

Mitteilungen des Vereins für Geschichte & Volkskunde Lohra

Nr. 7

Mai 1985

Hessisches

K o c h b u c h .

Eine Sammlung

von theils selbst erprobten, theils nicht allgemein bekannten,
durchaus aber praktischen Recepten
zum

K o c h e n u n d E i n m a c h e n ,

sowie

von allerlei für Hausfrauen

Nützlichem und Wissenswerthem.

Nebst einer kurzen Uebersicht

über

Selbstbestellung eines Gemüsegartens

nach der Zeit,

werin dieselbe am zweckmäßigsten vorgenommen wird,
ingerichtet.

Der zweiten vermehrten und verbesserten Auflage
neue wohlfeile Ausgabe.

Marburg.

H. G. Ewert'sche Verlagsbuchhandlung.

Die Kartoffel, eine alte Köstlichkeit

Jakob Wagner *

"Schön rötlich die Kartoffel sind
und weiß wie Alabaster,
die sind für Mann, Weib und Kind,
ein echtes Magenpflaster."

Unsere Kartoffel hat ihre Heimat in Südamerika, wo sie ursprünglich wohl nur als Zierpflanze kultiviert wurde. Mit vielen anderen Pflanzen wurde sie im 16. Jahrhundert, nach der Entdeckung der Neuen Welt, nach Europa gebracht. Seit dem 18. Jahrhundert wurde sie verstärkt als Nahrungsmittel für Mensch und Tier angebaut. Neben dem Brot ist sie in den nachfolgenden Jahrhunderten zu einem Grundnahrungsmittel geworden.

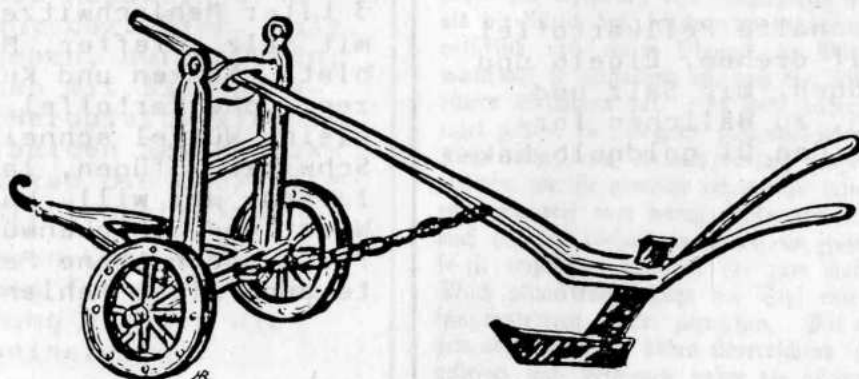
Vor allem bei den sozial niederen Schichten half sie den Hunger stillen und sorgte für volle Mägen. Notzeiten, wie sie sich durch Mißernten oder Kriege einstellten, wären ohne die Kartoffel nicht zu überstehen gewesen.

Dank ihres speziell hochwertigen Eiweißes hat sie geholfen, in Hungerjahren den akuten Mangel an tierischem Eiweiß auszugleichen, so daß es nicht zu noch größeren Eiweißmangelerscheinungen gekommen ist. Durch ihre variable Verwendungsmöglichkeit ist sie zu einem Volksnahrungsmittel geworden, das auf keinem Tisch mehr fehlte.

Durch den in den letzten Jahren sich abzeichnenden allgemeinen Wohlstand ist ihr Anbau und Verbrauch stark zurückgegangen, so daß sie heute nur noch eine untergeordnete Bedeutung hat. Dementsprechend sind viele alte Rezepte zu ihrer vielseitigen Zubereitung in Vergessenheit geraten bzw. zum Teil nur noch der älteren Bevölkerung bekannt.

Nachstehend sollen daher einige dieser Rezepte, in denen unsere Kartoffel im Mittelpunkt steht und die früher in unserer engeren Heimat auf jedem Küchenzettel standen, wieder in das Bewußtsein gebracht werden.

* Bei der Zusammenstellung der Rezepte haben geholfen:
Gretchen Blume, Lieselotte Clemens, Elisabeth Kraft, Margot Schneider, Elke Schmidt, Elisabeth Willershausen, Gisela Willershausen, Erna Zimmermann.



Holzpflug

Knippsuppe

Rohe Kartoffel schälen und reiben, Flüssigkeit aus dem Brei drücken, der Kartoffelmasse Eier und etwas Mehl zugeben, mit Salz und Muskat würzen und durchkneten. Kleine Kugeln formen und diese in einen Topf mit kochendem Wasser, besser Fleisch- oder Wurstbrühe geben. Kurz kochen lassen, abschmecken und evtl. mit den vorgegebenen Gewürzen nachwürzen. Speckwürfel und Zwiebel in die Pfanne geben, anbraten und leicht angebräunt über die Suppe gießen.

Knippbrei

Herstellung der Kartoffelmasse wie vor. Kartoffelmasse mit Eier evtl. etwas Mehl, Salz, Muskat durchkneten und zu Brösel machen. Brösel mit der Hand nacheinander in einen Topf mit kochender Milch rieseln lassen, kurz kochen, abschmecken und evtl. nachwürzen.

Kartoffelklöse

Hierzu nimmt man 3/4 rohe Kartoffel und 1/4 Pellkartoffel, rohe Kartoffel reiben und auspressen, geriebene Pellkartoffel dazugeben, mit Salz würzen, längliche Klöse formen, Klöse in kochendes Salzwasser geben und garkochen (ca. 20 Min.), Speckwürfel und Zwiebelscheiben in die Pfanne geben, goldgelb anbraten und über die Klöse gießen.

Wem Kartoffelklöse besonders schmeckten, der hatte:

Einen Kartoffelklos im Magen,
Einen im Mund,
Einen auf der Gabel
Und einen im Auge.

Kartoffelbällchen

Erkaltete geschälte Pellkartoffel durch den Wolf drehen, Eigelb und Weckmehl zufügen, mit Salz und Muskat würzen, zu Bällchen formen und im heißen Öl goldgelb backen.

Schalet

Rohe Kartoffel reiben und abseihen, Masse in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und mit 1 Tasse kochender Milch übergießen, durchmengen, 2-3 Eier nebst 2 Eßlöffel Mehl zufügen, Speck und Rote-Wurstwürfel schneiden, Würfel anbraten und dem Teig zufügen, durchrühren. Fett in die Pfanne geben und heiß werden lassen, Kartoffelteig 1,5cm hoch in die ganze Pfanne geben, an beiden Seiten goldgelb backen.

Man kann auch den gesamten Teig in eine gut gefettete Form oder Topf geben und zwei Stunden backen, hierzu reicht man eingemachtes Obst.

Kartoffelhörnchen

Pellkartoffel schälen und reiben, Eigelb und Mehl zufügen (2-3 Eßlöffel, je nach Menge), mit Salz würzen, einige Tropfen Bittermandelöl zugeben und zu einem Teig verarbeiten, Hörnchen formen, in die Mitte der Hörnchen kann etwas Marmelade oder Gelee gegeben werden, auf einem gut gefetteten Blech goldgelb backen.

Kartoffelwaffel

Je nach Menge 1/2 - 1 Würfel Hefe mit lauwarmen Milch und 1 Tasse Mehl zu einem Vorteig ansetzen. Rohe Kartoffel reiben und abseihen, die Masse dem aufgegangenen Vorteig zugeben, einige Eier zufügen, mit Salz würzen, gut durchrühren, die einzelnen Waffeln sind in einem heißen, gut gefetteten Waffeleisen goldgelb zu backen.

