

Gälchesmacher (→ D)

In der Mitte des 19. Jahrhunderts, um 1850, suchten Holzdreher und Horndreher aus dem Odenwald Ersatz für die immer weniger werdende Arbeit (→ 3). Sie entdeckten auf auswärtigen Märkten Holzpferdchen für Kinder. Die Form des Pferdes wurde auf einfache Art durch Drehen hergestellt. Beine, Schwanz, Kopf und Bemalung ließen das typische Odenwälder Holzpferdchen entstehen, ihre Hersteller nannten sich „Gälchesmacher“.

Die Blütezeit dieses Handwerks war um 1900. Spielzeug aus Blech und Kunststoff verdrängte die einstmals 23 Gälchesmacher im Raum Starkenburg/Odenwald.

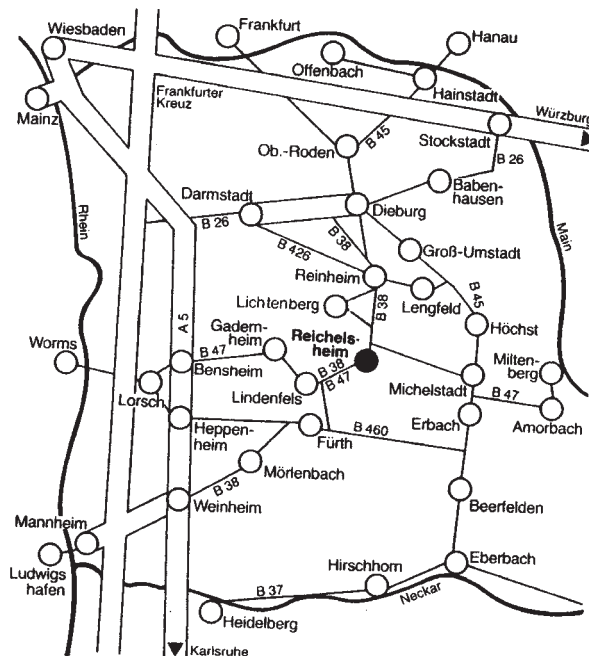
Die Ausstellung zeigt die einzelnen Arbeitsschritte, die von dem weit und breit einzigen Gälchesmacher in Reichelsheim-Beerfurth noch ausgeführt werden.

Schindler (→ E)

Mit der Verarbeitung von Holz, das im Odenwald reichlich vorhanden war, hat der Schindler zu tun. Er benötigte wenige Werkzeuge wie Trummsäge, Beil, Spalteisen, Holzschlegel, Formeisen, Schnitzmesser, Bohrer und Schnitzbank. Die verschiedenen Arbeitsgänge der Herstellung eines Schindels vom Holzabschnitt bis zum auf der Schnitzbank geschnitzten Schindel zeigt die Ausstellung. Der Wandel der Schindlerei in der Region wird auf Tafel 4 beschrieben. Die heute noch arbeitenden Schindlerbetriebe verwenden meist gesägte Schindeln, die schneller und damit billiger herzustellen sind als gerissene Schindel. Wer mit Schindeln verkleidete Hauswände sehen will, wird in Reichelsheim viele Beispiele entdecken.

Gestaltung:
W. Kalberlah

So erreichen Sie das Regionalmuseum Reichelsheim Odenwald



Regionalmuseum Reichelsheim Odenwald
Rathausplatz 7, 64385 Reichelsheim
Telefon: 06164 50826
Telefax: 06164 50833
E-Mail: gemeinde@reichelsheim.de
Internet: 1. www.museum-reichelsheim.eu
2. reichelsheim.museum.com

Gesamtleitung: Wolfgang Schwinn
Sudetenstraße 31, 64385 Reichelsheim
Telefon 06164 2369

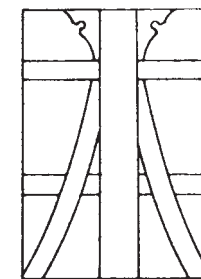
Abteilungsleitung: Albert Pfeifer, Jahnstraße 3,
64385 Reichelsheim, Telefon 06164 2382
Günter Götz, Nibelungenstraße 40,
64385 Reichelsheim, Telefon 06164 4362

Eintrittspreise:
Erwachsene 2,00 €
Kinder ab 6 Jahren 1,00 €
Senioren, Auszubildende, Studenten 1,00 €
Gruppen ab 15 Personen 1,00 €
Schulklassen 0,50 €
Familien (2 Erwachsene, Kinder) 4,00 €
Jahreskarte 6,50 €

Regionalmuseum Reichelsheim Odenwald



Hessischer
Denkmalschutz-
Preis 2000



Abteilung

Regionales Handwerk

Öffnungszeiten:

sonntags von 15:00 bis 17:00 Uhr
(nicht am 4. Sonntag im August, Volkstrauertag,
Totensonntag, 24., 25. und 26. Dezember;
letzter Einlass um 16:45 Uhr)
und nach Absprache

