



– Geschichte und Geschichten aus Eldagsen –

Aus der Tätigkeit des Arbeitskreises Stadtgeschichte Eldagsen
im Bürgerverein Stadt Eldagsen und Umgebung e.V.



– Erntewagen mit Erntekrone vom Hof Bertram –

Inhalt

<u>Thema</u>	<u>Seite</u>
Vorwort	3
Das Erntefest	4
Das aßen unsere Vorfahren	8
Der Schlachtetag	12
Spiel mit den Leiterwagen	13
2016 – 150 Jahre nach der Schlacht bei Langensalza	14
Dr. Otto Stolle, Tierarzt in Eldagsen	16
Eldagser Wörterbuch, Teil 9: weifen – Wörtelprick	19
Chronik – Vergleichende Zeittafel, Teil X: 2010	20

Bildnachweis:

Titel:	Friedrich Heine, Dr. Martin Heine
Titelbild:	Karl Bertram
Seite 5:	Karl Bertram
Seite 10:	Postkarte um 1940, Mirko Treichel
Seite 15:	Anita Oppermann
Seite 18:	Jutta Stolle

Impressum:

Die »Gehlenbach-Blätter« werden herausgegeben vom Arbeitskreis Stadtgeschichte Eldagsen (AKSE) und erscheinen in unregelmäßiger Folge. Alle Rechte am Inhalt verbleiben beim AKSE bzw. den jeweiligen Urhebern. Jegliche Form des Nachdrucks – auch auszugsweise – bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des AKSE. Gestaltung und Überarbeitung der eingereichten Beiträge:
Dr. Martin Heine · V.i.S.d.P.: Helgard von Wedemeyer · www.stadteldagsen.de · © AKSE 2016

Vorwort

Das 15. Gehlenbach-Blatt stellt das tägliche Leben der Menschen im 20. Jahrhundert in den Mittelpunkt der Betrachtung, und zwar besonders ihre Ernährung. Heute wird häufig darüber geklagt, dass viele Menschen zu dick sind und sich zu wenig bewegen. Schon Kinder werden zur Kur geschickt, damit sie lernen, vernünftig zu essen oder gar abzunehmen. Auf alten Fotos sehen wir gewöhnlich schlanke, wenn nicht sogar dünne Menschen. Es herrschte damals nicht das Überangebot an Lebensmitteln, das unsere Supermärkte füllt. Es gab schon kleinere Lebensmittelgeschäfte, doch der Lohn reichte oft nicht für große Ausgaben. Die meisten Familien auf dem Land hatten einen Garten, der sie mit Obst und Gemüse versorgte. Man erarbeitete sich viel von dem, was auf den Tisch kam. Dadurch hatten Lebensmittel einen anderen Wert und wurden nicht leichtfertig weggeworfen, wie wir das heute oft erleben. Wenn es Reste gab, wurden die Tiere damit gefüttert. Wertschätzung der Lebensmittel und auch Dankbarkeit für unseren Überfluss sollte gerade den Kindern und Jugendlichen vermittelt werden, die glücklicherweise keine Not, keinen Krieg und seine Folgen erlebt haben.

Wir haben bewusst über das Essen zu normalen Zeiten geschrieben, nicht über die Jahre von Missernten, Hungersnöten und Kriegen. Unsere Berichte zeigen, dass die Menschen nicht nur gearbeitet, sondern auch fröhlich gefeiert haben. Als Beispiel haben wir das Erntefest gewählt, auch Familienfeste wären hier zu nennen. Besonders ist sicher auch die Geschichte »Der Schlachtetag« aus der Perspektive eines Kindes! Wie würde sich wohl der größte Teil der Kinder heute erinnern?! Zur Abrundung dieses Themas gehört unsere Eldagser Persönlichkeit, der Tierarzt Dr. Otto Stolle.

Wir erinnern uns an die Schlacht bei Langensalza vor 150 Jahren. Mit dem Eldagser Wörterbuch und der Vergleichenden Zeittafel runden wir das diesjährige Gehlenbach-Blatt ab, nicht ohne allen zu danken, die uns mit Informationen, Anregungen und Bildern bedacht haben. Ganz besonderer Dank gilt der Mühlen-Apotheke, dem Optikergeschäft Hagemann und der Volksbank, die unser Gehlenbach-Blatt verkaufen.

