

Mitteilungen des Vereins für  
Geschichte & Volkskunde  
Lohra

Nr.9

März 1986



Altes Rathaus in Lohra - vor 1935 zeitweilig als Synagoge genutzt

Es kann in diesem heimathistorischen Versuch zum Thema Juden nicht meine Aufgabe sein, die politischen, gesellschaftlichen und religiösen Fakten aufzuzeigen, die über das jahrhundertelange Wirken der Juden in Lohra bis zu deren fast vollständigen Vernichtung während der Diktatur von 1933 bis 1945 geführt haben. Aus persönlichen Erinnerungen, aus der Chronik von Lohra und aus den Tagebüchern meines Großvaters will ich jedoch einige nachdenklich stimmende Episoden herausgreifen. An ihnen zeigt sich klar, daß Lohras Juden, zumindest in den letzten 100 Jahren, voll in die Dorfgemeinschaft integriert waren.

Der einzige Unterschied war ihre Religion. Und hier nun beginnen meine ersten Erinnerungen an das Zusammenleben mit Juden in unserer Gemeinde. In den Jahren 1927 bis 1932 hatten wir eine jüdische Schulkameradin namens Ilse Nathan, Dorfname "Epe". Sie war die am 4.8.1921 in Lohra geborene Tochter von Leopold und Frieda Nathan, geb. Oppenheimer (Statistik Hermann Maier: Die Juden in Lohra I, S. 6). Es wollte damals so gar nicht in mein kindliches Weltbild hinein, daß die Ilse bei der Religionsstunde schulfrei hatte, während ich mich in dieser Zeit mit dem Alten oder Neuen Testament herumschlagen mußte. Genauso unverständig registrierte ich als Sechsjähriger den Anblick der am Samstag nicht arbeitenden, sondern spazierengehenden jüdischen Mitbürger. Ich weiß nicht mehr, wann es meinem Großvater gelungen ist, mir diese in meinen kindlichen Augen ungeheure Bevorzugung der Juden zu erklären.

In Großvaters Tagebüchern ist zum Thema Juden u.a. zu lesen: "Dienstag, 7. Oktober 1890: Der armen Judenfamilie (Eisig) in Lohra überbrachte ich eine klei-

ne Gabe. Als ich in das Haus trat, waren die Israeliten aus Lohra versammelt und beteten Psalmen über der sterbenden Sarah. Das hat mich tief gerührt und ergriffen. Oh, wenn die wüsten Radau - Antisemiten den Ernst des Lebens, den Ernst der Judenfrage im Lichte der Ewigkeit betrachten wollten.

75 Jahre hat sie auf Erden gelebt, heute abend ist sie heimgegangen. Wenn sie droben des Messias schaut, den ihre Väter gestochen haben - was wird sie wohl sagen, wenn Jesu fragt, Sarah, so lange hast Du auf Erden unter lauter Christen gelebt und mich nicht gefunden? Wird Sarah nicht sagen: Deine Christen haben mir Dein Bild nicht gezeigt, haben mir nicht vorgelebt, wie's Dein Gebot und Wille war? Oh Christen, wie faßt Ihr die Judenfrage so verkehrt auf!"

Und noch einmal aus den Tagebüchern von Heinrich Naumann: "Zweiter Pfingstfeiertag 1897 - zweimal im Gottesdienst, und nachmittags dreieinhalb Uhr zog der Festzug des Gesangvereins "Liederhort" mit drei Judenmädchen an der Seite und eines auswärtigen Gesangvereines durch Lohra zum Festplatz auf's Hainbuch."

Nach der mir von Hermann Maier überlassenen Statistik handelt es sich bei der am 7.10.1890 verstorbenen Sarah um die Ehefrau des Handelsmannes Isaak Levi. Der von meinem Großvater niedergeschriebene Name "Eisig" muß aller Wahrscheinlichkeit nach der Dorfname gewesen sein. Denn die Daten aus Heinrich Naumanns Tagebuch und den Standesamtsregistern decken sich. Was die Ehrendamen von Pfingsten 1897 betrifft, so bleiben laut dieser Statistik in normaler Rückrechnung nur drei Judenmädchen übrig: Janette Levi, geboren 2.9.1878,

Hilda Levi, geboren 13.10.1879, Janette Levi, geboren 16.6.1880. Bemerkenswert hieran ist, daß neben den jüdischen Mitgliedern des Gesangsvereins auch deren Töchter zusammen mit den christlichen Lohraern den Kreis der damals üblichen Ehrendamen bildeten. Leider ist es nicht überliefert, welche die Schönsten jenes Festzuges vor nunmehr über 80 Jahren waren.

Natürlich muß ich heute lächeln über meine kindliche Eifersucht auf meine Schulkameradin Ilse Nathan und die an

ihrem ihnen heiligen Sabbat (Schowes) spazierengehenden Juden. Ich kann auf Grund meiner eigenen Lebenserfahrung jedoch weder das 1933 bis 45 gepflegte Bild vom verbrecherischen, halsabschneiderischen Juden noch das Bild des zu Kreuze kriechenden Sünders aus dieser verhängnisvollen Zeit akzeptieren. Realistischer scheint mir da schon jene Photographie der ersten Lohraer Fußballmannschaft aus dem Jahre 1922, auf der neben den Schorges, Meurers, Kellers und Dörres treuvereint auch ein Arthur Nathan zu sehen ist.

