

Genehmigen wir noch einen

Aquavit

Kulinarischer Streifzug durch die nordischen Länder.

Von H. Frank - Obermüller.

Als ich — es ist schon eine Reihe von Jahren — gelegentlich einer Bingsfeier einmal in Lübeck nach Kopenhagen fuhr, fiel mir am Abend beim Betreten des Speisesaals des dampfers eine Sache als sehr bemerkenswert an: Neben jedem Gedeck stand ein schön großes Viskerglas, aus dem jeder vor dem Beginn der Mahlzeit erst einmal einen kleinen Aquavit genehmigte. Auch während des Essens kreiste die Flasche mehrfach um den Tisch, und jeder, der Lust hatte, bediente sich daraus nach Herzenslust, ohne daß man dafür einen Pfennig zu zahlen hatte. Ehe ich also den Tisch betrachte, war ich schon mit zwei sehr sympathischen Jüngen des kulturellen Lebens in Skandinavien bekannt geworden: der Sitte, sich vor dem eigentlichen Beginn der Mahlzeit durch zweifachende Mittel den Appetit zu schärfen, und einer gewissen Großzügigkeit, die gegenüber dem bei uns vielfach herrschenden Brauch, jedes Extrabrotchen mit fünf Pfennigen zu berechnen, angenehm abfiel.

Dem Zwecke, den Magen erst etwas zu hitzen, um ihn für die Aufnahme der späteren Genüsse um so empfänglicher zu machen, dient von allem das sogenannte „smörgåsarbord“ (smörgås gleich Butterbrot). Diesen Namen verdient es eigentlich aber nur in Dänemark, wo der Gast, der einen kleinen Imbiß zu sich nehmen will, in den besseren Restaurants einen langen, bedeckten Zettel erhält, auf dem links in einer Reihe untereinander bis zu 50 verschiedene Sorten Auflagen, alle möglichen Arten Wurst, Schinken, Fisch und Käse verzeichnet stehen. Dann folgt ein gutes halbes Duzend Spalten, in denen jeder am Kopf eine bestimmte Portion, wie z. B. Grah, und Schwarzbrot, Pumpernickel, Knäckebröd usw. benannt wird. In diese Kolonnen trägt der Gast hinter der gewünschten Auflage die Zahl der verlangten Schnitten ein und stellt sich so nach eigener Wahl eine „schwedische Schüssel“ zusammen.

Die eigentliche Heimat des „smörgåsarbord“ ist jedoch Schweden, und hier kommt der zweite Teil des Wortes zu seinem Recht. In jedem Speisesaal steht ein riesiger Tisch, bis zum Brechen mit den edelsten, den Appetit reizenden Leckerbissen beladen. Man kann sich eine kalte Platte wie oben zusammenstellen, daneben gibt es aber noch Dutzende anderer, auch warmer, Gerichte, wie Pasteten und Ragouts, ferner Salate, Heringe, Makrelen, Appetitspeisen, Anisbutter, Sardinen und geräucherter Fische jeder Art. Davon wählt man nach Belieben, um sich dann erst dem eigentlichen Mittag- oder Abendessen zu widmen. Die scharf gewürzten und gesalzenen Kleinigkeiten geben natürlich einen prächtigen Appetit und einen nicht minder prächtigen Durst.

Doch dagegen weiß der Schwede sich zu helfen. Witten auf der Tafel prangt nämlich eine große Karaffe oder Flasche mit einer Flüssigkeit, klar wie Wasser, aber nicht ganz so harmlos, die der Skandinavier meist kurz, aber treffend als „jupe“ bezeichnet. Das Wort hat mit unserer Suppe insofern nicht das Geringste zu tun, es leitet sich vielmehr aus derselben Wurzel ab wie das gut deutsche „Sausen“. Die offizielle Bezeichnung ist „brännvin“ (Brannwein), und beim Können erkennen wir den

Schwarzwald vom Neckarland aus gesehen.

In dieser Art ist der Schwarzwald zuvor noch nie dargestellt worden, wie auf der uns vorliegenden neuen Reisekarte, die nach einer hervorragenden Künstlerarbeit den Schwarzwald von Osten her zeigt. Im Vordergrund sieht man den Lauf des Neckars von seinem Ursprung an mit dem schönen Bergland um seine Ufer, und im Mittelpunkt die aufstrebende Großstadt Stuttgart in ihrem prächtigen Bergkranz. Daran schließen sich die verschiedenen Landschaftsgebiete vor dem Schwarzwald der selbst sich als Hintergrund in leuchtender und deutlicher Darstellung mit seinen Berggruppen in den Himmel erhebt. Diese eigenartige Darstellung ist in ihrer Uebersichtlichkeit ein packendes Bild und lockt unabweislich zum Besuch des schönen Schwarzwaldes mit seinen unendlichen dunklen Tannennädeln und den vielen heilsamen Bädern, Luftkurorten und Sommerfrischen. Die neue Reisekarte bildet auf einen guten Wandschmuck und ist zu 1 Mark erhältlich vom Verlagsverband Württemberg-Hohenzollern in Stuttgart, Hauptbahnhof.

schon bekannten Aquavit, zu deutsch „Lebenswasser“, wieder. Auch hiervon trinkt man, so viel einem beliebt, wobei als hübschweigende Voraussetzung gilt, daß dies wirklich „a discretion“ geschieht und nicht ein Gaist eine halbe oder ganze Flasche für sich allein konsumiert, um sich so auf billige Art einen Affen zu kaufen.

Ueberhaupt ist der Nordländer bezüglich der Abrechnung sehr großzügig. Man bezahlt gewöhnlich einen runden Betrag und erhält dafür das Recht, nach Herzenslust zu essen und zu trinken, so viel man mag oder kann. Wein und Bier sind natürlich ausgenommen. Hierher gehört auch die auf den Dampfern, welche die schwedischen Schären oder die norwegischen Fjorde befahren, noch häufig anzutreffende Sitte, daß im Speisesaal ein großer gläserner Behälter mit gekochten oder gebackenen Fleisch, aus dem jeder nimmt, so viel ihm beliebt. Der Gast erhält dadurch das angenehme Gefühl, gewissermaßen zu Hause zu sein, wo ihm nicht oder Bissen in den Mund gezückt wird.

Eine große Rolle auf der nordischen Speisekarte spielt naturgemäß der Fisch in jeder erdenklichen Form. Das Meer, die zahlreichen Seen, die Flüsse und Wasserfälle liefern in eine Unzahl der schmackhaften Tiere. Als Vorratsspeise sehr beliebt ist der „strömming“, eine Art kleiner Hering oder kleine Sardine, die so gebrochen wird, daß sich das Fleisch in einer dünnen, braunen Kruste doch ganz hart hält. Der Salm kommt so häufig auf den Tisch, daß man aufpassen muß, sich die roten, fetten Stücke nicht zuwider zu essen. Die Seefische werden geräuchert oder gebacken, gepökelt oder gekocht aufgetragen. Beliebte sind auch die Garnelen, besonders die großtrot und weiß gefleckten Riesen ihrer Gattung, die man mit Salat und Manonalle reißt. Krebse gibt es in Hülle und Fülle, und im Innern Forellen, so viel man haben will. Skandinavien ist das Dorado der Fische.