Kontakt: Helgard von Wedemeyer
Mittelroder Straße 3
31832 Springe – Eldagsen
Telefon: 05044 / 4462
E-Mail: helgardvonwedemeyer@outlook.de

Das Erntefest

In der Zeit bis zum Zweiten Weltkrieg war es in Eldagsen nicht üblich, Familienfeste außerhalb des eigenen Hauses zu feiern. Alle wichtigen Ereignisse wie Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten, Geburtstage und ähnliches wurden in den eigenen vier Wänden gefeiert. Dafür bot sich die große Stube an, die meistens gleich ganz vorn am Eingang im Erdgeschoss lag. Waren mehr Gäste geladen, wick man auf die Diele aus, die sich durch das ganze Erdgeschoss erstreckte. Sie hatte zudem den Vorteil, direkt mit der Küche in Verbindung zu stehen, um die Speisen auf kürzestem Wege heiß zu servieren. Hier auf der Diele wurde auch das Erntefest gefeiert. Wie sich das abspielte, will ich jetzt beschreiben.

In jener Zeit waren noch viele Hände nötig, um die umfangreichen Arbeiten auf den Bauernhöfen durch die Jahreszeiten zu erledigen. In den Wochen der Ernte kamen zu den eigenen Helfern noch eine Reihe von Männern und Frauen aus der Nachbarschaft zur Verstärkung dazu. Es waren immer dieselben Familien, die automatisch in einem bäuerlichen Betrieb tage- oder stundenweise mitarbeiteten.

Wenn dann die Felder abgeerntet waren, kam der Tag, an dem das letzte Fuder Getreide eingefahren wurde. Die Frauen hatten bereits eine neue Erntekrone gebunden, die verdeckt auf dem Wagen mitfuhr. Auf dem Acker luden dann die Männer das letzte Getreide auf. Hoch oben auf den Garben saßen die Frauen und hatten die Erntekrone auf eine Forke gesteckt.

Eine Forke war eine Gabel mit zwei eisernen Zinken, mit der während der Arbeit auf dem Felde die Garben von den Männern hochgereicht wurden. Die Frauen packten dann nach einem bestimmten System die Garben nach links und rechts im Wechsel, damit das Fuder Gleichgewicht und Festigkeit erhielt und auf den holprigen Wegen nicht umkippte.

So fuhr man fröhlich singend auf den Hof. Die bäuerliche Familie erwartete schon mit Spannung das Gefährt. Alle Helfer stiegen vom Wagen und überreichten mit einem Segensspruch dem Bauernehepaar die neue Erntekrone. Der Bauer bedankte sich bei den Helfern und lud alle zu einem bestimmten Tag zum Festessen ein. Anschließend wurde die neue Krone in die Diele getragen, die alte vom Vorjahr nach hinten gehängt, und die neue nahm nun für das kommende Jahr den Platz mitten auf der Diele ein. Danach wurde ein Tablett mit gefüllten Schnapsgläsern herumgereicht und auf das Wohl aller Mitwirkenden getrunken. Bei einem Glas blieb es oft nicht.

Für die Erntefeier, die einen Höhepunkt im Alltag der bäuerlichen Familie darstellte, mussten viele verschiedene Vorbereitungen getroffen werden. Den Männern oblag es, Hof und Ställe zu säubern, zu misten und das Vieh mit frischem Stroh zu versorgen. Für den Tisch in der Diele mussten sie die lange Tafel mit Tischen und Platten aufbauen und die entsprechende Anzahl Stühle bereitstellen.



Auf größeren Bauernhöfen wurde eigens zur Erntefeier ein Tier geschlachtet, ein Schwein oder ein Lamm als Braten für das Essen. Die Menüfolge bestand aus einer klaren Brühe mit Einlage (Gemüse, Nudeln, Eierstich), einem Braten, Kartoffeln und Gemüse aus dem Hausgarten, Nachtisch, ebenfalls aus dem Garten, z.B. »Rote Grütze«, Vanillepudding mit Früchten oder Schokoladenpudding mit Vanillesoße.

In der Küche waren umfangreiche Vorbereitungen vonnöten. Da die Bäuerin mit ihren jungen Mädchen die vielen Gäste nicht allein beköstigen konnte, engagierte sie zur Entlastung eine Kochfrau. Es gab in Eldagsen einige gute Kochfrauen, die in der Lage waren, viele Gäste mit köstlichen Speisen zu bewirten und das Essen pünktlich auf den Tisch zu bringen. Als Beispiel möchten wir Lisa Kühn und ihre Schwester Hanna Dill erwähnen wie auch Line Rokahr, Lieschen Reitemeyer, Anna Döpke usw. Mit der Kochfrau besprach die Bäuerin das Festessen und alle Einkäufe. Gemüse und Kartoffeln lieferte der Bauerngarten, ebenso das Beerenobst, das für die Nachspeise gedacht war.