Nr. 189 — Tag der Ausgabe: 14. November 1938

**Verordnung**  
zur Wiederherstellung des Straßenbildes bei jüdischen Gewerbebetrieben.  
Som 12. November 1938.

Auf Grund der Verordnung zur Durchführung des Vierjahresplans vom 18. Oktober 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 887) verordne ich folgendes:

§ 1

Alle Schäden, welche durch die Empörung des Volkes über die Heße des internationalen Judentums gegen das nationalsozialistische Deutschland am 8., 9. und 10. November 1938 an jüdischen Gewerbebetrieben und Wohnungen entstanden sind, sind von dem jüdischen Inhaber oder jüdischen Gewerbetreibenden sofort zu beseitigen.

§ 2

(1) Die Kosten der Wiederherstellung trägt der Inhaber der betroffenen jüdischen Gewerbebetriebe und Wohnungen.

(2) Versicherungsansprüche von Juden deutscher Staatsangehörigkeit werden zugunsten des Reichs beschlagnahmt.

§ 3

Der Reichswirtschaftsminister wird ermächtigt, im Benehmen mit den übrigen Reichsministern Durchführungsbefimmungen zu erlassen.

Berlin, den 12. November 1938.

Der Beauftragte für den Vierjahresplan  
Göring  
Generalfeldmarschall

Zur Geschichte der jüdischen Gemeinde in Lohra

NORBERT HORN

In unserem näheren Heimatgebiet bestanden bis zum Beginn der Jahre des Hitlerfaschismus Synagogengemeinden in Gladenbach, in Lohra/Fronhausen und in Roth. Fronhausen und Roth müssen deshalb miterwähnt werden, weil sie in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit Lohra zusammen eine gemeinsame Synagogengemeinde bildeten. Daß diese drei Gemeinden zusammengehörten, hatte mit der damaligen politischen Gliederung Hessens zu tun. Da Gladenbach zu Hessen-Darmstadt gehörte, wurde kein gemeinsamer Verband mit Lohra gebildet, was man aus räumlichen Gründen ja erwarten könnte.

In Roth stand wohl schon seit Ende des 18. Jahrhunderts eine kleine Synagoge, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts aber sehr unansehnlich und baufällig geworden war, zum Teil schon deswegen, weil die Lohraer und Fronhäuser zwar ihre Synagogensteuer bezahlten, aber an weiterreichenden Spenden für einen Neubau kein Interesse hatten, sie vielmehr schon im Jahre 1833 einen Antrag auf Trennung und Genehmigung zur Errichtung einer eigenen Synagoge gestellt hatten. Dieser Antrag wurde von der Kasseler Regierung abgelehnt.

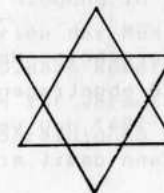
Die Gemeinde in Roth war inzwischen immer mehr verarmt, und die Zahl der Gemeindeglieder, die steuerpflichtig waren, wurde rückläufig, während sie vor allem in Fronhausen und in Lohra zunahm und diese Mitglieder insgesamt wohlhabender waren. Der Trennungsantrag wurde 1878 erneuert und von dem zuständigen Provinzrabbiner Dr. Leo Munk in Marburg befürwortet und daraufhin von der Regierung verfügt.

1885 hatten Lohra und Fronhausen zusammen 10 Steuerpflichtige, damit konnte ein Betsaal und ein Cheder (Religionschule) unterhalten werden. Die Gemeinde kaufte zu diesem Zweck ein Haus, in dessen Parterre der Betsaal eingerichtet wurde, während in den anderen Stockwerken Mietwohnungen blieben. Dieses Haus wurde in den dreißiger Jahren verkauft, als die Gemeinde durch die Zwangsmaßnahmen des Naziregimes immer kleiner wurde und zum Schluß auch kein Minjan mehr zusammenkam. (Der Minjan ist die vorgeschriebene "Zahl" von 10 männlichen Personen, die zum Abhalten eines öffentlichen Gottesdienstes notwendig sind, diese müssen konfirmiert (bar-mizwah) sein).

Die in Roth bestehende israelitische Elementarschule wurde 1881 auf Antrag (wegen der geringen Schülerzahl) aufgehoben und 1882 in Fronhausen neuerrichtet, am 1.5.1899 wurde auch diese aufgelöst und die jüdischen Kinder besuchten die gleichen Schulen wie ihre christlichen Mitschüler. Für das Jahr 1905 sind in Lohra 30 und in Fronhausen 44 Juden nachgewiesen. Der letzte Vorsteher der jüdischen Gemeinde in Lohra war Hermann Nathan. Von den nach 1933 in Lohra wohnhaften jüdischen Personen konnten sich wohl nur sieben durch den Gang ins Exil vor dem Holocaust retten. Die letzten Lohraer Gemeindeglieder nahmen am Schluß in Gladenbach am Gottesdienst teil.

Heute kann man die beiden Friedhöfe in Lohra als einzige Zeugnisse jüdischen Lebens ansehen. In Fronhausen befindet sich ein größerer Friedhof mit einem Gedenkstein für die Opfer.