Eine Eigenart des Skandinaviens ist auch das sogenannte Knäckebröd, entweder in großer, flachen Scheiben oder in Form kleiner brauner Reks aus Hafer oder Gerste. Das knusprige Gebäck ist zwar etwas nüchtern und trocken, aber dem hilft man dadurch ab, daß man es dick mit der köstlichen Butter des Landes bestreicht. Dazu gehört natürlich Käse. Der Liebhaber der berühmten „vornehmen“ Sorten wird dem skandinavischen Käse vielleicht nicht gleich Geschmack abgewinnen können. Eine Spezialität bildet in Norwegen der schokoladenbraune „gjesd“ oder Ziegenkäse von etwas süßlichem Geschmack und auch dem deutschen Gaumen annehmbar, was man von dem „myl“ oder Kuhkäse nicht gerade behaupten kann.

Als Getränk gibt es neben dem schon erwähnten Aquavit oder „brännvin“, der zur Einleitung der Mahlzeit dient, meist eine Flasche „Ciel“, womit man unter Bier bezeichnet. Gewöhnlich stammt es aus einer der großen Kopenhagener Brauereien und ist von vorzüglichem Geschmack. Derselben Getränke gibt es in Norwegen, das einige Jahre hindurch bekanntlich trocken gelegt war, sich dann aber rechtzeitig vom „Sagen“ der Prohibition überzeugte und ihr den Rücken kehrte.

Die Aufzählung nordischer Genüsse wäre unvollständig, wollten wir nicht den Schwedenpunich erwähnen, der mit Vorliebe auf den Tisch kommt, wenn man mit guten Freunden zusammen sitzen und plaudern will. Er wird im Gegenatz zu dem, was wir unter Punsch verstehen, nicht warm, sondern eiskalt getrunken, und zwar in einem Tempo und in Mengen, die auch einem geübten Fechter Hochachtung abnötigen. Aber der Nordländer mit seinem ruhigen Temperament ist daran gewöhnt und läßt sich daher nur selten vom Punschgeist überwältigen.

Meeresleuchten,

Planktonforschung und bodengestaltende Zusammenhänge

(Ein Beitrag zu Westerlandes 75jährigem Jubiläum.)

Von Wille Stofke.

N. K. Ein unbeschreiblich schönes Naturereignis ist das Meeresleuchten. In heißen Sommernächten flammte unsere Nordsee bisweilen bengalisch auf. Eitel Gold und Silber sind dann Meer und Strand. Die Brandungswelle, die in den europäischen Bädern am Eilster Weststrand am stärksten auftritt, erscheint in bläulichem Leuchtglanz.

Silbern tropfend es vom Ruder. Die Reiche weite jeder Welle hebt sich am Strand in einer silbernen Markierungslinie ab. Der Fußgänger an dem vom Wasser benetzten Strand wirft

Schritt für Schritt Silberfunken auf. Und das Pärchen zeichnet silbern aufleuchtende Tanzschritte in den Uferstrand. Gold- und Silberfunken sprüht die Brandung des Fohrzeuges. Einem flüssigen Goldstrom gleicht das Meereswasser.

Dort hebt sich in möglichem Licht der Körper einer Badende ab. Gold- und silbertiefend steht sie da wie eine Märchenerscheinung. Jetzt taucht sie in ein Meer von Gold. Wer denkt da nicht an: „Gold und Silber lieb ich sehr“ und „wünschte mir ein ganzes Meer, mich hinein zu tauchen!“?

Bunsch und Wahrheit. Der Goldtraum ging in Erfüllung. War Wirklichkeit im Meeresleuchten!

Millionen mikroskopisch kleiner Wesen sind die Urheber dieses Goldrauers. Ganz profanisch nennt Duden sie: „die auf der Oberfläche des Wassers dem Strome folgende niedere Tierwelt“. Es ist das Plankton. Das ist eine teils tierische teils pflanzliche Lebewelt, die ein Schwarm von — meist ohne Eigenbewegung — im Spiel der Wellen führt. Die mikroskopisch kleinen Wesen sind mit Haarklein und Stacheln versehen, um sich auf bestimmte Wasserstellen einstellen zu können. Von Wind und See getrieben, geben sie bald hier bald dort ihr schönes Naturchaufiel. Je nach der Verschiedenartigkeit des Solares, des Meeresstroms und Meeresflut, gibt es verschiedenartig eingestellte Planktonherden.

Merkwürdigerweise sind die nördlichen Meere reicher an Kleinlebewesen als die tropischen, da sie im Sommer reichlich kalten Wasser ein besseres Fortkommen finden. Das Plankton gedeiht im Frühjahr — bei Niedrigwasser des Wassers an Jungfischen — am besten. Beide sind somit wechselseitig auf einander angewiesen, denn das Plankton dient den Jungfischen zur Nahrung!

Aber auch Plankton gegen Plankton! Das kleinere wird vom größeren, das wiederum von den Fischen verschlungen und so fort ein ewiger Kampf in den Wasserleuten bis zum Saal! Während die großen Heringschwärme dem Plankton nachsehen, ist deren Treiber wieder der Walfisch, der sich fast ausschließlich von Fischen nährt.

Im flachen Meere und Vorgehen bedeckt endlich ein ununterbrochener Niederschlag von Planktonleichen den Meeresgrund und bietet nun hier wieder den Tiefseefischen Nahrung. Es ist wissenschaftlich erwiesen, daß der Meeresboden fast ausschließlich aus den Kalkschalen eines winzigen Kammerlings besteht. Ter hier von herrührende Globigerinenschlamm bedeckt den Grund zu 2/3 seiner Ausdehnung.

Die erst der neueren Zeit angehörende Planktonforschung hat ergeben, daß die Planktonpflanzen mit dem vorwiegend vertretenen Diatomeen die Hauptmasse aller organischen Stoffe darstellen. Eine weitere Hauptart ist die sonst nur in indischen Gewässern vorkommende Kieselalge, die 1901 in der Nordsee entdeckt wurde und sich seitdem ungeheuer verbreitet hat. — Auf die Wart der Peridinee kommen von 150 Gramm Plankton in einem Kubikmeter Wasser allein 130 Gramm.

Die Westfälische Heimat.

Monatschrift für Land, Volk und Kunst in Westfalen und seinen Nachbargebieten.

Unter diesem veränderten Titel erscheint das April-Heft der bisherigen „Heimat“ zugleich in einem neuen, farbigen, künstlerisch gut durchkomponierten Umschlag. Der Inhalt ist teilweise sehr aktuell. Der Aufsatz „Die Rundfunknot des westfälischen Industriemenschen“ enthält scharfe Angriffe gegen die Kölner Sendeleitung. Das Verhältnis von Presse und Heimat“ beleuchtet Karl Hagenfeld. In der Artikelreihe „Typen westfälischen Kunstschaffens der Gegenwart“ wird der Seefahrer Walter Eberhard Wiegner ausführlich gewürdigt. Reiche Bebilderung und eine kunstvolle Gestaltung des Umschlages veranschaulichen den künstlerischen Wert des Heftes. Wichtige, bisher unbekannte Einzelheiten aus der Zeit der Ruhrbesetzung fließt der Aufsatz von Dr. Fischer bei. Die humorvolle Plauderei über „Münsterländische Ortsnennungen“ dürfte zum Sammeln ähnlicher Ausdrücke anregen. Gute Gedichte sowie eine Reihe wissenschaftlicher Mitteilungen vervollständigen den Inhalt des ansprechenden Heftes, das von dem Aufsatzstreifen und der erfolgreichen Entwicklung der empfehlenswerten Zeitschrift bereichert Zeugnis ablegt. Bezugsmeldungen sind an die Postanstalten oder an den Heimatverlag, Dortmund, Königshof 23, zu richten. Probehefte kostenlos.