Zu den weiteren Vorbereitungen gehörte das Backen. Ein oder zwei Tage vor dem Fest mengte die Bäuerin den Hefeteig für viele Kuchen an. Dieser Teig wurde mit den entsprechenden Belägen zum Bäcker gebracht. Der rollte ihn aus und legte ihn auf seine Blechplatten. Dann bestreuten die Frauen den Teig mit Butter und Zucker, Mandeln und Pudding. Einige Bleche bekamen Äpfel, Zwetschgen und Kirschen auf den Hefeteig mit Grieß- oder Eieguss. Wenn der Bäcker die Kuchen gebacken hatte und sie abgekühlt waren, wurden sie nach Hause geholt und in der Speisekammer in ein eigens dafür hergestelltes Regal geschoben. Dann duftete das ganze Haus nach frischem Kuchen...

Auch die Festtafel wurde meist einen Tag vorher mit weißen, gestärkten Leinentischdecken aus dem Besitz der Bäuerin und deren Porzellan und Bestecken gedeckt und mit Blumen und Ähren dekoriert.

Pünktlich zur geladenen Zeit trafen dann die Gäste ein, alle festlich gekleidet, voll froher Erwartung. Sie nahmen an der langen Tafel Platz. Der Bauer begrüßte alle, dankte für den geleisteten Einsatz, ließ das Erntejahr noch einmal Revue passieren und forderte zum Essen auf. Es wurde tüchtig zugegriffen und auch kräftig getrunken.

Nach dem Essen wurde erzählt und gesungen. Die Stimmung stieg besonders, wenn Musik die Lieder begleitete. So war es viele Jahre bei Bertrams unten. Dann kam zum Erntefest Schuhmacher Lewecke mit seiner Ziehharmonika (»Quetschkommode«).

Am Nachmittag gab es Kaffee und den herrlichen, selbstgebackenen Kuchen. Ein Päckchen mit den verschiedenen Sorten bekamen alle Familien mit, wenn sie nach Hause gingen. So oder so ähnlich spielte sich die Erntefeier je nach Größe des Hofes ab.

Meiner Schilderung liegen die Erlebnisberichte von Lisa Hagemann und Karl Bertram zugrunde. Beide haben als Kinder und Jugendliche die Erntefeiern auf dem Hof Burose-Mahlert, Brückenstraße, und dem Hof Bertram, Lange Straße 14 miterlebt.

Verfasser: Elisabeth Kozák

Das aßen unsere Vorfahren

Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts ernährten sich die Menschen auf dem Land von den Erträgen aus Feldern und Gärten und den Erzeugnissen ihrer Viehhaltung. Neben den Gütern besaßen die Bauern das meiste Land, aber auch die Handwerker hatten Äcker und Nutztiere. Selbst Tagelöhnern bot sich oft die Möglichkeit, etwas Land zu pachten, sodass auch sie Obst und Gemüse ernten konnten. Sie hielten häufig Kaninchen und Geflügel und vielleicht ein oder gar zwei Ziegen. Dafür mähten sie die Grasränder an Straßen, Wegen und Feldern und machten daraus Heu für den Winter. Von ihrem Arbeitgeber, einem Bauern, erhielten sie Deputat in Form von z.B. Getreide, Kartoffeln und Rüben.

Die Mahlzeiten, die täglich auf den Tisch kamen, bestanden in erster Linie aus Gemüse und Obst, das in der jeweiligen Jahreszeit reifte. Es gab Eintöpfe mit Erbsen, Bohnen, Kohl und Steckrüben, in »Wörtelprick« waren es Möhren. Kartoffeln waren das Hauptnahrungsmittel, das sich in vielerlei Weise variieren ließ. So gab es auch in Eldagsen »Bottermelkanballerse«, also Buttermilchkartoffeln. Milch- und Apfelreis, Pfannkuchen und Grießbrei waren sicherlich beliebter.

Von Juni bis Oktober waren die Frauen fast täglich damit beschäftigt, Vorräte für die kalte Jahreszeit anzulegen. Als Konservierungsmittel nahm man Salz, Essig und Zucker. In großen Steintöpfen wurde Weißkohl mit Salz geschichtet und gestampft, damit der im Kohl enthaltene Zucker sich zu Milchsäure entwickelt. Dadurch entsteht der typische säuerliche Geschmack und Geruch des Sauerkrauts. In einen Sud aus Essig, Salz, Kräutern und Gewürzen legte man Gurken und auch grüne Bohnen ein. Die Frauen bereiteten mit Zucker Marmeladen, Gelees und Zwetschgenmus und kochten Früchte als Kompott in Gläsern ein.