Quelle: Arnsberg, P., "Die jüdischen Gemeinden in Hessen"; Frankfurt 1971



"DIE KÄTHCHES MÜHLE" IN WEIDENHAUSEN

(Ein Nachtrag zum Mühlenbuch des Geschichtsvereins)

Konrad Naumann

Im mittlerweile bereits in der zweiten Auflage erschienenen Sonderband 2 unserer Vereinsmitteilungen "Mühlen im Salzbödetal" von Petra Burk-Wagner (Weidenhausen) werden vier Weidenhäuser Mühlen vorgestellt: Die Obere und Untere Waldmühle, die Hardtenmühle und die Neumühle. Tatsächlich aber gab es früher fünf Mühlen in Weidenhausen. Wie fast immer in der Geschichte unserer engeren Heimat waren es Erzählungen, Hinweise und Andeutungen mündlicher Überlieferungen, die mich auf die Spuren dieser - anscheinend - in Vergessenheit gefallenen Mühle brachten. Auf der Suche nach schriftlichen Hinweisen fand ich mit freundlicher Unterstützung von H. Thomas (Weidenhausen) eine erste Dokumentation dieser Mühle im Brandkataster von 1819. Danach war ihr Besitzer zu dieser Zeit ein Joh. Georg Müller III. In seinem Besitz befanden sich:

|                              |         |                |
|------------------------------|---------|----------------|
| A ein Wohnhaus mit Mühlenbau | 38 lang | 250 Fl.        |
| B ein neues Haus             |         | 350 Fl.        |
| C ein Backhaus               |         | 50 Fl.         |
|                              |         | <u>650 Fl.</u> |

In den "Handrissen über die Grundstücke in der Gemarkung Weidenhausen" aus den Jahren 1826 / 28 zeichnet ein Geometer Wenz die "Käthches Mühle" rechtsseitig der "Römershäuser Straße" am nördlichen Ausgang des Dorfes ein. In den folgenden Brandkatastern heißt es dann:

1827 Wohnhaus und Mühlenbau abgebrochen. Neue Scheune gebaut.

1828 Backhaus abgebrochen

1843 An dessen Stelle ein Stall gebaut.

An das neue Haus ist ein Mühlenbau angebaut. In dem selben Jahr ist die 1827 neuerbaute Scheune erweitert. So steht jetzt eine Scheune von zwei Stock und drei Teil. Versicherungssumme: 2150 Fl.

Trotz der im Brandkataster erscheinenden Lücke von 15 Jahren ist zu vermuten, daß die 1827/28 abgetragenen Gebäude sofort wieder aufgebaut und erst im Jahre 1843 neu versichert worden sind. Eine weitere Lücke bis 1884 kann damit erklärt werden, daß in die-

sen Jahren keine brandkatasterpflichtigen Änderungen vorgefallen sind. Im Brandkataster 1885 wird dann unter dem Datum vom 16.11. ein Georg Müller III, Spar- und Leihkasse Gladenbach, genannt, während es am 10.12.1885 heißt: Ludwig Bastian II, Mühle und Wohnhaus abgebrochen und nicht wieder aufgebaut. Früher Spar- und Leihkasse Gladenbach.

Es liegt die Vermutung nahe, daß der erstgenannte Müller III in derart finanzielle Schwierigkeiten geraten war, daß er der miterwähnten Kasse restlos verpfändet war. Ludwig Bastian II war der Besitzer des 1868 / 69 neuerbauten Hauses in der Römershäuser Straße 16 (heutige Hausnummer; derzeitiger Besitzer: Heinrich Kirch). Er hatte bei deren Ankauf wohl nur den Grund und Boden im Auge. Die mit dem Aufkommen der leistungsfähigeren Großmühlen vollkommen unrentable Kleinstmühle hatte für ihn keine Zukunft.

Der letzte Besitzer der "Käthches Mühle" stammt aus der noch heute in der Römershäuser Straße (Hausnummer 8) ansässigen Familie Bastian. Es scheint mir bemerkenswert, daß nach mündlicher Überlieferung aus dieser Familie wahrscheinlich schon vom 17. Jahrhundert an in Erbfolge fast ausschließlich "Mühdokter"- also Mühlenbauer - hervorgegangen sein sollen. Dank der persönlichen Hinweise vom heutigen Senior dieser Familie (Karl Bastian, Jahrgang 1919) und den vorfindlichen landschaftlichen Relikten war eine Rekonstruktion im Zusammenhang mit den urkundlichen Belegen über die einstmalige Käthches Mühle möglich.

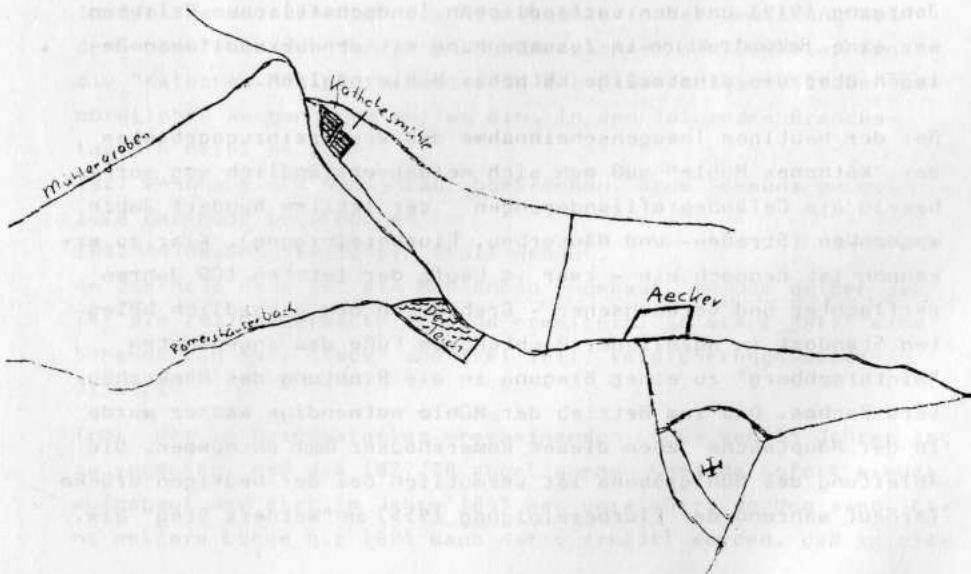
Bei der heutigen Inaugenscheinnahme des Wassereinzugsgebietes der "Käthches Mühle" muß man sich selbstverständlich von vorneherein die Geländeprofiländerungen der letzten hundert Jahre wegdenken (Straßen- und Häuserbau, Flurbereinigung). Klar zu erkennen ist dennoch ein - zwar im Laufe der letzten 100 Jahren verflachter und verwachsener - Graben von dem urkundlich belegten Standort in nördlicher Richtung am Fuße des sogenannten "Hinterschberg" zu einer Biegung in die Richtung des Römershäusers Baches. Das zum Betrieb der Mühle notwendige Wasser wurde in der Hauptsache eben diesem Römershäuser Bach entnommen. Die Ableitung des Mühlgrabens ist vermutlich bei der heutigen Brücke (erbaut während der Flurbereinigung 1955) am "Werners Steg" bzw.

