

Hummelgauer Heimat Bote

Nr. 101



September 2013

26. Jahrgang



*Die Stutzerreiter mit dem Degen beim Hochzeitsbrauchtum
im Hummelgau
Zeichnung von Hans Schirmer*

Rüdiger Bauriedel

Die Stutzerreiter im Hochzeitsbrauchtum

Die „markgräfliche Polizey-Ordnung unter weyland Herrn Markgrafen Ernsts Regierungszeiten, publiciert 1692“ versuchte obrigkeitlich unter Androhung empfindlicher Geldstrafen im privaten Bereich die damaligen Bräuche und Gepflogenheiten bei Hochzeiten („*sonderlich bey abholung der braut*“) abzustellen, zumindest die schwersten Missbräuche abzumildern. Solche altererbten Bräuche waren z. B. bei der Abholung der Braut aus dem Elternhaus bzw. der Ankunft des Kammerwagens das „*Kuchen-Geben und Auswerfen*“, das „*Strotzenreiten*“, das „*Hennen-Erreiten*“ oder das „*Nachrücken der Kirchenuhr*“.

Bei letzterem Brauch stellte man die Zeiger der Kirchturmuhre zurück, damit das Brautpaar und die Hochzeitsgäste vor dem Kirchgang sich länger dem Essen und Trinken hingeben konnten.

Das Hennen-Erreiten und Braut-Rennen

Der Geseeser Pfarrer Hübsch schildert 1842 dies so: *„Ehedem war es Sitte, dass der Bräutigam, der in seinem Hause die Ankunft der Braut abwartet, sie mit mehreren seiner Gäste zu Pferde selbst abholte. In einer ziemlichen Entfernung vom Brauthause ritten auf ein von ihm gegebenes Zeichen 8 bis 12 Personen mit verhängtem Zügel um die Wette dem Orte der Braut zu, und wer zuerst dort ankam, erhielt von ihr eine Henne zum Lohne, mit welchem Siegeszeichen er dann dem Bräutigam wieder entgegen jagte. Dasselbe geschah auf den Wink der Braut bei der Annäherung an das Haus des Bräutigams, und der Sieger erhielt diesmal einen Hahn aus der Hand der Braut.“*

Diese für Roß und Reiter gleich gefährliche Sitte des ‚Hennen-Erreitens‘ wurde im Jahre 1795 als *„grober Unfug und Unsitte“* abgestellt; es sei *„entsetzlich, ein solches Pferderennen mit anzusehen. Man glaube, es müsse Roß und Mann Hals und Beine brechen.“*

Der tiefere Sinn dieses Brauches ist leicht verständlich: das Huhn galt als Sinnbild der Fruchtbarkeit und Vermehrung, der Hahn als Symbol zeugender Manneskraft.

Im Bernecker Raum war ein ähnlicher Brauch bis Anfang des 19. Jahrhunderts im Schwange, von dem uns der Nemmersdorfer Georg Heinz 1926 berichtet:

„Das ‚Braut-Rennen‘ erfolgte bei der Heimfahrt der Braut in der Frühe am Hochzeitstage. Zwei Brautjungfern und etliche Musikanten fuhren mit einem großen geschmückten Rüstwagen vor das Elternhaus der Braut und holten diese unter

den Klängen der Musik für immer in ihr neues Heim.

Der Bräutigam erwartete mit den beiden Brautführern vor seinem Hofe die Ankunft seiner zukünftigen Eheherrin. Die Brautführer hatten ihre langen Röcke abgelegt, und sobald die Musik und der Lärm der Schuljugend das Nahen des Hochzeitswagens verkündigte, eilten beide im Laufschrille der Braut entgegen. Wer zuerst ankam, reichte ihr ein Rosmariensträußchen und bot sich ihr als Beschützer während der ganzen Hochzeitsfeier an.

Die Braut schenkte dafür diesem Brautführer einen großen Zinnkrug oder ein seidenes Halstuch oder ein Paar hübsch bestickte Hosenträger. Dies war aber noch nicht der größte Lohn und höchste Preis beim Brautrennen.

Auf ein gegebenes Zeichen der Braut rannten die beiden Brautführer wieder um die Wette zum Bräutigam zurück und der Sieger heftete ihm einen Myrtenzweig an den Hochzeitsrock. Zum Lohne erhielt er dafür vom Bräutigam ein Huhn oder – bei großen Bauernhochzeiten – ein Schaf und einen mit Bändern geschmückten Degen überreicht.

Der Degen war das Zeichen, dass ihm der Bräutigam den Schutz seiner Braut anvertraut und dass er bei dem Hochzeitsfeste eine besondere Ehrenstellung und besondere Rechte inne hatte. Der ‚Brautkönig‘ – so nannte man in Nemmersdorf den Sieger beim Brautrennen – hob die Braut vom Wagen herunter und führte sie ihrem zukünftigen Eheherren zu; er zog als erster beim Hochzeitszuge zur Kirche voran und hatte beim Festmahle neben der Braut als Beschützer seinen Ehrenplatz; er überwachte den Ausschank der Getränke und nahm die Hochzeitsgeschenke in Empfang; schließlich standen ihm beim Hochzeitstanze mit der Braut drei ‚Ehrentouren‘ zu, ein ‚Hopperer‘, ‚Dreher‘ und ‚Schleifer‘, (Schottisch, Galopp und Walzer).“

Das Kuchen-Geben und Auswerfen

Die Heimfahrt der Braut auf dem Kammerwagen begleiten „eine Anzahl von Weibern mit den beiden Brautjungfern und Brautführern“. Unter der gesamten Mitgift „sieht man besonders ein großes Bettkissen prangen, welches von der Taufpathin der Braut geschenkt wird, und den mit roten und blauen Bändern umwickelten Spinnrocken... Die Brautführer heben die Braut und ihre Begleitung auf den Wagen, und der Zug setzt sich in Bewegung, begleitet von einer großen Menge des Volkes, dem vom Wagen herab kleine Hefeküchlein und Stücke Hochzeitsbrodes zugeworfen werden.“

Das „Kuchen-Geben“ beschreibt Hübsch 1842 so: „Den ersten Schritt aus ihrer neuen Wohnung bezeichnet die Braut mit einem Liebeswerke, indem sie einer alten, an die Hausthüre bestellten armen Frau ein großes Stück Hochzeitsbrod reicht, und dafür deren Dank und Segenswunsch zu ihrem vorhabenden Schritte entgegennimmt.“

Dieses Zeremoniell ist auf dem Holzstich 1874 von Josef Puschkin u.a. festgehalten und dargestellt.