Im Herbst brachte man Kartoffeln, Kohl, Steckrüben, Rote Bete, Porree und Sellerie in einen kühlen, frostsicheren Keller. Möhren (Wurzeln) wurden zusätzlich in Kisten bzw. in Eimer mit Sand gelegt. So hielt sich das Gemüse monatelang.

Rosenkohl, Brauner Kohl und Rabünschen (Feldsalat) konnten bei Eis und Schnee frisch geerntet werden. Späte Sorten von Birnen und Äpfeln hielten sich in Weidenkörben dick verpackt in Zeitungspapier bis Pfingsten.

Äpfel, Birnen, Quitten und Zwetschgen wurden auch getrocknet. Sie wurden in Spelten geschnitten, auf Bindfäden gezogen und in Ringen ans offene Fenster gehängt. Zwetschgen trockneten langsam in der Bratröhre. Auch Erbsen und Bohnen ließ man noch in der Hülse an der Luft trocknen. Sie wurden dann im Winter von den alten Leuten in der Familie ausgepuhlt.

Die Schlachtefeste fanden nur in der kalten Jahreszeit statt, weil es keine Kühlmöglichkeiten gab. Zu diesem Anlass kam ein Hausschlachter, von denen es in Eldagsen einige gab, etwa Heinrich Gadesmann, August Hasselmeyer, Ernst Krieger, Gustav Meyer, Heinrich Mundt oder Heinrich und Louis Weber. Diese Schlachter hatten einen anderen Beruf, den manche von ihnen in der kalten Jahreszeit nicht ausüben konnten. Gadesmann beispielsweise war Dachdecker.

Um die Fleischversorgung für viele Monate sicherzustellen, wurde das Bratenfleisch in Dosen eingemacht. Das Fleisch für die Wurst wurde im großen Waschkessel gekocht, um dann zu verschiedenen Wurstsorten (z.B. Leberwurst, Rotwurst, Knappwurst, Bregenwurst, Beutelwurst oder Sülze) verarbeitet zu werden. Die Masse wurde entweder in Dosen oder Gläsern eingemacht oder in Därme gefüllt, die dann noch einmal im Waschkessel ziehen mussten, um anschließend an der Luft zu trocknen.

Manche Würste wurden nach dem Trocknen noch über Buchenspänen geräuchert, wodurch ihre Haltbarkeit verlängert wurde. Diese Würste mussten als Erstes verzehrt werden, während die Dosenwurst sich lange hielt und bis zum nächsten Schlachtfest ausreichen musste.

Die Brühe wurde in der Verwandtschaft und Nachbarschaft verteilt als Grundlage für Eintöpfe. Sie war sehr gehaltvoll, weil die eine oder andere Wurst im Kessel auch platzte und natürlich probiert werden musste. Auch die Nachbarn kamen mal vorbei, um zu sehen, ob alles geraten ist. Und weil das Schwein ordentlich gefüttert und fett geworden war, gehörte auch ein Schnaps dazu. So wurde aus dem Schlachtetag, der viel Arbeit bedeutete, eben das Schlachtfest.

Schinken, Speck und Kleinfleisch (Pfötchen, Schnauze, Ohr, Schwanz, Rippen ...) legte man in einen Holzbottich oder eine Sölewanne, kochte eine Salzlake und übergoss täglich mit einer Kelle alle Fleischteile, und das mehrere Wochen lang. Dann wurden Schinken und Speckseiten an der Luft getrocknet und eventuell später geräuchert. Im Sommer wurde zum Schutz gegen Fliegen und Maden ein großer Leinenbeutel (z.B. ein alter Kopfkissenbezug) darübergezogen. Die Kleinteile dienten nach und nach als Basis für Eintöpfe. Nach den Schlachtfesten kam für die Hausfrau eine etwas ruhigere Zeit.



