelegte Sauerteig wurde in eine eigens dafür geschaffene Vertiefung gegeben, damit er sich über Nacht auf die Raumtemperatur erwärmte. Am Backtag wurde in der Frühe noch die beim Bäcker besorgte Hefe hinzugefügt. Mit lauwarmem Wasser wurde nun das Mehl zu Teig verarbeitet. Dabei wurden noch Salz und Gewürze dazu gegeben. Der

Teig durfte nun ruhen, damit er aufgehen konnte. Nach ungefähr zwei Stunden wurde der Teig zu Laiben geformt, die in die bereitstehenden geflochtenen Backnäpfe gelegt. Mit dem Handwagen wurden die Backnäpfe zum Bäcker gefahren. Am Nachmittag konnte das knusprig gebackene Brot abgeholt werden. Im Keller wurde es bis zum Verbrauch gelagert. Samstags war in der Regel Kuchenbacktag. Der Teig wurde mit Weißmehl hergestellt. Es wurden Hefezöpfe, Hefekuchen und Mürbeteigkuchen gebacken. Die Kuchen wurden mit frischem oder eingemachtem Obst belegt, manche auch mit Streuseln bestreut. Bei der Fahrt zum Bäcker haben wir Kinder gern von den Streuseln genascht. Die übrigen Streusel wurden dann gleichmäßig verteilt.

Bohnenkaffee war früher ein sehr knappes und daher teures Gut, und daher gab es ihn keineswegs täglich, sondern nur an Sonn-, Feier- und Festtagen. Meiner Tante Gertrud gelang es einmal, einige wenige noch grüne Bohnen zu organisieren. In einer Pfanne röstete sie sie dann auf dem Herd. Die Bohnen fingen plötzlich an, in der Pfanne zu hüpfen, sodass sie sie nur mit großer Mühe in der Pfanne halten konn-

te. An Werktagen gab es Malzkaffee, sogenannten „Muggefuk“. Malzkaffee wurde in der Mälzerei der Palmbräu hergestellt. Diese befand sich in der Bahnhofstraße auf dem Anwesen des Gasthauses zu Lamm. In den 1970-er Jahren wurde das Gebäude abgerissen. Heute steht dort die Sparkasse. Wer Gerste hatte, konnte diese in die Mälzerei bringen und bekam dafür Malzkaffee. Der Schwund und der Verarbeitungslohn wurden bei diesem Tauschgeschäft berücksichtigt. Für 10 kg Gerste gab es 5 bis 6 kg Malzkaffee. Während meiner Lehrzeit als Bierbrauer 1956 bis 1959 lernte ich noch das Rösten des Malzkaffees. Dazu wurde zwei Tage lang angekeimte Gerste (Spitzmalz) von der normalen Malzproduktion weggenommen und in einem Röstapparat bei 120° C geröstet. Beim Rösten wurde mit einem Rührwerk die Gerste immer in Bewegung gehalten und in regelmäßigen Abständen immer wieder befeuchtet. Nach sechs bis acht Stunden war die Gerste einschließlich des Mehlkörpers gut durchgebräunt und hatte ein kräftiges Aroma gebildet. Der Kaffee wurde nun auf Raumtemperatur abgekühlt und in einer mit Blech ausgeschlagenen Holzkiste gelagert.



Färberei Gebhard, später Bäckerei Petri, Adelshofener Straße / Ecke Rappenauner Straße.