Auch sieht man die streng festgelegte Ordnung eines Hummelgauer Hochzeitszuges „nach Sitte und Gebrauch der Alten“.

„Man richtet sich hierauf ungesäumt zum Kirchgange, weil nach allerhöchster Vorschrift alle Copulationen in den Vormittagsstunden und in noch nüchternem Zustande der Brautleute und Zeugen geschehen müssen. Die Geistlichkeit lässt man durch einen Boten von der völligen Bereitschaft in Kenntniß setzen, und ihr ein weißes Sacktuch, einen Rosmarinstengel und eine Citrone¹ überreichen. Unter dem Geläute der Glocken nahen dann die Geistlichen dem Hochzeitshause, um den Zug in schöner Ordnung und feierlicher Stille zur Kirche zu führen.

Voran geht

- 1.) die Geistlichkeit; dann folgt*
- 2.) ein Junggeselle als Brautführer mit einem bändergeschmückten Degen in der Hand*
- 3.) die Braut am Arme ihrer beiden Brautjungfern und mit dem Brautkranze*
- 4.) ein Brautführer mit Degen, wie Nr. 2*
- 5.) der Bräutigam, begleitet von seinen nächsten Anverwandten*
- 6.) die männlichen und*
- 7.) die weiblichen Gäste paarweise.“*

¹⁾ Über das Zitronen-Brauchtum und Rosmarien als Liebes- und Hochzeitsymbol, siehe: Hummelgauer Heimatbote Nr. 69 und Nr.70/2005

Auf dem Bild sieht man insgesamt drei männliche Personen mit einem bändergeschmücktem Degen: Einer vor der Geistlichkeit und je ein Brautführer mit Degen vor der Braut und vor dem Bräutigam.

Auch die beiden „*Stutzerreiter*“ als Begleiter des Kammerwagens auf der Titelseite des HUMMELGAUER HEIMATBOTEN tragen stolz aufrecht den bändergeschmückten Degen. Der Bedeutung des „*Degens*“ und der „*Stutzerreiter*“ soll im folgenden nachgegangen werden.

Der Degen im Brauchtum

Die Chargia einer Studentenverbindung trägt heute noch einen Degen. Auch noch bis in unsere Tage trugen die päpstlichen Beamten neben Bandschleifen, Spitzen, Halskrausen und silbernen Schuhspangen einen Degen. Papst Paul schaffte diesen Schmuck ab, damit „*nur das bleibt, was wesentlich und lebendig ist.*“ (Der Spiegel, 22.Jg., Nr. 17, 1968)

Auf einem Gebiet hat sich das Degen-Tragen aber unangefochten ins 19./20. Jahrhundert gerettet: nämlich im Brauchtum.

- Am Gregorius-Tag (12. März) hielt sich lange Zeit „*der Gregorius-soldat mit blumengeschmücktem Degen*“ (R. Beitzl, Wörterbuch der Deutschen Volkskunde, 1955)
- Beim „Todaustragen an Lätare“ in Hettingen wird von der Dorfjugend eine Strohuppe mit alten Kleidern auf einer Stange im Zug zur Gemarkungsgrenze gebracht und entweder ins Wasser geworfen oder verbrannt. Die Strohuppe heißt der „*tote Degen*“. War der „*tote Degen*“ unter Absingen des Winteraustreiben-Liedes verbrannt, heischten die Jungen von Haus zu Haus, um ihren Lohn zu bekommen.
- Beim sog. „*Zitronenschlag*“ in Krempe/Schleswig-Holstein ist ein **Degenträger** der Mittelpunkt des Festes; er zerteilt die Zitrone, das Symbol der Reinheit.

Doch am schönsten lebte das Tragen eines Degens im Hochzeitsbrauchtum fort.

Der Nürnberger Volksschriftsteller Friedrich Lehmann schildert 1862 in seiner Erzählung von einer Hochzeit: „*Bald hört man die Kirchenglocken läuten; das ist das Zeichen, dass sich der Zug in Bewegung setzen soll.*

Ganz vorne reiten zwei Reiter im Bauernkostüm, von denen jeder einen Hahn auf dem Arm trägt, der mit bunten Bändern geschmückt ist, und hinter ihnen reiten noch einmal zwei: sie haben auf blanken Degens zwei Zitronen² stecken. Dann folgen die Dorfmusik und der Hochzeitslader....“.

²⁾ Zum Zitronen-Brauchtum, siehe Fußnote 1

Die Bedeutung des Degens als Symbol der Reinheit und des Ehrenhaften wird besonders da deutlich, wo Brautpaare, die bereits in einer „allzufrühen Ehe“ zusammengekommen waren, nicht vom Degen der Brautführer begleitet wurden.

Der Degen sollte also die Ehre der Brautleute verkünden.

So war es bis um 1885 auch im Hersbrucker Land üblich, dass zwei Brautführer mit dem blanken Degen in der Hand die Braut bis vor den Altar begleiteten. Dies *„erinnert auch noch zu sehr an die Zeit, wo Bräute ein sicheres Geleit haben mussten, um von dem elterlichen Hause in ihre neubegründete Hauswirtschaft zu gelangen, da sie sonst vom Altar weggerissen und auf die gefürchteten Burgen zur Kurzweil der Herren geschleppt wurden.“* (Führer durch Hersbruck und Umgegend, 1885)

Der Gefreeser Pfarrer Johann Michael Füssel bereiste bereits 1784 die fränkischen Lande. In seinem Tagebuch schreibt er über die „bäurischen Nachbarn von Baireuth“ (gemeint sind die Hummelgauer): *„Hier herrscht noch die alte Sitte, dass das Brautpaar, welches ein Hochzeitsmahl ausrichten will, sich nicht nur von ländlichen Schalmeyen bis an die Kirchthür der Kirche begleiten lässt, sondern auch die Braut ausser den Brautführern noch einen Schutzengel zum Gefährten hat, der sie mit gezücktem rostigen Säbel gegen jeden räuberischen Angriff sichert. Bey uns weiß man von diesem lächerlichen Beystand nichts.“*

In der Eichstätter Gegend wurde der Degen des Brautführers während des Hochzeitsmahles über einen Kranz gelegt, der an der Decke befestigt war. Wenn der Degen gestohlen wurde, mussten ihn die Kränzeltjungfern einlösen, d.h. eine gehörige Zeche dafür bezahlen, weil sie auf das Symbol der Brautlehre nicht gut genug geachtet hatten.