Kartoffelgemüse

Für 6 Personen:
3 Liter Mehlschwitze herstellen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeerblatt, Nelken und Knoblauch würzen, rohe Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und der Schwitze zufügen, langsam garen lassen, wer will, kann auch Rote Wurst und Schinkenwürfel begeben, fein geschnittene Petersilie dürfte auch nicht fehlen.

Kartoffelwurst

Sie wird meistens nur beim Schlachten hergestellt. Beim Herstellen der Roten Wurst läßt man für die Kartoffelwurst eine gewünschte Menge Hackfleisch übrig. Gibt 1/3 bis zur Hälfte gemahlene Pellkartoffel hinzu. Wer will, kann auch die Flogengriben zufügen, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat nach und füllt die Wurstmasse in Därme. Die Kartoffelwurst kann man kochen, braten und auch räuchern, geräuchert läßt sie sich einige Monate aufbewahren.

Sie gilt jetzt wieder als eine Hessische Delikatesse und wird in manchen Metzgereien hergestellt.

Kartoffelsalat

Geschälte Pellkartoffel in Scheiben schneiden, mit Salz, Essig, Pfeffer und einer klein geschnittenen Zwiebel würzen, Speck in Würfel schneiden und ausbraten, davon eine dünne Mehlschwitze machen und über die Kartoffel gießen, durchmengen.

Kartoffelbornsuppe

Speckwürfel schneiden, Speckwürfel ausbraten und eine Mehlschwitze machen, mit Wasser aufgießen, Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden, Sellerie, Lauch und Möhren klein schneiden, Rote Wurst, auch Leberwurst würfeln, sowie Brot in kleine Scheiben schneiden. Alles Vorgenannte in die Mehlschwitze geben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, eine Stunde kochen.

Hatscheln

Rohe Kartoffel schälen und reiben, abseihen, die Masse in eine Schüssel schütten, dazu Eier, Salz und etwas Mehl geben, durchrühren, auf einer sauberen mit Salz abgeriebenen heißen Herdplatte kleine Pfannkuchen von beiden Seiten backen, nach dem Backen die Oberseite mit warmen Wurstfett bestreichen.

Hatscheln, zu denen Kaffee getrunken wurde, standen früher bei der ärmeren Bevölkerung oftmals die Woche auf dem Speisezettel.

Kartoffelpfannkuchen

Rohe Kartoffel schälen und reiben, abseihen, die Masse in eine Schüssel füllen, Eier, Salz, etwas Mehl oder Haferflocken sowie 1 kleine Zwiebel dazugeben, durchrühren, in der Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten goldgelb backen.

Kartoffelsuppe

Speck in Würfel schneiden, in den Topf geben und auslassen, damit eine kleine Mehlschwitze machen und mit Wasser aufgießen, Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden, Sellerie und Lauch klein schneiden, alles zusammen in die Mehlschwitze geben, mit Salz, Muskat und Knoblauch würzen, eine Stunde kochen.

Der gute Rat: (1874)

Mittel gegen den Zahnschmerz.

Rauschhut (Summi) wird im Feuer klebrig und weich und eignet sich nach vielen Erfahrungen am besten zur Ausfüllung heißer Zähne und dadurch zur Befreiung von Zahnschmerzen, die von schlechtem Zustand der Zähne herrühren. Man schmelzt ein Stückchen Summi an einem Droht in der Flamme einer Lampe und drückt es, während es noch warm ist, in den heißen Zahn, worauf der Schmerz augenblicklich verschwinden wird.

Störungen beim Austrahnen der Milch.

Sehr oft hört man die Klage, daß die zum Rahmen hingezogene Milch nicht vollkommen ausreicht, daß sich vielmehr ein großer Teil der Fettkügelchen mit dem Käsestoff mischt und so einen verfestigten Hartkäse bilden hilft, aber den Geldes für Butter wesentlich schmälert. Es dürfte den Hausfrauen nicht uninteressant sein, einen Hauptgrund kennen zu lernen, die diese unvollkommene Rahmausscheidung veranlaßt, sowie ein Mittel zu erörtern, das geeignet ist, diesem Umstande zu begegnen. Erfahrungsmäßig ist die Milch der Kühe, welche nahe am Trockenstehen sich befinden, also hochträchtig sind, weniger süß als die Milch der frischmelkenden Kühe. Es rührt dies natürlich von einem Mangel an Milchzucker her, der manchmal so auffallend ist, daß die Milch geradezu einen bitteren Geschmack hat. Es sollte daher als eine Hauptregel gelten, die Milch der frischmelkenden und atmellenden Kühe nicht, wie es noch vielfach geschieht, zusammenzuschütten, um sie gemischt rahmen zu lassen. Da aber die vollkommene oder wenig vollkommene Rahmausscheidung auch mit dem Gehalt an Zucker im Zusammenhang steht, so ist empfohlen worden, der zum Rahmen ausgezogenen Milch atmellender Kühe per Löffel eine Messerspitze voll feingepulverten Zucker zuzusetzen. Mit diesem Mittel angewendete Versuche haben überraschend günstige Resultate geliefert und verdienen daher die allgemeinste Beachtung.

Fast schon wieder modern ist jenes "Hessische Kochbuch", was da anno Tobak in der Elwert'schen Verlagsbuchhandlung erschienen und bei uns hier und da sogar noch in Gebrauch ist. Die in ihm verzeichneten "neuhundertneunundfünfzig Recepte zum Kochen, Backen und Einmachen sowie zu allerlei Nützlichem für Hausfrauen nebst einer genauen Anweisung zur Selbstbestellung des Küchengartens" wurden von einer unerkannt bleiben wollenden Verfasserin zum Gebrauch für ihre "geliebten Töchter und Enkelinnen" gesammelt und (ohne Jahresangabe) gedruckt. Viele dieser Recepte enthalten nicht nur nach wie vor brauchbare Küchentips und -tricks, sondern eröffnen darüber hinaus manch aufschlußreichen Einblick in die heimischen Küchensitten des letzten Jahrhunderts. Von daher sind sie ebenso unterhaltend wie wertvolle Dokumente heimatlicher Volkskunde, die wir von nun an in loser Folge und unter der Überschrift "Aus Katrinchens Kochbuch" abdrucken wollen.

Zu besserer Verständigung

für diejenigen meiner Leserinnen, welche nicht gerade in meinem hessischen Vaterlande wohnen, halte ich es nicht für überflüssig, noch folgendes hier anzuführen:

- 1 hessisches Maas Flüssigkeit enthält 4 Schoppen, oder 2 gute Weingläser voll mehr, als von jener in 2 gewöhnliche platte, und 3 mehr, als in 2 gewöhnliche runde Weinsäfen geht; oder 4 Köfel, oder 3 Schaumburger Deth.
- 1 hessischer Schoppen Wasser ist gleich $1\frac{1}{2}$ Pfd. Krämergewicht.
- 2 vergleichen machen 1 Berliner Quart.
- 1 $\frac{1}{2}$ vergleichen 1 Dresdner Kanne.

Gelbe Wurzeln nennt man an andern Orten Mohrrüben.
Hefe ist dasselbe als Gest, Värme u.
Heidelbeeren werden anderwärts auch Pflbeeren, im Preussischen Besinger genannt.
Kreppeln werden im Preussischen Pfannkuchen genannt.
Pfannkuchen nennt man an andern Orten Plinzen, Pladen, Gierkuchen.
Porre ist dasselbe als spanisch Lauch.
Schmand heißt außerhalb Hessen Tloot, Sahne, Rahm.
Weißkraut, wird auch Weißkohl und Kopfkohl genannt.
Wirfing und Savoyerkohl dergleichen.