Verantwortlich: H. Semmelmann, Altena. Druck und Verlag: Dr. C. S. S. S., Altena.



Seimat und Ferne

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 12

Donnerstag, 10. April

1930

Alle Höfe des Kirchspiels Werdohl

Unter „Alle Höfe des Kirchspiels Werdohl“ hat Herr H. J. Thomee i. Jt. Interessantes geschrieben. „Dresel betreffend“, einiges hier folgend:

Im nördlichen Zipfel des Kirchspiels lag ferner der Ort „zum Steinernen Haus“. Dieser Ort liegt an einem der bisher genannten Orte nach. Die Bezeichnung Steinernes Haus im Gegenatz zu den sonst üblichen Holz- und Lehmhäusern läßt auf ein hohes Alter schon in den Zeiten schließen, als das Gut noch zu den Stiften der jeweiligen Grafen von der Mark gehörte. Trotz der häufigen politischen Zugehörigkeit von Dresel zum Amt Altena, jetzt Nachbarn-Wiltingwerde, legen wir seine Geschichte in den Rahmen unserer Darstellung, weil das Gebiet des Werdohler Kirchenprengels auch Dresel mitumfaßt, das auch heute noch zu ihm gehört.

Dresel war in den ältesten Zeiten ein sogenanntes Tafelgut und gehörte zur Kellerei der Grafen von Altena. Der Name Tafelgut läßt die Erklärung leicht finden: Es hatte mit anderen Gütern zusammen den Unterhalt der Altenaer Grafen zu liefern, für ihre Tafel zu sorgen. Diese Güter bildeten zusammen das Kelleramt.

Als älteste bestimmte Nachricht ist von Dresel überliefert, daß Leopold von Nordhof, der gelehrte Ritter und offenerge Chronist des Altenaer Grafengeschlechts, 1328 den Hof ankaufte, um ungestört an diesem ruhigen Flecken Erde seinen Studien leben zu können, so weit ihm sein Amt als Kanonikus des Bistums Lüttich Zeit dazu ließ. Berichte aus dieser Zeit nennen den Hof schon ein Gut von hohem Alter.

Eine Urkunde von 1352 tut eines „Engelbert von dem Rüggenhose, genannt den Kelter“ Erwähnung. Engelbert III., einer der mächtigsten und geistvollsten der Altenaer Grafen, verkehrte häufig bei den Dreseler Gutsbesitzern.

Nordhof starb 1381. In seinem Testament bestimmte er, daß nach vier Jahre nach seinem Tode die Einkünfte von Dresel zur Beschaffung von Kleidern und Lebensmitteln für die Armen von Altena zu verwenden seien.

Das Gut Dresel ging später in die Hände des Grafen Engelbert über, der es als seinen Sommeritz benutzte. Damit wurde es kleinschichtiges Lehen des Verwalters.

Bis in das 18. Jahrhundert war der Haupthof ein Domänengut und blieb im Verband der Höfe des Kelleramtes. Die Nachkommen der Familie Steinhaus, die den Hof schon als Domänengut innehatte, haben den Hof noch heute zu eigen und wurden vom Volksmund lange als die Königsbauern bezeichnet. Noch viele Jahrzehnte schwang sich der kleinschichtige Schwan mit der Grafenkrone als Wetterfahne über dem Dach.

Diesem wird folgendes beigelegt:

Soweit urkundlich Feststellung hierüber möglich gewesen, haben die Vorfahren der Familie Steinhaus schon um 1625 in Dresel geholt unter dem Familiennamen „im Steinhaus“, auch „aus dem Steinhaus“. Angenommen jedoch ist, daß die Ahnenreihe hier schon eine lange Kette ist vor jenem Jahre. Erster mit Familiennamen „Steinhaus“ war Reidemeister und Domänen-Erbpächter Johann, Peter, Kaspar, Friedrich — gestorben 1827.

Einer uralte Hof, Stammsitz der Familie Steinhaus, einer der schönsten im Kreise Altena, herrlich gelegen im Vennetal, bis vor einem Jahrzehnt mit wertvollem, altem Holz bestanden, ist Mitte vorigen Monats zwangsversteigert worden.

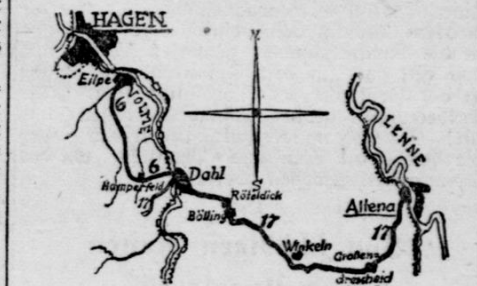
Der 1891 verstorbene Vater des letzten Besitzers war Carl Ferdinand Steinhaus, die statt-

liche Erscheinung, in dessen Gang und Blick etwas von dem Stolz eines freien westfälischen Bauerngeschlechts lag, ist vielen Alten noch in guter Erinnerung.

Auf Wanderschuh durchs schöne Sauerland

1. Von der Renne zur Volme.

Altena möge der Ausgangspunkt der ersten diesjährigen Wanderfahrt durch das zu allen Jahreszeiten schöne Sauerland sein. Gleich links vom Bahnhof biegt rechter Hand die Gerichtsstraße aufwärts. An ihrem Be-



ginn sehen wir das weiße liegende Kreuz mit der Fahl 17, einer der 26 Hauptwanderstraßen des Sauerländischen Gebirgsvereins. Dieses Zeichen soll uns im ersten Teil unserer Wanderung begleiten. Hinter dem schönen Landschaftsbild in einen prächtigen Buchenwald hinein. Unser Weg steigt mehr und mehr, nach manchen Windungen und Kehren, bis wir nach gut 1/4 Std. vor dem Gehöft Dickenhagen stehen. Wir sind von 100 Meter auf 430 Meter an Höhe gekommen, nämlich für unsere Anstrengung werden wir durch einen umfassenden Ausblick ins arg zerfissene und steile Vennetal entschädigt. Auch auf dem folgenden, auf ziemlich gleicher Höhe verlaufenden Feld- und Waldwege bis Großenbresfeld (1/2 Std.) können wir uns an manchen herrlichen Fernsichten erfreuen. Ein Feldweg steigt und senkt sich wieder, geht in schönen Wald über, überquert ein Bachtälerchen und nimmt jenseits wieder eine geringe Steigung auf. Bis zum Gehöft Born Balde waren es weitere 35 Min. Wegs; 10 Minuten dahinter folgt der Hof Wersbecke, nach gut 5 Min. Gehöft Rehweg. Damit haben wir uns schon wieder abwärts begeben. Rechts gewahren wir die Häuser von Winkeln. Der mehrfach gute Fernsichten bietende Weg durchquert nach weiteren 20 Min. das Dorf Albringwerde in einer Bergkette, 1/4 Std. später das etwas höher gelegene Dorf Rölde und nimmt nach kurzer Steigung wieder eine mäßige Senkung auf. Nach schönen Waldwegen kommen wir vor dem Hause Röteldick (395 Meter) auf freies Feld. Lohnend ist die Aussicht von hier gen Westen, Norden und Osten. Wir verlassen die Höhe; schon bald nach dem 5 Min. entfernten Rummelscheid beginnt der Waldweg zu „schließen“. Die nächsten 40 Min. bringen uns über 200 m tiefer. Gen Osten überblicken wir einzelne Teile des romantischen Vennetales. Dann müssen wir in Dahl (155 Meter) die Volme überqueren. Auf der Westseite verlassen wir Hauptwanderstrecke 17 und halten uns bis zum Ende an Hauptwanderstrecke 6. Die Enge des Vennetales erfordert natürlich drüber wieder eine Steigung. Ueber Semke (12 Min.) bis zur Höhe des Ambröcker Berges (noch 18 Min.) steigen wir 100 Meter höher, kommen dann in 10 Min. wieder auf 50 Meter