Aus dem Hummelgau berichtet Pfr. Hübsch 1842:

*„Der Braut wird (bei der abendlichen Hauptmahlzeit) die hinterste Ecke am Tisch angewiesen, und ihre Person durch die beiden Brautjungfern und Brautführer vor dem Gestohlenwerden möglichst geschützt.... Hierauf (nach dem Hochzeitsmahl) wird Anstalt zur Empfangnahme der Hochzeitsgeschenke gemacht. Die Braut bleibt mit ihrer Bedeckung in der Ecke sitzen. Die **Degen der Brautführer** stecken über dem Tische in der Decke und sind mit Bändern und Tüchern verziert, die in die große zinnerne Schüssel herabreichen, welche in die Mitte des Tisches gestellt wird.*

Daneben sitzt mit der Gravität eines alten Dorfamtmannes der Hochzeitlader; Papier, Tinte und Feder liegt vor ihm bereit, um ein Verzeichnis der Gaben anzufertigen. Die Gäste legen nun baares Geld, 3 bis 7 Gulden, in die Schüssel, und verschiedene Hausgeräthe auf den Tisch. Wer viel gibt, lässt oft lange auf sich warten, sich öfters mahnen, und erst nach und nach zur

völligen Darreichung seiner Gaben bewegen. Zuerst schenken die Eltern, dann die übrigen Gäste.“

Zu der Bedeutung des Degens als Symbol der Reinheit und des Ehrenhaften tritt also auch der vordergründige Aspekt des Brautschutzes hinzu, denn „die Brautführer mit ihren Degen mussten oft allen Ernstes dreinschlagen und manchen unverschämte Zudringlichen mit voller Kraft zurückweisen, woraus denn allerlei Unannehmlichkeiten und Störungen erwuchsen.“ (Hübsch, 1842)



Zwei Hummelgauer Brautführer mit dem blanken Degen (1887)

So wird in der Bavaria 1865 aus dem Bayreuther Land berichtet:

„Die alte Sitte des Brautschutzes findet noch da und dort einen besonderen Ausdruck. Es gilt – namentlich in den slavischen Bezirken – der Brauch, dass der Braut, welche in ein anderes Dorf einheirathet, etliche Burschen entgegenreiten, und ihr das Geleite bis an das Bräutigamshaus geben. Sie heißen die ‚Stratzel- oder Strotzelreiter‘. Im Fichtelgebirge begleitet der Stratzelreiter den Kammerwagen mit blankem Säbel.“

Die Stutzerreiter

Diese zu Pferde reitenden Gestalten treten in der Literatur unter den Namenvarianten „Strotzen-, Strotzel-, Stratzen- und „Stratzelreiter“ sowie auch als „Stützel- oder Stutzerreiter“ auf.

Die richtige Benennung dieser Reiter und deren wortetymologische Erklärung bleibt ungewiss. Im Hummelgau waren es verummte Gesellen. „Um den Kammerwagen herum sprengen einige verummte und maskierte Reiter, **Stutzelreiter** genannt, die die Menge oft auseinanderjagen, und von dieser wieder viel geneckt werden.“ (Hübsch, 1842)

Der Volksschriftsteller Ludwig Storch lehnt sich in seinem Aufsatz „Land und Leute: Die Mistelgauer“ 1858 an den Text von Hübsch an und spricht von den sog. „**Stützelreitern**“.

Bereits 1788 veröffentlichte der Hochfürstliche Brandenburgische Archiv-Sekretär Joh. Gottlieb Hentze eine Schrift mit dem Titel „*Versuch über die ältere Geschichte des fränkischen Kreises, insbesondere des Fürstenthums Bayreuth*“.

Hierin ist zu lesen:

*„Bey unsern Bauernhochzeiten sind noch verschiedene slawische Gebräuche übrig. So müssen z.B. die sog. **Strozzel-, Struzel- oder Strazelreuter** der in ein anders Dorf heurathenden Braut entgegen reiten, und die Brautführer sie zur Kirche begleiten. Bey den Serben, Tschechen, Kassuben, Wlachen, Ehsten und Letten wird sie auch noch zu Pferde und mit Waffen abgeholt, weil die Braut ehemals mit Gewalt genommen und auch wohl gegen Räuber verteidigt werden musste.“*

In einer Fußnote fügt er zur Namensdeutung an: *„...so viel scheint mir zuverlässig zu seyn, dass diese Benennung aus dem Slawischen herstamme. ‚Straz‘ heißt noch im Böhmischen, Polnischen und Serbischen die ‚Wache‘.... Die Struzelreuter sowohl, als die Brautführer bey unserm Landmann sind noch bewaffnet, nur mit dem Unterschied, dass die ehemals graußenden Schwerdter nun mit Bändern und Zitronen geschmückt sind und nur blos des Ceremoniels wegen noch mitgenommen werden.“*

Hieraus wird ersichtlich, dass schon Ende des 18. Jahrhunderts der Degen nurmehr symbolisch zur Zierde getragen wurde.

Diese „Strazelreiter“ waren also Bauernburschen, die mit bloßem Degen neben dem Kammerwagen der Braut herritten. Sie wurden im Hummelgau „**Stutzerreiter**“ genannt.

Auffällige Wortähnlichkeiten

In der Landesbeschreibung Bavaria von 1865 heißt es: *„In Streitberg und Umgebung ist es Sitte, dass der Hochzeiter den ledigen Burschen des Dorfes und insbesondere seine Kameraden am Hochzeitsvorabend den sog. ‚**Stotzestrunk**‘ zum Besten gibt, bestehend in einem Eimer Bier und etlichen Leib Brod.“*

Dies deckt sich mit dem Bericht über eine Goldene Hochzeit im Nordbayerischen Kurier, wo zurückblickend gesagt wird, dass man noch vor 50 Jahren als „**Stutzer**“ bei der Hochzeit dabei war. Die „**Stutz**“ sei vergleichbar mit dem heutigen Polterabend, nur fand sie nicht separat, sondern am Hochzeitstag statt. Damals wurden alle jungen Leute des Dorfes zur „**Stutz**“ eingeladen. Daher auch der Ausdruck „**Stutzer**“.