Umwandlungs-Tabelle

des alten (hessischen) in das neue (deutsche) Maß und Gewicht.

a) Flüssigkeitsmaße.

1 Maas (4 Schoppen)	= 2 Liter.
$\frac{1}{2}$ " (2 Schoppen)	= 1 "
1 Schoppen	= $\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{2}$ "	= $\frac{1}{4}$ "
$\frac{1}{4}$ "	= $\frac{1}{8}$ "
$\frac{1}{8}$ "	= $\frac{1}{16}$ "

b) Gewichte.

2 Pfund (60 Loth)	= 1 Kilogramm.
1 " (30 Loth)	= 500 Gramm ($\frac{1}{2}$ Kilogr.)
$\frac{1}{2}$ "	= 375 "
$\frac{1}{4}$ "	= 250 "
$\frac{1}{8}$ "	= 125 "
6 Loth	= 100 "
3 "	= 50 "
1 "	= 16 $\frac{2}{3}$ "

1 Schoppen = 562 Gramm Gewicht.

Bier-Suppe

Man thut einen guten Stich ungesalzene Butter in eine Casserole, läßt sie heiß werden und thut geriebenes Schwarzbrot hinein, röstet es darin gelbbraunlich, und giebt dann das Bier, (wenn man will auch etwas Wein) Zitronenschale, Zimmt und Zucker dazu; läßt dieses alles recht lange zusammen kochen, und rührt es beim Anrichten mit ein paar Eigelben ab; auch kann man etwas Schmand dazu nehmen.

Bier-Suppe anderer Art

Wenn das Schwarzbrot, wie oben beschrieben, geröstet und das Bier dazu gegossen ist, thut man nach Belieben Kümmel, der zuvor wohl gereinigt worden, dabei, läßt es zusammen tüchtig kochen, macht, während dies geschieht eine nicht zu kleine Quantität weißen Zucker mit etwas wenigem Wasser, oder auch ohne dieses, wo er aber gestoßen sein muß, auf dem Feuer in einem Tiegel braun, doch aber ja nicht zu dunkel, weil er sonst bitter wird, löst ihn mit etwas von dem warmen Bier auf, und gießt ihn zu der Suppe, worauf man sie anrichten kann.

Bier-Suppe, dritte Art

Man reibe die Schaafe von 2 Zitronen auf Zucker ab, thut dieses nebst zuvor wohl gereinigtem und gestoßnem Kümmel mit halb Bier und halb Wein in einen Topf, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen kochen, giebt es durch ein Sieb in die Terrine, drückt den Saft von 1 Zitrone daran und versucht es wegen Zucker. Zuletzt legt man in Butter geröstete Semmel-Würfelchen hinein.

Bier-Suppe, vierte Art

Man setzt das zu der erforderlichen Quantität Suppe nöthige Bier aufs Feuer, läßt es kochend heiß werden, und nimmt den Schaum ab. Während dem rührt man ein paar Eigelb mit dem nöthigen Zucker und mit saurem oder süßem Schmand recht klar, dann nach und nach etwas von dem kochenden Bier darunter, und gießt dieses kurz vor dem Anrichten in den Suppenapf,

dann das kochende Bier unter beständigem Rühren dazu, und streut zuletzt Semmel-Würfelchen in Butter geröstet, darüber.

Falsche Schildkrötensuppe

Hierzu nimmt man einen Kalbskopf, der aber nicht abgestreift werden, sondern von dem die Haare nur mittelst heißen Wassers abgebrüht sein dürfen; diesen legt man 12 Stunden in Wasser, und kocht ihn, nachdem die Augen und das Innere der Ohren herausgestochen worden, in vollem Wasser und dem nöthigen Salz gahr. Dann schneidet man, so lange er noch warm ist, das Fleisch und alles Genießbare, Haut, Zunge usw., von den Knochen ab und in kleine Würfel, und hebt es bis zum Anrichten auf, indem man es zugedeckt etwas warm zu erhalten sucht. Die zu dieser Suppe nöthige Fleischbrühe kocht man von möglichst verschiedenen Sorten von Fleisch so kräftig als möglich, macht eine gute Jus von rohen Fleischabfällen, etwas Schinken, allerhand Wurzelwerk, Zwiebeln in Scheiben geschnitten und nicht zu wenig Butter, welches man zusammen schwitzen, und ohne es anbrennen zu lassen, doch braun ansetzen und dann mit Fleischbrühe los- und durchkochen läßt, thut diese Jus zu der Fleischbrühe, auch nach Geschmack Madera und etwas Cayenne-Pfeffer, doch nicht zu viel, da sonst die Kraft der Fleischbrühe dadurch verliert, legt das geschnittene Fleisch in die Terrine, giebt letztere dazu, und legt nach Verhältnis der Zahl der Personen hart gesottene Gelb-Eier, nachdem man sie mitten durchgeschnitten hat, hinein. Hat man etwa auch ein Huhn dazu geschlachtet, und hat dieses noch Eier bei sich gehabt, so kann man diese sehr gut dazu verwenden, nachdem solche von der sie umgebenden Haut befreit und dann in der Fleischbrühe hart gekocht worden sind.

Braune Mehl-Suppe

So einfach diese auch zu sein scheint, so ist doch, wenn sie recht gut und schmackhaft werden soll, einiges dabei zu bemerken. Hauptsächlich darf das Mehl nicht mit zu wenig Fett geröstet werden, und erst wenn dieses beinahe ganz die gehörige Farbe hat, muß man die Zwiebeln daran schneiden, da sie nur gahr damit schwitzen, aber

nicht braun werden dürfen. Das Wasser muß recht nach und nach unter beständigem Klarrühren zugegossen werden, worauf man es zwar noch einigemal aufkochen läßt, aber nicht zu lange, da sie sonst von ihrem guten Geschmack verliert. - Beim Anrichten thut man in kleine Würfelchen geschnittenes und in Butter scharf geröstetes Schwarzbrot hinein, oder nach Belieben Semmel.

Quitten-Suppe

Auf ein Maas (4 Nöbel oder Schoppen) Suppe, nimmt man ungefähr 5 bis 6 Quitten, schält und schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit Zimmt und Zitronenschale in Wasser langsam weich, wobei sie aber zugedeckt werden müssen. Hierauf streicht man sie durch ein Haarsieb, gießt zu dem Wasser, wovon etwa 3 Schoppen voll angewandt werden, einen Schoppen Wein hinzu, thut den nöthigen Zucker daran, läßt es noch ein paarmal aufkochen, rührt es mit 2-3 Eigelben ab, und richtet es über in Butter geröstete Würfelchen von Semmel an.

Suppe von Hollunder- (Flieder-) Beeren

Diese kann sowohl von frischen als von getrockneten Beeren gemacht werden. Man bringt sie mit gehörigem Wasser aufs Feuer, thut in kleine Stücke gebrochene Zimmt, einige Nelken und Zitronenschale dazu, und läßt es kochen, bis die Beeren so weich sind, daß sie durch ein feines Sieb getrieben werden können. Dann giebt man rothen Wein hinzu, und den zur gehörigen Versüßung nöthigen Zucker. läßt es damit wieder kochend heiß werden, und legt mittelweile zu steifem Schnee geschlagenes Eiweiß mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale vermischt, löffeltweise darauf. läßt es aber nur eine ganz kurze Zeit damit auf dem Feuer, weil es sonst hart und zähe wird. Dann nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, richtet die Suppe an, und legt dann die Eiweißklöschen wieder darauf.

