

Allgemeines zum Gemüsebau in Neu-Arad

Die Ansiedlung Neu-Arads in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts war eng mit der naheliegenden Festung in der Maroschschleife verbunden. Der Bedarf an Lebensmitteln für die Soldaten der Festung und den Einwohnern der Komitat Stadt Arad war groß, was den Gemüseanbau im naheliegenden Neu-Arad förderte. Vor dem 2. Weltkrieg belieferte Neu-Arad auch Städte, die weiter entfernt waren. Nach dem Krieg, nach der Enteignung ihres landwirtschaftlichen Besitzes, war der Gemüsegarten für die eigene Ernährung der Neu-Arader überlebenswichtig. Die Arbeitsteilung in einer Familie war wie folgt: der Mann arbeitete in einer Fabrik in der Stadt, während die Frau sich um die Kinder und den Garten kümmerte, was keine leichte Arbeit war. Dies beschreibt bereits Josef Hans (Honved) in:

„Einige Notizen über den derzeitigen Culturstand der Neu-Arader Gemeinde aus dem Jahre 1924“.

Im **Heimatbuch der Marktgemeinde NEUARAD im Banat, von Dr. Anton Peter Petri** wird auch über den Gemüsebau in Neu-Arad berichtet.

In den folgenden Seiten versuche ich die zugesendeten Bild- und Schriftbeiträge, sowie die Informationen, welche ich mit Landleuten geführten Telefongesprächen erhaltenen habe, zusammenzufügen.

Franz Weininger / Sindelfingen, Frank Elisabet / Homburg, Barbara Hans / Ingolstadt, Theresia Philipp / Schwabach, Maria Dengl / Ingolstadt, Theresia Stein/ Ingolstadt, Katharina Brandtner / Bietigheim-Bissingen, Franz Friedrich Kirchhausen, Jakob Biringer + (Modelbau) / Landshut, Franz Siegmond / Gottfrieding. Julianna Pommersheim / Bietigheim-Bissingen, Anna Schreier / Lehrberg, Johann Zabos / Ingolstadt, Michel Straub / Bietigheim-Bissingen, Franz Wesser / Lenting, Theresia Illmann / Schwäbisch Gmünd haben mir viele Details zur Gärtnerei zukommen lassen. Für ihre investierte Geduld und übermitteltes Wissen möchte ich ihnen meinen innigsten Dank aussprechen.

Da vieles auf Erinnerung basiert, ist die nachfolgend aufgeführte Niederschrift vielleicht lückenhaft oder fehlerhaft. Darum bitte ich die aufmerksamen Leser*innen, Ergänzungen oder Korrekturen zu melden.

J. Künstler

„Einige Notizen über den derzeitigen Culturstand der Neu-Arader Gemeinde aus dem Jahre 1924. Josef Hans (honved)

„Schon Griselini der erste Geschichtschreiber des Temescher Banat aus dem Jahre 1717 bis 1779 sagt Neu-Arad ist eine der schönsten und wohlhabendsten Gemeinden des Temescher Banats. Derzeit ist die Pfarr- und Marktgemeinde Neu-Arad, Auch den die deutschen Einwohner sind eine der fleißigsten und tätigsten Bevölkerung der ganzen Umgebung. Besonders die Frauen, durch ihren unermüdlichen Fleiß in den Gemüsegärten, denn sie betreiben den Gemüsebau mit einer besonderen natürlicher Fachkenntnis, wodurch sich im Temescher Banat kein zweites Volk oder Gemeinde, mit den Neu-Arader Frauen derzeit messen kann. Das männliche Geschlecht der Gemeinde Neu-Arad befasst sich derzeit mit einer sehr schönen Musterwirtschaft, und zwar hauptsächlich mit Getreidebau, vornämlich mit Weizen, Mais (Kukuruz), Gerste, Hafer und mit einem musterhaften Weinbau. Die Gesamtbevölkerung der Gemeinde, lauter Reichsdeutsche, sind sehr reinlich, fleißig und ordnungsliebende Menschen. Handel und Gewerbe in der Gemeinde Neu-Arad sind derzeit blühend, und auf einer sehr hohen Stufe. Die handels- und gewerbetreibende Klasse ist hierdurch sehr wohlhabend.

Die Gemeinde Neu-Arad *hat* derzeit einen schön regelmäßig besuchten Wochenmarkt. An Bildungsanstalten besitzt die Gemeinde derzeit ein Nonnenkloster mit einem schönen Kindergarten eine IV-klassige Mittelschule, drei Schulgebäuden mit VI klassiger Elementar Schule. Weiters ist hier derzeit der Sitz eines Bezirksgerichtes, ein Stuhlrichteramt, Steueramt, Grundbuchsamt ein königliches Notariat, Gendarmerie und Finanzwache, zwei Apotheken, 4 Praktische Ärzte der Medizin, 6 Rechtsanwälte. Die Pfarrgemeinde leitet ein R. K Pfarrer und ein Hilfskaplan. An Geld- und Kredit Instituten besitzt die Gemeinde 4 Institutsanstalten, weiters eine Getreide Kunstmühle, eine Chemische-Fabrik, eine bemerkungswerte Bierbrauerei, und verschiedene größere Geschäftsetablissemments.

Die Bevölkerungszahl ausschließlich römisch-katholische Deutsche ist circa siebentausend Seelen stark. Derzeit ist auch eine rumänische Kolonisierung durch den Staat projektiert, welche an die Deutsche Gemeinde Neu-Arad angeschlossen werden soll.

Die Bodenkultur und Landwirtschaft der Neu-Arader Gemeinde derzeit im ersten Viertel des 20-ten Jahrhundert ist in steten Aufschwung begriffen und es ist voraussichtlich, dass sie sich zur Vollkommenheit ausbilden wird. Selbst die Kleinbauern der Gemeinde Neu-Arad besitzen zum größten Teil Sae- und Getreide Mähmaschinen und bewirtschaften ihren Grund und Boden sehr rationell. In der Gemeinde Neu-Arad sind derzeit zur Hebung und Förderung der landwirtschaftlichen Bodenkultur drei Motor- und 2 Drahtseil Dampf-Pflüge, welche den Grund und Boden bis zu einer Tiefe von 30 bis 50 Zentimeter umpflügen. Vorhanden weiterst sind 5 bis 6 Getreide Dreschmaschinen. Die Neu-Arader Deutschen Landwirte bearbeiten ihren Landbau mit modernen praktischen landwirtschaftlichen maschinellen Hilfswerkzeuge sehr rationell, mit den größten Opfern, Fleiß und unermüdlicher Ausdauer.

Auch die handels- und gewerbetreibende Klasse der Gemeinde Neu-Arad bleibt in keiner Weise in ihrem Kulturzweige zurück denn, es sind derzeit beim Kleingewerbebetriebe maschinelle Vorrichtungen vorhanden z. b. Bau und Mörteltischlerfabrik, Bürstenbinder und Schlosserwerkstätten mit elektrischen Antrieben. In den Gemüsegärten sind elektrische Brunnen zur Begießung der Gemüse vorhanden.

Die Seelsorge der römisch-katholischen Deutschen Gemeinde besorgt der derzeitige rk Priester seine Hochwürden Herr Joh. Baptist Mayer und sein Hilfskaplan Andreas Pinter.

Die derzeitige Bevölkerung der Gemeinde Neu-Arad lauter, Reichsdeutsche, sind von mittelmäßiger Größe und kräftiger Statur, nur das Frauengeschlecht ist größtenteils klein, schwächlich und unscheinbar, was nicht zum Wundern ist, denn durch ihren unermüdlicher Fleiß und Ausdauer bei dem Garten Gemüsebau, wo sie von Frühmorgens 2-3 Uhr, bis abends 10-11 Uhr ununterbrochen tätig sind, was ihrer schwächlichen Konstitution nicht auf die Dauer ertragen kann, wodurch sie frühzeitig altern und dahinsiechen.

Der Gartengemüsebau *steht* derzeit nicht im schönsten Flohr, den durch diesen Weltkrieg ist der Abtransport der Gemüse per Eisenbahn mit Schwierigkeiten verbunden, was sich wahrscheinlich in kürzester Zeit zum Besseren gestalten wird.

Geschrieben von Josef Hans (honved) zu Neu-Arad, im Monat November 1924 mit dem schönsten und besten Gruß an die Menschen der Nachwelt, von uns Lebenden, an jene, welche noch nicht geboren sind, durch die Unterfertigung der Denkmals Comission, und der gesamten Gemeindevorstehung.

Die Entwicklungsgeschichte der Neu-Arader Gemeinde, von der Urzeit bis 1923 ist im beiliegenden Buche ersichtlich.“

Dieses Dokument wurde in das Fundament, des im Jahre 1924 errichteten Denkmals für die im ersten Weltkrieg gefallenen Neu-Arader Soldaten, eingeschlossen.



*Denkmal für die im ersten Weltkrieg
gefallenen Neu-Arader Soldaten*

Herbst

Die Basis für das nächste Gemüsejahr wurde im Spätherbst gelegt. Nachdem die Fläche, auf der die Tomaten bis Anfang September gestanden haben, von den Tomatenpfählen (Paradeispläck) geräumt und die trockenen Tomatenstöcke mitten im Garten verbrannt waren, begann das Umgraben des Gartens, meistens Aufgabe der Männer, die neben den Beruf in ihrer Freizeit erledigt werden musste. War diese Arbeit wegen der großen Fläche zu anstrengend, ließ man diese Arbeit von Tagelöhnern aus Micalaca, (bei uns war es der Nea Ion) für ca. 5 Lei/ Stunde, ein warmes Essen und Getränke (Wein oder Schnaps) bewältigen. Der größte Teil der umgegrabenen Fläche blieb zur Regeneration frei liegen, während ein kleinerer Teil mit Spinat eingesät wurde, der noch im Winter geerntet und verkauft wurde. Der geerntete Spinat wurde im „Stanner“ dem Wasserbottich aus Beton neben dem Brunnen im Garten mit bloßen Händen im eiskalten Wasser gewaschen, danach in dem geflochtenen Weidekorb verladen und zur Abtrocknung stehen gelassen. Um eine tadellose Ware am Markt anbieten zu können, nahm man noch jede einzelne Pflanze in Augenschein, gelbe Blätter wurden entfernt und die rote Wurzel mit dem Messer abgeschnitten. Der so „gestylte“ Spinat wurde dann in einem Korb mit sauberen „Moariktuch“ (Markttuch) ohne ihn zu verdrücken, gelegt. Letzteres geschah in einen geschlossenen und beheizten Raum, meistens in der Küche. Ob sich die Mühe gelohnt hat sah man erst nach dem Markttag. Das verdiente Kleingeld scheint für die Haushaltskasse notwendig gewesen zu sein, sonst hätte die Hausfrau den Aufwand nicht betrieben.

Im Teil des Gemüsegartens, da wo sich die „Mispeddl“ (Frühbeete) im Frühling reihten wurde die Misterde zu einem langen Hügel zusammengetragen. Gleichzeitig wurde sie gegen Pilz- und Bakterienbefall mit in Wasser aufgelösten Formalin (aus der Apotheke) behandelt.



Lange Gasse, Herbst 1972 / die Misterde wird bearbeitet

Nachdem auch die Obstbäume (da sie Schatten machten, waren nur wenige im Garten vorhanden) und Traubenreben zurückgeschnitten waren ruhte die Gartenarbeit bis nach Neujahr.

Der Monat Dezember war für die Schweineschlacht vorgesehen. Die „Speis“ (Speisekammer) wurde nun mit „gselchti“ (geräucherte) Bratwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Schinken, Speck, Kramln (Grieben) gefüllt, sollte doch der Vorrat bis weit ins nächste Jahr ausreichen. (Gefriertruhen gab es erst in den 70-er Jahren, falls die Verwandtschaft aus Deutschland eine spendete) Am Schlachtertag wurden die Nachbarn zum Abendessen eingeladen oder man erfreute sie mit einen „Koschtolo“ (Schlachtwarenkostprobe), die man ihnen vorbeibrachte. Ahnungslose Schlachterhelfer wurden zum Nachbarn geschickt das „Schungamodl“ (Schinkenmodell) zu besorgen. Wenn der Nachbar eingeweiht war, bekam Der oder Die einen schweren Sack mit Ziegelsteinen zu schleppen.

Nun waren die Voraussetzungen für geruhsame Feiertage geschaffen.