In Unterfranken heißen diese „Nachkemmer“ oder „Nachgeher“. Dies sind Freunde, Nachbarn, Vereins- u Berufskollegen, die nur zur Abendunterhaltung, nicht aber zum Hochzeitsmahl eingeladen waren. Nach altem Brauch bekommen die „Nachgeher“ ein Glas Wein und eine Suppe serviert. Im Gegensatz dazu nehmen die „Mahlgäste“ an der gesamten Hochzeitsfeierlichkeit teil.

In der Oberpfalz ist ein **Stutzer** ein „*ungeladener Hochzeitsgast*“, der nur kurz mal vorbeikommt. Auffälligerweise nennt man im Schwäbischen einen ungeladenen männlichen Hochzeitsgast „**Stratzer-Bube**“. Die sprachliche Gleichheit von „Stratzer-Reiter“ und „Stutzer-Reiter“ ist verblüffend, sprachetymologisch aber nicht bewiesen.

Der „*Stutzer*“ ist also einer, der nur bei der „Stutz“ als Hochzeitsbrauch anwesend ist.

Die Frage nach der sprachlichen Bedeutung des Wortes „Stutz“ führt zunächst zum Gebrauch des Wortes z.B. bei „Zimmer-Stutzen“ oder „Stutzbüchse“ als kurzes Gewehr, bei „Stutz-Flügel“ als ein kurzer Flügel (Klavier) oder mundartlich „(zamm)stutzen“ als kürzer machen, abschneiden u.a. „Stutz“ hat sinngemäß also etwas mit „kurz“ zu tun.

Ein Blick in Joh. Andreas Schmellers „Bayerisches Wörterbuch“ von 1827 oder in das „Deutsche Wörterbuch“ der Gebrüder Grimm belegt dies.

Ein „Stutzglas“ oder „Stutzenglas“ ist ein kleines, ‚kurzes Trinkglas ohne fusz‘ oder mit kurzem dicken Fuß.

Im sprachlichen Zusammenhang damit steht auch das Wort „**Stütze**“, ein volkstümliches Gefäß von Böttcherarbeit, also aus Holz, in Form eines stumpfen (kurzen) Kegels. Bei der Kärwa im Hummelgau war ein solches Gefäß als „Bier-Stitzn“ in Gebrauch.

Der Nürnberger Schusterpoet

Hans Sachs formuliert:

*„Da aßen sie ein wassersuppen und thäten der
bierstützen luppen.“*

Und in einer mittelalterlichen Reise-Beschreibung heißt es für die Pilger:

*„In diesem Closter gab man ein brott und ein
stutz trincken.“*

Und dem weiblichen Geschlecht weniger wohlwollend wird zitiert:

*„Die Weiber wurdend jm fyn tapffer schnützen, sy henckend ouch gern s’maul
an stitzen.“*



Und Klaus Truckenbrod führt in seinen „Zwischenlichten“, dem Wörterbuch vergessener oder bemerkenswerter Wendungen des Ostfränkischen, das Wort „Schduds“ (Stutz) als ‚kleines Stück‘ an, und bringt als Redewendung in fränkischer Mundart:

„Doch selwer glaabn sa droo kann Stutz; ohna daß er an Stutz gsehng hott“.

Dass nun „straz = bewachen“ und „stutz = kurz“ sprachlich miteinander keine gleichen Wurzeln aufweisen, ist klar; aber im Rahmen des Hochzeitsbrauchtums gehören sie als „Stratzelreiter“ und „Stutz“ sachlich zueinander. Ob der Hummelgauer Begriff „Stutzerreiter“ eine volkstümlich-sprachliche Vermischung beider ist, mag dahingestellt bleiben!

Marianka Reuter-Hauenstein

Die Speis vo da Maich

Aufbewahrung und Haltbarmachung zu Urgroßmutterns Zeiten

Es is Ende Juni. Die Maich geht durch ihrn Gaddn. Des Wasser läfft ihr im Mund zamm, wenn sa die Kerschn auf ihra Baam betrocht. Mensch, gibt des Heia a Haufn Kerschn, denkt sich die Maich. Do ko ich einweckn und Marmalad kochn bis ich umfall. Die Breeda in meiner Speis wearn sich bieng, vor lauter Gläser. Sie freit sich scho auf die leckeren Süßspeisn, die sa aus dem eigmachten Obst zubereiten kann. Wenn sa's gut einteilt, dann langa ihr die Kerschn bis nächstes Johr. Su a Freid. Jetzt muss sich die Maich obba schickn. Denn sie muss heit unbedingt noch G'sees, zum Söllheimslodn. Sie braucht noch a boar Eiweckgläser und Zucker für ihre Haufn Kerschn. Viele leckere, selbst hergestellte und konservierte Lebensmittel lagerten in den früheren Speisekammern oder Kellern unserer Groß- und Urgroßeltern, denn der Kühlschrank oder gar die Gefriertruhen, die für uns heute selbstverständlich sind, setzten sich erst nach 1960 überall durch.

Die Vorratshaltung war daher früher ein existentieller Bereich der Haushaltsführung. Damit nichts schlecht wurde, mussten die Bäuerinnen bzw.



Hausfrauen all das haltbar machen, was sie im Garten und auf dem Feld geerntet haben. Aber auch Fleisch oder Eier wurden konserviert.

Welche Konservierungsverfahren standen unseren Urgroßeltern zur Verfügung?

Um den natürlichen Verderb von Lebensmitteln zu stoppen bzw. zeitlich zu verzögern, standen unseren Vorfahren verschiedene Verfahren zur Verfügung, die natürlich heute noch bekannt sind, aber in vielen privaten Haushalten kaum noch eine Rolle spielen. Heute kauft man sich die Konserven einfach im Supermarkt.

Lebensmittel verderben durch die Einwirkung von Sauerstoff, Licht, Temperatur, durch das Wirken von lebensmitteleigenen Enzymen oder von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen (Kleinstlebewesen bzw. Mikroorganismen). Beim Haltbarmachen werden diese Faktoren ausgeschaltet, das heißt den Mikroorganismen die Lebensgrundlagen entzogen. Grundsätzlich kann man zwischen **physikalischen** und **chemischen Haltbarmachungsverfahren** unterscheiden.