tiefer ins Sauerland, um noch einmal, für heute das letzte Mal, zu klettern. Erst am Waldende, später durch hübschen Wald, erreichen wir endlich nach 45 Min. den 379 Meter hohen Eilper Berg. Gehen wir unterwegs manche dankbaren Rückblicke, so erschließen sich uns beim folgenden Abstieg nach Hagen (1 1/2 Std.) vorwärts schöne Blicke. Teilweise geht es schnell bergab, sind doch 250 Meter Höhenunterschied zu überwinden. Am Hof am Hagen-Elpe erwartet uns die Straßenbahn zur Beförderung in die einzige Großstadt des Sauerlandes: Hagen.

Für den Anfang dürfte diese östliche Wanderung genügen. Erst müssen sich die Wege wieder eingelaufen haben nach so viel Ruhetagen des hinter uns liegenden milden Winters. Auf Blatt 1 und 2 der Sauerlandkarte 1:50 000 vom Sauerland-Verlag zu Jülich sind die Wege genau aufgeführt.

Lockung des Rheins

Von Heinz Stegumweit.

Es gibt ein Burckensiedel Karl Simrocks. „Neh nicht an den Rhein, mein Sohn, ich rate dir gut“, das man tot schweigen sollte; nicht, als ob hier die Mädchen nicht mehr „so frank“ und die Männer nicht mehr „so frei“ wären, mein, Verle wie „Dich bezaubert der Laut, dich bezaubert der Schein, entzücken dich und Graus“ wirken aufsehend für den Gelang solcher Zeilen, die lieber die Hand der Madamen küssen. Was aber fangen wir an, wenn uns diese wertvollen Kinder von heute weg bleiben? Schaut, hier am Rhein geht's noch stellenweise arg romantisch zu, selbst in den Großstädten will jener Fortschritt noch nicht so recht gedeihen, der schon andersorts — zum Beispiel in Berlin — dem Cocktail trügigt und dem Rigger-Song. Nein, kommt nicht an den Rhein, hier gibt es noch Wälder, Burgen und Weingärten, von geradezu reaktionärer Pracht. Und in den Sötelchen der vielen Orte am Ufer (Vöppard, Bornhofen, Homel, Godesberg, Braubach usw.) erholen sich einfache Menschen, also Leute, die nur den Kampf ums liebe Dasein kennen und noch nicht den viel interessanteren Krieg um den Luxus. Und ist es nicht höchst langweilig in Tälern zu pilgern (Wälder, Klöster, Rhein, Sieb, Bahn, Agger, Kette, Wöfel) wo noch richtige Nachtigallen und Finken schlagen, wo man also noch gar keine Wohnung von den Klugmännern des Sauerlandes und der Razz-Trömmelchen hat? — Kinder von 1930, welcher Zustand! In richtigen Kurorten strammeln doch wenigstens noch ein Palais de Danse, in Städten wahrer Ausspannung veranfaßt man immerhin noch Schönheitskonkurrenzen und einen Korso mit lackierten Autos. Was fangen wir mit den Wiesenblumen im Siebengebirge, Westerwald, Sauerland und in der Eifel an? — Ja, und die rheinischen Gasthöfe haben noch Wirt ohne Frack, haben noch Speisegemmer ohne Damenbedienung. Und freundlich, brüderlich, plump zuvorkommend sind diese Wälder, Burgen und Städte, keine Wohnung haben sie vom mondänen Anstand; sie drücken einem kräftig die Wote, sie legen allemal die gesunde Wahrheit — nein, das kann man nicht vertrauen. — Und Burgen gibt es da (Drachenfels bei Königswinter, Godesberg bei Godesberg, Stolzenfels bei Koblenz, Lohneck bei Niederlahnstein, Sternberg und Liebenstein bei Bornhofen, Marksburg bei Braubach, Nollach bei Lorch und Rheinstein bei Bingen), von denen Wilhelm Schärer solch aufregende Sagen erzählt, die aber auch ganz und gar nichts mit dem Brennspiel der Gegenwart zu tun haben. Sind Magazinshefte zu 1 Mark nicht viel reizvoller? — Am Ufer entlang führt die Rhein-

daß. Von Ansteden bis Basel. Manchmal drückt auch der Rheingold-Expreß vorüber, der schlanke D-Zug mit den klaren gezeichneten Wagen. Und auf dem Strom der Radfahrer sind die großen Dampfer der Rön-Düßelboote. Zugewandte kommen auch Motorboote, Segler, Ruderer und Paddelboote. Das ist alles so morbide, das sieht alles so vorgeratig aus, daß man sich wirklich wieder nach dem viel zeitgerechteren Apoll und Erosium zurückseht.

Aber erst die Mosel! Die ist noch niedlicher als der massive Rhein. Die ist, wie man sagt, der Rhein in miniature. Sie hat auch verzierte und romantische Burgen (Elz, Rodem, u. a.), sie hat auch Erholungsorte (Cond, Rodem, Vertrie, Trier, Moselweiß, Moselkern, Bullay, Traben-Trarbach, Lutzerath, Wehlen und Berncastel) und viele Berge voll Wein; auch dort ist alles noch so gesund und edel und deutsch, daß man noch dem Cocktail der Bouleards nur so schreien möchte!

Aber an dieser Stelle muß der Chronist sich schon den Schalk aus dem Nacken kratzen. Liebe Zeitgenossen, seid glücklich, daß es noch eine Dankhaft gibt, die unendlich wie eine Festschnecke immer dreierlei werden: Ansturm moderner Kulturleistungen, Standhalten konnte. Der dieser Festschnecke helfen will, wer ihr Waffen liefern möchte, kurzum: Wer sich noch nach den Wunden unendlicher Gottesanfertiger, der reiste an Rhein, Mosel, Ahr, Sieg, Rhön und Nahe, wo freilich jeder, der sich von obigen Güssen am Schlippe gezogen fühlt, nie und nimmer etwas zu suchen hat. Wenn irgendwo noch eine höhere Sehnsucht heimrecht fand, wenn irgendwo noch ein Häppchen deutscher Seele und unverdorbenen Volkstums sich sein Ängstlich schimmeln erhalten konnte, so ist es in den grünen Tälern von Rhein und Mosel. Der schlichte Wanderer ist ebenso willkommen wie der wohlhabende Reisende, und keine Dankhaft dieser Zeit hat es nötiger, von allen Schichten des Volkes verstanden und geliebt zu werden, als der rheinische Westen.