"Im Grund" zu suchen. Während die Vertiefung des Grabens noch heute sichtbar ist, wird der Auffangteich für das Wasser aus dem Römershäuser Bach im Bereich der jetzigen Badeanstalt gelegen haben. So weiß Karl Bastian zu berichten, daß in seinem damaligen Grundbesitz die Teichmulde bis zum ersten Schwimmbadbau (1934) noch deutlich sichtbar war. Auch die mündliche Überlieferung Flurbezeichnung "Eam Daech", also im Teich oder in der Teichwiese, bestätigt dies.

Urkundlich belegt ist beim Geometer Wenz (1826/28) eine Flur "Der Teich" dort, wo heute das Haus Walter Koch in der Römershäuser Straße steht. Hier ist aber ein ursächlicher Zusammenhang mit der "Käthches Mühle" ausgeschlossen.

Zusätzlich ist der Mühle das Wasser des kleineren "Lutze-Baches" in seinem ursprünglichen Lauf wahrscheinlich direkt zugeleitet worden. Ein kleinerer Auffangteich direkt vor dem Mühlrad wird es gespeichert haben. Der heutige Besitzer des ehemaligen Mühlengrundstückes fand bei Ausschachtungsarbeiten zu seinem Neubau noch eine Schicht flacher Kiesel derselben Gesteinsart (Schiefer), wie sie im Quellgebiet des Lutze-Baches ansteht.

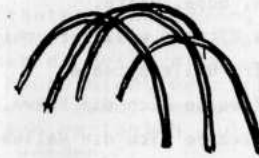
Für interessierte Heimatkundler bin ich gern zu einer Ortsbegehung im Bereich der Käthches Mühle bereit.



## Osterei und Osterhase im hessischen Brauchtum (Ingeburg Schäfer)

Hessen gehört zu den wenigen europäischen Landschaften, in denen sich noch ein ausgeprägtes Brauchtum um Osterei und Osterhase erhalten hat.

Überall in Stadt und Land bauen die Kinder vor dem Ostersonntag Nester, damit der Osterhase auch weiß, wohin er die Eier zu legen hat. Da gibt es die einfache runde Form aus Moos, dann die "Ostergärtchen", die mit dünnen Hölzchen wie mit einem Gartenzaun umsteckt werden und schließlich die kunstvollen Bogennester. Hierbei wird aus Haselnußgerten ein Bogengerüst in die Erde gesteckt, das, mit Moos abgedeckt, eine Höhle für die Eier bildet.



Bogennest

Nun muß der Hase noch angelockt werden. Das geschieht mit "Hasensuppe", die in die Nähe des Osternestes gestellt wird. In dieser Zwiebelschalenbrühe hat die Mutter vorher die Eier gefärbt und auf neugierige Fragen der Kleinen geantwortet, das sei "Hasensuppe". Noch bis zur Mitte unseres Jahrhunderts wurden in der Rhön, im Odenwald und in Niederhessen die Ostereier vom Storch, dem Eichhörnchen oder den aus Rom zurückkehrenden Glocken gebracht. Heute gilt allgemein der Osterhase als Eierbringer. Die älteren Kinder singen allerdings:

"Ich waaß was ich waaß,  
es Hinkel is de Haas,  
die Mudder is de Färwersmann,  
die legt die Eier in die Pann,  
un von de Pann ins Graß,  
ich waaß, was ich waaß."

Der aus Teig gebackene "Hase" in mannigfacher Größe und Form ist neben dem "Ostermann" mit dem roten Ei unter einem Arm das beliebteste Ostergebäck. Früher spielten auch Zopf- oder Kranzgebäcke als Patengeschenke eine Rolle. Die Paten waren meist auch die Hauptlieferanten der bunten Ostereier.



Ostermann



Auch heute noch ist das Färben der Eier mit Zwiebelschalen oder anderen Naturfärbestoffen beliebt. Im Vogelsberg und in der Alsfelder Gegend kennt man das "Wickelei". Dabei werden Pflanzen fest um das ungefärbte Ei gewickelt oder mit Eiweiß aufgeklebt und stellen sich nach dem Kochen als schöne Muster dar.

Das Ausätzen der Farben mit Säure oder das Auskratzen mit einem spitzen Gegenstand kennt man in verschiedenen Gegenden Hessens. Auch die Wachservetechnik ist sehr beliebt. In den katholischen Dörfern des Marburger Landes werden die weißen Eier mit flüssigem Wachs mittels einer Stahlfeder besonders kunstvoll beschrieben und bemalt. Die gewachsenen Stellen werden beim Eintauchen in heiße Farblösung nicht eingefärbt, so daß sie weiß auf farbigem Grund erscheinen. Im Vogelsberg und im Odenwald appliziert man Streifen von ausgelöstem Binsenmark mit Leim auf hartgekochte Eier. Im Dillkreis werden diese "Beeseajer" aus ausgeblasenen Eiern hergestellt.