Das **Kühlen** und **Einfrieren**, das **Erhitzen** und das **Trocknen** sind physikalische Verfahren. Bei der chemischen Lebensmittelkonservierung werden den Lebensmitteln Substanzen zugesetzt, die das Wachstum der Mikroorganismen hemmen: **Einzuckern**, **Säuern**, **alkoholische Gärung**, **Einlegen in Alkohol**, **Einlegen in Öl**¹, **Salzen** und **Pökeln** sowie **Räuchern**². Bis auf das Einfrieren standen unseren Urgroßeltern alle genannten Haltbarmachungsarten zur Verfügung und kamen in den Familien mehr oder weniger zum Einsatz.

Spitz ma duch mol nei in die Speis vo da Maich. Wos is denn do nuch alles drin, außer ihra eing'wecktn Kerschn?

¹) Auf das Einlegen in Alkohol (z. B. Rumtopf) und das Einlegen in Öl möchte ich hier nicht näher eingehen, da diese Verfahren der Haltbarmachung in nur wenigen Hummelgauer Haushalten eine Rolle spielten. Allerdings möchte ich an dieser Stelle das Konservieren von Eiern erwähnen. Meine Großeltern verlängerten die Haltbarkeit von Eiern, indem sie sie in Wasserglas einlegten. Wasserglas ist eine gallertartige Lösung (glasartige wasserlösliche Natrium- Kalium- und Lithiumsilicate) in die die gereinigten Eier gelegt werden. Die Poren der Eierschale werden aufgefüllt und die Schale dadurch vor dem Eindringen von Keimen, Wasser oder Luft geschützt.

²) Viele der genannten Verfahren waren übrigens schon seit der Antike bekannt bzw. kamen zur Anwendung. Zum Beispiel stammen Aufzeichnungen über das Konservieren durch niedrige Temperaturen aus der Zeit um 200 n. Chr. . Lebensmittel wurden damals in Tontöpfen gelagert, die von außen ständig feucht gehalten und so durch die andauernde Verdunstung gekühlt wurden.

Natürlich konnte die Maich nicht alle Lebensmittel in ihrer Speisekammer³, die sich gleich neben der Küche befand, aufbewahren.

In der *Speis* war es einfach nicht kühl genug. Zur **kühleren Aufbewahrung** stand der *Maich* ein **Keller** zur Verfügung, der sich entweder im Haus⁴ oder auch außerhalb, z. B. in einem Nebengebäude befand. Manche Höfe konnten sogar besonders kühle Felsenkeller nutzen oder besaßen Erdkeller⁵ (siehe **Abbildung 2**).

Bestimmte Lebensmittel, wie zum Beispiel Erpfl (Kartoffeln) oder gelba Rumm (Karotten), wurden von der Maich also in den Keller gebracht, wo sie kühl und dunkel lagern konnten.

Für eine **kühlere Aufbewahrung** von Lebensmitteln in ihrer *Speis* benutzte die *Maich* Tontöpfe, wie zum Beispiel den Schmolztopf oder *Schmolzhofn* (Schmalztopf, Museum Hummelstube, siehe **Abbildung 3**),



in dem sie wie der Name schon sagt Butter- oder Schweineschmalz verwahrte.

Neben dem Kühlen als physikalische Haltbarmachungart kannte die Maich natürlich auch noch **das Trocknen**, welches sie eifrig zum Einsatz brachte. Dörrobst spielte in ihrer Küche eine große Rolle. Wegen seiner Vita-

mine gehörte es im Winter zu den wichtigsten Nahrungsmitteln ihrer Familie.

Besonders die Kinder freuten sich immer über ein Stück Dörrobst. Um das Obst, z. B. Äpfel, zu dörren, schnitt die Maich die geschälten und entkernten Äpfel in Ringe, fädelte sie auf eine Schnur und hing sie über den Kachelofen in der Gutn Stubn. Auch kleine Birnen (Hutzeln) wurden getrocknet und in Säcken an einer Schnur im Ebannbudn aufbewahrt. So konnten sich die Mäuse nicht über die süßen Leckereien hermachen. Bei den saftigen Zwetschga war die Trocknung schon etwas schwieriger. Hierfür legte die Maich die entsteinten Früchte auf eine Art Rost und nutzte für das Dörren die Restwärme des Backofens.



³) Auf dem Ruckriegelhof nannte man die Speisekammer neben der Küche *G'wöll*, da sich in dem Raum ein Gewölbe befand.

⁴) Die alten Bauernhäuser waren häufig teilunterkellert. Diese Kellerräume konnten tatsächlich nur als Lagerräume genutzt werden, da der Bodenbelag meist aus unverfugten Steinen bestand. Manche Keller hatten gar keinen Bodenbelag. Damit konnte die Erdfeuchte direkt in die Raumluft eintreten, so dass bei Verdunstung dem Boden Wärme entzogen wurde und das Ganze wie ein Kühlelement funktionierte.

⁵) Meine Urgroßeltern mütterlicherseits besaßen einen solchen (**Abbildung 2**). Darin lagerten sie neben Kartoffeln vor allem Rangas, die Futterrüben für ihre Tiere.

A boar Dooch später. Die Maich und ihr Fritz hamm die Spotzn g'schait g'ärchert. Alle Kerschen senn geerntet. Und alle hamm miethelfn müssn, aa die Kinna (die hamm dabei allerdings aa einige poar Pfund verspeist). Des woar vielleicht a Ärberd. Obba für die Maich gieht die Ärberd erscht richtig luus. Denn jetzt gieht's sozusoong onns Ei'gmachte!

Nun bedient sich die *Maich* der Haltbarmachung durch **Erhitzen**, in diesem Fall also Kirschen. Beim „Einwecken“⁶ wird das Einkochgut - Gemüse, Obst oder auch Fleischerzeugnisse - in Gläsern oder Dosen bei Temperaturen zwischen 75 und 100 °C für einen bestimmten Zeitraum erhitzt, somit luftdicht verschlossen und haltbar gemacht. Dafür besaß die *Maich* einen eigenen Einkochtopf mit Temperaturanzeige, original „Weckgläser“ (siehe **Abbildung 1**) in verschiedenen Größen sowie dazugehörige passende Gummiringe und Metallklammern.

Da die *Maich* sehr fleißig war, kochte sie natürlich nicht nur Kirschen ein, sondern alles, was ihr Garten, ihre Streuobstwiese oder der Wald so hergaben, zum Beispiel: Bohne, Gurgn, gelba und ruute Rumm, Bearn, Zwetschga, Rennagloa⁷, Kanzbeerla, Brostl⁸, Stachelbeeren und Preiselbeeren. So füllte sich nach und nach die Speis der *Maich*.