Das Spinnrad

Von Wilhelm Georg Bremerhausen.

Wie die meisten Erfindungen, mit denen uns die Denker des Mittelalters bedacht, ist auch die des Spinnrades in mystisches Dunkel gehüllt. Was wir davon wissen, klingt legendenhaft; unzählige Beweise gibt es darüber so gut wie gar keine, — die Sage also hatte Stoff und Zeit genug, mit ihrem blumengeschmückten Gewande Hans Jüngen, den Künstler und Erfinder in dem niederländischen Dörfchen Watenbütel bei Braunsberg, der Stadtwelt zu überliefen. Hans Jüngen soll ums Jahr 1521 (andere behaupten 1530), just um die Zeit, als der kluge und unerfrockene Mönch Gottschalk Kruse aus dem Braunsberger Augustinerkloster die Reformation in der Westfälischen Provinz, in seinem Häuschen zu Watenbütel das Spinnrad, das so lange als das Symbol häuslichen Fleißes bei den Deutschen Frauen gelten sollte und ohne das wir uns die Pflanzengestalten des deutschen Märchens oder der Goetheschen Dichtung — Gretchen am Spinnrade — gar nicht denken können, erfunden haben. Hans Jüngen, von dem die Chronik berichtet, daß er große Reisen unternahm, mag in stiller Dämmerstunde, wenn er, an der Seite des wärmenden Ofen, den Frauen zusah, wie sie mühsam und langsam mit der Handspindel (mit welcher allerdings in manchen Ländern Europas heute noch gesponnen wird) hantierten, auf die Idee gekommen sein wie es sich wohl am einfachsten ermöglichen ließe, den Faden zu bilden gleichzeitig mit der Aufwicklung des Garnes. Ob schon Steinmetz von Haus aus, muß er doch im Reiche der Mechanik ein wohlwollender Mann gewesen sein, denn Volkerlings Chronik sagt, daß Hans Jüngen auch auf einem ganz anderen Gebiete, in der „Geschicklichkeit“, wohlvertraut gewesen sei, was sich vor dem Schloße Weine in der Silbesheimden Stiftskirche gezeigt habe. Noch interessanter als Hans Soos war also zweifellos Hans Jüngen von dem übrigens das Epitaph des Bürgermeisters Gerhard Pamel in der Marienkirche zu Braunsberg stammen soll. Dieser Arbeit verdanken wir auch ein Konterfei von Jüngen, das auf dem obernährten Epitaphium ganz unten, sichtbar ist. Es stellt, wie wir aus dem Götteschen Werke erfahren, das Porträt eines Mannes mit scharf geschnittenem, intelligenten Gesichtszügen dar, in dem ein paar große, schwärmerisch-gutmütige Augen mohnen. Der Schädel ist nur spärlich behaart, die Denkerfalten erscheinen daher mehr als hoch. Das Porträt zeigt kein Alltagsgeflücht, auf dem Antlitz ruht etwas wie Schwärmerie, die an den Ausdruckscharakter über Columbus erinnert.

Alle Entdecker sind Männer mit lebendiger Einbildungskraft, die Phantasie ist das spezifische Element der Genialität!

Während die Geschichte der Erfinder im allgemeinen nur allzu reich ist an Mysterium und Unklarheit der Mittelwelt, war Hans Jüngen einer von den wenigen Ausnahmefällen, die ihr Brot nicht mit den Tränen der Not zu befeuchten brauchten. Die Chronik verrät sogar, daß ihm für die Erfindung des Spinnrades von „Einem Edeln Räte der Stadt Braunsberg“ ein kleines, nicht ganz silbernes Spinnrad verehrt worden, über welche ihm angeordnete Ehre er eine große Freude empfunden habe.

In Watenbütel, wo keine Gedenktafel die Tat des Hans Jüngen verkündet, sondern nur ein Dorfwohnsitz „Zum Spinnrad“ die Dürftigen daran erinnert, ist die Familie Jüngen ausgestorben. Die Kirchenbücher, aus denen vielleicht Näheres über die Familie zu erfahren gewesen wäre, reichen nicht bis in die Zeit zurück, in welche man die Erfindung verlegt. In dem Krug zu Watenbütel, der Anno 1616 schon den Namen „Zum Spinnrad“ führte und der ehemals Eigentum von Hans Jüngen, soll der Meister geboren sein; andere behaupten dagegen wieder, das eigentliche Geburtsort befände sich nebenan, auf dem Schindlerischen Grundstück, wofür heute noch ein Straußengeißel aufbewahrt wird, das Jüngen von seinen Reisen mitgebracht haben soll. Nach der ein Spinnrad darstellenden Verzierung an dem Holzwerk eines alten Stalles, die von dem Erfinder herrühren sollte, habe ich vergeblich gesucht. Sie wird dem Umbau der Stallgebäude zum Opfer gefallen sein. Aber, ob mit oder ohne beglaubigte Wahrzeichen: die Geburtsstätte Hans Jüngens umweht etwas von jenem Hauch, der uns allemal dort entgegen schlägt, wo ein erfindender Geist seinem Werke die Dämonenflügel gäh.

Welche Augen müdest du machen, Hans Jüngen, wenn du beobachtet hättest, wie die moderne Technik deine ehrenden Erfindung in die Kumpelkammer geworfen hat! Und doch gilt auch für dein Spinnrad, was Buche in der Geschichte der Zivilisation sagt: „Die Entdeckungen großer Männer verlassen uns nie! Sie sind unsterblich!“ Unsterblich durch die Poesie, die Sage und Phantasie um das Spinnraden gewoben haben.

Von schabigen Nesten und Ungelbern

Von Karl Brenninghausen.

Trotz der beschränkten Verkehrsmöglichkeiten, die oft ein fast völliges Abgeschlossenheit der einzelnen Städte der Außenwelt gegenüber mit sich brachten, ragen im Mittelalter manche deutschen Orte weit über die Grenzen ihrer engeren Heimat hinaus durch Erzeugnisse häuslichen Fleißes bekannt. So trugen die Luche von Lohstein, Weida und Reichenbach den Namen ihres Herkunftsortes in das Reich hinaus, und Hirschberger Weinen fand seinen Weg durch ganz Nord- und Ostdeutschland. Vornehmlich aber verdankte manche kleine Stadt ihre Berühmtheit dem Bier. So war Duderstadt Name auch außerhalb des Eichsfeldes weithin bekannt, nicht allein durch seine Woll- und Weinenweber, die ihre Waren bis nach Nowgorod verhaufte, sondern vor allem durch sein ausgezeichnetes Bier. „Einbecker“ kannte das ganze Reich so gut wie Goslarer „Gose“. Striegauer Weißbier nahm einst ein italienischer Kardinal mit nach Rom, weil es ihm besser schmeckte als aller Wein seines Heimatlandes. Goldberger Gerstebier trank der Rat in Schwelm so gut wie der Winterkönig in Prag. Die Kunde von den tiefgründigen Proben, denen die Stadtväter von Bernau das heimische Getränk unterwarfen, erzählte man sich weit über die Grenzen der Mark hinaus, und der Kampf des Pippelner Ratscherrn Peter Wedepuhl gegen den schabigen Rest fand auch außerhalb der Neumark lebhaftes Sympathie.