Winter

Um einen reibungslosen Gemüsebau sicher zu stellen mussten im Winter die dazu nötigen technischen Rahmenbedingungen geschaffen werden. Es waren Vorbereitungen die man im Schuppen oder Stall (also drinnen) erledigen konnte.

An den „Mistpeddfliggl“ (Mistbeetglasflügel) wurden die morschen Rahmen ausgetauscht und die gebrochenen Glasscheiben ersetzt. Ebenso wurden die „Mispeddlpretta“ (Bretter für die Mistbeetrahmen) ausgebessert. Beim Abbau der Mistbeetbretter wurden die Nägel mit dem „Nagelzieher“ entfernt und wurden somit krumm. Diese Nägel wurden einzeln mit dem Hammer auf einer Eisenunterlage gerade gehämmert und konnten somit wiederverwendet werden. Nachhaltigkeit und Wiederverwendung war Gang und Gebe!

Jetzt war auch Zeit um neue „Roatacka“ (Rohrdecke / Strohmatten) zu fertigen. Dazu wurde auf zwei „Peckl“ (Böcke) der „Roatackeroma“ (Rohrdeckenrahmen) gelegt. Er war ein Rechteck aus Latten, das an den Ecken durch Streben versteift war. (geschätzte Maße L x B 4x1,8m). Mitten im Rahmen wurden 4 Schnüre („Manilapandl“ Kokosfaserschnur) parallel zur langen Seite, mit gleichem Abstand zueinander, gespannt.

Das erste Bündel Halme aus dem Weizengarbenbündel, das neben dem Rahmen bereitgestellt wurde, wurde rechtsherum, das zweite Bündel linksherum auf dem Rahmen platziert und jeweils an der betreffenden Spannschnur festgebunden. Zum Festbinden benutzte man vier separate Knäuel die den Spannschnüren zugeordnet waren. Mit einem kleinen Brett wurden die seitlich wegstehenden Halme in Reihe geklopft. Der Arbeitsgang wurde bis zum Erreichen des Rahmenendes wiederholt. Nachdem die Gurtschnüre mit den Spannschnüren am Ende fest verbunden war, schnitt man die letzteren ab und fertig war die Strohmatten. Die Roggengarbenbündel lieferten rumänische Bauern, die noch die Ernte mit Sichel und Sense einbrachten.



„Roatacka“ (Rohrdecke / Strohmatten)

*Kokosfaserschnur
„Manilapandl“*



Roggengarben





Wenn die Rohrdecke durch Regen oder Schnee nass geworden ist, wurde sie zum Trocknen an der „Planga“ (Plancke) ähnlich wie im Bild, aufgestellt. Die „Planga“ stand zwischen zwei benachbarten Gärten und diente dem oben genannten Zweck.

Frühes Gemüse setzt auch frühe Mistbeete voraus und dementsprechend größerer Gewinn. Bereits im Januar wurden die ersten Mistbeete aufgestellt. Den Pferdestallmist brachten meistens rumänische Fuhrwerker aus Micalaca. Je nach Wagengröße kostete eine Fuhre Mist ca. 150-250 Lei. Der abgeladene Mist wurde erst mal dicht angehäuft und sogar abgedeckt, damit er so richtig gären konnte und somit Wärme abgab. Zum Aufstellen eines

Mistbeetes waren zwei oder mehrere Personen von Vorteil. Mit der Gabel wurde zuerst eine gleichmäßig dicke Schicht Mist in ein durch den Mistbeetrahmen vorgegebenes Rechteck ausgelegt und mit den Stiefeln festgetreten. Als nächstes wurde der Bretterrahmen aufgesetzt und zusammengenagelt. Der Abstand zwischen den beiden langen Bretter wurde mit den Flügeln abgestimmt. Stand der Rahmen wurde das Innere mit einer Schicht (ca. 10-15 cm) Misteerde gefüllt. Um den Wärmeverlust gering zu halten, wurden auch gleich danach die „Mistpeddlfliggel“ aufgelegt und mit „Roatacka“ zugedeckt. Nach 1-2 Tagen konnten nun Paprika und Tomaten eingesät werden. Zur Temperaturregulierung im Beet dienten Holzaufsteller, mit deren Hilfe die Glasflügel mehrstufig angehoben wurden. In dieser Weise konnten die Mistbeete belüftet werden,

Nach dem Josefstag und Frühlingsanfang war die Gartenarbeit voll im Gang, erleichtert durch die angenehmere Temperatur:

„Sándor, József, Benedek zsákban hozza a meletet“



Temperaturregulierung mit dreistufigen Holzaufsteller

Die Voraussetzungen für ein gutes Erntejahr sind geschaffen



Frühling

Am 1. Mai, den internationale Tag der Arbeiterklasse, mussten alle, die in einer Fabrik gearbeitet haben, am Aufmarsch vor dem Arader Rathaus (Sfat popular) teilnehmen. Nach Ende der Feierlichkeiten wurde an vielen Stellen Krenwurst, Mititei mit Senf und Brötchen zum Essen und Suk (Limonade) und Bier zum Trinken angeboten. So gestärkt durften die Männer nachher daheim die Tomatenpfähle (Paradeispläck) stecken. Genügte der Nachmittag nicht, konnte die Arbeit am 2. Mai fortgesetzt werden, denn dieser war auch frei und zur Erholung der Arbeiterklasse vorgesehen. Die Pfähle waren meist aus Akazienholz und wurden früher am Trip, dem Wochenmarkt neben den Friedhof, von rumänische Bergbauern (Mozen) zum Kauf angeboten.



Beim Rettichwaschen (Radieschen) hat Familie Plech kalte Hände bekommen.



Garten von Maria Dengl, geb. Bellinger und Josef Dengl mit Enkelkind Markus / Foto vom 19.April 1981

Familie Künstler freut sich auf den ersten grünen Paprika / 1965?



Nachdem die Tomatenpfähle alle gesteckt waren, hieß es, die Tomatenpflanzen ins Freie zu setzen. Da die Mistbeete mit den Tomatenpflanzen immer länger offenblieben und bis zuletzt gar nicht mehr zugedeckt wurden, wagte man sich, die Pflanzen ins Freie zu setzen. Die Tomatenpflanzen ins Freie zu setzen, war mit viel Arbeit verbunden. An jedem Pfahl wurde ein Loch gegraben, in welches ein Löffel „Tomatenfutter“ bestehend aus Düngemittel und Insektenschutzmittel gegen „Mistkrawler“ (Werren) gegeben wurde. In Neu-Arad wurden die Tomaten „gefüttert“. Die Tomatenpflanzen wurden in Körbe ins Freiland geschleppt, aus dem „Geschirr“ (Pflanzentopf) entnommen, ins Loch gestellt, Muttererde ergänzt und am „Plock“ (Pfahl) mit Bast angebunden. Gegossen wurden sie mit der Gießkanne, um Erdabdeckung und Pflanze nicht zu schädigen. Der erste Teil konnte aber nur knieend getan werden. Kreuz- und Gelenkschmerzen waren vorprogrammiert.

„Ti Paradeis wean ougapuna“



Es folgten einige Tage, die mit Sorge erwartet wurden. Die Zeit der Eisheiligen Pankratius, Servatius, Bonifatius, als auch die Schafskälte - der Einbruch von Kaltluft Mitte Juni, konnten großen Schaden anrichten. Gegen Kälteeinbrüche unter 0 Grad ging man mit geflochtenen Matten vor, stellte beheizbare Blechöfen auf oder grub den Kopf der Tomatenpflanzen in die Erde ein. Leichter Wasserdampf war auch hilfreich.

Oftmals war das alles vergeblich. Dann wurden die erfrorenen Pflanzen durch die bis dann in den Mistbeeten gehaltenen Reservepflanzen ersetzt, was spätere Ernte und mindere Einnahmen bedeutete.



Die nun übriggebliebenen Tomatenpflanzen wurden verkauft oder verschenkt.

Es folgte eine Zeit der intensiven Pflege der Pflanzen, wie Grashacken, gießen und nachbinden. Die Hybridtomaten wurden ausgegeizt und nach der fünften oder sechsten Tomatenpranke (Fruchtansatz) geköpft, um große Früchte zu erhalten, welche den Fruchtexportstandard entsprachen.

Die Tomatenpflanzen mussten in Neu-Arad nicht gespritzt werden. Es gab keine Braunfäule, da der Sommer sehr warm war.

Spritzmittel, das gegen den Kartoffelkäfer eingesetzt wurde, beschaffte man bei den „Sere“, ein staatliches Glashausbetrieb im Arader Stadtteil Grădiște. Gegen Pflanzenbefall wurde Aldrin, ein weißes Pulver eingesetzt. Das besser wirkende Pulver war blau, und als sehr stinkendes Chemiemittel zu erkennen. Ammoniumsulfat gab es als Düngemittel in 25kg Säcken.

Sommer

Die Hauptsaison der Gartenarbeit war der Sommer, denn dann musste der Lohn für die bis jetzt geleistete Arbeit eingenommen werden.

Der Vertrag mit dem „Fructexport“ musste erfüllt werden, was mit großem Aufwand verbunden war. Die Ware, die hier nicht angenommen wurde, verkauften die Neu-Arader in Arad auf den Märkten oder in anderen Ortschaften wie Temeswar, Caransebes, Reschitza, Hunedoara, Hermanstadt, Kronstadt, Orastie, Turda, Deva, Lupeni, Petroschan oder Klausenburg. Manche Neu-Arader Frauen verblieben wochenlang in den genannten Orten, während die daheimgebliebenen Familienangehörigen laufend für Nachschub sorgten. Die Ware kam aus dem eigenen Garten und wenn der Verkauf sehr gut lief, übernahm man oftmals auch das Gemüse der Nachbarn.

„Pilarita“ war eine Frau (bzw. ein Mann), die (der) vom Erzeuger das Gemüse gekauft und dann in einer anderen Stadt auf dem Markt verkauft hat (in der Regel mit Gewinn).

Das Gemüse wurde in Körbe mit Deckel gepackt. Sowohl die Körbe, als auch die Deckel waren aus geflochtenen Weiden hergestellt. Damit der Deckel den Korb gut schließt, wurde dieser mit Draht ringsherum miteinander eingeschnürt. In der Mitte des Korbes sorgte zwischen Boden und Deckel eine Stütze aus Holz, dass beim übereinander lagern der Körbe während des Transports in den Eisenbahnwaggons, die Ware nicht verdrückt wurde. Auf jeden Korb standen in großer weißer Schrift die Namensinitialen des Besitzers oder der Besitzerin, z.B. HB für Hartmann Barbara. So konnten die Körbe am Zielort oder am Heimatbahnhof rasch sortiert werden.

Mit Handwagen wurden die Körbe zum Neu-Arader Bahnhof gebracht, über die Gleise mussten sie aber getragen werden. Da dutzende Körbe versendet wurden, gab es eine Logistikroutine: zuerst wurden die Körbe für die entfernten und danach jene für die nahe gelegenen Ziele eingeladen. Eine Menschenkette reichte die Körbe von Hand zu Hand bis vor den Güterwaggon. Hier standen jeweils zwei kräftige Männer, welche die Körbe schwungvoll hoch schubsten. Im Waggon waren andere zwei Männer, die sie abfingen und anschließend von dahinterstehenden Kettenteilnehmer gestapelt wurden. Die Einladung der Körbe war darum so schwierig, weil der Waggon nicht

immer vor den bereits hergerichteten Körben stehen blieb und keine ebene Rampe vorhanden war.

Der Sommer war im Banat sehr warm und trocken. Die Hitze machte nicht nur Mensch und Tier zu schaffen, sondern auch den Pflanzen. In den Glashäusern war es besonders heiß. Das Glas wurde dann von innen weiß gekalkt, um die Innenraumtemperatur erträglicher zu machen. In dieser Umgebung vermehrten sich die kleinen Fliegen extrem. Bekämpft wurden diese mit Insektenmittel, das mit der FLIT-Pumpe zerstäubt wurde.



Nach extremer Hitze folgten oft Gewitter. Einerseits wurde der Regen herbeiersehnt, aber wegen den Hagelfall auch sehr gefürchtet, denn der Schaden an den Pflanzen und dem Glas war groß, wie das im Bild zu sehen ist.