In der Maich ihrer Speis finna sich obba aa nuch Gläser mit Brostl-, Himbeer- und Brombeermarmalad⁹ und a Haufn Flaschen mit Soft.



Marmelade bzw. Konfitüre wird durch **Einzuckern** haltbar gemacht. Der Zucker reduziert die Wasserverfügbarkeit und durch die Hitzeeinwirkung werden die Kleinstlebewesen (Mikroorganismen) abgetötet. Wegen ihrer Vorliebe für Kirschen standen in ihrer Speisekammer natürlich besonders viele Gläser selbsthergestellte Kirschkonfitüre.

Abb. 4: Ein original Weck-Einkochtopf aus Zink mit Temperaturanzeige (Museum Hummelstube).

⁶) Der Begriff Einwecken hat bereits seinen Eingang in den Duden gefunden und wird als Synonym für das Wort Einkochen verwendet. Es leitet sich von der Firma J. Weck GmbH u. Co. KG ab, die 1900 im südbadischen Öflingen von Johann Weck und Georg van Eyck gegründet wurde.

⁷) Reineclaude, eine gelbgrüne Edelpflaume

⁸) Erdbeeren

⁹) Heute müsste man eigentlich Konfitüre sagen. Denn streng genommen werden nur Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten, wie Orangen oder Grapefruit, und Zucker als Marmelade bezeichnet. Doch zu Urgroßmutterns Zeiten war das Ganze noch nicht so kompliziert. Der *Maich* wäre das auch egal gewesen.

Es finden sich aber auch verschiedene Gelees, z. B. Apfel-, Quitten- und Johannisbeergelee sowie einige Flaschen Fruchtsäfte, die sie mit einem Dampfentsafter aus den jeweiligen Früchten gewonnen hat. Um die Saftausbeute zu erhöhen, kam auch hier wieder der Zucker zum Einsatz.

Mit dem süßen Zeich brauchst dem Fritz, der Maich ihrn Moo, goar net kumma. Des mooch´a net. Der Fritz mooch lieber wos sauers, am liebsten Sauerkraut.

Die Sauerkrautherstellung, d. h. die Konservierung von Weißkraut (hier erfolgt die Haltbarmachung durch **Säuern**¹⁰ aufgrund von Milchsäurebakterien), begann meist ab dem Spätsommer, wenn die ersten Kohlköpfe erntereif waren. Das Kraut wurde zuerst fein gehobelt und anschließend *hamm die Buhn vo da Maich ihre Füß' g'waschn, frische weiße Unterhosn ongezung und des Kraut mit a bissla Solz portionsweis gestampft*. Dann wurde das gestampfte Gemüse in das jeweilige Gärgefäß (zum Beispiel in ein *Krautscheffla*¹¹) geschichtet, manchmal auch unter Zugabe von Wacholderbeeren und Kümmel. In vielen Familien kam anstatt der Füße sicherlich auch ein Krautstampfer aus Holz zum Einsatz. Das Stampfen mit diesem Gerät machte aber bestimmt nicht so viel Spaß. Bei der Sauerkrautherstellung ist das Stampfen übrigens ein ganz wichtiger Arbeitsschritt, denn dadurch werden die Pflanzenzellen zersprengt und der Zellsaft tritt aus. Das Gemüse muss am Ende der Schichtung im Gärgefäß vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, damit der Sauerstoffausschluss gewährleistet ist. Nachdem das Kraut mit einem Deckel und Steinen beschwert wurde, konnten die Milchsäurebakterien den Gärungsprozess in Gang bringen. Nach vier bis sechs Wochen



war dann das Sauerkraut verzehrfertig.

Über Jahrhunderte hinweg versorgte es die Menschen mit Vitamin C, förderte eine gesunde Darmflora und schützte somit vor Erkältungen und anderen Infektionen. *Desweeng woar der Fritz vo da Maich aa fast nie kronk. Ach, good fällt mia nuch wos ein. Es gibt doch wos Süß', wos der Fritz moch: den selba gmachtn Kirschwein vo seiner Maich.*

¹⁰) Die andere Möglichkeit ist das Säuern durch Zusatz von Essig oder Essigsäure, z. B. saure Gurken. Bei dieser Methode macht die Kombination von hohem Säuregehalt und Erhitzen die Lebensmittel haltbar.

¹¹) Gefäß aus Holz, auch Krautfass, Krautzuber oder Krautstich. In kleineren Haushalten wurde häufig ein Gefäß aus Ton verwendet (siehe **Abbildung 5**: Gärtopf, Museum Hummelstube).



Abb. 6: Glasballons, die durch einen mit Stroh gefüllten Weidenkorb vor Bruch geschützt wurden (Museum Hummelstube).

Um den Kirschwein für ihren Fritz herzustellen hat die Maich Sauerkirschen mit etwas Zucker vermengt und zerquetscht, die Maische in einen Glasballon (siehe Abbildung 6) gegeben und bis kurz vor dem Flaschenhals mit Wasser aufgefüllt. Mit einer mit Wasser gefüllten Glasröhre als Gärverschluss und einem Korken wurde die Öffnung luftdicht verschlossen und an einen warmen Ort gestellt. Nach einigen Tagen begann dann der Prozess der **alkoholischen Gärung**, erkennbar an den Gasbläschen, die sich in der Glasröhre hocharbeiteten. Die Maich hat immer darauf geachtet, dass das Röhrchen mit Wasser gefüllt war. Nach drei bis vier Wochen wanderten die Kirschen von unten nach oben und der Wein war fertig.

Obba nuch lieba als des Sauerkraut und den Kischwein vo seiner Fraa hot der Fritz Solz- und Schwarzfleisch g'miggt.

Salzen, Pökeln und Räuchern spielen bei der Haltbarmachung noch heute eine bedeutende Rolle. Salz wurde, trotz hoher Kosten, schon im Mittelalter zur Konservierung von Fleisch¹², Fisch und Gemüse verwendet. Seine konservierende Wirkung beruht auf einer Senkung der Wasseraktivität, weshalb es dem Lebensmittel in hohen Konzentrationen zugesetzt werden muss. Trotzdem kann aber ein Wachstum von Mikroorganismen nicht ausgeschlossen werden. Zum Konservieren von Fleisch wird Salz in Kombination mit anderen Verfahren, wie Trocknen, Kühlen oder Räuchern, oder als Bestandteil von Pökelsalz verwendet. Pökelsalz ist ein Gemisch von Kochsalz und Nitrat¹³- oder Nitritsalzen. Das Pökeln verhindert die Graufärbung des Fleisches, da sich der rote Blutfarbstoff (Hämoglobin) mit dem Nitrit verbindet. So wird das Hämoglobin unempfindlich gegenüber Hitze und Sauerstoff und das Fleisch behält seine rote Farbe - man spricht daher auch von Umröten. Prinzipiell werden beim Pökeln zwei Verfahren unterschieden: Beim **Trockenpökeln** werden die Fleischstücke mit Pökelsalz und je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen wie zum Beispiel Pfefferkörner, zerstoßene Wacholderbeeren, Knoblauch oder Koriander eingerieben. Das Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit.