In dem kleinen Städtchen war es üblich, daß der Rat von Zeit zu Zeit die Güte des heimischen Gerstebieres prüfte. Jeder Brauerbedingte mußte eine Probe liefern, die auf die Ratsherrenbank gepossen wurde. Dann setzten sich die Stadtväter in ledernen Hosen darauf. Nach bestimmter Zeit standen sie auf ein Zeichen des Altbürgermeisters auf wie ein Mann, und „war das Bier gut geraten, so hob sich mit ihnen die Bank. Dann kam die Kostprobe an die Reihe. Eine volle Kanne wurde herum gereicht, und jeder Ratsherr tat seinen Schluß, vom ältesten bis hinunter zum jüngsten. Der hieß Peter Wedepuhl und fand die Kanne fast immer leer. Das kränkte ihn, doch ein paar Jahre trug er sein Leid als Mann. Dann aber rief ihm die Geduld. Eines Tages

schlug er die Kanne mit dem schabigen Rest zu formloser Masse und verließ schweigend den Saal, um sich schriftlich beim Landesherrn zu beschweren. Der Markgraf hatte volles Verständnis für den Kummer seines treuen Unterthanen und befahl den Ratsherren von Pippelne, ihre ungerechte und selbstkritische Haltung dem „innigen Amtsbruder“ gegenüber aufzugeben. Weiter verfügte er, daß jeder Pippelner, der nur noch einen schabigen Rest in einer Kanne fand, das Recht haben sollte, den ersten Trank aus dem frischgefüllten Gefäß zu tun, und bunderte Schilling Strafe mußte der bezahlten, der dieses Recht verweigerte. Das Pippelner Bier scheint gut gewesen zu sein, daß ihm der Markgraf solches Interesse widmete.

Ebenso zu loben war, daß dem was uns noch immer berichtet wird, das Erfurter Gebräu. Damals — im 13. Jahrhundert — pflegte jeder Brauberechtigte das Bierzeige, einen stummen Tannenkeulen, aus einem Fleischer seines Hauses heraus zu stechen, zum Zeichen dafür, daß er ein „Bier aufgetan“ hatte. In Erfurt bestand außerdem die Sitte, daß der Brauer selbst durch die Straßen ritt und die frohe Kunde öffentlich ausrief. Einst kam Rudolf von Habsburg in die Thüringer Stadt, als gerade ein frisches Bierzeige winkte. Er ließ sich einen Krug voll Gerstensaft reichen, und das Erfurter Bier soll dem ersten Mann im Deutschen Reiche so gemundet haben, daß er mit dem Trinkgefäß in der Hand auf die Straße trat und das Gebräu mit begeisterten Worten lobte.

Der Habsburger scheint überhaupt viel Verständnis für einen guten Trunk und für die gehabt zu haben, die ihn spendeten. Von ihm stammt die erste Verordnung, in der das Biergewerbe als anerkannter Beruf erscheint. Bis dahin waren Burgen und Klöster die eigentlichen Gasthäuser gewesen, letztere um so mehr, als unsere Vorfahren den Mönchen die Kenntnis der Brauerkunst im entwickelteren Stadium verdankten. Doch die Verarmung der Bevölkerung, die nach den Kreuzzügen eintrat, brachte es mit sich, daß diese gastfreien Stätten zu sehr in Anspruch genommen wurden, um den Anforderungen noch genügen zu können. So entstanden einem Bedürfnis entsprechend die Gasthäuser. Der Jahrtausende alte Geist der Gastfreundschaft lebte in ihnen weiter und sah in den Einkehrernden nicht lediglich den Kunden, sondern vor allem den Gast, dessen Schutz Pflicht und Ehrenfache des Hausheeren war. So bestimmte die Verordnung König Rudolfs, daß der Wirt dem Einkehrernden, war dieser nicht ein Mörder, Verräter oder Geächteter, Schutz gegen jedermann gewähren mußte. Klopften die Gäste an die Gasthausstür, so sollte der Wirt dem Gesuchten Geheiß zur Flucht verschaffen, die Vertreter der öffentlichen Gewalt aber dreimal rufen lassen. Erst wenn er dem dritten Rufe nicht Folge leistete, war er der Obrigkeit für seinen Gast verantwortlich.

Konnten die Wirte, die gleichzeitig Brauer waren, mit der aus solchen Verordnungen sprechenden Wertung ihres Berufes zufrieden sein, so waren sie es doch weniger mit einer Einrichtung, die von der damals schon hohen wirtschaftlichen Bedeutung des Bieres zeugt, mit der Biersteuer. Ungelb nannte man diese Abgabe und verließ hiermit ihrer Unbeliebtheit deutlichen Ausdruck. Von Augsburg wird uns erzählt, daß die Zünfte, als sie im Jahre 1368 das Regiment übernahmen, als erste Maßnahme die Aufhebung des seit dreißig Jahren von der Stadtbehörde verlangten Ungelbes beschloßen. Die Abneigung der biedereren Zünftler gegen diese vornehmlich den armen Mann treffende und daher als unbillig betrachtete Biersteuer war so groß, daß sie beschlossen, jeder, der die Wiedereinführung des Ungelbes beantragte, sei aus der Stadt zu verweisen und seines Vermögens verlustig zu erklären. Wie man sieht: andere Mittel als heute, im übrigen aber immer wieder altbewährte Gebräuche!

Werbeschrift der Stadt Witten

Aus Anlaß der Erweiterung des Stadtbegriffes hat die Stadt Witten eine neue Werbeschrift herausgegeben, die auch den eingemeindeten Gebieten Rechnung trägt. Es handelt sich um ein 12seitiges Faltblatt, das mit guten Bildern durchsetzt ist. Die Aufmachung ist erstklassig und wird für die „schöne Stadt an der Ruhr“ weitere Freunde werben. Es ist anzuerkennen, daß sich die Stadt Witten, die alle Voraussetzungen eines Ausflugsortes in hervorragender Weise erfüllt, die Fremdenwerbung besonders anlegen sein läßt. Das Faltblatt ist beim städt. Verkehrs- und Presseamt Witten, Zimmer 100, kostenlos zu haben. — Auskunft: Städt. Verkehrs- und Presseamt, Witten, Rathaus, Auf 3941 und Verkehrsverein Witten, Hauptstr. 1, Auf 1678.