Nach dem warmen Regen war es uns Kindern ein Genuss barfuß durch die Wasserlaken zu waten und den „Papilam“ (aufgeweichte Erde) durch die Zehen zu quetschen. Die Sommerbekleidung der Buben bestand meistens aus einem weißen Maiou (Unterhemd) und einer schwarzen Klotthose. Das Wasser in den Bewässerungsrohren erwärmte sich wegen der starken Sonneneinstrahlung.

Ich freute mich, wenn dann der „Stanner“ am Gartenende oder der große hölzerne „Waschtrog“ (Mulde) mit diesem warmen Wasser zum Baden gefüllt wurde. Um in der Nacht ein wenig Abkühlung zu haben, war es meine Aufgabe am Abend den Hof und den Gehweg vor dem Haus zu gießen, natürlich mit der Gießkanne.

Auch die Grabblumen im Friedhof mussten gegossen werden. Entweder früh morgens oder spät abends war es meine Aufgabe mit dem Fahrrad und zwei Gießkannen, die Blumen unserer Gräber im Friedhof zu gießen. Anfangs standen auch hier große Schwengel, mit deren Hilfe das Wasser aus den Brunnen geschöpft wurde.

Auf der Hutweide neben dem Friedhof stand ein großer Nussbaum unter dessen Schatten die Neu-Arader Jungen Fußball gespielt haben. Zur Abkühlung gingen wir in den Friedhof und ließen uns das Wasser aus den Brunnen gut schmecken. Dass 4-5 m daneben Gräber waren, hat uns nicht gestört.

Neben den häuslichen Aufgaben hatten die Kinder in den Schulferien aber auch schulische Pflichten zu verrichten. Zu Ferienbeginn wurden Listen mit der Zusatzlektüre verteilt, die in den Ferien gelesen und im neuen Schuljahr referiert werden musste.

Mitte August wurden wir von unserer Schule zur Turnschau-
vorbereitung für den Aufmarsch am 23. August gedrängt.



Der Garten im Sommer



Das Gemüsejahr

4.Dezember (Barbara) im Vorjahr:

-Anbau scharfen Paprika in einem kleinen Mistbeet

Ende Januar

-Pickieren Paprika im Mistbeet

Anfang Februar

-Ansaat Kohlrabi im Mistbeet

-Ansaat Tomaten im Mistbeet

Mitte Februar

-Ansaat Maisalat im Mistbeet

Ende Februar

-Ansaat Gurken

-Ansaat Wirsing

-Ansaat Blumenkohl

-Pickieren Kohlrabi

-Pickieren Maisalat

-Pickieren Tomaten

Anfang März

-Pflanzen Paprika in Töpfe in Mistbeeten

-Pflanzen Gurken in Töpfe in Mistbeeten

-Säen Kastenrettich (nur Bretter, Glas, kein Mist, d.h. Kasten)

25.März-Anfang April (nach Wetterlage)

-Pflanzen Kohlrabi im Freiland

-Pflanzen Maisalat im Freiland

-Pflanzen Blumenkohl im Freiland

-Pflanzen Wirsing im Freiland

Ende März-Anfang April

-Verpflanzen Paprika in Mistbeeten

-Verpflanzen Gurken in Mistbeeten

-Verpflanzen Tomaten in Kasten (ca 15-20 cm Abstand im Quadrat)

Nach 25.April (Markus)-1.Mai (nach Wetterlage)

-Pflanzen Tomaten ins Freiland

Bei der Ansaat der Kohlrabi verwendeten manche Leute auch ein rundes Holz mit Knöpfen, die gleichmäßig im Abstand von ungefähr 1 cm voneinander angebracht waren.

Mit dem Rundholz hat man Löcher in die Misteerde gemacht und in jedes Loch wurden 1-2 Samenkörner gelegt, die dann mit Erde bedeckt wurden.

In dieser Weise konnte man eine Woche später aussäen, als bei den Kohlrabi, die pikiert wurden.

Beim Verpflanzen der Tomaten wurde für jede Pflanze ein Pflock gesteckt, ein Loch gemacht, die Tomaten hineinversetzt, „ausgegeizt“ und angebunden.

Da man Maifröste befürchtete, ließ man meist die unteren Geizen stehen. Geizen waren die Triebe, die zwischen jedem Blatt und dem Stamm der Pflanze wuchsen.

Kampf gegen den Mistkäfer

Gegen Mistkäfer hat man früher „Schweinfurter Grün“ verwendet. Später gab es dieses nicht mehr, dafür wurde Flohpulver (DTT) hergenommen.

Es wurde mit Fett und Kleie vermischt und in jedes Loch, in welches eine Tomate gepflanzt wurde, hineingegeben (hier der Ausdruck: „Paradeis füttern“).

Tomateneinkochen (Paradeiseinkochen)

Ende August, Anfang September war die „Paradeissaison“ zu Ende. Beim Fruchlexport wurden die Tomaten nicht mehr angenommen und am Markt konnte man, wegen Überangebot, keine mehr verkaufen, es sei denn, man hatte Kundschaft, die sie Körbweise zum Einkochen abnahmen.

Jetzt als die Paradeis gut gereift und aufzuspringen begannen, waren sie nicht mehr transportfähig aber optimal zum Einkochen. Die leeren Flaschen, die während ihrer Aufbewahrung am Dachboden (Dachbühne) verstaubten, wurden nun zur Wiederverwendung in den Hof gebracht, wo sie in die „Waschmulde“ (Hölzerner oder blechener Waschtrog) zum Waschen in das von der Sonne aufgewärmten Wasser gelegt. Gewaschen und gespült wurden sie Kopfüber in Körbe bereitgestellt. Diese Pantscherei hat uns Kindern immer viel Spaß gemacht.

Da in Neu-Arad die Paradeis in Großmengen eingekocht wurden, konnte dies nicht in der Küche geschehen, sondern in einen kupfernen oder emaillierten Kessel (ca. 30-40l) im Kesselhaus. Die Tomaten wurden, gewaschen, zerschnitten und in den Kessel geleert. Die Zutaten, wie Zwiebel, Zellerblätter (Sellerie) und Salz wurden von der Hausfrau nach der Regel: „man nehme, man gebe man füge hinzu, dosiert. Gefeuert wurde mit Reisig, getrocknete Tomatenstöcke und Kleinholz, wobei beachtet werden musste, dass die Temperatur im Kessel nicht zu hoch wurde. Es bedurfte einer gewissen Geschicklichkeit eine optimale Temperaturregulierung im Griff zu haben. Während des Kochvorganges wurde der Inhalt regelmäßig mit einem hölzernen Rührer, den man mit zwei Händen, wegen der großen Menge packen musste, umgerührt. Die als gar befundenen Tomaten wurden danach mit dem Schöpflöffel in den „Passierer“ geschöpft, in dem sie Schalen und Körner, von der Saft getrennt wurden. Der Passierer war Sieb in Halbzylinderform, das in einer Holzhalterung eingebracht war. Er wurde über einen Topf gelegt und mit den gekochten Paradeis gefüllt. Das Passierwerkzeug bestand aus zwei Rollen aus Holz, und ein T-förmiger Halter. Das lange Handstück war aus Holz, während das T-Stück aus Edelstahl war und als Achse der beiden Rollen diente. Durch die Bewegung der beiden Rollen entlang des Siebes entwich die Saft nach unten während Schalen und Körner als Abfall regelmäßig entfernt wurde. Der so getrennte Tomatensaft

wurde noch einmal im Kessel aufgekocht und in den bereitgestellten Flaschen eingefüllt. Die Flaschen wurden mit eingeweichten Kuhdarm verschlossen und in mit Decken ausgelegten Körben „schlafen“ gelegt. Das war für die Konservierung sehr wichtig. Nach 2-3 Tage Abkühlung wurden die Paradeisflaschen auf der Stellage in der Speisekammer (Speis) abgestellt.



Bilder vom Tomateneinkochen in Neu-Arad konnten leider nicht mehr aufgetrieben werden. Die Präsentation zeigt aber in Küchenformat wie das Einkochen abgelaufen ist.

Blumen

Als kommerzielle Ware spielten Blumen im Neu-Arader Garten eine kleine Rolle. Damit verdiente man hier kein Geld. Aber jede Gärtnerin war aber auch Hausfrau und darum zierten Blumen viele Ecken im Garten. Pfingstnelken, Nelken, Margariten, Geranien, Tag und Nacht Schatten gab es im Garten, während Rosen, Herbstrosen, Dahlien, wohlriechende Tabakblumen, Oleander und Rosmarin zierten den Hof. Zu Fronleichnam wurden Chrysanthemen Stecklinge gesteckt, die Ende Oktober in prachtvoller Blüte standen und zu Allerheiligen als Blumenstrauß die Gräber der Angehörigen im Friedhof schmückten.

Gewürzpflanzen wie Basilikum Dill, Liebstöckel, Majoran, Rosmarin, fehlten auch nicht im Garten.

Aus Fenchel und Pfefferminze wurde Tee gekocht.

Chrysanthemen dienten als Grabschmuck zu Allerheiligen



Wie auf den historischen Bildern zu erkennen ist, waren beide Brücken mit Zollhäusern versehen. Die Erzeuger und Händler die aus dem Banat nach Arad kamen mussten beim Überqueren der Marosch für ihre Waren und Wagen Zollgebühren bezahlen. Auch die Neu-Arader Frauen waren davon betroffen, denn die Gebühren schmälerten ihr bescheidenes Einkommen.

Am Ende des 2. Weltkrieges, am 22.09.1944, wurden die beiden Brücken von den sich zurückziehenden Truppen gesprengt.

Die Festungsbrücke wurde total zerstört. Bis zum Bau der „Decebal“ Brücke im Jahre 1974 stand an dieser Stelle eine Fußgänger-Pontonbrücke des rumänischen Militärs.

Die schwer beschädigte Neu-Arader Brücke konnte erst im Jahre 1947 wieder dem Verkehr freigegeben werden und hieß ab dann „Podul Traian“. Gleich nach Kriegsende wurden parallel zur zerstörten Neu-Arader Brücke eine Holzbrücke gebaut um die Flussüberquerung zu ermöglichen. Im Sommer, bei niederen Wasserpegel der Marosch, kann man heute noch Überreste von Holzpfehlern der Brücke sehen.

Frau Elisabeth Hoffmann, geb. Hartmann (1887) erzählt in **Lebensberichte aus dem Banat**, Kriterion-Verlag Bukarest 1982 Walther Konschitzky folgendes:

„Wie die Brücke gemacht is woan, des waaß ich: die is in zwelwe Joah (1912) gemacht woan. Bis domol sein die Leit mi'n Tschinagl gfoahn, un aamol is der Tschinagl unegange, un nom sein zwelf Persone unegange mit den Tschinagl. Un die aani, mei Nochen, die is devonkumme, die Birmannin.....Die Leit sein imme mi'n Tschinagl niwe, des wo, wu dea dicki Baam gstane woar, ich maan, dea steht ja heint noch. Un die Wähe, die sein bei de Festung, dat woar e holzeni Brücke, dat sein die niwegfoahn.“
(Aufgezeichnet 1974)

Wir halten fest, dass bis zum Bau der Neu-Arader Brücke (1912) die Marosch mit dem Tschinagl (Boot) überquert wurde und dass bei der Festung, bevor die Elisabeth Brücke gebaut wurde, eine Holzbrücke stand, die mit Wagen überquert werden konnte.

Märkte in Neu-Arad



Markt in Neu-Arad bis zum zweiten Weltkrieg



Darabanth_auctions

www.delcampe.net

Über die Einteilung des Wochenmarktplatzes aus den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen gibt uns Bertha *Wagner* im „**Heimatbuch der Marktgemeinde Neuarad im Banat**„ von Dr. Anton Peter Petri eine sehr anschauliche Schilderung:

Zwischen dem „Hopfengarten“ und der „Dreifaltigkeitssäule“ standen bis zum Fahrdamm die Fuhren mit den verschiedenen Getreidearten, Holz, Brennholz, Holzkohle, Heu, Stroh usw. Vom Monument an gegen Arad waren die Obstverkäufer zu finden. Ging eine Ladung bis zum Mittag nicht weg, zogen die Verkäufer von Straße zu Straße und priesen ihre Ware mit lauter Stimme an. Reicher war das Angebot auf der anderen Straßenseite: von der Spitalgasse bis zum Textilgeschäft Berthe lagerten Waren, die stückweise verkauft wurden: Glas, Porzellan, Kübel, Dosen, Waschbecken, Löffel, Gabeln, Stiele für Werkzeuge aus Eisen, Haus- und Hofbesen usw.