¹²) Schweinefleisch

¹³) Salpeter

Nach vier bis sechs Wochen ist das Fleisch relativ trocken und lange haltbar. Beim **Nasspökeln** wird das Fleisch in einer Salzlake aus in Wasser gelöstem Pökelsalz ebenfalls unter Zugabe von Gewürzen übergossen. Nach etwa zwei bis drei Wochen (je nach Größe der Fleischstücke) erhält man ein relativ saftiges Stück Pökelfleisch, dass aber nicht so lange haltbar ist.

Nach dem Pökeln wird das Fleisch heute meist geräuchert, seltener als so genanntes Salzfleisch zubereitet.

Vor dem Räuchern muss das Fleisch auf jeden Fall mit Wasser abgewaschen (bei Trockenpökeln zusätzlich noch gewässert) und an einem luftigen Ort getrocknet werden. Erst dann hängt man die Stücke in den Rauch. Die konservierende Wirkung des Räucherns ist eigentlich nur ein willkommener Nebeneffekt dieser Methode. Das wichtigste Ziel ist wohl das köstliche Raucharoma. Die Lebensmittel verändern aber nicht nur ihren Geschmack, sondern auch ihre Farbe. Fisch wird zum Beispiel goldgelb oder -braun, Schinken wird braun oder schwarz, weshalb wir in Oberfranken diesen auch als Schwarzfleisch bezeichnen. Im Laufe der Zeit haben sich unterschiedliche Räuchertechniken entwickelt: **Kalträuchern** sowie **Warm- bzw. Heißräuchern**. Das Kalträuchern erfolgt bei Temperaturen zwischen 12 und 24 °C (diese Methode kam bei der Maich zum Einsatz). Es wird bei Waren angewandt, die länger haltbar gemacht werden sollen, beispielsweise Schinken (Schwarzfleisch), Speck und Rohwurst. Das Warm- oder Heißräuchern ab 30 bis 100 °C erfolgt bei Lebensmitteln, die frisch verzehrt werden, da die Räucherzeit hier am kürzesten ist. Dem entsprechend kurz ist aber auch die Haltbarkeit. Bei Fleisch kommt diese Methode eigentlich nur für Kasseler und Kochschinken in Frage.

Inzwischen isses Spätherbst g'woarn. Vo a boar Wochn hamm die Steffa a grußa Sau g'schlocht. A Haufn Blut-, Krautwerscht und Pressock hamm sa herg'stellt. Und Solzfleisch.

Heit schiert die Maich ihr Raachern¹⁴ on. Dazu nimmt sa ganz truckna Seechspä vo aaner Buchn odda Bergn. Des Hultz derf nur glimma, net brenna. Do muss die Maich g'scheit aufpassn. Dann hängt sa des vorher getrucknete Fleisch on Stängla in ihr Raachern. A boar Dooch muss des im Rauch bleim. Dann kumma die fertichen Stückla in die Speis vo da Maich und wearn on die Deck kängt. Dann kann der Fritz endlich brobiern. Der freit sich scho auf sei Schwarzfleisch.

¹⁴) Räucherammer

Helmut Pfaffenberger

FENSTERSCHÜRZEN im Hummelgau (Teil 1)



Mistelgau, Eichenstr. 5, Sandsteingiebel
von 1839

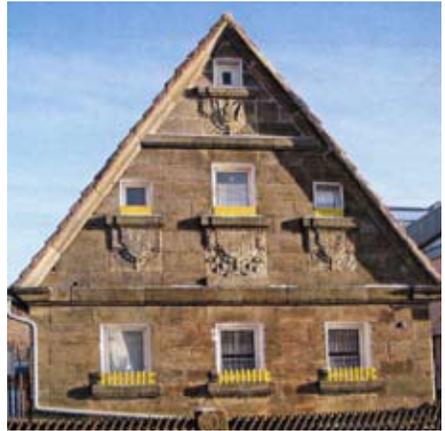
In unserem Hummelgau gibt es sehr viele erhaltenswerte Kulturschätze, dies sollten wir uns vermehrt bewusst machen und auch aktiv dafür einstehe-
hen. Neben traditionellen Bräuchen sticht besonders die farbenprächtige Tracht hervor, die vom Hummeltrachten-Erhaltungsverein Mistelgau und dem Heimatbund Gesees noch gepflegt und national sowie international bei Festlichkeiten, Trachteneuropaden oder Freundschaftstreffen gern getragen wird.

Doch auch wunderschöne Bau-
denkmäler wie Kirchen, Fachwerk- und Sandsteinhäuser gilt es zu erhalten. An letzteren

fallen besonders die kunst vollen Schmuckformen unter den Fenstern, die sog. Fensterschürzen, positiv auf. In jüngster Zeit wurde durch Familie Trausch der neue Verein „Rettet die Fachwerk- und Sandsteinhäuser! e.V.“ gegründet, dem ich mich nach intensiver Beschäftigung mit diesen versteckten Kostbarkeiten sofort angeschlossen habe. Falls ich bei Ihnen, liebe Leser des Hummelgauer Heimatboten, nach den nächsten Ausgaben auch das Interesse geweckt haben sollte, können Sie diesen Verein mit Ihrer Mitgliedschaft ebenfalls unterstützen.

Dessen hehre Ziele gilt es aufzunehmen, um der Erhaltung unserer Hummelgauer Heimat, der Phänomene der schmucken Fachwerkhäuser und der weniger bekannten Fensterschürzen an Sandsteinhäusern Rechnung zu tragen. Diese regional typischen Kulturgüter zu bewahren, können auch Sie mithelfen (Tel. 0921/44130; mail: brigitte.trausch@t-online.de).