Palmsonntag und die Palmesel-Prozession

Von Richard Thaffilo Graf von Schlieben

Wenn wir auch die ersten authentischen Nachrichten über die Feier des Palmsonntags und der sogenannten Palmesel-Prozession erst aus dem fünften Jahrhundert nach Christo durch den Kirchenvater Licostomus hören, so ist doch die Sitte, im Frühling ein Fest zu feiern und einen Festzug zu veranstalten, schon uralte. Die Palme gilt den Völkern des Orients seit grauer Vorzeit als das Zeichen des Sieges und der Freude. Und schon bei den Phöniziern, Syrern und Pericern der antiken Welt war es üblich, in dieser Jahreszeit feierlich Umzüge zu veranstalten: Der Weg der Priester, die auf einem Esel reitend, die Felder segneten, wurde von der jubelnden Volksmenge mit Palmen und Blumen besetzt. Damit war der Sieg des Frühlings, der die keimende Saat erodet, der Sieg des Lebens über die Todesstarre des Winters symbolisiert. Es ist deshalb begreiflich, daß in Jerusalem zusammengekömte Volksmenge dem lehnlossohl erhofften Messias den Weg mit Palmen befreute. Sah sie doch in Christus den Erlöser aus der römischen Knechtschaft, den Reiter ihres nationalen Staates. Ihre begeisterten Hymnen „Hosianna dem Sohne Davids“, gelobt sei, der da kommt im Namen des Herrn, Hosianna in der Höhe!“, zeigten die Glut ihrer Empfindungen. Eine geistliche Erhebung jedoch, wie sie der Messias in den Worten ausdrückte: „Mein Reich ist nicht von dieser Welt“, mußte diesen breiten Volkskreisen damals noch völlig unverständlich sein.

Aber, welch ein wundervolles Bild, dieser Triumphzug durch das Tor von Jerusalem in der ganzen Pracht und Herrlichkeit des jüdischen Frühlings, umstrahlt von der goldenen Sonne des Orients. Wie viele Künstler haben versucht, dieses herzogende Bild zu gestalten.

Aus dem Wunsch heraus, dies köstliche Ereignis wieder aufleben zu lassen, sind auch die Palmesel-Prozessionen der christlichen Kirche entstanden, die sich an die antiken Festschauen anlehnen. Vor besonderem Reiz war der von den Franziskanern veranstaltete Festzug: Man verachtete eine möglichst getreue Nachbildung des Einzugs Christi in die durch ihn geheiligte Stadt darzustellen. Darum ließ auch der Prior des Klosters den zum Alt bestimmten Esel, dem Zeug des Evangeliums entsprechend, früh am Morgen aus Bethphage holen. Auf diesem Tiere ritt er dann im feierlichen Zuge durch die Stadt bis zur Erloherkirche, wo er abstieg, um am Altar die Messe zu zelebrieren. Das Volk und die Mönche, die zu beiden Seiten des Weges dicht gedrängt standen, bestreuten den Weg mit Palmen und Blumen und riefen: „Hosianna in excelsis, Hosianna Filio David!“ Natürlich fand dieses Vorgehen der Franziskaner so wohl in der morgenländischen als auch in der abendländischen Kirche eifrige Nachahmungen. Bald begnügt man sich nicht mehr mit dem einfachen grauen Esel, sondern schmückte ihn mit purpurnen, gestickten Decken, mit Gold und Edelsteinen. So bestanden z. B. in Salzburg sogar die Zügel des Tieres aus Schürren echter Perlen und Diamanten. Der Harnisch des Reiters und das Sattelzeug bligten und funkelten von kostbaren Edelsteinen. In Antwerpen schritten die zwölf Apostel dem Zuge voraus. Und der Heiland durfte nur von einem eben aus Jerusalem zurückgekehrten Pilger dargestellt werden.

Der Wunsch, das allseitig schaulustige Volk besonders zu erfreuen, führte in Heidelberg sogar dazu, in dem Festzuge die ganze biblische Geschichte von Adam und Eva an darzustellen. Die Schluphose bildete der Einzugs Christi in Jerusalem. Wie bei solchen Veranstaltungen leicht aus dem Heiligtum etwas sehr Profanes werden kann, zeigt die Tatsache, daß man schließlich, nach Vermeidung der Prozession, Kinder auf dem Esel reiten ließ, was als besonders heil'am für ihre geistige und körperliche Entwicklung betrachtet wurde, was aber doch zu manchen Mißlichkeiten Anlaß gab.

Während in der römisch-katholischen Kirche schon Gregor der Große den Geistlichen verboten, die Rolle des Messias darzustellen und wünschte, daß der Palmesel nicht einen Menschen, sondern eine hölzerne Christusfigur oder ein Christusbild tragen sollte, hielt die griechisch-katholische an der Darstellung durch einen Priester fest. Es war in Moskau üblich, daß der Jar mit seinem ganzen Vermandtenkreis und alle hohen Würdenträger des Hofes hundert dem Reiter in feierlichem Zuge einer

schritten. Erst Peter der Große hat dieser Sitte ein Ende bereitet, vermutlich aus politischen Gründen. Er lag, moß nicht mit Unrecht, in der enthusiastischen Begrüßung des reisenden Priesters, dem das Volk begeistert jubelte, eine Schwächung seiner politischen Macht. Er verbot deshalb die Palmesel-Prozession und vereinigte später in seiner Person die höchste geistliche und weltliche Macht.

Man erzählt zwar, daß innerhalb des Kreml noch in späterer Zeit Palmesel-Prozessionen stattgefunden haben. Doch sieb für die große Öffentlichkeit dieses Schauspiel unsichtbar. In Deutschland fand in Schwäbisch-Gmünd im Jahre 1802 die letzte Palmesel-Prozession statt. Sie war schon damals zu einer Art Volksfest herabgeunken, obwohl noch der gesamte Magistrat und die Geistlichkeit an dem Zuge teilnahmen und den mit Gold und Silber reich behängten Esel, der das kostbare geschmückte Christusbild trug, bis zur Spitalkirche begleiteten. Dieser übermäßig gemordene Schmuck des beschriebenen Charakterzeichens ist wohl die Veranlassung zu der bekannten habsburgischen Redensart geworden: „Geputzt wie ein Palmesel acht Tage vor Ostern“, eine Redewendung, die auch wieder beweist, daß von Erhabenem zum Lächerlichen nur ein Schritt ist.

Während die Prozessionen selbst seit Anfang des vorigen Jahrhunderts völlig verschwunden sind, hat sich die Palmweide, d. h. die feierliche Einsegnung der Palmen in Kirchen und Kapellen, noch bis zum heutigen Tage erhalten. Von wie jeraufender Schönheit ist diese Feit in der Sigmundskirche zu Rom, in welcher der Papst selbst die Palmen zu weihen pflegt. Sie werden zu diesem Zwecke aus Ägypten und Nordafrika bezogen. Unzählige Wachsfiguren umhüllen die malerischen Gewänder der hohen Geistlichkeit. Herrlicher Gesang umrahmt die Feier. Die Palmweide werden an die Anwesenden verteilt und bilden das ganze Jahr über ein kostbares Erinnerungsgedächtnis.

In der neueren Zeit verblissen und verschwunden allmählich fast alle Volksfitten und Gebräuche nur zu schnell. Aber es bleibt in vielen Gegenden geistliche Tradition, die geweihten Palmen zu verzeichnen, die Wache sorgfältig aufzubewahren und damit am Vorkommnis ein Kreuz auf die Stirne zu zeichnen.