G e m ü s e .

Sauerkraut mit Hecht, Forellen oder Karpfen

Am besten ist es, wenn man hierzu eine irdene Form mit etwas hohem Rande, wie ein flacher Napf, hat; ist dieses aber nicht der Fall, so nimmt man eine Schüssel, setzt auf diese einen Rand von Roggenmehl und Wasser, läßt ihn trocknen und bestreicht den innern Raum derselben mit Butter, so wie dieses auch bei der Form geschehen muß. In eins von diesen beiden Gefäßen gießt man nun zu unterst etwas sauern Schmand mit Ei gemischt, (zu einer Portion für 8-10 Personen gehört 1/2 Maas sauern Schmand und 4-5 ganze Eier) thut dann einen guten Finger dick, wie gewöhnlich mit dem nöthigen Fett und etwas Mehl, gekochtes Sauerkraut darauf, streut, nachdem eine der obgedachten Fischarten gekocht, gehäutet und das Fleisch von den Gräten abgelöst ist, kleine Stückchen desselben darüber, gießt wieder von dem Schmand und Ei darauf herum und fährt so lagenweise fort, bis obenauf zuletzt Sauerkraut zu liegen kommt. Auf dieses legt man nicht zu wenig in kleine Stückchen gepflückte Butter, streut Semmelkrumen darüber und setzt es nun in den warmen Bratofen oder in eine mit Sand oder Asche bestreute Tortenpfanne, worin es aber mehr von oben als von unten backen muß; in einer Stunde ist es gahr.

Spinat-Pudding

Nimm 6 geriebene Milchbrode, 2 Pfd. gekochten, ausgedrückten und fein gehackten Spinat, 8 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, etwas Muskatnuß, 1/4 Pfd. Butter, Salz und so viel sauern oder süßen Schmand, daß die Masse nicht zu steif, aber auch nicht zu flüssig wird. (In Ermanglung desselben kann man auch Milch nehmen, setzt dann aber etwas Butter zu). Nachdem die Puddingsform wohl mit zu Schmand gerührter Butter bestrichen worden und mit Semmelkrumen bestreut ist, füllt man die Masse hinein und läßt sie 2 Stunden in einem Gefäß mit heißem Wasser kochen, verwahrt

jedoch die Form wohl gegen das Eindringen desselben. - Zur Sauce nimmt man: Butter, etwas Mehl, eine klein geschnittene oder besser gehackte Zwiebel und etwas fein gehackten Spinat, läßt dieses etwas zusammen schwitzen, gießt dann entweder Bouillon oder Wasser dazu, läßt es kochen, streicht es durch ein recht feines Sieb und rührt es vor dem Anrichten mit Schmand und Eigelb ab, worauf man etwas über und um den auf die Schüssel gestülpten Pudding gießt, das Übrige aber in der Sauciere dabei gießt. - Sehr gut macht es sich, wenn man Krebschwänze in die Form legen kann, ehe man die Masse hinein gießt, so wie auch etwas Krebsbutter unter die Sauce, in welchem Falle man aber von letzterer nur um, nicht über den Pudding gießt.

Wasserspatzen

Sechs Löffel voll Mehl und das gehörige Salz werden mit so viel heißer Milch angerührt, daß man den Teig kaum glatt rühren kann und dann mit 3-4 Eiern so dünn gemacht, wie ein guter Klöse-Teig. Hierauf sticht man denselben Löffelweise in kochendes Wasser oder Bouillon und läßt sie kochen. Während sie recht darin aufgehen, läßt man in einer flachen Schüssel 4 Loth Butter heiß werden: hebt die Spatzen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie in die Schüssel, deckt sie schnell zu und läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer oder im Bratofen, der aber offen dabei bleiben muß, damit sie nicht von oben backen, unten gelb werden und giebt sie möglichst geschwinde auf den Tisch.

Fleischspeisen.

Einen geräucherten Schinken zu backen

Diese Methode ist der, wonach ein solcher Schinken gekocht wird, weit vorzuziehen, indem er auf diese Art weit saftiger und kräftiger bleibt. Derselbe wird eine Nacht in kaltem Wasser gewässert, und am Morgen mit heißem Wasser und Kleien recht rein abgewaschen, abgespült und abgetrocknet. Dann nimmt man Brodtaig, rollt ihn Fingersdick aus, bestreut ihn mit etwas fein gehackten Scharlotten,

Petersilie und Estragon, legt den Schinken darauf, schlägt den Teig darüber her, und verwahrt ihn überall so, daß gar kein Dampf heraus kann. Nun wird er auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und mit dem Brode zugleich 2 Stunden gebacken. Wenn er gahr und kalt geworden ist, nimmt man den Teig ab, zieht die Schwarte von dem Schinken, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, verziert ihn mit grüner Salbei, und giebt ihn entweder so ganz, oder in Scheiben geschnitten, zu Tisch.

Einen Wildschweinskopf zu kochen

Wenn der Kopf gehörig von den Haaren durch Sengen mit einem glühenden Eisen durch den Schmid befreit ist, wird er mittelst eines Strohwisches und warmen Wassers recht rein von allen verbrannten Theilen gesäubert. Dann löset man von hinten den Halsknochen heraus, zieht die Zunge mit dem Schlunde ebenfalls hinten hervor, schneidet die Haut hinter dem Rüssel oben und unten los, hackt die beiden Kinnladen etwas ab und legt den Kopf 24 Stunden lang in kaltes Wasser, worauf man ihn in einem passenden Kessel mit 3 Theilen Wasser und einem Theile Essig legt, so daß er bedeckt ist, dann thut man einige Hände voll Salz, 10-12 Zwiebeln, 1 Loth Pfeffer, eine Hand voll Wachholderbeeren und einige Lorbeerblätter, wie auch etwas Thymian dazu, deckt den Kessel zu und läßt ihn dann auf starkem Feuer kochen, bis er weich ist, weshalb er von Zeit zu Zeit untersucht werden muß. Ist der Kopf nun gahr und weich, so nimmt man den Kessel vom Feuer, legt den Kopf vorsichtig in ein anderes Gefäß, gießt die Brühe darauf und läßt ihn darin kalt werden. Will man ihn zu Tisch geben, was am besten erst nach ein paar Tagen geschieht, so putzt man sorgfältig alles Unreine davon ab, schabt mit einem Messer die Gélée davon und überfährt ihn mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche, damit er ganz rein davon werde, legt ihn dann auf einer gebrochene Serviette auf die Schüssel und garnirt ihn nach eigenem Geschmack mit grünen Blättern, wozu wohl frische Lorbeer- oder Pomeranzenblätter am passendsten sind. - Auf dieselbe Weise

kann man auch einen Kopf von einem zahmen Schweine bereiten, nur muß man darauf sehen, daß er nicht zu fett und wo möglich schwarz gewesen ist. Beim Kochen thut man zu diesem 3 Quentchen Salmiak, wodurch er ganz den Geschmack des wilden Schweins bekömmt und was der Gesundheit durchaus nicht nachtheilig ist.

Krametsvögel zu braten

Nachdem diese gerupft, ausgenommen (viele lassen die Eingeweide darin), die Augen ausgestochen und sie gehörig dressirt sind, werden sie mit der nöthigen Butter, Salz, etwas gestoßnen Wachholderbeeren und so viel Wasser, daß es in 10-12 Minuten beinahe ganz verkocht ist, in eine Casserolle gelegt und dann noch einige Minuten gebraten, daß sie bräunlich werden. Hierauf gießt man wieder etwas weniges Wasser dazu und läßt den Satz loskochen. Beim Anrichten streut man in Butter gebratene Semmelkrumen darüber.