Auch heute noch werden am Oster-  
sonntag überall Eierspiele ge-  
macht. Eierwerfen und Eierschip-  
peln sind in Hessen am belie-  
btesten. Das "Eierpicken" hat je  
nach Landschaft verschiedene  
mundartliche Bezeichnungen wie:  
Stutzen, Dubbchen, Kippen usw..  
Zwei Spieler nehmen dabei je ein  
Ei so in die Hand, daß sie zu-  
erst die beiden Eier mit der  
Spitze, dann mit dem runden Ende

zusammenstoßen. Das zerbrochene  
Ei gehört dem, dessen Ei ganz  
geblieben ist. Das ist auch die  
Grundregel all der anderen Wett-  
und Kampfspiele um das Osterei.

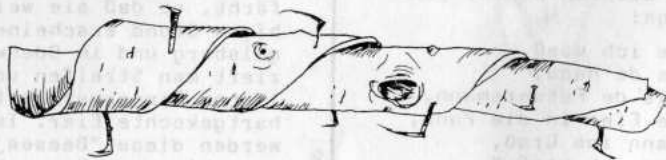


Binsenei

### Hupen, Pfeiffen und Waldhörner aus Weiden

Vor Jahrzehnten war es im Marburger Land Brauch,  
daß im Frühjahr beim Steigen des Saftes in den  
Weiden die Jungen in den Wald oder an die Bachläufe  
gingen, um sich Hupen, Weidenpfeifen und Waldhörner  
zu bauen. Oftmals wurden die Jungens von den Vätern  
begleitet, die ihnen beim Bauen behilflich waren.  
Hatte man für die Hupen oder Pfeifen das richtige  
Weidenstück gefunden und zugeschnitten, legte man es  
auf den Oberschenkel als Unterlage und klopfte mit  
dem Messergriff vorsichtig, bis sich die Rinde vom  
Holzkern löste. In Rollshausen sang man dabei das nach-  
stehende Liedchen. - Löste sich nicht beim ersten  
Liedchen die Rinde, wurde zwei- oder gar dreimal ge-  
sungen und dabei geklopft. Daß natürlich der Gesang  
immer lauter wurde, war verständlich, lag es doch  
manchmal auch an der Lautstärke des Gesangs, wenn  
sich die Rinde nicht lösen wollte.

Jakob Wagner



Hupe, Hupe, Weire,  
deas Kätzche will gern reire,  
iwirrn Hollersgroawe,  
do freasse dich die Roawe,  
do freasse dich die Welleschweine.  
Modder, geabb mer Nohle.  
Woas willst met de Nohle?  
Beulche nehje, Beulche nehje.  
Woas willst du met eam Beulche?  
Stea lease, Stea lease.  
Woas willst met de Stea?  
Voihjil werfe, Voihjil werfe.  
Woas willst du met de Voihjil?  
Brohre, brohre.  
Hans hinnerm Owe,  
Peter off em Dach,  
doh deahrts in healle Krach  
doh woar mei Peifche ausgekracht.

## Pfingstliche Heilkräuter

FRITZ KRÜGER



Heilmittel gegen Gliederreißen,  
Gicht und Ischias. Schwächlichen  
Kindern reibt man damit Rücken  
und Glieder, was stärkend und  
wachstumsfördernd wirkt.

Ein anderes Heilkraut dieser Zeit  
ist die Pfingstrose. Man wendet  
die Wurzel gegen Gicht an, was  
ihr im Volksmunde den Namen  
"Gichtrose" gegeben hat. Im 12.  
Jahrhundert wandte man sie gegen  
die Pest an. Auch heute noch  
kennt man ihre Heilkraft gegen  
Kinderkrämpfe.

Den Kräutern und Bäumen der  
Pfingstzeit schrieb man früher  
mancherlei Heilkräfte zu, die  
zwar heute nicht mehr allgemein  
anerkannt sind, dennoch hier  
vielfach empfohlen und auch be-  
nutzt werden.

Die größte Rolle spielten bei  
den alten Pfingstbräuchen junge  
Birkenreiser, die Maien oder der  
Pfingststrauch. Nur wenige wer-  
ten die Birke als wertvolle Heil-  
pflanze. Tee von jungen Birken-  
blättern übt eine reinigende Wir-  
kung auf den ganzen Körper aus  
und bewirkt so die Reinigungskur,  
die dem Körper gerade im Früh-  
ling nottut. Birkenblätterttee  
hat heilende Wirkung bei Hautaus-  
schlägen, den Pusteln. Rheumati-  
kern bringt dieser Tee die er-  
sehnte Linderung. Der Saft der  
blutenden Birke wird als Birken-  
wein geschätzt und als Haarwuchs-  
mittel gebührend gepriesen.

Die Staubblüten der Kiefer, *Pinus  
silvestris*, werden, ehe sie ihren  
Blütenstaub als Schwefelregen zur  
Erde geben, gepflückt. Dieser  
Maiwuchs oder Maischuß gibt, auf  
Spiritus gezogen, ein stärkendes

Fast vergessen ist das pfingst-  
liche Heilkraut fieberklee, das  
bei uns an sumpfigen Stellen  
häufig vorkommt und in früherer  
Zeit als Hausmittel gegen Fieber  
gebraucht wurde.

Der Waldmeister oder das Maikraut  
ist viel zu wenig bekannt. Man  
schätzt ihn zwar als Maitränk und  
legt ihn getrocknet in den Wä-  
scheschrank oder raucht ihn  
zwischen dem Tabak, achtet ihn  
aber als Heilmittel zu gering.