In allen Monaten gab es hin und wieder ein Huhn oder anderes Geflügel als Frischfleisch, denn das Fleisch vom Schwein reichte natürlich nicht für ein ganzes Jahr. Auf den Bauernhöfen wurden auch zwischendurch Jungtiere geschlachtet (Kalb, Lamm, Ferkel), im Winter ab November Enten oder zu Weihnachten Gänse. Fleisch oder Wurst beim Schlachter zu kaufen, war die große Ausnahme, obwohl es in Eldagsen nach dem Ersten Weltkrieg einige Schlachterläden gab, nämlich den Pferdeschlachter Wiegmann, Teppe, Könneke (später Rohlf) und zwei Brüder Krohne. Sie hatten folglich wegen des nicht so üppigen Umsatzes noch ein anderes Standbein: Wiegmann und Teppe hatten auch Landwirtschaft, Fritz Krohne war Gastwirt.

Heute erfreuen sich alte Rezepte neuer Beliebtheit.
Deshalb hier:

Bottermelkanballese

Zutaten:

- ½ kg Kartoffeln
- 1 L Buttermilch
- 1 EL Mehl
- etwas Salz

Die Kartoffeln werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser gekocht. Die Buttermilch wird erhitzt, mit einem Löffel Mehl gebunden, dann kommen die gekochten Kartoffelstücke hinein und müssen ziehen. Das ist alles!
Von diesem Rezept gibt es verschiedene Varianten. Mal werden die Kartoffeln in der Buttermilch gestampft, mal gibt man anschließend flüssige Butter oder ausgelassenen Speck darüber oder isst Blutwurst dazu.

Verfasser:

Elisabeth Kozák, Ilsemarie Adler und Anita Oppermann,
bearbeitet von Helgard v. Wedemeyer

Der Schlachtetag

Ingeborg Schwichtenberg, geb. Huffert, schrieb diesen Aufsatz in der 5. Klasse im Alter von 10 Jahren. Er zeigt aus der Sicht des Kindes, wie selbstverständlich das Schlachten damals war.

Bei uns ist heute Schlachtetag. Der Schlachter kommt um sieben Uhr bei uns an. Dann gibt es etwas zum Erfrischen, und danach beginnt der Schlachtekampf.

Herr Jordine geht mit einem Strick in den Stall und holt das Schwein. Es quiekt fürchterlich und schlägt mit den kurzen Beinen aus. Die anderen Männer springen hinzu und halten es fest. Danach wird das Schwein auf den Trog gelegt und kriegt einen Bolzen ins Fell gejagt. Es gibt einen Knall, und das Schwein ist tot. Die Frauen gießen heißes Wasser in den Trog, dann wird das Schwein mit sonderbaren Tüten geschabt, damit die Borsten abgehen.

Das von Borsten befreite Schwein wird an eine Leiter gebunden, und diese Leiter wird an die Wand gestellt. Der Schlachter nimmt sein großes Sägemesser zur Hand und schneidet dem Schwein den Bauch auf. Meine Mutter gibt ihm dann eine Molle, und jetzt fließen die Gedärme aus dem großen Bauch. Diese werden gründlich gesäubert und ins Wasser gelegt. Natürlich wird auch der Kopf abgehackt und die Pfötchen auch. Diese werden gründlich geschabt. Dann kommt der Fleischbeschauer und guckt, ob das Schwein trichinenfrei ist und das leckere Mittagessen kommt danach.

Das Schwein wird danach reingetragen, und die einzelnen Teile werden durch die Maschine gelassen. Aus dem Fleisch wird Leberwurst, Rotwurst, Kopfwurst, Knappwurst, Sülze und Bratwurst gemacht. Diese ganzen Wurstarten werden in Därme und Dosen getan. Auch, sagt der Schlachter, müssen die Därme der Bratwurst geschlissen werden.

Mit viel Arbeit naht der Abend. Dann werden die Würste und Dosen gekocht. So um sieben Uhr gibt es Abendbrot, und dann fährt der Schlachter weg. Wenn die Dosen gar sind, werden sie auf die Diele zum Abkühlen gestellt. Und ich kann die ganze Nacht nicht schlafen, weil die Dosen knacken.

PS: Damals wusste Ingeborg nicht, dass es erst einmal einen Schnaps gab. Der Fleischbeschauer war Herr Möhle aus Holtensen, dessen Hauptberuf Schneider war.