Vom Berthe bis zur Bäckengasse war der Platz der „Handwerker“, d.h. hier boten die Neuarader Gewerbetreibenden an ihren „Ständen“ ihre Waren an. So ein „Stand“ war ein zusammenklappbarer Tisch, an welchem beiderseits je zwei Stangen angebracht und darüber eine Plane gespannt wurde. Bei schönem Wetter blieben die Seiten offen. Zelte und Tische sind von den Lehrlingen auf zweirädigen Karren zu den Standorten transportiert worden.

Zwischen der Bäckengasse und der katholischen Kirche konnte man sich in Imbißzelten stärken. Da gab es Zigeunerbraten, Rindergulasch, Schweinepaprikasch, gekochte oder gebratene Würstchen, vielerlei Pfannkuchen, Lebkuchen und „Zuckerbäckerei“, Kipfel, Semmel, Brezel, Wurstwaren usw. Nicht selten boten „Bosniaken“ das kühle, prickelnde Getränk „Boza“ (vgl. türkisch boza mit der gleichen Bedeutung) an; manchmal tauchten auch Türken aus Ada-Kaleh mit dem „Allawitschka“ auf.

Der Platz zwischen der Kirchengasse und der Rosaliengasse war folgendermaßen eingeteilt:

An der ganzen Frontseite des Kastells gab es fünf Reihen Akazien, die an heißen Sommertagen einen wunderbaren Sonnenschutz bildeten. Hier standen bis zur Kasteleinfahrt die Neuarader mit ihrem Frischgemüse und Frauen aus den deutschen Nachbarorten mit Milchprodukten, Eiern und Pökelfleisch. Ein Streifen unter den Bäumen am Graben war für den Verkauf des Federviehs reserviert. Von der Kasteleinfahrt bis zum Ende des Akazienhains lagen

Enten, Gänse und Puten mit zusammengebundenen Beinen auf dem Stroh.

Der folgende Platz bis zur Rosaliengasse gehörte dem Gemüse, welches auf den Feldern gepflanzt wurde: Paprika, Gurken, Sellerie, Wurzelpetersilie, Pastinak, Zwiebeln, Knoblauch, Kohl, Kartoffeln, Speisemais, Bratkürbis usw. Zu Beginn der Einmachzeit bis spät in den Herbst waren ganze Berge davon nebeneinander aufgeschichtet. Paprikaspezialisten waren die Bulgaren aus Winga, den besten Weiß- und Rotkohl hatten die Glogowatzer, die besten Kartoffeln die Saderlacher, den aromatischsten Tabak die Wiesenhaider usw. Alles ist mit Pferdewägen auf den Markt gebracht worden. Selten sah man auch Ochsgespanne, welche von Rumänen oder Serben gelenkt wurden.

Zu erwähnen wäre noch, dass der wöchentliche Viechmarkt (Viehmarkt) auf der Wiese neben dem Friedhof abgehalten wurde. (Bertha Wagner)



Märkte in Arad



Arad, vértanú szobor (Märtyrer-Statue)



Auf dem Freiheitsplatz hinter dem Theater stand das große Freiheitsdenkmal mit den 13 Märtyrern, der deutschen und ungarischen Generälen, die am 6. Oktober 1849 auf dem Burgplatz im Maroschbogen hingerichtet worden waren.

Am 6. Oktober 1890 fand die feierliche Enthüllung der Freiheitsstatue zum Gedenken an die Märtyrer von Arad statt. Im Jahr 1925 wurde die Statue unter dem Vorwand rumänenfeindlich zu sein von ihrem Standort entfernt und vorübergehend in der Arader Festung gelagert. Die Regierung Radu Vasile erließ am 20. September 1999 ein Dekret, das die Freiheitsstatue zur Verwaltung dem Franziskanerorden anvertraute. Am 4. März 2004 genehmigte die Regierung Adrian Năstase das Aufstellen der Statue im rumänisch-ungarischen Park der Versöhnung, der extra zu diesem Zweck im Piața Pompierilor (Platz der Feuerwehr) angelegt wurde. Die feierliche Enthüllung fand am 25. April 2004 in Gegenwart von rumänischen und ungarischen Vertretern sowie von Vertretern der Europäischen Kommission statt.

Der Freiheitsplatz wurde in Avram Iancu Platz umbenannt, der seinen Namen dem rumänischen Revolutionär Avram Iancu, einem der Anführer der rumänischen Revolution von 1848 verdankt. Dieser kämpfte mit österreichischer Unterstützung gegen den ungarischen antihabsburgischen Aufstand.

In der Mitte des Platzes befindet sich jetzt das Denkmal des unbekanntes Soldaten, das 1960 zu Ehren der Helden im Befreiungskampf Siebenbürgens von den deutsch-ungarischen Truppen während des Zweiten Weltkriegs, aufgestellt wurde.

Wie oben auf dem Bild zu sehen ist, fand der Markt um der Freiheitstatue statt.

Um 1923 wurde der Markt auf zum Platz der rumänischen orthodoxen Kathedrale verlegt. In der Umgangssprache hieß der Platz großer Markt (,,große Moarik“) und war über die Meșianu Straße ehemals Deák Ferenc utca zu erreichen. In Neu-Arad war sie als Foray-Gasse (oder ähnlich) bekannt. Eine Verbindung zum Grafen Foray konnte bis dato nicht festgestellt werden. Spekulativ könnte der Namen eine Abwandlung von dem Wort Vorratsgasse oder

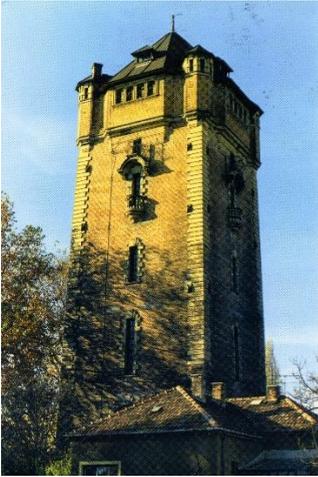
Vorriegasse sein, denn schon seit früheren Zeiten reihten sich da viele Läden, ähnlich der Lipsani Straße in Bukarest, aneinander.



Oben: Mețianu Straße

Unten: Großer Markt (Vormittagsmarkt) am Platz der rumänischen orthodoxen Kathedrale





Kleiner Markt (Nachmittagmarkt)
neben den Wasserturm am
Feuerwehrplatz / Piața Pompierilor
aktuell: Parcul Reconcilierii auf dem jetzt die
Freiheitsdenkmal mit den 13 Märtyrern
steht.



Franzplatz in Arad

Franz-Platz / Ferenc tér / aktuell: Piața Mihai Viteazu

Weitere Plätze in an Gemüse in Arad verkauft wurde, waren die Eingangstore der großen Fabriken wie die Waggonfabrik, UTA, Teba.

Viele hatten bereits feste Kundschaft auf dem Weg zum Arader Markt, z.B. bei der Villa Doina. Da waren Kundinnen, die frische Ware haben und den Weg zum Marktplatz sparen wollten.

Meiner Mutter war es nicht zu viel, den Nachbarinnen, die keine Gärten hatten, Kleinmengen von Tomaten, Petersilie, grüne Bohnen oder Gurken bei uns im Haus zu verkaufen. Diese Leute kamen ins Haus und bekamen frisch geerntete Ware. Sie wusste, dass sich Geben und Nehmen lohnt, denn im Leben trifft man sich immer zwei Mal.

In der ersten Marktreihe waren die Verkaufsaussichten viel besser, die Preise höher und die Verkaufszeit kürzer. Um einen gut platzierten Verkaufsplatz am Markt zu erhalten musste man sehr früh Vorort sein. Es gab Personen die in den ersten Tagesstunden Plätze reservierten, und sie dann später gegen Bezahlung an Marktleute abtraten, so dass auch bei späterer Ankunft ein guter Platz sicher war.

Manche Neu-Arader Frauen bestanden darauf, ihre Ware immer am selben Marktisch, anzubieten. Oftmals kam es zu Streitigkeiten, wenn es mal eine Andere wagte diesen Tisch zu besetzen.

Vor der orthodoxen Kathedrale (Vormittagsmarkt oder großer Markt)) fand der Verkauf nur bis zur Mittagszeit statt. Danach musste die übrige Ware am Marktpatz beim Feuerwehrturm (kleiner Marktplatz) feilgeboten werden.

Sonntags wurden an diesem Platz Heimtiere, wie Fische, Käfigvögel, Hamster, Nutria sowie Futter und Zubehör, Aquarien, Vogelhäuser u.v.a. verkauft.



„Beim Fratschle“
Skizze von
Erich Gagesch 1991

Vertrieb



Magdalena Hans

(geb. Künstler) wartet auf Kund-
schaft am Arader Markt



Theresia Friedrich

(geb. Hans) hat ein Korb voll To-
maten zum Einkochen abgelie-
fert. Auf dem Rückweg macht sie
ein Halt vor der Minoritenkirche.
Üblich war, dass die Käuferin
oder der Käufer ihr Buletin als
Pfand für Handwagen und Korb
hinterließen und so den Heim-
transport selber erledigten. Seit-
dem es sich dann herausstellte,
dass der Handwagen noch für
andere Schwertransporte genutzt
wurde, lieferte Frau Friedrich die
Ware eigenhändig ab.



Gemüseverkauf am Arader Markt ca. 1941



Die Bartl's verkaufen Gemüse

Der Preis der angebotenen Ware orientierte sich nach

- Stückzahl: z.B. Kohlrabi, Paprika, Blumenkohl, Gurken
- Bündel („Pischl“): z.B. grüne Zwiebel, Rettich, Zellerblätter (Sellerieblätter)
- Häuflein: bei den ersten Tomaten, grüne Bohnen
- Gewicht: Tomaten, Bohnen



Das wiegen der Ware erfolgte mit Gemüse und-Obstwaagen und den dazugehörigen Gewichten. Beides musste einmal im Jahr zur Eichstelle zum „Stempeln“, währenddessen den Teilen das Eichzeichen eingehämert wurde. Ohne dem Eichnachweis an der Waage oder Gewichte erfolgte Verkaufsverbot und Strafe.

Größere Mengen, zum Beispiel Körbe mit Tomaten zum Einkochen, wurden mit Sackwaagen gewogen.



Um den täglichen Transport der Waagen und Gewichte von zuhause zum Marktplatz zu ersparen, ließ man sie für ein paar Lei in einen Abstelllager in der Markplatznähe. Auch unverkaufte Ware wurde bis zum

nächsten Tag „eingestellt“.

Wollte eine Kundin (ungarisch „asszonyom“) 1,5 kg Tomaten, wurde die Waagschale zu Gunsten der Käuferin gefüllt und ergänzte noch 2 bis zwei Tomaten als Zugabe („radasch“). Dies erleichterte das Ausrechnen des Endpreises (nur die Wunschmenge wurde berechnet, nicht die tatsächliche Ausgabe), hatte eine zufriedene Einkäuferin („nagysaga“) und hoffte, dass sie wieder zum Einkaufen kommt.

Die Geldeinnahmen und das Wechselgeld wurden in der „Geldtäsch“, ein Säckchen, das unter der Schürze getragen wurde, deponiert. Die „herrischen“ Neu-Araderinnen hatten natürlich schon Geldbeuteln.

Bis vor dem zweiten Weltkrieg war das gut gefüllte „Geldtäsch“ oftmals der Grund, dass Neu-Arader Frauen am Heimweg, im Bereich „Roter Ochs“ (Boul Roșu) und Maroschübergang, von Wegelagerer ausgeraubt wurden.

Die Neu-Arader haben am Arader Markt nicht nur verkauft, sondern auch eingekauft. Obst war Mangelware in Neu-Arad. Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen wurden gerne gegessen aber auch zum Einmachen oder Marmeladekochen, verwendet. Aus Pflaumen wurde auch „Pflaumeritsch“ eingekocht. Die dünne Einkochmasse diente zum versüßen der Nudelgerichte. Ich habe sonntags zum ausgebackenen Fleisch „Dunstobst“ (Kompott) zu essen bekommen. Das Kompott war mir lieber, als der mit Heißwasser abgebrühte grüne Salat. Die mitgebrachten Zucker oder-Wassermelonen wurden im Brunnen zum Kühlen versenkt. Als Kind bekam ich eine Melonenscheibe in die Hand und konnte mich mit Genuss bis zur grünen Schale durchbeißen, wobei die Brühe über den Ellenbogen zum Boden tropfte. Die Aufforderung der Mutter: „Kind, ess a Stiggl Prot tazu, sunst krigst Durchfall“ kann ich bis heute nicht nachvollziehen.