Lerchen zu braten

Diese werden zuerst behandelt wie die Krametsvögel, dann aber an Spieschen gesteckt und zwar zwischen je zwei immer eine kleine Scheibe Speck; so werden sie unter öfterem Begießen mit heißer Butter und öfterem Umwenden mit Salz und Semmel, auch, wenn man will,

etwas gestoßnen Wachholderbeeren bestreut, gahr gebraten. Beim Anrichten giebt man ebenfalls in Butter geröstet Semmelkrumen darüber.

Gans in Gêlée

Man schneidet die Gans (nachdem sie gehörig gereinigt und Hals, Beine und Flügel, welches zum Gänsepfeffer gehört, abgeschnitten worden) in 8-10 Stücken, wäscht diese noch einmal gut ab, legt sie in eine passende Casserolle und giebt halb Wasser und halb Weinessig darauf, bis das Fleisch bedeckt ist; dann thut man einige ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschaaale, 1 Loth ganzen Pfeffer, das nöthige Salz und 2 abgebrühte und abgewaschene Kalbsfüße dazu. So läßt man es auf gelindem Feuer gahr kochen, und schöpft immer alles Fett davon. Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Brühe, befreit es von allen losgekochten Knochen, und legt es in einen dazu passenden Steintopf oder großes Einmacheglas. Die Gêlée schmeckt man wegen des Salzes, thut noch etwas Zitronensaft dazu, klärt sie mit Eiweiß, gießt sie durch einen wollenen Gêlée-Beutel oder eine Serviette und sodann lauwarm über das Fleisch. Den andern Tag, wenn es ganz steif geworden ist, übergießt man es mit einem Boden von Rinder oder Hammelnierenfett.

AUS DER FAMILIENGESCHICHTE ZWEIER LOHRAER SCHULTHEISSEN

Jakob Wagner

Im letzten Jahr des Dreißigjährigen Krieges 1648 heiratete der Königl.-Schwedische Capitain Jacob MEISSEL (Meysel) die Tochter Anna Katharina des Ernst BECKER (Pistorius), Schultheiss des Landgrafen von Hessen-Kassel in Lohra. Bis zu seinem Tod lebte er auf dem Familiengut seiner Frau in Wilsbach bei Wetzlar, wo er im Februar oder März 1668 im 66. Lebensjahre starb. Er muß danach also 1602 geboren sein.

Nach der Familienüberlieferung soll er Feldhauptmann im Königl.-Schwedischen Heere gewesen sein und den König Gustav Adolf noch persönlich gekannt haben.

Schon der Vater seines Schwiegervaters, Hans BECKER, war landgräflich Hessen-Kassler Schultheiss von 1585-1591 in Niederweimar und von 1592 bis zu seinem Ableben 1625 in Lohra gewesen. Dieser Hans BECKER war verheiratet mit Anna, ihrerseits Tochter des landgräflich Hessen-Kassler Schultheissen zu Niederweimar Heinrich von HEYDWOLFF auf Gut Germershausen, auf dem noch jetzt die zur Hessischen Ritterschaft gehörige Familie von HEYDWOLFF ihren Sitz hat.

Die Witwe des Heinrich v. HEYDWOLFF, der keine Söhne hatte, Anna geb. ULMER, trat am 6.7.1588 ihr und ihrer verstorbenen Tochter Erbrecht am Hofgut GERMERSHAUSEN gegen eine Abfindung von 1650 Gulden an ihren Schwager Georg von HEYDWOLFF, den jüngeren Stiefbruder ihres verstorbenen Mannes, ab (vgl. Teutsches Geschlechterbuch, Bd. 66, S. 50f Anm. 11 und 13).

Offenbar unter Verrechnung dieser Abfindungssumme von 1650 Gulden kaufte am 23.3.1633 der Schultheiss Ernst BECKER von Lohra, der Sohn des Hans BECKER und spätere Schwiegervater des Jakob MEISSEL, von den Gevettern Hellwig und Burhard von HEYDWOLFF zu Germershausen das adlige Freigut zu WILSBACH, bestehend aus Wohnhaus, Scheuer, Hof, Äckern, Gärten, Gehölz, Wiesen, Jagd und Teichen für die Summe von 3300 Gulden, das er je zur Hälfte an seine Kinder Georg Adam BECKER

und Anna Catharina, die spätere Ehefrau des Königl. Schwedischen Capitains Jacob MEISSEL weitergab. Die Geschwister haben das Vermögen erst nach 26 Jahren geteilt (laut Teilungszettel von 17.3.1659)

Der besagte Jakob MEISSEL muß in seinem heimatlichen Raum eine bedeutende Persönlichkeit gewesen sein. Im Kirchenbuch von Erda wird sich bei dem ihm nachfolgenden Generationen noch immer auf ihn bezogen, wenn etwa von Sohn, Tochter, Enkel oder Urenkel des Hauptmanns Jakob MEISSEL die Rede ist.

In der Wilsbacher Kirche sehen wir heute noch den separaten Kirchenstuhl der Familie. Nach 337 Jahren finden wir den Namen Meisel nicht nur auf dem Stammhof in Wilsbach, sondern im gesamten heimischen Raum wie etwa auch in unserem Rodenhäusen.

Quellenverzeichnis:

Familienarchiv Meissel
Schriftwechsel zwischen dem Senatspräsident Dr. Rud. REUTER, Köln (1941) und dem Königl. Schwedischen Reichs- und Staatsarchiv (Stockholm) Schweden.
Kirchenbuch Erda
Staatsarchiv Marburg a.d. Lahn
A. Horst, Chronik von Lohra

Allen Hausfrauen und Köchinnen
angelegentlichst empfohlen!

959
zuverlässige
und
leicht verständliche
Recepte
zum
Kochen
und
Einmachen,
sowie zu
allerlei Nützlichem
für
Hausfrauen.



Nebst
Anweisung
zur
Selbstbestellung
eines
Gemüsegartens.

368 Seiten stark.

Preis
brochirt:
nur 12 1/2 Sgr.
gebunden:
nur 17 1/2 Sgr.

107,000
verkaufte Exemplare sind die beste Empfehlung für die Güte dieses Buches.
Darmstadt, G. Köhler's Verlag.

Beliebte Geschenke!

1912] Zu haben in allen Buchhandlungen.

Der Raubüberfall in Mornshausen an der Dautphe im Jahre 1808

(Aus der Gemeindechronik)

Wie überall in Deutschland nahm auch in Hessen zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Räuber- und Bandenwesen erschreckende Ausmaße an. Wohlorganisierte Banden, die unter der Führung verwegener Gesellen vom Schläge eines Schinderhannes, Piccard u. a. standen, durchstreiften das Land und bildeten den Schrecken der Bevölkerung. Sie hatten in jenen Tagen bei der Ausübung ihrer Diebsfahrten umso leichteres Spiel, als durch die unruhigen Zeiten mit den mannigfaltigen politischen Umwälzungen die Wirksamkeit der Polizei und der Gerichte in starkem Maße behindert, ja teilweise völlig lahmgelegt war. Im Marburger Gebiet wirkte damals besonders die sogenannte "Lumpensammlerbande", die unter Führung des Anton Röttcher aus Brungershausen stand und durch fortgesetzte Gaunereien - vor allen Dingen Viehdiebstähle - die Bevölkerung in Angst und Schrecken versetzte. Auch das Biedenköpfer Land haben diese Gesellen mehrfach heimgesucht und u. a. in Mornshausen a. D. im Jahre 1808 wohl den größten Schlag ihrer Tätigkeit, die sich über Jahre erstreckte, verübt.