Spiel mit den Leiterwagen

Im Sommer, wenn das Heu von den Wiesen in die Scheunen gebracht wurde, benutzten einige Bauern dazu Leiterwagen. Entladen standen sie dann oft noch ein paar Tage an der Mauer der Straße »Am Wöhlbach«, früher »Schulstraße«. Die dort wohnenden Kinder nutzten den Wagen zum Klettern: Von vorn bzw. von hinten hinauf und durch die Sprossen wieder zurück auf die Straße. Das war gar nicht so einfach, und es gelang nicht jedem. Dabei erfanden sie folgendes Spiel: Ein Kind stand am Wagen auf der Straße, alle anderen sprangen auf den Wagen. Dann begann ein Dialog. Das einzelne Kind klopfte mit der Faust dreimal an die Sprossen und rief: »Buller, buller an dä Döör!« Alle anderen antworteten: »Wer is daföör?« Kind: »Dä Duibel!« – Alle: »Wat wille denn?« Kind: »En Sack full Haber!« – Alle: »Is nich genöuch!« Kind: »En Sack full Zwetschen?« Alle: »Komm rupp meiin Schätschen!« Dann kletterte das Kind so schnell es konnte auf den Wagen, um einen zu fangen. Mit großem Geschrei sprangen alle vom Wagen, hinten, vorne, über die Deichsel, durch die Sprossen auf die Straße. Wer vom »Deubel« gepackt wurde, war der nächste Frager und das Spiel begann von vorn. Das spielten wir stundenlang mit wachsender Begeisterung!

Verfasser: Elisabeth Kozák

2016 – 150 Jahre nach der Schlacht bei Langensalza

Am 27. Juni 2016 wurde am Langensalza-Denkmal mitten in Eldagsen von den Schützenvereinen mit großem Zeremoniell ein Kranz niedergelegt. Die Kapelle spielte den Hannoverschen Königsgruß, und der Ortsbürgermeister hielt eine Rede, die die Bedeutung der Schlacht darlegte. Auch die Presse widmete sich dem Thema. Diese Schlacht war gewonnen von den Hannoveranern, und doch musste König Georg V. von Hannover kapitulieren und abdanken. Diese Tatsache und auch die tatsächliche Macht Preußens wollten viele Hannoveraner nicht akzeptieren.

Und so kam es zu dieser außergewöhnlichen Situation: Sechs Jahre nach der Schlacht bei Langensalza wurde im Königreich Preußen ein Denkmal zu Ehren des Königreichs Hannover aufgestellt! Kein Wunder, dass der Antrag, dieses Denkmal auf dem Schützenplatz zu errichten, vom Magistrat der Stadt Eldagsen abgelehnt wurde. Das ließ die Betreiber des Vorhabens aber nicht verzagen. Sie errichteten das Denkmal kurzerhand auf privatem Boden, nämlich dem des Rittergutes von Jeinsen an der Langen Straße. Die Hauptakteure waren Rittmeister von Jeinsen, Oberappellationsrat Wedemeyer und sein Schwager Oberstleutnant von Hartwig (beider Grabmäler sind heute noch auf dem Friedhof zu sehen) neben einem bürgerlichen Komitee, das der Magistrat zu Eldagsen als »vorgeschoben« [1] bezeichnete. Der ausführende Bildhauer Michael Arnold war der Schwiegersohn von Conrad Wedemeyer, sodass wir davon ausgehen können, dass die Vorbereitungen einige Zeit dauerten und im Geheimen betrieben wurden, um frühzeitiges Aufsehen und eventuelle Verbote zu vermeiden.

Hatte man nun gedacht, dass damit das Gedenken an Langensalza erledigt sei?! Weit gefehlt! Denn die »Welfentreue« hat in Eldagsen Bestand als Gedenken an die

historische Entwicklung dieser Stadt. Den Luisenbund zu Ehren der Herzogin Viktoria Luise hat es bis 1995 gegeben [2].

Nicht weit von uns liegt das Schloss Marienburg und lockt Gäste von nah und fern an. Bei den Schlossführungen wird natürlich auch auf die Schlacht bei Langensalza und die Folgen eingegangen. Die Ausstellung »Der Weg zur Krone« hat eindrücklich die Bedeutung der Welfen für Hannover und England dokumentiert. Und vielleicht findet nächstes Jahr die Hochzeit des Erbprinzen Ernst August von Hannover auf seiner Marienburg statt?

Altbürgermeister Ludolf Bennecke hat die späteren Generationen ermahnt: »Wenn ek einmal nich mehr lewe, passet blos up, dat es mit dem Denkmal nich scheif geit. Du mößt meck verspreken, dat jei jück immer ümme dat Ehrenmal kümmer, dat sind wie den Hannoveranern schuldig. Düt segg eck dek.« [3]

Ludolf Bennecke muss sich keine Sorgen machen. Das Denkmal wird in Ehren gehalten.