Walnüsse und Mohn wurden zum Kuchenbacken verwendet, der am Sonntag nicht fehlen durfte.

Gerne wurde am Markt auch Käse gekauft. Cas, Liptai, Telemea und körniger Frischkäse brachten Abwechslung im Ernährungsplan.

Von den Kindern wurde das „Moarikstiggl“ (Marktmitbringsel) sehnsüchtig erwartet:

- vom Süßigkeitenstand: Schuhaida, Baton de lapte, Allawitschka, Stangenzucker.
- vom Bäcker: Kipfel, Brinzoaica oder Eugenia.
- Bündel Frühlkirschen

Als Marktfrau waren Rechnen und Sprachkenntnisse von Vorteil. Mit der rumänischen und ungarischen Sprache taten sich die meisten Markfrauen schwer. Anbei Einiges zum Schmunzeln (Übersetzung schwierig):

- Paradeis frisch de la Stock
- mai capetz cinci bani napoi
- fasole fara atza
- doamna, ia tri gramada cu doi lei. Dar doi cu tri nu dai?
- da voie sa trece printre tine.
- gyere nagyság cumpârâ roșii frisch kroppt de la stoc

- gyere nagyság cumpârâ ridichi frisch kroppt și gwascha in stana
- Es kam aber auch vor, dass man sich nach einer erfolglosen Preisverhandlung Beschimpfungen anhören musste wie: „büdös sváb“ (stinkiger Schwabe)

Nennwert	Bild
5 Bani	
15 Bani	
25 Bani	
1 Leu	
3 Lei	
5 Lei	

Die Währungseinheit war der Lei und die Bani.

Ab 1960 wurde die dritte Serie der Leu-Währung ausgegeben. Münzen wurden in Werten zu 5, 15 und 25 Bani, sowie zu 1 und 3 Lei in Stahl mit Nickelüberzug geprägt. Nach 1975 wurde nach und nach bei allen Nominalen, mit Ausnahme der 3-Lei-Münze, das Material durch Aluminium ersetzt. Ab 1978 wurde die Serie mit einer 5-Lei-Münze vervollständigt.

1952 führte das Finanzministerium Geldscheine zu 1, 3 und 5 Lei und die [Bank](#) der rumänischen Volksrepublik 10-, 25- und 100-Lei-Scheine ein. 1966 übernahm die Nationalbank der rumänischen Sozialrepublik die Produktion des ganzen Papiergelds und gab Scheine zu 1, 3, 5, 10, 25, 50 und 100 Lei aus

Fructexport (Fruchtexport)

Nun ging es um eine gute Einschätzung des zu erwartenden Ernteziels zu machen. Angestellte vom „Aprozar“ und später vom „Fructexport“ gingen von Haus zu Haus um Lieferungen von Garten-erzeugnissen in Jahresverträge festzuschreiben. (zu Kontraktieren). Die zu liefernden Mengen von Tomaten, Gurken, Blumenkohl und andere Gemüsearten wurden im „carnet de producator“ (Vertrag) festgeschrieben. Preisangaben wurden aber keine gemacht, denn diese orientierten sich nach dem Datum der Abgabe, sie waren Zeitabhängig. Dies verbreitete Angst und Unsicherheit, hing die Ernte doch von vielen Faktoren ab wie: strenger Winter, Kaltwetter im Mai, Arbeitskraft, genügend Stallmist, Spritzmittel, Samen u.s.w. War die im Vertrag vereinbarte Sollmenge erfüllt, wurde der Preis der Ware gesenkt. Umgekehrt, hatte man nicht genügend Produkte jedoch „gute Beziehungen“ zur Chefin beim „Fructexport“ wurde dein Buch mit der Ware anderer Gemüselieferantinnen, die Überproduktion hatten, ergänzt und blieb somit ohne Vertragsverletzung.

Der im Jahre 1952 gegründete „Fructexport“ stellte anfangs seinen „Kontraktpartnern“ sämtliches Material wie Bretter, Glas, für die Mistbeete bereit, sogar Geldvorschuss konnte man haben. Manche Großgärtner stellten bis zu 60 Mistbeete auf! Aus den bereitgestellten **Bison** Hybridsamen (aus der Tschechoslowakei importiert?) entwickelten sich robuste Tomatenpflanzen, die frühes Ernten und guten Transport ermöglichten. Es war ein im Labor erzeugter Samen, den man jedes Jahr neu kaufen musste. Manchmal war er missglückt, die Tomatenpflanzen waren dann klein und breit und brachten wenig Früchte. Den Samen bekam man auch am Schwarzmarkt von Angestellten der Kollektivwirtschaft. Andere verbreitete Tomaten Sorten waren „**Delicates**“ und „**Export II**“ die im Samengeschäft in der Metianu-Straße in Arad kaufen konnte.

Eine weitere Samenbezugsquelle war der Schuster David Graf (Jude) in der Frankengasse. Bei ihm bekam man die Exportsorte „**Bison 10**“. Man erzählt, dass er seine Kunden aufforderte nach ihrem Tod zu ihm zurückzukommen um zu berichten wie es dort aussieht.



Zwischen den Jahren 1906 und 1914 war **Johann (Janosch) Philipp** (*1862 +1925) für unsere Marktgemeinde Parlamentarier im ungarischen Reichstag in Budapest. Von seinen Dienstreisen brachte er Tomatensamen mit, die dann Philipp Janosch- Sorte genannt wurde. Zwischen den Jahren 1910-1924? war Johann Philipp Bankdirektor bei der Sparkasse in Neuarad / Hauptstraße Nr 94.

Der Name **Felföldi** (Jude, Jahrgang 1935) wird mit dem Fruchtextport in Verbindung gebracht. Er war er als Merceolog (Händler) an der Organisation des Exports maßgeblich beteiligt.

Der Aprozar (rumänisch aprovizionare cu zarzavat /deutsch: Versorgung mit Gemüse), eine staatliche Gesellschaft für Handel mit Gemüse und Obst wurde am 16. August 1948 in Bukarest gegründet. So ein Gemüseladen gab es auch in der Hauptgasse neben der Apotheke.

Der ACVA-COOP (Bedeutung der Abkürzung ist nicht bekannt) war eine Annahmestelle in der Fockengasse in der Nähe der Ecke mit der Großgasse, auf der rechten Seite gleich, nach dem Eckhaus, in der sich die Schneiderei Covaci befand. Dieser nahm Kohlrabi, Kohl, Paprika, Karfiol aber keine Tomaten an, bezahlte aber weniger als der Fructexport. Ich kann mich nicht erinnern, dass wir da jemals Ware abgegeben haben.

Weniger bekannt war, dass so manche Restaurants aus Arad direkt in Neu-Arad ihr Gemüse eingekauft haben.

In Neu-Arad gab es fünf Fructexport Annahmestellen:

1. Hauptgasse / Karl Marx -Strasse 135
war Wohnsitz von Josef Hess und Katharina, geb. Hans
(Eltern von Katharina Brandtner und Elisabeth Grimm,
Das Gebiet nannte sich auch Pfannenstiel.
Folgende Personen haben hier Tomaten ... aufgekauft:
Josef Kloschnitzki (1951-1970)
Magdalena Philipp
Ilonka Mechler
Kassierin war zeitweise: Elisabeth Rauner
Das Geld wurde zeitweise von Kaspar Messner mit dem
Fahrrad angeliefert.
2. Lange Gasse / Schmelzer Str. 110?
war Wohnsitz Magdalena Geisl, geb. Philipp, verwitwet Tuch.
Die Einkäuferin war: Wetti Superitsch, geb. Heinrich
3. Fockengasse / Ecke Lange Gasse
Die Einkäuferin war: Elisabeth Mechler
Zeitweilig gab es eine Annahmestelle in der Holzgasse /
Ecke Langegasse (Neben dem Haus Hess (Lehrerin)
4. Frankengasse / Constitutie Nr, 42
Wor Wohnsitz von Johann Tuch
Einkäuferin war Frau Kompaz
5. Serbgasse / Friedrich Engels 73/75
War Wohnsitz Josef Tuch und Katharina Schill (das sind die
Eltern von Katharina Klug, geb. Tuch)
Die Einkäuferin war: Barbara Delejan, Ilonka Mechler

In Kleinsanktnikolaus gab es folgende Annahmestellen:

1. *1950-1955 Erste-Gasse / Schulgasse (Clopotului / Frumoasei) im Hause Finster Nandi.*
2. *1955-1960 im Hof der Fleischerei Finster-Ecke Zweite-Gasse / Schulgasse, nahe der katholischen Kirche T. Pacateanu / Frumoasei), Einkäuferin Ilonca.*
3. *1955-1960 Zweite-Gasse (T. Pacateanu) im Hof bei Sprintzl - Dittinger.*
4. *um 1960 gab es noch eine Annahmestelle in der Zweiten-Gasse.*
5. *danach wurde die Ware nach Neu-Arad in die Annahmestelle in der Langen Gasse gebracht*

Anfangs wurde das Gemüse in Körben mit Hilfe der hangezogenen Wägen zu den Annahmestellen transportiert. Nach geduldigen Reihestehen wurde die Ware nach Qualität kontrolliert, gewogen, in Kisten umgelagert und fein säuberlich aufgeschrieben. Der nächste Weg führte zur Kasse, wo man das Geld für die Ware bekam. Wenn es gerade ausgegangen war musste man eben noch einmal zurückkommen. Die Ware wurde auf einer Sackwaage gewogen.



Fruchtexport in der Serbgasse / Friedrich Engels 73 (Bild um 1960)
v.r.n.l. Schragner Magdalena, Straub Elisabeth (geb. Wesser) Kind?,
Mechler Josef, Severenyi Barbara (geb. Mult)

In den ersten Jahren wurden auch die Tomaten in Körben zur Annahmestelle gebracht. Saisonangestellte Frauen und Mädchen waren mit dem Einpacken, in mit Papier ausgebetteten Kisten, beschäftigt. Nachdem die Tomatenproduktion in den späteren Jahren immer größer wurde, konnten die wenigen Angestellten das Verpacken der Tomaten nicht mehr schnell genug bewältigen, was zur Folge hatte, dass die Abgabewartezeiten immer länger wurden.

Um den Stau vor der Annahmestelle zu verhindern wurde nun das Einpacken in den Kisten den Gemüsegärtnern aufgebürdet. Neben der Gärtnerei war man nun auch mit dem Beschaffen der Kisten und dem dazugehörigem Verpackungspapier beschäftigt. Beides war in den Annahmestellen zu haben, aber auch hier gab es Engpässe. Es gab zwei Kistengrößen: kleine und große und dementsprechend das bedruckte Verpackungspapier dazu. In den großen Kisten wurden kleinere halbgrüne Tomaten der Größe 1 zweireihig übereinander gepackt, in den kleinen Kisten wurden größere Tomaten mit Stiel der Größe 2 lose eingeschüttet. Die Größe der Tomaten wurde daheim mit einer Lehre gemessen und in der Annahmestelle genau kontrolliert. Die „durchgefallenen“ Tomaten mussten auf dem Markt verkauft werden.

In der Hauptsaison, als sehr viele Tomaten abgeliefert wurden, gab es Engpässe bei der Kistenherstellung und-lieferung. Nachdem 2-3 Stunden auf eine Lieferung gewartet wurde, reichten sie oftmals nicht für Alle und somit war Streit programmiert. Konnte man seine Tomaten am nächsten Tag nicht abliefern, waren sie zu reif für den übernächsten Tag. Es blieb nichts anderes übrig als mit ihnen dann auf den Arader Markt zu gehen. In so einem Moment kam ein Neu-Arader Pferdefuhrwerker mit einer Ladung Kisten für den eigenen Gebrauch durch den Ort gefahren. Auf die Frage woher er diese beschaffen konnte, kam die Antwort: „Anlügen möchte ich euch nicht und sagen darf ich es nicht“

Täglich kam ein Lastauto um die Ware abzutransportieren. Es war selbstverständlich, dass die vor dem Haus wartenden Leute eine Transportschlange bildeten um die Ladezeit zu verkürzen, denn „viele Hände schaffen bald ein Ende“

Da unsere Eltern im Garten voll beschäftigt waren, war es die Aufgabe von uns Kindern, die in der Warteschlange stehenden, mit den Ware beladenen Handwägen, stückchenweise im Abfertigungsrhythmus vorzuziehen. Standen nur mehr 2 bis 3 Handwägen vor dem „Ziel“ wurden die Eltern benachrichtigt, die dann eilig kamen, um die Übergabe abzuwickeln. Für den Heimweg wurde der Handwagen mit Leerkisten und Packpapier für den nächsten Tag beladen.