Die Bande hatte sich die Wirtschaft des Johann Jost Werner in Mornshausen a. D. für den beabsichtigten Raub ausgesucht, den sie in der Nacht vom 15./16. Oktober 1808 ausführte. Der Urheber des teuflischen Planes war der Räuber Johannes Kaiser, der früher bei dem Werner Musikunterricht erhalten hatte und mit den Verhältnissen an Ort und Stelle gut vertraut war.

Er gewann die übrigen Mitglieder der Bande nur zu leicht für seinen Plan, den er ihnen in der Nähe von Oberrospehe bei den Tannen auseinandersetzte und schmackhaft machte. Die Räuber Anton Röttcher, Andreas Fischer, genannt Lumpen-Andres, Konrad Kreis, Justus und Jakob Strack, der später in Kassel hingerichtete Philipp Günterberg, der "Cölnische Wilhelm"

und der Räuber Hartmann waren bald Feuer und Flamme für das reiche Beute versprechende Unternehmen, und man brach am Abend des 15. Oktober von der sogenannten "Waldecke" bei Brungershausen auf, um über Kernbach und Elmshausen nach Mornshausen zu gelangen. Kaiser führte auf dem ihm vertrauten Wege und gab das Kommando erst am Ziel an den "Cölnischen Wilhelm" ab, der die Bande mit Stricken und Windlichtern versorgte. Kaiser und der schon ziemlich alte Stoffel Hartmann wurden als Schildwache ausgestellt, während die übrigen Räuber in das Haus eindrangen.

Ein der späteren Gerichtsverhandlung zu Grunde liegender Bericht, die "Anklage-Urkunde gegen eine Räuber- und Diebesbande, die Lumpensammlerbande genannt, welche sich vorzüglich im Distrikt Marburg und den zunächst angrenzenden Gegenden aufgehalten hat, und bei dem König-Kriminalgerichtshof des Werra-Departements in Untersuchung gewesen ist", schildert den Überfall folgendermaßen:

Das Haus des Beraubten, der sich von einer kleinen Wirtschaft, von Musikmachen und von einem geringen Ackerbau nährt, liegt etwa einen Flintenschuß von dem aus 33 Häusern bestehenden Dorfe entfernt.

In der erwähnten Nacht wurde ein Gefach neben der Haustür eingeschlagen und dadurch die Haustür geöffnet. Die Räuber stürmten dann die Treppe hinauf in die obere Stube, wo der Eigentümer mit seiner Frau und einem dreijährigen Kinde schlief, das durch das Einstoßen der Stubentür, die auf den ersten Stoß in Stücke zerfiel, aus dem Schlafe geweckt wurde.

Die Frau sprang mit einem Schrei des Schreckens aus dem Bette, wurde aber sogleich von einem der vordersten Räuber, die sechs an der Zahl, mit Wachlichtern in den Händen und mit Prügeln bewaffnet, in die Stube gedrungen waren, am Kopf gefaßt und erhielt

einen solchen Schlag ins Gesicht, daß ihr davon sogleich 6 untere und 4 obere Zähne in den Mund fielen, und den elften sie einige Zeit nacher verlor.

Zwei Räuber schleppten darauf die Frau aus dem Bette und banden ihre Hände und Füße, während die vier anderen den Werner ebenfalls an Händen und Füßen knebelten, ihn auf eine fürchterliche Art mit Schlägen und Stößen misshandelten und ihn und seine Frau dergestalt mit Betten bedeckten, daß er glaubte, sie würden beide ersticken.

Da er gar keine Bewegung an seiner Frau bemerkte, so hielt er dieselbe für tot, bis einer der Räuber das kleine Kind, das heftig geschrieen, ihr zuwarf und sich dies beruhigte, woraus er schloß, daß sie noch am Leben sein möge.

Da er währenddem einigemal "Feuer" rief, so wurde so unbarmherzig auf ihn geschlagen, daß er Schweigen mußte und er, von den Misshandlungen betäubt, endlich still liegen blieb.

Indessen wurde ein Kasten, ein Schrank und eine Lade in der Stube erbrochen und alles herausgenommen, was sich darin befand, sowie ein paar Büchsenranzen, die in der Stube an der Wand hingen.

Währenddem waren die Räuber auch in die untere Stube gedrungen, worin sich ein armer Tagelöhner, Johann Heinrich Weber aus Feudingen im Wittgensteinschen, befand, der wegen Krankheit vom Tagelohn aus der Wetterau zurückkehrte und hier übernachtete.

Auch er wurde sogleich ergriffen, an Händen und Füßen geknebelt und auf das Gesicht gelegt.

Man verlangte von ihm, daß er sein Geld hergeben sollte, auf seine Versicherung aber, daß er keines habe und ein armer kranker Tagelöhner sei, kam er mit einigen Ohrfeigen davon und rettete seine Barschaft, die in etwa 6 Gulden bestand. Die Räuber erbrachen aber den Tischkasten in der unteren Stube und raubten das darin befindliche Geld.

Ebenso wurde auch noch der Keller erbrochen, aus dem die Räuber Butter, Käse und Brot holten und, um einen Tisch gesetzt, solches verzehrten.

Nachdem sie alles weggenommen, was nur irgend von einigem Werte sich im Haus befand, zogen sie, nachdem sie sich nach des Beraubten Angabe etwa eine Stunde aufgehalten hatten, unter lautem Jubeln und Singen davon.

Der Beraubte verlor auf diese Art sein bares Geld, das in 100 Gulden bestand, seine und der Seinigen sämtliche Kleidungsstücke, sein Leinenzeug, seine musikalischen Instrumente, 2 Violinen, einen Bass und etliche Klarinetten, 14 Krüge Branntwein, die sich die Räuber aus seinem Vorrat gefüllt hatten, und sogar die Seife zum Waschen, die sich auf einem Brett in der Stube befand.

Der Beraubte hat seinen Verlust gleich nach dem Vorgang auf 600 Gulden geschätzt.

Nachher aber, nachdem er alles dabei berücksichtigt, auf 1000 Gulden angegeben.

Die erwachsenen Söhne des Beraubten, welche in der Scheune schliefen, wurden von dem Vorgang nichts gewahr; sein Hund aber, welcher sich wahrscheinlich den Räubern entgegengesetzt hatte, lag den anderen Morgen mit zerschmettertem Kopfe in seiner Hütte.

Der Beraubte hatte die Knebelstricke an seinen Händen, nachdem er solche, weil sie ihm auf den Rücken gebunden waren, über den Kopf geschlagen, mit den Zähnen zerbissen und hernach die an seinen Füßen mit einem Messerchen, das sich auf dem Boden fand, zerschnitten, sah noch die Räuber abziehen und eilte nach dem Dorfe um Hilfe, wodurch erst die Frau ihrer Fesseln entledigt wurde, die der Beraubte zu lösen vergessen hatte.

Die mishandelte Frau war kaum noch im Stande zu sprechen, kam einige Tage darauf zu früh in Wochen und hatte lange Zeit nötig, ehe sie sich von den erlittenen Misshandlungen erholen konnte.

Unterdessen waren die Räuber längst über alle Berge. Sie zogen über den Elmshäuser Hof zurück und teilten die Beute noch in der Nacht bei dem sogenannten "alten Lager" bei Brungershausen.

Dann teilten sie sich, gingen nach Niederasphe, Hertingshausen oder dem Sterzhäuser Hof, wo ein Teil der Bande die Frauen zurückgelassen hatte.