Verfasser:
Helgard v. Wedemeyer

Quellen:

- [1] Schreiben des Magistrats zu Eldagsen vom 4. Juni 1872, Hauptstaatsarchiv Pattensen
- [2] Gehlenbach-Blatt Nr. 8, Seite 8 und 9
- [3] Aufzeichnungen von Anita Oppermann



Dr. Otto Stolle, Tierarzt in Eldagsen

Über drei Generationen praktizierten Tierärzte im Haus
Lange Straße 73:

- Karl Stolle (1863–1940), seit ca. 1887 in Eldagsen.
1891 heiratet er Minna Bokelmann, Tochter des Gerbers
Konrad Bokelmann. Die Gerberei steht heute noch auf
dem Grundstück am Gehlenbach.
- Dr. Otto Stolle, 1894–1969
- Dr. Jürgen Stolle, 1931–2008

Antje Stolle-Malorny führt die Tradition ihrer Vorfahren als
Tierärztin fort, allerdings in Berlin.

Otto Stolle wuchs in Eldagsen auf und besuchte hier die
Volksschule. Als Zehnjähriger wechselte er zum Gymnasium
nach Hameln. Dort lebte er bis zum Abitur bei einer Familie in
Pension.

Mit Ausbruch des Ersten Weltkriegs 1914 meldete er sich
freiwillig zum Kriegsdienst. Als Soldat beim Hannoverschen
Infanterieregiment nahm er am Frankreichfeldzug teil. An der
Ostfront traf ihn 1916 ein Schuss am Kopf, sodass er
wochenlang in Lebensgefahr schwebte. Das rechte Auge
musste entfernt und durch ein Glasauge ersetzt werden. Erst
als dieses zerbrochen war, endete sein Kriegsdienst. Ab 1917
arbeitete er im Heimatpferdelazarett in Hannover. Nach
Kriegsende 1918 konnte er sein Studium der Veterinärmedizin
beginnen, das er 1923 erfolgreich beendete. Im selben Jahr
erfolgte auch seine Promotion.

Danach arbeitete er, vorerst zusammen mit seinem Vater Karl,
als Tierarzt in Eldagsen. 1926 heiratete er Dorette Brandes aus
der Nonnenmühle. 1928 wurde als erster Sohn Karl-Günther,
1931 als zweiter Sohn Jürgen geboren.

Am Zweiten Weltkrieg musste Dr. Stolle aufgrund seiner Verletzung nicht teilnehmen. Er hatte aber in seiner Praxis alle Kollegen zu ersetzen, die im Krieg waren, sodass die Arbeit für ihn nicht leicht war. Im Verlauf des Krieges machten sich auch in Eldagsen die erschwerten Lebensbedingungen bemerkbar. Es gab z.B. nicht genügend Benzin; so mussten Praxisbesuche mit Pferd und Kutsche durchgeführt werden, im Winter sogar mit Schlitten. Allerdings litt die Familie keine Not.

Neben der Praxis war Dr. Stolle auch für die Fleischbeschau im größeren Umkreis zuständig. Das brachte ihm ein regelmäßiges Einkommen und später auch eine zusätzliche Altersversorgung ein. Bis 1966 arbeitete Dr. Stolle, in der Praxis unterstützte ihn seit 1959 sein Sohn Jürgen.

Aus einer behüteten Kindheit in Eldagsen hatte Otto Stolle das Privileg, das Gymnasium in Hameln zu besuchen. Dafür musste er aber die Familie und die gewohnte Umgebung verlassen, weil es in Eldagsen kein Gymnasium gab und die Verkehrsverhältnisse eine tägliche Fahrt nicht zuließen. Für einen Jungen von zehn Jahren war das kein leichter Schritt!

Direkt nach dem Abitur zog er in den Krieg. Die Kriegsbegeisterung war um 1914 normal, weil bis dahin niemand ahnte, wie sich der Krieg entwickeln und welches Ausmaß er annehmen würde. Otto Stolle musste das am eigenen Leib erfahren durch eine Verwundung, die er nur knapp überlebte und an die er Zeit seines Lebens durch den Verlust eines Auges erinnert wurde. Ganz zu schweigen von den schrecklichen Erlebnissen, die in diesem Krieg alle Beteiligten erleiden mussten. Vielleicht haben diese Schrecken dazu geführt, dass er bewusst das Leben genießen wollte, insbesondere war er gutem Essen und Trinken nicht abgeneigt. Sein Sohn Jürgen beschreibt ihn in der humorigen Geschichte »Dat Sweinebeist« [1]: »Hei was'n staatschen Kerel und wooch so ca. dreihunnert Pund.«

Über 40 Jahre war er Tierarzt in Eldagsen. Da kommen schon so manche Histörchen zusammen! Insgesamt kann man sagen, dass er eine angesehene und beliebte Persönlichkeit war. Er war ein aufmerksamer Zuhörer, der auf Menschen und Tiere aufgeschlossen und freundlich zuging. Seine Lebensweisheit und seine manchmal lockeren Sprüche waren sehr beliebt. Ganz besondere Freude hatte er an seinen Enkeltöchtern, denen er ein liebevoller Großvater war [2].