Die Kisten mit Tomaten wurden mit der Bahn ins Ausland transportiert unter anderen auch nach Deutschland. An der Grenze beim Zoll wurde wieder eine Übergabe gemacht. Es konnte sein, dass

in der einen oder anderen Kiste was Unpassendes gefunden wurde. Diese Kisten kamen dann Retour zur Annahmestelle wo sie auch genau dem Gemüselieferanten zugeordnet werden konnten, denn bei der Übergabe wurde in einer Seitenstütze jeder Kiste seine Vertragsnummer aufgeschrieben. Die Kunde, dass jemand Ware zurückbekommen hat, verbreitete sich sehr schnell denn es bestand der Verdacht auf Mogelei und das Gerede ging los.

Die Tomatensaison war zwischen 1 Juni und 1. August.



Samentüte



Bewässerung



Gärten mit „Schwengelbrunnen“ ca. 1950 Neuarad

Radbrunnen im Bauernhof





*Pumpenhaus mit zwei Betonbottiche.
Der Brunnen ist mit einer blauen Plane abgedeckt.*

*Motor und Pumpe sind tiefgelegt,
um das Saugniveau der Pumpe unter 8 Meter zu halten.*





Giesen mit der Gießkanne und Schlauch



In einem Garten benötigte man an heißen Sommertagen viel Wasser, welches mit Gießkannen auf das „Land“ gegossen wurde.

Das Wasser wurde aus handgegrabenen und mit Ziegelsteinen rund ausgemauerten Brunnen geschöpft. Je nach Größe des Gartens waren ein oder mehrere Brunnen vorhanden. Das Wasser wurde mit dem Schwenkel aus dem Brunnen geschöpft und direkt in die Gießkanne oder in den nebenstehenden Betonbottich gefüllt.

Georg Harnisch beschreibt es im „**Der naschige Hannes**“ 1982 so:

„Die Wawiebass hot in Goade an Schwenglbrunne Wasse gschept,
do woan mea Zimentstänne wu des Wasse
durch Eiseroan hot kenne hierinne,
des hot me nit leicht ähnlich in anneri Dearfa kenne finne.
Ich will demit nit iwetreiwe,
awe unsere Neirade hawe fleisichi Weiwe.
Was me so in Sprechwoat sacht,
hawe die als oft selwe gmacht.
Des haast doch: „Den tiefste Brunne kann me leascheppe“.
Des is in Summe, oft bei ihne voakumme,
nom hawe se noch zwa schwiari Giesskandln
voll mit Wasse misse schleppe, um´s Gmies giesse,
ja manixmol woan se schun alles satt zu Vudriesse“



Schwenglbrunnen am
Hottar

Um 1925 begann man das Wasser mit elektrisch betriebenen Pumpen aus dem Brunnen zu ziehen. Allerdings war diese Einrichtung sehr teuer, die elektrische einphasige Spannung der Motoren war 110V. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Stromnetz umgestellt. Dreiphasige Motoren mit 380V Spannung konnten leistungsfähige Pumpen antreiben. In Verbindung mit Pumpen und Elektromotoren wurden folgende Mechaniker bekannt: Schwalie, Messmann, Drommer, Deutsch u.a.

Die Kreiselpumpe oder Zentrifugalpumpe wurden neben dem Brunnen, in einem „Prunnaheisl“ (Brunnenhaus), montiert. Sie musste das Wasser also zunächst aus einer gewissen Tiefe nach oben zu sich hin befördern, die, bei den bescheidenen Wirkungsgrad, bei ca. 6 - 8m lag. Durch den großen Wasserverbrauch sank der Wasserspiegel im Brunnen stetig. Um an mehr Wasser zu gelangen wurden die Brunnen vertieft und mit Betonzylinder befestigt. Das hatte zur Folge, dass auch die Pumpe tiefer gelegt werden musste, also näher zum Wasserspiegel. Dementsprechend wurde das Brunnenhaus bis zu 2m nach unten erweitert.

Eine Problemstelle war der Saugkopf, welcher nicht immer dicht war, da die Dichtungen meistens aus Autogummis selbstgefertigt wurden. In diesem Fall goss man von oben Wasser in die Steigleitung, um sie zu entlüften. Das Wasser wurde in den danebenstehenden „Stanne“ (Betonbottich) und über ca. 1 Zoll dicke Rohre bis zum Gartenende gepumpt. In Abstand von 3-5 m war je eine Gewindeanschlussstelle (Wechsel) für den Gießschlauch. Zum Öffnen und Schließen der Wechsel, sowie zum Anschließen des Schlauches diente der „Franzos“ (verstellbarer Schraubenschlüssel.) Beim Gießen mit dem Schlauch waren 2 Personen nötig. Eine Person hat gegossen, während die andere den starren Schlauch halten musste, damit beim Einschwenken in das Beet keine Pflanze verletzt wurde. Die letztere Person war auch für das Ein- und Ausschalten der Pumpe vor und nach dem Wechselanschluss zuständig.



Bewässerungsrohr mit Wechsel und Schlauch



Transport

Im Jahre 1913 wurde die Verbindungsbrücke zwischen Arad und Neu-Arad fertiggestellt. Bis dahin fuhren die Gemüsehändlerinnen mit Kähnen über die Marosch oder trugen ihre 25-30 kg schweren Körbe mit Ware auf dem Kopf über die Festungsbrücke in die Stadt. Der „Kringel“ zwischen Kopf und Korb sorgte beim Tragen für mehr Stabilität und Gleichgewicht. Je nach Wohnort musste bis zum Marktplatz zwischen 3 und 5 km zurückgelegt werden. Vor der Brücke gab es zwei Ständer, wo die Fratschlerinnen ihre Körbe ab und aufnehmen konnten.

Nach dem Ersten Weltkrieg gab es Pferdefuhrwerke, die Ware und Händlerinnen nach Arad brachten. Sie fuhren mit ihren „Strafwagen“ (Plattformwagen) zwischen 3-4 Uhr morgens, mit einer Glocke läutend durch die Straßen und luden die bereitgestellten Körbe auf. Solche Transporte erledigte: Josef Tuch Frankengasse, ? Hartmann Serbgasse, Anton Hess Saderlacherstraße, ? Weber, Josef Drommer Hambargasse, Franz Straub, Holzgasse, Mathias Krebs Festungsgasse (an der Ziganka).

Ein gängiges Transportmittel war der Schubkarren und die „Scheibtruagl“ (Scheibtruhe). Diese wurden nach dem Zweiten Weltkrieg nach und nach durch Handwagen ersetzt. Die Neu-Arader Handwerker optimierten den Handwagen stetig. Letztlich gab es Plattformhandwagen mit Gummireifen und sogar Wagen, die am Fahrrad angehängt werden konnten.

Kleinere Mengen wurden auch mit der Straßenbahn (Tramvai) zum Markt gefahren. In den 70-80-er Jahren waren auch PKW im Einsatz.

Durch den Transport mit dem Handwagen hat sich so mancher junge Bub sein Taschengeld verdient.

Auf dem Weg zur Arbeit nach Arad zog so oftmals der Ehemann den Handwagen zum Markt und am Nachhauseweg wieder zurück.



Scheibtruhe



Schubkarren aus Holz



Schubkarren aus Eisen



Handwagen



Plattformhandwagen (Strafwagl)

Modelbauten: Jakob Biringner+ / Landshut Fotos: Josef Künstler. / Stuttgart



kurzer Leiterwagen



langer Leiterwagen



Leiterwagen



diverse Plattformwägen



diverse Plattformwägen



Planenwagen „Radnawagen“



Fahrrad und Handwagen als Transportmittel



Mit der Dreier Straßenbahn und ein Billett zum Preis von 50 Bani er-reichte man das Arader Zent-rum.



Der Zahnarzt kommt ins Haus

Da die Gärtnerei in der Hochsaison alle den ganzen Tag beschäftigte, gab es keine Zeit krank zu sein. Um die täglichen kleinen Wehwechen zu mildern, diente Algocalmin, Antinevralgic, Fraz-brandwein auf ein Löffel Kristallzucker getropft gegen Magenverstimmung und Spiritus zum Einreiben bei schmerzenden Gliedern oder Rücken. Pfefferminz- und Kamillentees diente für leichtere Verstimmungen. War es sehr ernst, verschrieb der Arzt Penicillin Impfung, die sehr schmerzhaft waren und besonders von Kindern gefürchtet, wenn die Krankenschwester bereits in der Haustür stand. Bei Halsschmerzen half das ekelig schmeckende Faringosept und gegen die „schwachen Knochen“ sollte „Calciu granulat“ helfen. Ein Glas Schnaps half immer.

Herr Condorosyi war als Zahntechniker bei der Kollektivwirtschaft in Neu-Arad angestellt. Als geschäftstüchtiger Mann wusste er den Zeitmangel der Neu-Arader Landleute zu nutzen. Zusammen mit seiner Frau und seiner Schwägerin unterhielt er eine Zahnarztpraxis. Mit dem Motorrad war er zusammen mit der Schwägerin im Ort unterwegs. Er kam unangekündigt ins Haus und fragte ob eventuelle Zahnprobleme bestünden. War es der Fall, wurde die Küche zum Behandlungskabinett. Auf dem Küchentisch wurden die Instrumente bereitgelegt und an der Tischplatte der mobile Zahnarztapparat festgeschraubt. Die Drehbewegung wurde vom Antrieb über einen Pantografen, mittels eines Seils, zur Anschlussstelle des Handstückes geleitet. Das Handstück konnte mit Bohrer oder Fräse bestückt werden. Der Patient saß am Küchenstuhl und daneben auf dem Hocker stand ein Lavour (Waschschüssel) und ein Glas mit Wasser. In der Anfangsphase erzeugte man die Drehbewegung über ein mit Fußtretbewegung angetriebenes Schwungrad. Später wurde der Antrieb durch einen Elektromotor ersetzt. Betäubungsmittel war selten im Einsatz. Das Zahnziehen und die Behandlungen mit Bohrer und Fräse waren sehr schmerzhaft. Die Zahnkronen und „falsche Zähne“ waren trotz rudimentären Behandlungsmethoden von langer Lebensdauer.

Dialekt

„Der Dialekt ist eine mobile Heimat, die man hören kann, die man überall hin mitnimmt, die unseren sprachlichen Reichtum bezeugt und ein Gemeinschaftsgefühl herstellt.“

Winfried Kretschmann Ministerpräsident Baden-Württemberg

Neirader Kindheitserinnerungen

Es woa noch voan zweite Weltkriech. Ich kann mich gut erinnern wu mei Mutte am Moarik gange is. Sie hot en Kringl am Kop gnumme un an Koareb Paradeis min Moariktuch hoch gebunne, am Kop bis am Moarik getrache. In Sigmundhas voa de Brucke woa des Mautheisl wu se Bruckegeld zahle hot misse fa iwe de Brucke gehen. De Moarik woa domolz hinnen Theate, wu heint de Avram Jancu Platz is. In mitten Moarik woa die Dreifaltichkeit drei Treppe heche un mit en Gitte eigfast. Zu deare Zeit sein die Leit a min Schubkoan ode mit de Scheibtrugl am Moarik gfoan.

Fa mich als Kind e heitere Erinnerung. De Schille Hansi, as de Ledesgass, hot In de Fruh den Moarik in die Stadt gfieht., am Hamwech hot ea sei Mutte, die schun alt un schwach woa, in de Scheibtrugl ham gfieht.

Späte noch den zweite Weltkriech sein die Moarikwachtl aufkumme. Es sein nom a imme mea Leit am Moarik gange wall viel Männe in Kriech gebliewe sein ode a verschlept woan. Die Weiwe hawe nom die gansi Familie eanean misse. Vieli Kinne sein noch de Vuschlepfung ba die Großelden gebliewe.