Die zuständigen Polizeibehörden nahmen sich der Sache nur sehr lässig an.

Der Beraubte hatte von Anfang an Verdacht gegen Johannes Kaiser, seinen ehemaligen Schüler gehabt,

aber vom Leiter der Behörden geschah zunächst nichts, als daß in der Umgegend das Gelände abgesehen wurde.

Das war natürlich erfolglos, und erst im Jahre 1812 kam durch eine unvorsichtige Äußerung eines der berüchtigsten Mitglieder der sogenannten "Brabanter Bande", des Adrian B., der mit dem Raub selbst nichts zu tun hatte, auf die richtige Spur. Nun konnte man die Übeltäter bis auf den inzwischen hingerichteten Günterberg, den "Cölnischen Wilhelm", und den alten Hartmann festsetzen und ihnen in Marburg den Prozeß machen wegen des Mornshäuser Raubes und einer großen Anzahl anderer Vergehen."

ALTER GLAUBE UND BRAUCHTUM UM MARIAE HIMMELFAHRT

Seit alters her hat man in der Mitte des Augustes Heilkräuter und Blüten gesammelt. Der zum Strauß gebundene "Wärzwich" soll auf einen vorchristlichen Erntebrauch zurückgehen, den das Christentum übernommen hat.

An Mariae Himmelfahrt wurden die Kräuter in der Kirche geweiht, und so hatte dieses Fest auch die Namen: "Unser Frauen Würzweih", "Kräuterweihe", "Buschelfrauen Tag". Dieser Brauch ist vor allem in den Alpengebieten verbreitet, erstreckt sich aber auch nach Nord- und Westeuropa.

Je nach Landschaft ist die Zusammensetzung des Kräuterrisches verschieden. Hauptbestandteil sind immer Ähren jeder Getreideart und neben anderen Pflanzen in allen Gebieten der Beifuß (*Artemisia vulgaris*). Die geweihten Kräuter fanden in Haus, Stall und Feld Verwendung. Bei Krankheiten, Gewitter, Behexung, in besonderen Zeiten (z.B. den Rahnächten) in gedörrter zerriebener Form als Arznei wurden sie hundertfältig - und nicht selten dem kirchlichen Sinn entfremdet - angewandt. Auf dem Dachboden aufgehängt oder zum Teil im Herdfeuer verbrannt sollte der Wisch vor Unwetter und Blitzschlag bewahren.

Auch eine scherzhafte Redensart ist mit ihm verbunden: "Wer zu spät kommt, kriegt de Wisch ins Dippe", d.h. er bekommt nichts Rechtes mehr zu essen.

In manchen Dörfern unserer Gegend, vor allem in katholischen Gebieten, hat sich der Brauch der Kräuterweihe an Mariae Himmelfahrt bis zum heutigen Tag erhalten, obwohl viel von der ursprünglichen Bedeutung verloren gegangen ist.

Ingeburg Schäfer



Z I G E U N E R K I N D

(Ein in Vergessenheit geratenes Volkslied)

*Es glänzet der Frühling so licht durch den Hain,
es rieseln die Quellen im Sande.*

*Ach Mutter, lass hier unsere Heimat nur sein,
warum ziehn wir Lande zu Lande?*

*Ref.: Weiter nur zu, weiter nur zu,
Zigeunerkind hat keine Ruh!*

*Warum bleiben wir nicht an dem glänzenden Ort,
wo reichlich die Gunst sich löhnet?*

*Ach Mutter, ach Mutter, ach lasse mich dort,
wo Glück und der Frohsinn nur wohnet!*

*Ref.: Glück ist nur Schein, Glück ist nur Schein,
Zigeunerkind darf niemals glücklich sein!*

Siehst Du den Jüngling im schaukelnden Kahn?

Er hat mir mein Herze entflammet,

*doch nimmer, doch nimmer darf ich mich ihm nahn,
er flieht mich als wär ich verdammet!*

*Ref.: Weiter zur Fern, weiter zur Fern,
Zigeunerkind hat niemand gern!*

Leider sind mir Textdichter und Komponist nicht bekannt. Ich fand den Text im Nachlass von Heinrich Naumann, dem es dieses Lied (neben dem noch heute oft zu hörenden: "Im schönsten Wiesengrunde...") besonders angetan hatte, da er es oft in seinen Tagebuchaufzeichnungen bei verschiedenen Zusammenkünften mit seinen Alterskameraden als gesungen erwähnt. Da ich persönlich vollkommen unmusikalisch bin, mir das Lied aber aus meiner Jugendzeit noch gut in Erinnerung ist, rege ich folgendes an: Vielleicht findet sich jemand (Tip: bei den Jahrgängen 1900 - 1935), der die Melodie noch kennt und der Schriftleitung unserer Mitteilungen zukommen läßt?

Konrad Naumann

Der Fraier eam Kalkloch!

Gor mancher hot sai läiwe Last
bes he zoum Waibche kimmt
do wean oft Grenze ausgelooft
bes sich die Richtige find.
Die e däi eas e wing ze gruß
die aner eas ze klee
die drette eas nit raech genug
doas all bast nit beineh.

Der Hannes stann of Fraiersfoiß
ean hot oach e gefonne
doch woan die Schwiejerellern bluus
nit raecht met enverstanne.
He woar e beßche 'viel schinand
ean leagt die Stirne an Faale
he simuliert der ganze Doog
wäi komm ich bai die Aale.

Der Sonndooch bai der Kirmes woasch
do hat he's da riskiert.
Die Aale looche schu eam Bett
do woar eans Haus marschirt
Of emol woar des Hondseang lau
ean läiß sich nit belehrn
der Hannes woßt schu ganz genau
etz dout naut gouts bassiern.

Der Schwiegervotter woar of Bee
ean guckt sich im eam Haus
der Fraier woßt saim Laib kean Rood
ean sprang zoum Fenster naus.
Of emol deat der Kerle Loarr
baim Ställche hinnerm Haus
he stak eam däife Kalkloch drean
ean konnt nit wirre raus.

Nu bat ean half kee Heemlichkäet
wann oach der Hond deät kläffe
etz häiß des Maul schu ofgedoo
wann he nit wollt ersäffe.
Des Grittche langt die Leucht herbai
schott Steinöl aus eam Liter
der Voater spreppt die Stiwel o
ean spielt noch Samariter.

Do stann der Fraier weiß lakiert
mer soag kee Hosenot
so kuum he bai der Schwiejervotter
wer hätt sich doas geoot
des Grittche schloß die Wäschkisch off
der Hannes dappelt mett
eas konnt ihn so nit loafe lesse
he muß erscht ean die Bead.

Dem letzten Postillion (1935)

Es klingt ein Lied aus Jugendtagen
Von hinterländer Bergen her.
Der Heimat musstest Du entsagen
Die du als Kind geliebt so sehr.
Hier übtest du das Mäh'n und Fahren.
Ward Lohra dir zur Heimatflur.
Was Gott dir gab in Kindheitsjahren,
Das liebst du treu: Die froh' Natur!

Da klang vom Brachterwald hernieder
Das Posthorn wie ein Glöcklein hold,
Das dich mit Sang und Klang und Liedern
Zum Postillion berufen sollt.
Als letzter von den "Schwagerscharen",
Als noch kein Autohup erschallt,
Hast du die alte Post gefahren
Durch Lohra, Damm und Brachterwald.

