

Ostern.

Gleich nach Neujahr ziehen die Jungen mit Handwagen von Haus zu Haus und holen sich die Tannenbäume zum Osterfeuer zusammen. Etliche Wochen vor Ostern beginnt das Zusammensuchen wieder. Alles was nur irgend brennbar ist, wird mitgenommen; denn Holz ist in der Marsch knapp. So begnügt man sich mit Kohlstrünken, Stroh, Ret, Dornen und Altpapier. Auch der lange Weg zur Elbe wird nicht gescheut; denn bei Hochwasser hat sie mancherlei Brennbares an Land gespült. Am Abend vor Ostern wird der Haufen dann im Aussendeich angezündet. Den grössten Spass macht es den Jungen sich und andere schwarz zu machen. Auf den Höfen sind an diesen Tagen viele Eier zu kochen; denn von den Leuten bekommt jeder 12 Eier. Vielfresser machen sich dann daran, möglichst viele, womöglich gleich alle mit Schale zu verzehren.

Pfingsten.

Zu Pfingsten die Häuser mit Birkengrün zu schmücken, ist in der Marsch meistens unmöglich, da Birken hier nicht wachsen. Dafür aber treiben Spassvögel allerlei Ulk. Sie hängen in der Nacht die Gartenpforten aus und schleppen sie weit fort, oft bis hinter den Deich. Sie verrammeln die Eingangstür, so dass

die Bewohner zum Fenster hinaus müssen. Mitunter sind auch diese noch zugewunden. Auch vom pfingstfuche ist die Rede, ohne dass eine einheitliche Meinung darüber besteht, wer darunter zu verstehen ist.

Andere Feste.

Seit 1935 finden im Juni Sonnenwendfeiern statt, die von der Hitlerjugend durchgeführt werden. Bis dahin kannte man sie in Kehdingen nicht. - Dieser Feier voraus gehen die Reichsjugendwettkämpfe, die sonst seit dem Kriege von den Kehdinger Schulen auf einer Weide in Neuland durchgeführt wurden, an denen sich 1000 und mehr Schulkinder beteiligten. - Ein Hauptfest ist in Kehdingen das Schützenfest. In Freiburg besteht die Schützengilde seit 1598. Das Fest wird Ende Juni gefeiert und dauert 3 Tage. Jetzt ist es auf dem turnplatz, während es früher auf dem Schallen stattfand; wo die Flut manchmal so störend eingriff, dass die Tänzer auf die Tische und Stühle flüchten mussten. Lange vor dem Schützenfest hört man das Üben der Trommler und Pfeifer. Sie stellen den Spielmannszug bei der Marschmusik. Am Sonntag vor dem Schützenfest ist Ausmarsch zum Schiessen. Am Donnerstag abend wird dem Schützenkönig und dem Kommandeur ein Ständchen gebracht. Am Freitag um 6 Uhr hört man die Böllerschüsse, um 7 Uhr ist Wecken, um 8 Uhr werden König und Kommandeur mit Musik zum Ummarsch abgeholt. Es wird geschossen und dann beginnt das grosse Frühstück, bei dem aus einem silbernen Pokal der Umtrunk gehalten wird; er wurde der Gilde 1865 von König Georg bei seinem Besuch in Freiburg geschenkt. Bestimmte festgesetzte Reden werden während des Essens gehalten. Am

Nachmittag ist der Kinderumzug; die Schule fällt an diesem Tage aus. Der Tag wird jedoch von den anderen Ferien abgezogen. Am Sonnabend nachmittag ist Konzert im Schützenzelt und im Schiessen um die Königswürde fällt die Entscheidung. Abends ist gemeinsames Essen mit Damen. Am Sonntag wird mit einem Umtrunk der König proklamiert. Der Sonntag abend ist das Fest für alle Bevölkerungsschichten. - Eine Erntefeier gibt es nicht. Nur auf einigen Höfen verzehrt man noch nach altem Brauch den "Bohnenhahn" am Schluss der Ernte. Früher gab es dazu noch ein Erntebier. Alle Leute, die bei der Ernte geholfen haben, nehmen daran teil. - Ende August, wenn die Tage kürzer werden, und die Dunkelheit früher hereinbricht, beginnt das "Laternegehen". Die Kleinen und Kleinsten an der Hand der Mutter ziehen mit ihren bunten Papierlaternen durch die Strassen und singen mit Begei-

sterung: Laterne, Laterne,	Lapüster, Lapüster,
Sonne, Mond und Serne,	im Keller ist es düster
brenne auf mein Licht	da wohnt ein armer Schuster
aber meine liebe Laterne nicht.	der hat kein Licht
	da scheint die liebe
	Sonne nicht...

In den einzelnen Ortschaften des Kehdinger Landes ist auch heute noch einmal im Jahre Markttag. Am Vormittag werden z.B. in Freiburg Schafe gehandelt, ein Böttcher hat seine Wannen und Baljen zum Verkauf ausgestellt, sonst gibt es aber nur Buden zur Belustigung: Karussell, Luftschaukel, Würfel, Ringwerfen, Spielzeug, Zuckerwaren, Marktkuchen, Obst, Smuttaale und dergleichen. Am Abend ist bei fast allen Gastwirten Tanz. Von dem ursprünglichen Markt ist das Volkfest geblieben. - Im Winter veranstalten kleinere Vereine gern ihr "Kohlessen". Es gibt dann Grünkohl mit Schweinskopf und Kohlwarst, welche die Schlachter

in dieser Zeit immer zu verkaufen haben. Dass dann der Alkohol der Verdauung nachhelfen muss, ist wohl selbstverständlich. Das Hauptgetränk in den Gastwirtschaften ist in Winter wie im Sommer der Grog, der nicht nur von Rum hergestellt wird, sondern auch von Arrak, Kognak, Rotwein und Mischungen derselben. Um immer heisses Wasser dazu zu haben, brennt in jedem Gasthof an der Wand eine Petroleumlampe und darüber wird in einem Messingkessel das Wasser kochend heiss gehalten. Mit einem Hahn kann es abgezapft werden. - Im Winter veranstalten die grösseren Gasthöfe ein Konzert, zu dem häufig auswärtige Kapellen verpflichtet werden, die Gutes bieten. Die kleineren Gastwirtschaften, in denen meistens nur Arbeiter verkehren, geben einen Bürgerball, zu dem dann die Handwerker und Geschäftsleute kommen, die mit dem Gastwirt in geschäftlicher Verbindung stehen. Diejenigen Gastwirte, die Keinen Tanzsaal haben, veranstalten ein Preiskegeln, Preiswürfeln oder einen sogenannten Spielklub. Im täglichen Essen besteht auf den Mrsch- wie auf den Moorhöfen wenig Abwechslung. Zur Morgenmahlzeit gibt es Reis oder Grütze, dazu Schwarzbrot und Sonntags Weissbrot mit einem Hieb Butter, den die Hausfrau selbst an die Leute verteilt, und das auf den einzelnen Höfen sehr verschieden ist. Bei schwerer Arbeit gibt es jetzt schon Klösse. Zum Mittagessen gibt es durchweg Rauchfleisch vom Rind, Schaf oder Schwein mit Gemüse und Klössen. (Kehdinger Klüten). Nach altem Brauch holt der Hausherr selbst das Fleisch zur täglichen Mahlzeit von der Rauchkammer, er schneidet es am Mittag und teilt jedem seinen "Gragenbraten" zu.

Abends gibt es Bratkartoffeln und gebratene Klösse. Im Moor ist die Specksuppe besonders beliebt; sie besteht aus Wasser, Steckrüben, Wurzeln, Birnen und Speck.