Auch die moderne Weltanschauung könnte dem Palmsonntag mit seiner herzen Schönheit des Vorfrühlings noch eine tiefere seelische Bedeutung geben. In einer Rede des berühmten Beda Venerabilis (gest. 735) heißt es: „Die geweihten Palmzweige, die auf den Weg der Prozession gestreut werden, sind ein heiliges Symbol dafür, daß die Menschen sich untereinander den Lebensweg durch Werke wahrer Nächstenliebe, durch Treue, Güte und Barmherzigkeit schmücken sollten“. Damit ist gewiß die stärkste sittliche Bedeutung der Palmsonntagsfeier ausgedrückt.

Das schöne Schwabenland

Es ist ein Gebilde eigener Art, gleichsam eine Musterkarte aller Länder und sieht aus, als hätte der Schöpfer, bevor er die Erde entwarf, ein Modell davon im Kleinen hergestellt, worauf er jede Form anbeutete, die er hernach im Großen ausführen wollte: Berge, Flüsse, Täler, Ebenen, Waldflächen; alles ist vorhanden, aber in kleinerem Maßstab und in stetem Wechsel. Immer wieder steht man vor einem anderen Bild. Diese bekannte Charakteristik durch die Dichterin Joha Kurz beweist ein Blick auf die neue, in schönem Farbendruck erschienene Reliefkarte des Schwabenlandes, auf welcher die grundverschiedenen Landschaftsgebiete im Schwarzwald, Neckarland, in Höhenlohe-Franken, im Schwäbischen Wald, in der Schwäbischen Alb und in Oberschwaben bis zum Bodensee und Allgäu plastisch vor Augen treten. Die Reliefkarte zeigt außerdem nicht nur die Eisenbahnlinien, sondern auch die über Täler und Höhen führenden wichtigsten Autostrecken und wird jedem für seine Reisen und Reisepläne willkommen sein. Sie ist herausgegeben und erhältlich gegen den niedrigen Preis von 50 Pf. vom Verkehrsverband Württemberg - Hohenzollern in Stuttgart Hauptbahnhof.

Der Gründonnerstag und seine Speisen

Von Gerb Damerau

In den feierlichen Ernst der Karwoche brach der Gründonnerstag schon allein durch seinen Namen einen lichten Schein. Die Freude an dem ersten Grün, die sich in ihm ausdrückt, ist ausgesprochen deutlich, weil gerade bei uns das Wiedererwachen der Natur mit der Osterzeit zusammenfällt. Alles, was auf den Wiederbeginn des Lebens in der Natur nach der langen, dunklen Wintersonne hinweist, wird als besonders bedeutungsvoll begrüßt, wie das Erkeinen der ersten Verge, der erste Auf des Rudrucks, das Ausfliegen der ersten Hummel. Selbstverständlich ist es darum, daß unsere naturverbundenen Vorfahren auch dem ersten Grün eine segensvolle Bedeutung zusprachen. Die sogenannten heiligen, das heißt Geliebten bringen den Kräutern haben von jeher eine große Rolle im Volksbrauche gespielt. Der Neunkräuter-Segen, der den im Frühjahr frisch wachsenden Heilkräutern zuteil wird, geht in seinem Ursprunge weit in vorchristliche Zeiten zurück. Neun Kräuter sind es auch, die am Gründonnerstag zu Gemüse oder zu einer Suppe verwendet werden, und sie sollen nach altem Glauben gegen neun böse Geister, gegen neun Gifte und neun ansteckende Krankheiten schützen. Diese neun glückbringenden und jede Krankheit abwehrenden Kräuter sind nicht überall gleich. Im Voglande gehören dazu: Brunnenkresse, Schließelblume, Holunder, derprose, Merk, Bachgasse, Rauch, Kessel, Sauerkraut, Frauenmantel, im nördlichen Mitteleuropa werden einige von ihnen durch Geißfuß, Zichorie, Löwenzahn, Wimpernelle und Zeyhele ersetzt. In der Neumark nennt man dieses Gemüse „Osterkohl“. In den Markschen ist man am Gründonnerstag Braunkohl mit anderen Kräutern gemischt, in Hessen die sogenannte „grüne Soße“, in Thüringen, Schwaben und Schlesien den Mischsalz (Feldsalat) oder Spinat. Denn der Volks Glaube schreibt vor, am Gründonnerstag wenigstens etwas Grünes zu essen, damit man das kommende Jahr über gesund bleibt oder auch, nach anderer Deutung, damit das Geld nicht ausgeht. Selbst das Gebäck wird mit grünen Kräutern belegt oder gefüllt. Das Gründonnerstagsgebäck der Rineburger ist zum Beispiel das Krautbrot, die Berner essen Krautkuchen, die Böhmen Spinatkräpfen und die Schwaben ebenfalls mit Spinat gefüllte Kräpfen, die von ihnen der Farbe wegen aber „Raubfrösche“ genannt werden. Das Gründonnerstagsgericht der Elsäfer sind die sogenannten „Sengene-Rüchle“, ein Gebäck, dem Brenneisen beigemischt sind. Der alte Wernberger hat sich darin erhalten, denn die Brenneisen sind ein altes Mittel gegen jegliches Fegengewe. Selbst wer allem Volksbrauch und Glauben sehr fern steht, verkauft es nicht, Gründonnerstag „natürliches“ Grün zu essen, und daher hält auch der großstädtische Berliner am Eterkuchen mit Schnittlauch oder am Spinat als Gründonnerstagsgericht fest.

Neben den „grünen“ Gebäckarten haben sich außerdem noch verschiedene Gebäckformen erhalten. In Norddeutschland von Hamburg bis Königsberg und darüber hinaus auch in Russland gehören zum Gründonnerstag die Kringel. Bäcker schicken ihrer Kundschaft den Gründonnerstagskringel ins Haus. Hausfrauen backen sie überall dort, wo man an alten Ueberlieferungen festhält. Kringel und Bregeln gelten als das Gebäck, das die Fastenzeit abschließt. Vielfach verbindet man mit ihnen aber auch einen volksmedizinischen Glauben. Das Essen von Gründonnerstagskringeln und Bregeln soll vor jeglichem Fieber bewahren. In früheren Jahrhunderten glaubte man außerdem, daß sie vor Zauberei und vielen anderen Plagen schützten.

In manchen Gegenden spielt am Gründonnerstag der Soniggenuß eine große Rolle. So werden im Gebiet der böhmischen Elbe an diesem Tage Sonigbrötchen gegessen, und der Volks Glaube sagt, daß man sich dadurch vor den Stichen giftiger Tiere schützt, zu denen man außer den Bienen und Wespen die Flöhe zählt. Auch in Schlesien und in der Lausitz kennt man das Sonigessen am Gründonnerstag, und in manchen Orten wird sogar am Gründonnerstag ein mit Sonig bestrichenes Brot in den Brunnen und in die junge grüne Saat auf den Feldern geworfen, um diese wichtigen Spender des notwendigen Lebensbedarfs am Segen teilnehmen zu lassen. Denn fast alle im alten Volks glauben wurzelnden Festtagsessen hatten ja nicht allein den Zweck, die Gauenlust zu befriedigen, sondern sie sollten den, der sie verzehrt, vor Schäden bewahren und ihm Geheilen und Segen für die Zukunft verschaffen.