Die letzte Fahrt: Der gelbe Wagen,
Der Bock, das Horn, der steife Hut,
Die Kaiserkrone - vergangner Tagen -
Samt Froneberg und Spies und Ruth!
Lebt wohl bekränzt mit grünen Reisen.
So fuhrest du zum letzten Mal
Das blanke Posthorn blasend heiser
vom Diefenbach - durchs Salzbödtal.

Dann stiegst du vom Bock hernieder
Und fiel auch eine Träne drein.
Hat auch die Bahnpost keine Lieder:
Du solltest doch ihr Bote sein.
Und trugest nun als treuer Bote
Die Briefschaften von Haus zu Haus.
Von Freud und Schmerz, Geburt und Tode,
Die Rechnungen, den Hochzeitsstrauß.

Am tiefsten zucktest du zusammen
Als du voll Weh - ersten August -
Die Weltkriegsordern an die Mauern
Des neuen Posthaus schlagen mußst.
Dann ist der Gang so schwer geworden.
Ein Dornenpfad bergauf, bergab,
Das eigne Haus mit Seufzerworten:
"Auch unser Sohn- im Heldengrab".

Doch Gottes Treue trotz Gefahren.
Ist Schutz und Schirm, ist Trost und Hort.
Das hast du und dein Haus erfahren
Durch Gottes Gnad und Gottes Wort.
Ein Hallelujah unter Tränen.
Ein Lobgesang aus tiefster Brust
Blieb deines Herzens heißtes Sehnen,
Dein Mut und Kraft, dein Arbeitslust.

Der Spitz im Butterfass (1948)

Des Botterfass, e Instrument,
Wos of em Dorf e jeder kennt,
Do drin wor froier uschiniert,
Die Botter selwer fabriziert.
Doch dovo derf mer hau nit schwäze,
Weil s is verberre dorch Gesetze.

Des Bottern hot gor hau sei Mucke,
Se dou em en die Deppe gucke.
En weje dem der sich lest schnappe,
Der kann en Hofe Geld berappe.
Se strofe des em orme Bauer
Worhaftig wird des Lewe sauer.

Drim sprecht sich jeders hot kenn Zweck,
Stellt s Botterfass nu en die Eck.
Doch les was ich of desser Welt
Wos hau noch treu sein Zweck erfellt.
Ihr west, ich will s uch nu verrove,
Hau is em Dorf die Hondszucht wore.

Do wor nu grad mein Nachbar Fritz,
Der käif sich och en kleene Spitz.
No fohlt wos sich vo selbst verstit,
Für s Hondsding freilich och e Hett.
Mein Nachbar Fritz e schlau Gesicht,
Langt s Botterfass o Dojeslicht.

Nu wor die Sache schnell passiert.
Des Leierfass wor rinmontiert.
He staalt e Hondshett of die Bee,
So schie har ich noch ke geseh.
So gauzt hau ohne Unterlass
Der Spitz vergnugt em Botterfass.

Und zum Schluß noch ein Gegengedicht eines alten Kunden für den Schuster-Dichter:

An Stofels Hann! (1947)

Lieber Hann, ich liebe die Prosa
und nicht die Poesie,
denn man sieht sonst alles zu rosa
und glaubt noch, man sei ein Genie.
Was nützt mir auch all' das Reimen,
wenn's tägliche Brot mir fehlt?
Mir gibt keiner was für so'n Reimchen
noch nicht einmal was für's Geld.
Drum mach' ich mit den Wandel -
und reise meilenweit -
und treibe tüchtig Handel,
der schwärzer als die Zeit.

Noujohr! (1951)

Hau will ich "Prost Noujohr" wünsche,
Stoatvold ean ihr Leu vom Laad,
Will ach Gleck ean Seje wünsche,
Rääche ach häimet die Haad.
Nu eas s aale Johr vergange,
Broocht viel Freud ean Lääd eans Haus.
Kinddoof gobs ean frouhe Feste,
Laichekränz ean Hochzeitsstrauss.

Will oach hau den Leu gedainke
Däi der Hemet sai so fern,
Den mog hug om Himmel drowe
Loichte baal en Hoffnungsstern.
Nu dou Noujohrsglocke kleange,
Läure ean e naues Johr,
Mog der Himmel ois behoire
Für Krawall ean Kriegsgefohr.

Drim winn mir du nit verzage,
gie eans naue Johr nu nean,
Winn nur fleißig vorwärts strebe,
Da kann ois nit viel passiern.
So winn mir die Haad ois rääche,
Stoatvold ean mir Leu vom Laad,
Mir winn fest zesome haale,
Häi ean oisem Hessenlaad.

Lieber Hann, ich halt's mit der Prosa,
die Poesie, die mag ich nicht;
doch weil ich weiß Du liebst sie,
drum sprech ich zu Dir im Gedicht.
Doch Du kennst den Zweck, den realen,
der mich hier zum Dichten zwang,
ich möcht' die Schuh' bezahlen
und Dich fragen, ob ich's kann,
ob ich sie auch kann holen
- Dein Wort war doch sicher kein Scherz -
Nun tu' sie noch rasch besohlen,
ich komme am 15. März.

Schäfers Hann

Aus alten Akten:

Vor über 100 Jahren....

beschließt der Gemeinderat und der "große Ausschuß" zu Lohra, daß der Spritzenverband, bestehend aus den Gerichtsgemeinden Lohra und der Gemeinde Lohra, aufgelöst werden soll und daß das Gerichtshaus auf Abbruch verkauft werden soll

Einstimmig beschlossen in Lohra am 10. August 1853

Lohra, den 10. August 1853
Ich, Gemeinderat und großer Ausschuß zu Lohra, in beauftragter Sitzung, beschließen, das Gerichtshaus in Lohra, welches dem Gemeinderat zu Lohra, in beauftragter Sitzung, am 10. August 1853, aufgelöst wurde, auf Abbruch zu verkaufen. Die Bedingungen sind folgende:
1. Der Käufer muß die Kosten der Abbrucharbeiten übernehmen.
2. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
3. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
4. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
5. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
6. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
7. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
8. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
9. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
10. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
11. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
12. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
13. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
14. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
15. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
16. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
17. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
18. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
19. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
20. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
21. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
22. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
23. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
24. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
25. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
26. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
27. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
28. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
29. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
30. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
31. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
32. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
33. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
34. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
35. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
36. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
37. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
38. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
39. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
40. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
41. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
42. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
43. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
44. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
45. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
46. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
47. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
48. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
49. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
50. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
51. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
52. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
53. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
54. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
55. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
56. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
57. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
58. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
59. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
60. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
61. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
62. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
63. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
64. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
65. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
66. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
67. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
68. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
69. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
70. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
71. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
72. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
73. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
74. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
75. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
76. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
77. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
78. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
79. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
80. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
81. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
82. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
83. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
84. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
85. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
86. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
87. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
88. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
89. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
90. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
91. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
92. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
93. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
94. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
95. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
96. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
97. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
98. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
99. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.
100. Der Käufer muß die Kosten der Abfuhr der Trümmer übernehmen.

- Der Gemeinderath:
Daum
Hetche
Willershhausen
Die Ausschußvorsteher
Schneider
Christ Schneider
Johannes Grosch
Johan Adam Herpel
Christoph Kraft
George Willershhausen
Heinrich Lapp
Jacob Fink

Versteinerte Spuren

aus der Urzeit unserer Heimat.

Crinoiden - Seelilien

Die Abbildungen zeigen Abdrücke der "Stiele" dieser Stacheltiere, mit denen sie am Meeresboden verankert waren. Die Fangarme sind fächerartig ausgebildet.

Alter: ca. 350 - 400 Mio. Jahre, Devon, Paläozoikum

Fundorte in Rodenhau en und Willershau en