Führungen nach Vereinbarung,
Tel. 06164 50826

RRO-Schriften
Reihe 2 Heft 3

Regionales Handwerk

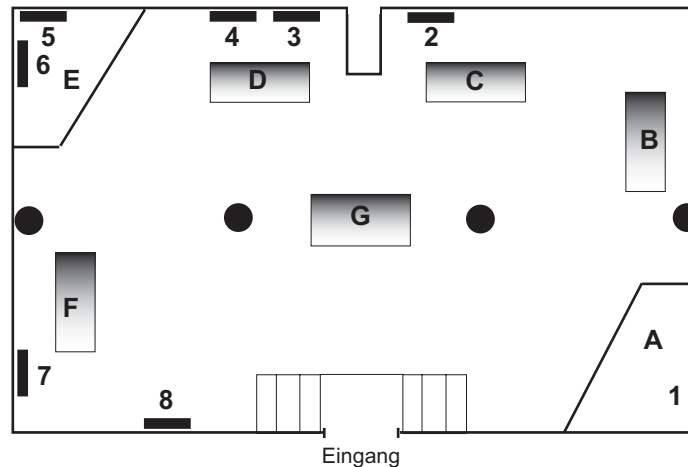
im Erdgeschoss, historischer Rathaussaal

Das Benutzen von Werkzeugen stand am Beginn der Menschheitsgeschichte. Mit dem Spezialisieren entstanden verschiedene Handwerksberufe, die sich im Laufe der Zeit wandelten. Bevor ein Handwerk zum Vollerwerbsbetrieb wurde, existierten viele Betriebe im so genannten Nebenerwerb. Die Industrialisierung hat neue Fertigungsmethoden hervorgerufen und Handwerkszweige verschwinden lassen. Die Ausstellung will einige Handwerksberufe, die nur noch ganz wenig oder gar nicht mehr ausgeführt werden, zeigen.

Schuhmacher (→ A)

Dorfschuhmacher, deren Werkstatt oft neben der Wohnstube lag, reparierten nicht nur alte Schuhe sondern stellten auch neue her. Auf Schuhmärkten (→ 1) wurden sie zum Kauf angeboten, wenn nicht eine Bestellung vorlag. Bestellte Schuhe waren Maßanfertigungen. Mit der Leiste, die aus Holz gefertigt ist, bestimmte der Schuhmacher die Größe der Schuhe. Die Arbeitsstätte (Tisch, Hocker, Werkzeuge, Beleuchtung), an der der Schuh hergestellt wurde, war ergonomisch dem Arbeiten angepasst. Als Beleuchtung diente vor Bereitstellung des elektrischen Stromes eine Kerze oder Petroleumlampe, deren Licht mit einer mit Wasser gefüllten Glaskugel, der „Schusterkugel“, auf den Bereich des zu bearbeitenden Schuhs gerichtet wurde. Maschinen zur Vorbehandlung des Leders, Pressen, Nähmaschine u. a. standen in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes.

Bevor Maschinen eingesetzt wurden, musste der Schuhmacher alle Arbeiten in Handarbeit verrichten. Heute werden nur noch orthopädische Schuhe von Schuhmachern angefertigt.



Färber (→ B)

In der Landwirtschaft wurde bis zum 1. Weltkrieg 1914/1918 und auch noch kurz danach die Gespinstpflanze Flachs oder Lein, auch Hanf, angebaut. Die daraus gewonnenen Fasern wurden zu Tuch, Leinen, gewebt. Baumwolle und Kunstfasern haben Leinenstoffe weitgehend verdrängt. In alten Häusern kann man heute noch unbenutztes Leinen aus der Aussteuer der jungen Frauen um 1900 und früher finden.

Rohleinen war weiß. Für Kleider, Hosen, Röcke und Schürzen wurde es eingefärbt, meist blau. Davor oder auch danach wurde das Tuch vom Färber bedruckt. Dazu dienten Model, auf denen Muster durch hervorstehende Holzschnitzereien oder Stahlstifte gut zu sehen sind. Der Druckvorgang war langwierig, weil die Muster genau aneinander gefügt werden mussten. Eine Schürze aus dem 19. Jahrhundert zeigt ein fertig bedrucktes Kleidungsstück.

Zum Färben wurden große Tücher in einen Eisenkranz gehängt, mit dem man mehrmals in die

Farbe eintauchte, je öfter desto dunkler wurde der Stoff.

Heute könnten die damaligen Färbereien aus Kostengründen und auch aus Umweltgründen nicht mehr existieren.

Lebkuchenbäcker (→ C)

Als Wiege der Lebkuchenbäcker oder Lebzelter gilt Nürnberg, wo schon zu Beginn des 14. Jahrhunderts diese Backwaren hergestellt wurden.

Die Lebkuchenbäckerei Delp & Baumann in Reichelsheim-Beerfurth war der erste und noch heute existierende Betrieb dieser Region und besteht seit 1785. Ein Wandergewerbeschein vom 1. Dezember 1827 ist der erste urkundliche Nachweis: Michael Dölp von Pfaffen-Beerfurth wurde ein Hausierhandel mit Lebkuchen erlaubt; er war auch Lebkuchenbäcker. Transportmittel der Hausierer waren große Körbe oder eine Kietze. Von ehemals mehreren Betrieben backen heute nur noch die Firma Delp & Baumann und die Firma Eberhard Lebkuchen.

Die Zutaten für die Herstellung von Beerfurter Lebkuchen sind: Mehl, Honig, Wasser, Hirschhornsalz und eine Gewürzmischung, deren Zusammensetzung als Familienrezept von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Von Oktober bis Weihnachten kann man den beiden in Beerfurth noch tätigen Lebkuchenbäckern über die Schulter schauen und den Backvorgang miterleben. Ein Betrieb, die Firma Eberhard, fertigt nach Weihnachten bis Ostern Osterhasen aus Schokolade, die selbst hergestellt wird. Lebkuchenbäckereien sind meist Saisonbetriebe, die nur im Herbst bis Weihnachten ihre Waren herstellen.