Jakob Wagner

Eine vor Jahrhunderten übliche Form der Außenwandverkleidung finden wir noch in Wommelshausen am Schlierbacher Weg. Hier sind am Erdgeschoß der Giebelwand (frühere Wohnstube des Wohnhauses) sowie an der Westseite der Scheune noch Teile der vor ca. 200 Jahren angebrachten Lehm-Stroh-Verkleidung zu sehen.

Diese Verkleidung diente am Wohnhaus zur Wärmedämmung und an der Scheune als Wetterschutz; sie ist in den Zeiten des Strohdaches in unserer Gegend als allgemein üblich anzusehen, standen doch Lehm und Stroh als Baumaterial jederzeit zur Verfügung. Die Wandverkleidungen mit Schindeln und Schiefer haben in unserem Raum erst mit der Bedekung der Häuser mit Ziegeln und Schiefer Ende des 18. Jahrhunderts begonnen.

Karl Rumpf schreibt in seinem Buch 'Deutsche Volkskunst Hessen': "Im westlichen Kreis Marburg und im Kreis Biedenkopf wurden als Wetterschutz glatte Giebelwände,



z.B. Scheunen, mitunter in Art des Strohdaches mit in Lehm gebettetem Stroh bekleidet. Die Wand sah dann aus wie ein haariger Pelz."

Auf den obenstehenden Bildern sehen wir, daß diese Strohwände durch den Zahn der Zeit arg verschlissen sind; an der Westseite der Scheune sind nur noch Teile vorhanden. Derartige Strohwände waren uns noch bekannt aus Wollmar und Friedensdorf; leider sind auch diese Relikte inzwischen verschwunden. Somit sind die Strohwände in Wommelshausen die letzten und einzigen ihrer Art.

Nach Angabe von Altbürgermeister Blatt, Rodenhausen (82 Jahre), hätte sich an der Giebelseite der Scheune von Karl Becker (Ernste) auch eine solche Strohwand befunden. Als Jungen hätten sie eine besondere Freude daran gehabt, von der Seite her mit Steinen auf die Wand zu werfen, weil das Stroh immer so schön im Bogen geflogen wäre.

Es wäre zu wünschen, daß die letzten Teile der Strohwände in Wommelshausen erhalten und restauriert würden, sind sie doch Relikte aus früheren Jahrhunderten, welche wert sind, der Nachwelt erhalten zu bleiben.

Fotos: Alfred Gessner

Mitteilungen des Vereins für Geschichte und Volkskunde Lohra

Wegen des großen Interesses bereits in der 2. Auflage:

Sonderband 1

DER POSTRAUB IN DER SUBACH DM 3.50

Sonderband 2

MÜHLEN IM SALZBÜDETAL DM 12.--

Erhältlich in den einschlägigen Geschäften sowie bei Annelie Heinrichs, Jahnstraße 8, Lohra.

# Aus Katrinchens Kochbuch.

## Mehl- und Milchspeisen.

### Brennender Pudding

Einen guten Schoppen Milch, 12 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, die abgeriebene Schaale einer Zitrone; dieses alles wird unter beständigem Umrühren zusammen recht zart gekocht. Ist es dann kalt geworden, so schlägt man nach und nach 12 Eigelbe dazu, rührt diese wohl damit durch, und thut dann zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt es in die zubereitete Form und läßt es 1 1/2 Stunde tüchtig in einem Gefäß mit heißem Wasser kochen. Ist der Pudding hierauf auf die Schüssel umgestülpt, so thut man sowohl in die innere Oeffnung als auch rund um denselben viel grob gestoßenen Kandis-Zucker, gießt guten Rum darauf, und zündet ihn im Augenblick, wo er zu Tisch getragen werden soll, an, so daß er brennend auf denselben gesetzt wird.

### Semmel-Pudding

Für 2 1/2 Sgr. alte Semmel oder Milchbrod bricht man in Stücke, gießt 1/2 Maas lauwarme Milch darüber, deckt es zu und läßt es stehen, bis die Semmel gehörig weich geworden, dann drückt man die nicht eingezogene Milch mit dem Löffel heraus, gießt 1/2 Pfd. geschmolzene Butter dazu, rührt es wohl damit durch, thut 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 4 Loth klein gehackten Zitronat, die abgeriebene Schaale von einer Zitrone, etwas fein gestoßenen Zimmt, nach und nach 10-12 Eigelbe und zuletzt den Schnee von 6 Eiern dazu, worauf man es in 1-1 1/2 Stunde in einem Gefäß mit heißem Wasser in der Form gahr macht. Man kann auch zu Kompot gekochte frische Kirschen oder geschälte Zwetschen schichtweise dazwischen thun. Nach dem Anrichten giebt man eine Schaumsauce dabei.