Sou hot des Moarik gehn un Mispedl mache imme mea zugnumme. Des Mispedl mache hot awe viel Zeit un Geld gekost. Do hot me jo die teiri Fuhrn Mist kafe misse, die langi Brette oa de Misspedlroume, die sex Fliegl mit Glas un die Roatacke.

Wie nom de Fruchlexport ougfangt hot mit die Leit Kuntrakt zu mache, hawe die Leit min Kontrakt ban Gehl Glasere Glas kafe

kenne, un am Holzplatz die Brette. E Mispedfligl wo a schmale Holzroume mit etwas dickere Glas als die Fensterscheiwe. Des Glas wo vierteilich in Roume, daß mit e großi Scheiwe af amol vubroche is. Ich hab mol Mispedl zudecke misse, un die zamkroldi Roatacke, vun Reche ganz schwea, daß ich se nit richtig gezwunge hab, un se falle klost hab, daß die ganzi Scheiwe vubroche sein. Mei Mutte hat awe nit gschimpft, hot na gsacht: „Nächsti mol mußt halt besse owacht gewe“.Die Mispedfligl sein in Winde selwe ode von en Tischle gmacht woan.

Die Roatacke sein a in Winde gmacht woan. Des Koanstroh is in Hearbst am Wuchemoarik kaft woan. Fa die Roatacke is e rechteckiges Gstell von zwa Mete lang un anethalb brat gmacht woan. Af den Gstell sein vier Reihe Manile gspannt woan. Mit en andere Manile am koaze Steke aufgwigt is e Pischl Koanstroh fest gspannt woan, do hot me imme den Manile am Stecke durchschlupfe misse. Fa an Mispedl hot me zwa Roatacke gebraucht.

De Fruchtextport hot na Paradeis un Umoarke kaft. Die Umoarke hawe schee grad nit zu lang un nit zu koaz sein teafe. Die Paradeis hot me abwische un in dreielei Gräßn sortiert in en Kistel packe misse. Die zu groß woan ode durchs Loch gfallte sein hot de Export nit gnumme. Zum Export hot me am Pfannestiel zum Hess, in die Ratzesgass un in die langi Gass gehn kenne, je nach Wohnveadl. Um zwa Uee is des Toa zugmacht woan, do hot me schawe misse, daß me min Wachl in Hof drin wo. Es wo imme e langi Reihe gstane bis die Kistl kuntrolliert un abgwoche woan. Nom hot me af sei Geld woate kenne. Was de Export nit gnume hot un mit de andri Woa wie Paprika, Kohrabi, Salat, Kehl, Bohne, Zelle, Kearwus un andres is me am Moarik gange. Wenn die Mutte am Moarik wo, hawe die Kinne sich afs Moarikstigl gfreit. Es hot nom a Alewitschki, Schleckzucke, Milaune ode andres Obst gewe.

Ausen Export wo noch de Aprozar af de Großgaß ban Watz wu de Hesse Matin die Woa iwenumme hot. Ban Breinich Vede Niklos af de Temeschwarerstraße wo de A.G.V.Cop., dea fas Militea in de Festung kaft hot. Die woan nit so wehlerisch un hawe alle kaft. E zeitlang hot me die Paradeis in de Refacerea vukafe kenne, die hawe a imme des Zellerkreidl kaft. Anri Leit sein mit ihnen Moarik af Temescha, Huneadoara, Reschitza oder Lippa gfoan. Do hots die Fratschle gewe, die den Moarik vun die Leit kaft hawe um es dat teire zu vukafe.

Den Soume hawe die Leit sich selwe gmacht ode vun de Gasdotschak in de Voreigaß kaft. Fan Export hot me die Bisam Paredeis

gsetzt. Die Pleck fa de Paradeis oupinne sein meistens am easchte un zweite Mai gsteckt woan un bis dreiunzwanzichste August sein se wide rauskrisse woan. Bis fimpfte Septembe is de Spinat ougebaut woan. Mit Spinat, Kehl, Kohlrabi, Zelle, Peteselkreidl is me a in Winde am Moarik gange. In Winde wenn Schnee woa un die Leit nit min Wacht am Moarik foan hawe kenne, sein se min Satschko in de Hand mit de Tranwei gfoan.

Noch en Kriech sein die elektrischi Brunne aufkumme, do hawe die Leit des Wasser fa gieße nimea mit de Gießkandl schleppemisse. Um die elektrischi Brunne hot sich de Dromme vun de langi Gaß gekimmet. Die elektrischi Uen un de Motor woan oft im Brunneheisl. Es woan awe a drauß in en Holzkistl, am Telegramsaule befesticht., wu die Sicherunge woan un wu me ein un ausgeschalt hot. So lang wie de goade woa, sein die Roan glecht woan, die hawe meahereri Wechsl kat wu me den Schlauch mit de Rose ouschraufe hot kenne, so daß des gieße leicht woa.

In August, wenn die Paradeis schun billich woan, woa die Eikochzeit. Fa des eikoche hot me die Paradeis abgeklabt un e poa Tech stehn klost., daß se richtig zeitich woan. En Tach voan eikoche hot me die Flasche in de Mulde eigwacht, daß se am nächste Tach schnelle sauwe woan. Die Flasche sein mim Hals zum Bodn in en Koareb in die Sunne gstellt woan. Die Paradeis sein in e Kupferkessl gekocht woan. Nochdem se waach gekocht woan hot me se passiert un nomol gekocht bis se nimmea wassrich woan, nom hot me se min Trichter in die Flasche gfillt un min naße Kuhdoarm zugmacht. Die heiße Flasche sein bis en nechste Tach une de Tuchet gstellt woan. Am Moarik hot me jedn Tach geh kenne. Frieer woa na voamittach Moarik.späde awe denn ganze Tach. De nomittachs Moarik woa hinne ba de Feiewea. Sunntachs is mittach abgschaft woan un des Spritzauto is kumme un hot den Moarikplatz abgwasche.

Die Leit sein oft schun vun vieri oder fünfi am Moarik gange, daß se die easchti Reih mit die guti Plätz kriecht hawe. Wenns geche Mittach gange is, un na e bisl Woa iwrich gebliewe is, hawe se e klanes Kearwl gnumme un sein in die Voreigas hausien gange un hawe gsacht: „Hei la ridichi, piparke, castrawetz, roschii, conopide“ was ewest iwrich gebliewe woa.

Viel späde, es woa schun in die achziche Joan dou woa ich suntags am Moarik un hab Weichsl zu teie verkaft. Ane hot sich aufkrecht un hot den Zetlmann kolt. Dea hot mich mit mei Wouch un Gwichte eingfiert. Ich hät solle Strouf zahle, wal ich ka „Carnet de producator“ kat hab, weil mei Wouch un die Gewichte nit gstemblt

woan un wal ich iwen Maseimalpreis verkaft hab. Noch lange scheene Rede haw ich, ohni Strouf zu zahle, gehn kenne. Wenn ich raus geh, soll ich awe sache, daß ich Strouf gezahlt hab.

Anna Schreier
Salich Midi vun die neichi Plätz

Des Bild is mei Mutte wie se am Moarik Paradeis weche tut.



Magdalena Salich
geb. Pommersheim
*21.04.1900

Neirader Gärtner / 1983

Pater Placidus (Josef) Harnisch
(*1914 Neu-Arad, +2002 Radna)

Die Neuarader waren als Gemüsebauer sehr gewandt,
durch ihre Tüchtigkeit weit und breit bekannt.
Die kleinen und auch die großen Bauernhäuser,
hatten in den Gärten Glashäuser,
auch Mistbeete benannt,
wie man sie nicht leicht anderorts wiederfand.
Sie schafften das mit einmaliger Ambition,
was besonders die Frauen betraf aus überlieferter Tradition.
Das Frühgemüse brachte ihnen den guten Ruf,
welches man mit Hilfe der Mistbeete schuf.
Ob Kohlrabi, Gurken, Rettich, Salat oder auch Spinat
Und vieles mehr, produzierten sie auch im Winter her.
Wagonweise wurde das Gemüse in vielen Städten
verfrachtet und des Neuarader Gärtner Ruf bis in die Ferne geachtet.
Die Frauen trugen das Gemüse auf dem Kopf im Korb, in die nah angren-
zende Stadt.
Ja die Arader wurden immer von Gemüse satt.
Wie überall im Banat, brachte die Landwirtschaft durch das Getreide,
vorwiegend Mais und Weizen den höchsten Ernteertrag ein,
es fehlte auch nicht an der Traubenernte und Wein.
Die Schweine und Rinderzucht wurden vorzüglich gepflegt,
man hatte beachtlichen Wert daraufgelegt.
In Neuarad blühte der Bauernstand
und hielt trotz der naheliegenden Stadt stand.
Auch die Jahrhunderte überlieferte Tracht,
wurde von Alt und Jung pfleglich geacht.
Doch im Wandel der Zeit
nichts dem Alten angepasst bleibt,
so wurde auch Neuarad der Stadt einverleibt.
die ländliche Tracht davon entzweit,
was die gegenwertige Tatsache zeigt.

Boycott der Neuarader Fratschlerinnen gegen die Stadt Arad

Die in Arad neu ins Leben getretenen Maximalpreise haben die Neuarader Gemüsehändlerinnen etwas stutzig gemacht und die Folge war, daß sie den Arader Markt gänzlich boykottierten. Am Montag standen hunderte von Frauen mit ihren Körben am Kopf vor der Neuarader Brücke, aber keine ging über dieselbe und jede sagte, „wenn die Arader was kaufen wollen, mögen sie dasselbe ruhig hier in Neuarad tun und nicht nur unser Gemüse maximalisieren sondern auch die ??...- und andere Artikel.“

Ob die Neuarader ganz Recht haben, wollen wir nicht beurteilen, aber jedenfalls ist etwas an der Sache. In Friedenszeiten konnte der Bauer von dem Ertrag eines Meterzentner Weizens (8-10 Gulden) ganz schön 2 Paar Schuhe usw. kaufen, heute muß er zwei Meterzentner verkaufen bis er soviel Geld herausschlägt was er für 1 Paar Schuhe usw. brauch, mit Gemüse und anderen Artikeln ist es ebenso.

Neuarads „Kampf gegen“ Arad

Zwei Jahrhunderte hindurch lebte die Bevölkerung der schon von Natur aus durch die Marosch getrennten, jedoch immerhin im engen Kontakt stehenden Gemeinde N e u a r a d mit der Stadt A r a d im besten Einvernehmen, bis endlich etwas ganz Unvorhergesehenes, die Saiten spannte und nun sind dieselben zerrissen: Der „**Kampf**“ ist hier

Der erste **Kampf** ist gegen die Einverleibung der reindeutschen Gemeinde N e u a r a d in die Stadt A r a d ist ausgebrochen. **Arad** hat alle Mittel in Bewegung gesetzt, um die große schwäbische Gemeinde vom Zentrum und Herz der schwäbischen Bewegung Timisoara - Temeschburg, loszureißen und an sich anzuschließen.

Neuarad hat wiederum mit Händen und Füßen Kontra gearbeitet, dann kam die Presse: Die Neuarader wurden als Wucherer und solche Leute hingestellt, welche sich „aus der Stadt ihr Vermögen erworben“ haben, und dadurch der Haß gesät.

Nun hat sich zu diesem Haß noch einige kleinere und größere Inzidenzfälle gestellt: Neuarader Frauen die ihr eigenes Gemüse auf den Platz tragen wurden am Arader-Markt bestraft, sogar beschimpft, tötlich insuniert und damit das Maß ganz voll ist, kamen noch die *Maximalpreise* für Gemüse und Lebensmittel, welche angeblich im Verhältnis zu allen anderen Artikeln so niedrig gestellt sind, daß sie bedeutend unter den heutigen Produktionskosten stehen. Die Folgen davon waren vorauszusehen: die Neuarader Gemüseproduzenten konnten kein Gemüse liefern, auf welches sie direkt daraufzahlen und nun kam wiederum die Presse: Es wurde „Mordio“ geschrien, die Behörden zur Ergreifung von strengen Maßregeln aufgefordert, und behauptet, daß die Neuarader die Arader terrorisieren wollen und ihre Erpressungsversuche Fiasko erleiden müssen. Weiters behauptet man, „daß die Neuarader durch ihren Wucher und Geldhungrigkeit, das ganze Geld aus Arad schleppen u. sich schöne Häuser und Felder kaufen.“

Nun, wir wollen nicht wiederum diejenigen sein, welche den Kampf nähren, aber eine solche Behauptung gegen ein ehrlich und fleißig arbeitendes schwäbisches Volk ist doch etwas zu viel und wenn der Sack voll ist – läuft er über.

