

Derr Hondermaat ( Der Hühnermarkt)

von Johann Derichs, gest. 1967, überarbeitet von Josef Derichs.

Als man in Scherpenseel den Bach zugeschüttet, und über seinem Bett die Dorfstraße angelegt hatte, war im Oberdorf ein langgestreckter freier Platz entstanden. Das kam so: etwa 50 Meter unterhalb des Hofes, ( Nießen Hof) machte der Bach eine scharfe Linkswendung, und mündete in einem Pool. (Teich) Der Pool war zirka 70 Meter im Durchmesser. Fast rechtwinklich zum Einlauf des Baches war der Auslauf. Der Bach machte durch den Pool einen rechten Winkel, daher auch der Name des Pooles: "dör Wenkel". Der Bach lief vom Pool aus in gerader Richtung bis zum Hause Maßen. (Jetzt Heerlenerstr. 124) Von dort aus hatte er wieder den Verlauf der heutigen Dorfstraße. (Heerlenerstraße) Vom Wenkel aus hatte man die Straße rechts neben dem Bachbett gebaut. Dadurch entstand links neben der Straße der langgestreckte, freie Platz. Vom Hause "Sempasch Bekes" ( Krautpresse Beckers, heute Johann Beckers, Heerlenerstraße 113) bis zum Hof Gorrissen, ( heute Heerlenerstr. 123) war das alte Bachbett noch erhalten bis zum Jahre 1920 als die Wasserleitung in Scherpenseel gelegt wurde. Nach dem Bau der Wasserleitung wurden alle Teiche verfüllt.

Zu der Zeit also, als der Bach bis auf eine kleine Strecke zugeschüttet worden war, gab es Leute die nannte man " de Honderkrime: (Hühnerhändler) Die handelten mit Geflügel, Butter, und Eier. Auch in Scherpenseel waren es etwa zehn, die diesen Handel betrieben, Die ersten Tage der Woche benutzten sie um einzukaufen. Sie zogen von Hof zu Hof, auch außerhalb von Scherpenseel, und kauften ihre Waren. Der Donnerstag war bei ihnen der Schlachttag. Da wurde das gekaufte Vieh, wie Hühner, Hähne, Tauben, Enten geschlachtet. Beim Schlachten der Tiere durfte der Kopf in keiner Weise verletzt werden. Das war dafür vorgesehen, daß man beim Verkauf genau nachweisen konnte, ob es sich um einen Hahn oder ein Huhn handelt. Ein Schwindeln war damit ausgeschlossen. Sie hatten zum Schlachten ein langes, sehr spitzes Messer. Dieses führten sie durch den Schnabel des Tieres in den Hals ein und schnitten von innen die Kehle durch. Dann wurden die Kiepen gepackt. Das waren große, längliche Körbe aus Weiden geflochten, mit Tragriemen versehen um am Rücken getragen zu werden. Die Kiepen hatten gewöhnlich vier Fächer. In den drei unteren wurden Eier und Butter gepackt, und oben im vierten Teil kam das Geflügel. Mit einem bunten Tuch wurde die Kiepe oben abgedeckt. Freitags in der Frühe zogen sie mit ihren schweren Kiepen am Rücken zur Stadt und setzten ihre Waren ab. Alle hatten ihre feste Kundschaft, sowohl im Einkauf,

wie im Verkauf. Für einen Neuling war es sehr schwer in dieser Handelsbranche Fuß zu fassen. Wenn auch alle miteinander im Handel-Konkurrenzkampf standen, in dem einen Punkt waren sie sich alle einig: keine neuen Eindringlinge in ihr Geschäft. In ihrer Not hatten nun einige Neulinge einen schönen Einfall. Von Brutmaschinen und Rassehühner hatte man noch keine Ahnung. Wohl kannte man die verderbliche Innzucht und dies war der Punkt, wo sie hofften ihr Geschäft machen zu können. Sie gingen weit ab von Scherpenseel und kauften auf fernen Höfen Junghennen und Junghähne. Eines Tages nun stellten sie auf dem freien Platz im Oberdorf ihre Ware aus. In großen Weidenkörben waren die Tiere schön sortiert, eingesperrt. Die Leute kamen um zu sehen was dort neues geboten wurde. Die Händler priesen mit gewählten Worten ihre Waren an, wiesen hin auf die großen Gefahren der Innzucht, wenn das so weiter geht, dann bekommen die Leute in einigen Jahren überhaupt keine Eier mehr. Um sie vor diesem Unglück zu bewahren, hätten sie hier frisches, fremdes Blut. Wenn ihnen auch der Preis etwas hoch erschiene, sie würden die Mehrkosten an den neuen Eiern schnell herausholen. Für jedes Huhn verlangten sie ein Schlachthuhn und je nach Alter und Entwicklung, soundsoviel Eier oder Butter. Einige kauften sich verschiedene Tiere, doch die meisten lachten und meinten, zum Schlachthuhn auch noch ihre schönen Eier oder Butter abgeben, nein, da blieben sie dabei was sie hatten. Mit der Innzucht werden wir schon fertig. Bis jetzt war es ja so, wenn im Frühjahr eine Henne Gluckte, dann legte die Bäuerin ihr 15 bis 20 Eier unter und diese konnte sie ausbrüten, was dabei herauskam war ihnen gleichgültig. Es kostete ja gar nichts, höchstens den kleinen "Titzken" (Küken) einige Schnitte Weißbrot und etwas Magermilch. Sonst konnte sich das ganze Hühnervolk ihr Futter selbst suchen im Hof und in den Wiesen. Die Bäuerin ging nur jeden abend die Eier aufheben. Waren bei den Küken Hähne dabei, die wurden bis sie schlachtreif waren aufgezogen und dann an die Händler verkauft, denn junge Hähnchen waren begehrt und standen hoch im Preis. Und wegen der Innzucht sagte sich die Bäuerin, gehe ich ins Nachbardorf zu meiner Freundin und tausche mit ihr die Bruteier aus. Um die Um die Hahnkörbe drängten sich die Männer, denn ein schöner Hahn, der auch noch tapfer war, war der Stolz eines jeden Bauern. Sein Hahn mußte das Feld behaupten und durfte keinen Nachbarhahn oder sogar fremden Hahn in seinem Bereich dulden. Es wurden sogar Sonntags Hahnenkämpfe ausgetragen und Preise für die Sieger ausgesetzt. Da die Händler schöne Hähne hatten, war der Handel darin gut. Der nächste Markttag war auch noch zufriedenstellend, aber dann ging es bergab. Nach einigen Monaten waren sie Pleite. Der Markt war aus, aber nicht der Namen des Platzes, der noch heute besteht, "osse Hondermaat!" unser Hühnermarkt!