### Plomp-Pudding

Für 16-18 Personen nimmt man folgendes in dem angegebenen Verhältniß: 1 Pfd. Rindernierenfett, 1 Pfd. große Rosinen, 1 Pfd. Corinthen, 8 Loth Zitronat, 4 Loth candirte Orangenschaale, 8 ganze Eier, 1/2 Pfd. Zucker, etwas gestoßene Muskatblüthe, 3/4 Pfd. geriebene Semmelkrumen und ein kleines Bierglas voll Rum. Das Nierenfett wird fein gehackt, die Rosinen gewaschen, abgetrocknet und ausgekernt, die Corinthen ebenfalls gewaschen und auf einem Blech getrocknet; Zitronat und Orangenschaale in feine Streifchen geschnitten, alles dieses nebst der Semmel und den Eiern tüchtig unter einander gemischt, dann den Rum, eine Hand voll Mehl, etwas Salz und etwa 1/4 - 1/2 Schoppen Milch oder süßen Schmand dazu gethan und nochmals durchgerührt. Dann bestreicht man entweder die Puddingsform mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen und füllt die Masse in diese, oder man weicht eine Serviette eine Zeit lang in heißes Wasser, ringt sie recht trocken aus, bestreicht sie etwa wie ein Teller groß in der Mitte mit Butter, legt sie auf eine Schüssel, füllt die Masse hinein und bindet sie so zu, daß die Masse Platz zum Aufquellen hat, worauf man sie an einem Stock in kochendes Wasser, mit etwas Salz vermischt, schwebend aufhängt und 5/4 Stunde kochen läßt; dann wird das Ganze in ein Sieb gelegt, die Serviette auseinander gebreitet und so auf die dazu bestimmte Schüssel gestülpt. Wird es in einer Form gekocht, so wird diese in kochendes Wasser gesetzt und es darin gahr gekocht. Zur Sauce kann man eine Wein-, Schaum-, Obst- oder Vanillensauce nehmen.



### Milchbrode mit Obstsaucen

Die Milchbrode werden entweder durch Schälen oder Abreiben von aller Rinde befreit, in Milch, worin ein paar Eidotter verrührt, eingeweicht, dann mit geschälten und in feine Streifen geschnittenen Mandeln auf der obern Hälfte gespickt, in Schmalz, Butter oder Rinder-Nierenfett schön braun gebacken, und mit einer Obstsaucen serviert, oder man schält sie, weicht sie kurze Zeit in Milch ein, schneidet unten einen Deckel aus, höhlt die Krumen heraus, weicht diese in Milch, drückt sie wieder aus, rührt Butter zu Schmand, die Krumen, 1 ganzes Ei und 1 Gelbei nebst etwas gestoßen Mandeln, Zitronat und Zucker darunter, füllt die Brödchen damit, drückt den Deckel darauf, backt sie schön braun, und giebt eine der gedachten Saucen dabei.

### Pater und Nonne

Nachdem man die Semmel geschält hat, schneidet man sie in Scheiben, weicht die eine Hälfte in Milch mit Eigelb verrührt, die andere Hälfte aber in rothen Wein ein, doch nicht zu lange, damit sie nicht zu weich werden; wendet sie dann in Mehl und Zucker um, und backt sie in heißem Schmalz oder Butter schön gelbbraun, worauf man sie sofort gleich heiß mit Zucker und Zimmt überstreut, und eine der Obst-, Vanille- oder Schaumsaucen dazu giebt, oder auch ohne solche serviert.

### Dampf-Nudeln

1 Pfd. feines Mehl reibt man durch ein feines Sieb, und stellt es warm, damit es recht trocken werde. Dann nimmt man 1/2 Schoppen Milch, 2-3 Eigelb und 4 Loth Butter, läßt dieses zusammen lauwarm werden, rührt das Mehl nach und nach darunter, thut 2-3 Löffel voll Hefe, so wie auch 5-6 Eigelb noch hinzu, und giebt acht, daß es nicht zu steif werde, sondern sich noch ziehen lasse. Nun macht man kleine Kugeln wie eine Wallnuß groß davon, läßt sie im

Warmen aufgehn, gießt wie 1/2 Finger hoch kochende Milch in die Kasserolle, worin man die Dampf-nudeln ferner bereiten will, thut etwas gute frische Butter zu der Milch, setzt die aufgegangenen Nudeln hinein, bestreicht sie, wenn sie halb gahr sind, oben auf mit heißer Butter, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und läßt sie im Bratofen so schnell backen, daß die ganze Milch darunter eintrocknet. Sie dürfen aber nicht länger backen, als daß man etwa 4 Schüsseln vorher, ehe sie zu Tisch kommen sollen, gegessen haben würde; auch muß natürlich der Topf, worin sie gemacht werden, einen flachen Boden haben, damit alle hübsch gleich tief in die Milch zu liegen kommen. Als Sauce dazu nimmt man entweder Milch mit Zucker, Zimmt und abgeriebener Zitronenschaale gekocht, und mit einigen Eidotter abgerührt, oder eine Vanillensauce. Man kann sie auch trocken auf einem Backblech backen, dann obige Milchsaucen kochend darüber gießen, fest zudecken, und so servieren. Auch kann man zur Zeit der Krebse, etwas Mehl mit Krebsbutter gahr schwitzen, 2 Eigelb, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebene Zitronenschaale daran thun, die nöthige Milch dazu gießen, es auf dem Feuer klar rühren und bei die Dampf-nudeln in einer Sauciere geben. In diesem Fall kann man auch etwas Krebsbutter unter den Teig nehmen.

### Kartoffel-Nudeln

Wenn die Kartoffeln mit der Schaale gesotten sind, werden sie geschält und auf der Reibe gerieben. Auf zwei mittelmäßig große Kartoffeln rechnet man 1 Ei, von diesem rührt man das Gelbe unter die geriebenen Kartoffeln, schlägt das Weiße zu Schnee, thut es nebst einigen Löffeln voll Mehl, etwas geriebene Zitronenschaale und dem nöthigen Zucker dazu, rührt alles wohl unter einander und dressirt kleine runde Klöschen davon. Dann gießt man etwa 1 Finger hoch Milch in einen breiten, flachen

und ganz platten Topf, läßt sie mit einem Stück Butter kochend heiß werden, legt die Nudeln hinein, und läßt sie zugedeckt so lange kochen, bis die Milch verkocht und sie hübsch braun geworden sind. Bei dem Anrichten giebt man eine Milchsaucen dabei.