Wer nun Schuld an allem trägt ist leicht zu konstatieren, wenn man nur im Verhältnis die Art und Lebensweise eines schwäbischen Bauern mit einem Städtler vergleicht, und dann den Durchschnittsgewinn in Betracht zieht.

Der Neuarader Gemüseproduzent pflegt schon in der Früh von 3 Uhr bis abends 11 Uhr bei der Arbeit zu sein. Die Frau selbst nimmt sich einen Korb mit 40– 60 Kilo auf den Kopf und geht schon um 3 Uhr (also zu einer Zeit, wo noch der größte Teil der großschnabeligen Städtler entweder in den Federn liegt oder mit besoffenem Schädel nach der Wohnung taumelt) auf den Markt und hat wenn es gut geht, bis 10 - 11 Uhr ihr Gemüse los.

Was nun der „glänzende“ Verdienst anbelangt durch welche die Neuarader das Geld aus der Stadt schleppen, wollen wir hier eine Kostprobe geben: Laut Maximalisierung kosten 5 Stück Kalarabien 1.– Lei (sage und schreibe ein Leu) 150 Stück Kalarabien wiegen ein Gewicht von ca. 60 Kilo. Diese 60 Kilo trägt die Produzentin in einem Korb auf dem Kopf (!) zum Markt, steht dort einen halben Tag bis sie

ihre Ware loshat und hat dann 30.- Lei (sage dreißig Leu) in der Tasche. Von diesen 30 Lei muß sie 2 L Maut- und Platzgeld bezahlen bleiben ihr noch 28 Lei und einer Taglöhnerin bezahlt man in Neuarad 60-80 Lei ohne Kost; die Frau hat also an Stelle von 30-40 Lei für einen halben Tag Taglohn bloß 28 Lei erhalten und ihre Kalarabien umsonst hingegeben. So und ähnlich ist mit allen Gemüseartikeln.

Wenn man nun bedenkt, daß ein Mann, als Gemüse im Durchschnitt, keine 5 Kalarabien täglich essen kann selbe jedoch nur zu einem Lei maximalisiert sind, so ist kein Wunder wenn sich die Neuarader, welche doch nicht nur eine Frei – sondern auch eine Treibkultur haben, welche mit tausendfach mehr Auslagen verbunden ist und mit der Anlegung von Mistbetten schon im Dezember begonnen werden muß, gegen die lächerliche Behauptungen der Arader Biester empören. Früher konnte sich eine Bäuerin um 80 -100 Kreuzer ein Hemd kaufen, um 3 Kronen bekam der Bauer einen schönen Sonntagshut, nur 8- 10 Kronen ein Paar Schuhe oder Stiefeln und heute ... Wieviel Meterzentner Weizen wieviel Gemüse und besonders wieviel Stück von den gut maximalisierten Kalarabien muß der Produzent verkaufen, bis er sich einen Anzug oder was immer für ein Industrieartikel kaufen kann?

Die Maximalisierung - gut dort, wo sie allgemein angewendet und was die Hauptsache ist – eingehalten wird. Wenn aber nur das Eine und nicht Alles maximalisiert wird, so hat die Praxis erwiesen, daß es undurchführbar ist. Wir brauchen einen freien Handel und offene Konkurrenz keine versteckte Ware! Ist der freie Handel hier dann gehen die Preise von allein herab und jeder Zwischenfall wird ausgeschaltet. Solange dies nicht vorhanden ist, werden keine Maximalisierungen nichts nützen, die Leute werden sich eben auf etwas anderes als auf Maximalisiertes verlegen, damit sie nicht umsonst arbeiten, sondern mindestens so viel verdienen was sie zum Leben benötigen.

Phönix.

Was die Neuarader Gemüseproduzenten fordern?

Einer unserer Neuarader Mitarbeiter hatte Gelegenheit mit mehreren dortigen Gemüseproduzenten, welche wir in unseren letzten Folge irrtümlich aber **in guter Meinung als Fratschler benannt hatten**, zu sprechen und erhielt auf die Frage: „Unter was für einer

Bedingung die Neuarader wieder den Arader Markt mit Gemüse beschicken“, folgende Antwort, welche schriftlich verfaßt als Grundlage zur Verhandlung mit der Stadt Arad dient:

I. Rückverlegung des Gemüsemarktes auf den Piata Avram Jancu (Freiheitsplatz) aus diesem Grunde weil die Straße welche auf den Piata Catedralei (Thökölyiplatz) führt viel zu eng ist, daß ein richtiger Verkehr auch mit Wagen abgewickelt werden kann und eventuelle Unglücksfälle auf Kosten der Neuarader vorkommen.

II. Aufhebung des Maximalpreises und unbeschränkter freier Handel, wie dies in allen Siebenbürgischen Städten und seit kurzem auch in Timisoara-Temeschburg geschehen ist.

III. Unbeschränkter freier Einkauf für jedermann, zu jeder Zeit, aus diesem Grunde, weil bisher nur Arader und auch keine Wiederverkäufer vor 9 Uhr Gemüse kaufen konnten, dasselbe aber verwelkte und auch von den mit den Frühzügen wegfarenden Leuten nicht gekauft werden konnte.

IV. Aufhebung des Ausfuhrverbotes von Gemüse aus Stadt und Komitat Arad, aus diesem Grunde, weil Neuarad schon Jahrzehnte hindurch eine solche Mehrproduktion besitzt, welche Arad allein nicht konsumieren kann und schon vor dem Kriege auch nach Siebenbürgen, Ofenpest, Wien, Prag usw. das Neuarader Gemüse exportiert wurde. Wenn aber Neuarad keine Ausfuhr hat, so sind die Produzenten gezwungen mit dem Gemüse Schweine und Rindvieh zu füttern, wie dies oftmals auch jetzt der Fall ist.

Dies sind die vier Hauptpunkte der Neuarader und auf die Frage was Neuarad dann tun wird, wenn die Behörde dies nicht zur Kenntnis nimmt, antworteten die nun durch die Schreibweise der madjarischen Blätter aufs höchste empörten Gemüseproduzenten, daß Neuarad dann sein Gemüse auf seinem eigenen Markt in der Gemeinde absetzen wird und derjenige, welcher etwas benötigt ebensogut hinübegehen wird, wie die Neuarader herüber kommen, wenn sie aus den Arader Geschäften usw. etwas kaufen wollen.

Warum weinst du holde Gärtnersfrau....

..so wie es in diesem Volkslied heißt hatten auch unsere Neu-Arader Gärtnersfrauen laut Geschichte unseres Ortes recht viel zu weinen.

Schon bei der Ansiedlung um 1723 starben viele Frauen an Pest, im Kindbett, an Unterernährung und ohne ärztlichen Beistand.

Den ersten der Tod, den zweiten die Not und den dritten erst das Brot.

Gerade mit der Abschrift der Kirchen Büchern kam es wieder deutlich zu Tage, die ersten Familienväter der Einwanderer hatten zum Teil bis zu 4 Frauen, weil ihnen ihre Angeheirateten wegstarben und andere sich dann bereit fanden diese Familien, samt Kinder anzunehmen. Trotzdem stieg die Anzahl der Kinder in den Familien nur langsam an, denn auch viele Kleinkinder starben in den Armen ihrer Mütter.

Ende des Ersten Weltkrieges, im Hungerwinter 1918/19 setzten in Wien Kinderverschickungen ein. Nach erschreckenden Berichten in der internationalen Presse über die Kindernot, begannen unsere Groß- und Urgroßmütter in Neu-Arad über die Sommermonate hin, hungernde Wiener Kinder aufzunehmen. Neu-Arad wurde zum Urlaubsort fern von Hunger und Elend, meist ergaben sich zwischen den Familien dankbare Freundschaften.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden wieder Großmütter aktiv, sie versorgten pflegebedürftige, zurückgebliebene Soldaten. Auch Kleinkinder, deren Väter noch nicht daheim und deren Mütter in Russland verschleppt waren, wurden sommerüber in der Schule von ihnen bekocht und betreut.

Nachdem die Ordensschwestern die Klosterschule verlassen mussten und ohne Einkommen dastanden, waren es wieder Mütter die ihre Kinder zu ihnen in die "Privatschule" eingeteilt haben. Bei ihnen wurden Hausaufgaben gemacht, sie lernten die Sütterlin Schrift (altdeutsche Schrift) schreiben und lesen oder freuten sich auf Geschichten aus der "Stadt Gottes" Zeitschrift.

Unsere Mütter und Großmütter hatten uns Kleinen recht viel zu erzählen. Erlebnisse von der Flucht vor den Russen, die gesprengte Brücke machte ihre Umkehrmöglichkeit auf der Flucht zunichte, sie mussten sich allein ohne ihre Männer in Österreich mit den Kindern zurechtfinden, sich nach Kriegsende schutzlos im

Viehwaggon auf die Heimreise wagen, was unsere Mütter zwang, meist in Kirchen zu übernachteten.

Viel schlimmer erging es jedoch den verschleppten, in Kohlegruben schufteten, halbverhungerten Frauen. Da flossen massenhaft Tränen, die Ungewissheit was mit ihnen passiert, was sie am Ende daheim erwartet, wie es ihren Kindern ergangen, ob sie ihre Männer wieder sehen werden, all das ließ sie nächtelang in Angst und Bange wehklagen. Das beweisen ihre unzähligen selbstverfasste Gedichte und Klagelieder.

Die Rückkehr der Überlebenden aus der Zwangsarbeit und ihre Eingliederung in eine neue Gesellschaft, all das musste schnellstens von unseren "Gärtnerfrauen" verkraftet werden. Die Bitterkeit, die Ungerechtigkeit des Lebens wurden schnellstens tief in ihre geschundenen Seelen vergraben.

Viele familiären Einkommensstrukturen waren durch die Enteignung der Felder und Weingärten zunichte gemacht, die jahrelang reservierten Plätze im Garten für Heu und Stroh standen plötzlich frei, es begann das große Umdenken was damit anzufangen wäre. Nichts lag näher als die traditionelle Gartenarbeit zu intensivieren, um die eigene Familie zu versorgen und den Überschuss in die nahegelegene Stadt Arad zum Markt zu bringen. Da unseren Gärtnerfrauen ihre Produkte in professioneller Güte zu erzeugen wussten, begann man sie sogar ins Ausland zu exportieren.

Von wegen, Fratschlerin, „büdös svab“, Pilariza, die Neu-Arader Gärtnerinnen wurden durch die Qualität ihrer Gurken und Tomaten Europaweit bekannt.

Das alles kann uns nur stolz erkennen lassen, dass unsere Neu-Arader Mütter und Großmütter nicht nur weinende Gärtnerinnen waren, das beweist, dass unsere Ahnen im Geschichtswerk Europas eingegriffen haben, um nicht nur die eigene, sondern auch die Not in der Welt zu lindern, sie wurden zu Nächstenliebe praktizierende Heldinnen.

An dieser Stelle musste das auch mal gesagt werden!

Franz Weininger / HOG Neu-Arad

Inhalt

Allgemeines zum Gemüsebau in Neu-Arad.....	1
„Einige Notizen über den derzeitigen Culturstand der Neu-Arader Gemeinde aus dem Jahre 1924. Josef Hans (honved)	2
Häuserzeile mit Gärtnerei.....	5
Anwesen mit Gartenwirtschaft.....	5
Herbst.....	6
Winter.....	8
Frühling.....	12
Sommer.....	16
Das Gemüsejahr.....	19
Tomateneinkochen (Paradeiseinkochen).....	21
Blumen.....	23
Der Weg nach Arad.....	24
Märkte in Neu-Arad.....	26
Märkte in Arad.....	29
<i>Franz-Platz / Ferenc tér / aktuell: Piața Mihai Viteazu</i>	32
Vertrieb.....	34
Fructexport (Fruchtexport).....	39
Bewässerung.....	45
Transport.....	52
Der Zahnarzt kommt ins Haus.....	58
Dialekt.....	59
Neirader Kindheitserinnerungen.....	59
Neirader Gärtner / 1983.....	63
Boycott der Neuarader Fratschlerinnen gegen die Stadt Arad.....	64
Neuarads „Kampf gegen“ Arad.....	64
Was die Neuarader Gemüseproduzenten fordern?.....	66
Warum weinst du holde Gärtnersfrau....	68