Verfasser: Helgard v. Wedemeyer

Quellen:

[1] Gehlenbach-Blatt Nr. 11, S. 16 und 17

[2] Jutta Stolle über ihren Schwiegervater

Der Bericht basiert auf der »Familiengeschichte Stolle«, verfasst von Dr. Jürgen Stolle 1998, die uns Jutta Stolle zur Verfügung gestellt hat.



Foto von der
Silberhochzeit:
Sohn Karl-Günther,
Dorette Stolle geb.
Brandes, Dr. Otto
Stolle, Sohn Jürgen

Eldagser Wörterbuch

Ilsemarie Adler

Ausdruck	Redewendung	Erklärung
weifen	sie haben sich geweift	mehrere haben sich geprügelt
Weih	1. Weihdage 2. Koppweih 3. Tähneweih	1. krank sein 2. Kopfschmerzen 3. Zahnschmerzen
weisen	eck will deck wat weisen	ich will dir was zeigen / erklären
weitläufig	weitläufig werden	vergesslich werden (heute: dement werden)
wemeln	2. Wemel nich so!	unruhig sitzen, hin- und hergehen 2. Sitz still!
Wetter	1. et stippert 2. et nieselt 3. et rägent 4. et pladdert 5. et stülmt 6. Schlapp- schnee 7. et früst 8. et beet 9. et dondert 10. Donder un Doria!	1. einzelne Tröpfchen fallen 2. nieseln 3. es regnet 4. es gießt 5. es stürmt 6. nasser Schnee, taut sofort 7. es friert 8. es taut 9. es donnert 10. (singgemäß:) Verdammt nochmal!
Wieben	Hühnerwieben	Hühnerstall
Wippsteert		1. Bachstelze 2. lebhaftes kleines Mädchen
wisse	et sitt wisse	festsitzen
wittschen	3. Wittsche- quast 4. sein Geld verwittschen	1. blass 2. einen Raum anstreichen 3. breiter Malerpinsel 4. sein Geld leichtfertig ausgeben
Wörtelprick		Eintopf mit Mohrrüben (Wurzeln)

Chronik – Vergleichende Zeittafel, Teil X: 2010

Ingeborg Schwichtenberg

Eldagsen

Nach monatelangen Debatten verabschiedet der Rat der Stadt Springe den Haushalt 2010 und stimmt damit auch den Kosten für die Stadtsanierung zu.

Die Werbegemeinschaft Eldagsen veranstaltet zum 10. Mal das Honigkuchen-Senf-Fest.

Das neue Begrüßungsschild am Schützenplatz wird aufgestellt.

Schlecker schließt die Filiale an der Langen Straße.

Elchbulle Sören bricht aus dem Wisentgehege aus. Die Flucht führt u.a. quer durch den Ort.

Zum 4. Oldtimertreffen kommen mehr als 6.000 Gäste.

Der Frauenchor Eldagsen löst sich nach 92 Jahren auf.

Trotz Votum des Ortsrates und Protesten der Bürger entscheidet der Verwaltungsausschuss, die neue Kindertagesstätte direkt neben der Grundschule an der Hindenburgallee zu bauen.

Deutschland

Nach einer Autofahrt unter Alkoholeinfluss tritt Margot Käßmann als EKD-Vorsitzende und Landesbischöfin von Hannover zurück.

In Nordrhein-Westfalen übernimmt eine rot-grüne Minderheitsregierung das Zepter. Hannelore Kraft wird Ministerpräsidentin.

Völlig unerwartet tritt Bundespräsident Horst Köhler zurück. Christian Wulff wird sein Nachfolger.

Heidi Kabel, die bekannte Volksschauspielerin aus dem Hamburger Ohnsorg-Theater, stirbt im Alter von 95 Jahren.

Während der Loveparade in Duisburg sterben im Gedränge der Besucher 21 Menschen, Hunderte werden verletzt.

Ein umstrittenes Gesetzespaket zur Verlängerung der Kernkraftwerklaufzeiten wird von Bundespräsident Christian Wulff unterschrieben.