### Pfannkuchen von Hirse

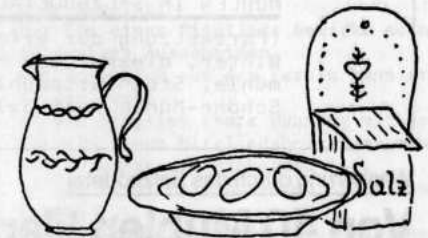
Man kocht von 1/4 Pfd. Hirsen mit der nöthigen Milch einen Brei, oder nimmt eben so viel übrig gebliebenen Hirsenbrei, rührt dann noch 1/4 Pfd. Mehl, 1 Schoppen recht gute Milch und 4-6 Eier, wovon man das Weiße zu Schnee schlagen kann, darunter, thut entweder etwas Salz oder Zucker, oder von beiden etwas dazu, und backt sodann wie bekannt, Pfannkuchen daraus.

### Creme von Kaffee

8 Loth Kaffee werden nicht zu schwarz gebrannt und gemahlen, dann in 1/2 Maas kochenden Schmand getahn, zugedeckt und kalt werden lassen; dann der nöthige Zucker und 10 Eidotter darunter gerührt, das Ganze durch eine Serviette gerungen und entweder in lassen, Creme-Töpfchen oder ein sonstiges Gefäß gefüllt, diese in ein anderes mit kochendem Wasser gesetzt, mit einem Deckel mit glühenden Kohlen zugedeckt, und mit der gehörigen Vorsicht, daß kein Wasser in die Creme kommt, kochen lassen, bis es dick genug ist.

### Eierkäse

Man schlägt 12 Eier mit 2 Schoppen Milch, welche wenigstens 10-12 Stunden alt sein muß, recht gut durcheinander, drückt den Saft von 1 Zitrone daran, und läßt es so in einem größeren Gefäß mit kochendem Wasser einmal aufkochen. Alsdann nimmt man etwa die Hälfte der auf diese Art entstandenen geronnenen Masse mit dem Schaumlöffel heraus, giebt sie in die durchlöchertere Form, streut Zucker, und wenn man will, etwas gewaschene und auf einem warm liegenden Deckel von Blech gut aufgequellte Corinten darüber, und thut sodann die übrige Käsematte darauf. So lasse man es einige Stunden stehen, damit es gehörig ablaufe, stülpe es dann auf eine Schüssel, und gebe eine kalte Milchsaucen mit Vanille oder dergleichen oder eine rothe Wein- oder Geleesauce dabei.

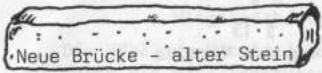


### Steinerne Zeugen der Vergangenheit

Blut eines Opfertieres und andere Opfergaben kamen im alten Rom in die Grube, die einen Grenzstein aufnehmen sollte. Ganz so heidnisch ging es vor 200 Jahren nicht zu, als die Grenze zwischen Hessen-Kassel und Hessen-Darmstadt mit Steinen gesetzt wurde. Doch auch damals waren ganz besondere Riten vorgeschrieben.

Mehr darüber zu erfahren ist bei einer heimatkundlichen Wanderung über ca. 12 km, die am Sonntag, dem 20. April, von der Volkshochschule der Stadt Marburg und des Landkreises Marburg-Biedenkopf angeboten wird. Die Leitung der Wanderung haben Rainer Brämer und Dieter Woischke. **Treffpunkt: EAM, Uferstraße, Marburg, 9 Uhr, von dort mit Privat-Pkw zur Kirche in Lohra-Rodenhausen. Beginn: 9.30 Uhr, Kosten: zwei Mark pro Person, Kinder frei.**

*Grenzstein bei Rodenhausen. Nach der Sage muß derjenige, der einen Grenzstein verrückt oder beseitigt, nach seinem Tode diesen Stein bis zu seiner Erlösung herumtragen. Kein angenehmer Gedanke für den heutigen Waldarbeiter, der mit seinem Großbrückgerät so manchen Grenzstein-beiseite schiebt.*



Neue Brücke - alter Stein

Über 50 Jahre hatte eine Hinweistafel im Fundamentpfeiler der Tränkbrücke Auskunft über das Baujahr und den Bauherren gegeben. Dann hatte die Brücke ausgedient. 1979 wurde sie abgebrochen und durch eine neue breite Betonbrücke ersetzt. Nicht so die Hinweistafel. Sie wurde, zusammen mit einem umfassenden Stein, aufbewahrt. In mühevoller Arbeit wurde die Schrift von unserem Mitglied Manfred Schäfer restauriert. Alfred Gessner und Horst Köhler hatten die "zentnerschwere" Arbeit übernommen, den Stein an einem neuen Standort in der Nähe der Brücke wieder aufzustellen. Auf dem Platz des ehemaligen "Lichthäuschens" zeugt er nun wieder von dem Können früherer Brückenbauer. Er dokumentiert also auch ein Stück unserer Dorfgeschichte für zukünftige Generationen.

Ein herzliches "Danke" für unsere Mitglieder, die diese "Steinarbeit" übernommen hatten.



Die alte Tränkbrücke  
Erbaut 1928 - Abbruch 1979

## Versteinerte Spuren

aus der Urzeit unserer Heimat

### Brachiopoden - Armkiemer

Die Abbildungen zeigen Abdrücke dieser durch zwei muschelartige Klappen geschützten Weichtiere.

Diese Tiere bevölkerten in unvorstellbaren Mengen die Urmeere, die unsere Gegend bedeckten.

Alter: ca. 350 - 400 Mio. Jahre, Devon, Paläozoikum  
Fundorte in Lohra und Rodenhausen