An den Sandsteinhäusern in der Mistelgauer Bahnhofs- und Eichenstraße bin ich als Einheimischer zu viele Jahre gedankenlos vorbeigefahren oder vorbeigeschlendert, wie andere wohl auch, ohne dass mich die fünf herrlichen Giebel mit den Fensterschürzen sehr beeindruckt hätten. Erst als ich von Frau Brigitte Trausch auf die typisch Mistelgauer „Musikinstrumente, Engel- und Herzformen“ angesprochen wurde, habe ich beschlossen, mich näher damit zu befassen. Und wie es bei vielen Hobbies ist, im Nachhinein kann man behaupten, es hat sich gelohnt. Besonders überrascht war ich über die fünf etwas verborgenen wunderbaren Fensterschürzen im Innenhof der Gaststätte Ebert, da sie mir vorher zugegebenermaßen nicht bewusst aufgefallen waren. Falls Ihnen das ähnlich ergeht, möchte ich Ihnen diese 200 Jahre alten Kulturgüter „Fensterschürzen“ etwas näher bringen.



Mistelgau, Bahnhofstr. 5, Sandsteingiebel
von 1837

Woher kommt wohl der Name „Fensterschürze“?

Wir alle kennen im gesamten Hummelgau die bunt bestickten Schürzen, die am Kerwa-Sonntag und –Montag zum „Nei-, Auf- und Rumspielen“ die Zierde eines jeden Kerwaburschen sind. So wie dieser oft über Generationen weiter vererbte Schmuckbehang der Stolz eines jeden Burschen ist, will die Fensterschürze als einzigartige, einmalige Kunstform unter dem Fensterahmen am Giebel mancher Sandsteinhäuser den Prunk des wohlständigen Bauernstandes demonstrieren.

Beim sog. „Googeln“ stößt man auf folgende Definition: „Bei der Fensterschürze handelt es sich um das Mauerfeld unterhalb eines Fensters, welches noch bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts häufig mit einem besonderen Dekor versehen wurde.“ „Häuser mit Fensterschürzen verkörpern den bäuerlichen Sandsteinquader-Bau-
stil schlechthin. In Oberfranken und speziell im Landkreis Bayreuth befindet sich noch eine Vielzahl unversehrter besonderer Schmuckstücke mehr als überall sonst in Franken.“ (in. Bd. 9 der Schriftenreihe des Landkreises, Bayreuth, 1995, F. Angerer u. R. Zühlcke: „Phänomen Fensterschürzen“) „Fensterschürzen sind ca. 1 qm große, steinerne Schmuckelemente im Mauerwerk unterhalb eines Fensters. Sie schmücken meist die der Straße zugewandte Fassade sogenannter Wohn-/Stall-Bauernhäuser aus Sandstein, die ihre Blütezeit zwischen 1750 und 1860 hatten“

(B. Trausch: Fensterschürzen-Exkursion, Bindlach 2012).

Anfang des 16. und des 17. Jahrhunderts gab es in der Markgrafschaft Bayreuth neue Waldordnungen mit der Empfehlung, sparsamer mit Holz umzugehen. Erst im 18. Jh. trat dann der Brandschutz durch die Bayreuther



Mistelgau, Bahnhofstr. 8, Sandsteingiebel von 1844

Feuerordnung von 1732 mehr in den Vordergrund. Es galt bis zum Dachstuhl steinerne Bauten zu errichten mit Giebeln aus Sandstein. Ebenso wie viele Fachwerkhäuser waren die später erbauten Sandsteingebäude im Hummelgau zweckdienliche Unterkünfte für Mensch und Tier unter einem Dach. Der Übergang von der Holz- zur Steinbauweise ging bei uns verzögert und nur schrittweise vor sich. Laut BAVARIA, dem Buch aus dem Jahre 1864, hatte speziell Mistelgau noch viele ebenerdige Holz-Blockhäuser mit mäßig hohem Dachstuhl.

Vor ca. 180 Jahren wüteten in Mistelgau mehrfach verheerende Feuersbrünste, hervorgerufen durch Blitzschlag, Brandstiftung oder menschlichen Leichtsinn. Nach Pfarrer F.C. Seggel (Hummelgauer Heimatbuch, Ellwanger Verlag, 1963) wurde die Ostseite der jetzigen Bahnhofstraße 1836 durch Brandstiftung ein Raub der Flammen; 1844 wurde dann die Westseite dieser Straße durch Feuer zerstört.

Da die Bauernhäuser eng mit der Breitseite zur Straße beieinander standen (nicht mit dem Giebel wie jetzt), konnten die Funken leichter überspringen. Jenen Holzbauten folgten nun feuersichere Fachwerkhäuser (Erdgeschoss meist nur aus Sandstein) und komplette Sandsteinhäuser. Der nun zur Straßenseite zeigende Giebel hatte keine Türen und die Fenster waren von unten nach oben meist im Verhältnis 3–2–1 (3-3-2-1) aufgeteilt, wobei im 1. Dachgeschoss oft noch kleinere Abseitenfenster hinzukamen.

Bayreuther Bürgerhäuser mit barocken Stilelementen waren zunächst wohl Vorbild für die Sandsteinfassaden im östlichen Landkreis um Weidenberg (Bauten ca. 1770 - 1820), wo noch mehr



die klassizistische Formgebung im Vordergrund stand. Dann schwappte die „*Fensterschürzen-Welle*“ in den nördlichen Landkreis um Bindlach über (ca. 1820 – 1860), wobei noch mehr der textile mehrschichtige Schürzenstil („*Eubener Stil*“) betont wurde. Schließlich hat dieser kunstvolle Fensterschmuck auch im Hummelgau Anklang gefunden (1836 – ca. 1860). Nur für Mistelgau typisch sind dreifach übereinanderliegende Fensterschürzenmotive mit einzigartigen, einmaligen Weinranken, den engelartigen Putten oder den Musikinstrumenten. Zudem zeugen häufig ornamentenreiche Fensterfaschen (Sandsteineinrahmung) von besonderem Stolz unserer Vorfahren. Wie andere Fensterschürzen zeigen auch unsere im Hummelgau viele Gestaltungsformen der Architektur des Barock. Besondere Ornamente, Ranken, Girlanden, Quasten, glocken- oder tropfenartige Behänge, Jahreszahlen und Namensinitialen zieren unsere „*Fensterlamberie*“. Nach französischem Vorbild wurden ähnliche Querbehänge an Fenstern und Türen im hummlischen Dialekt „*Lamberie*“ genannt (frz. Lambrequin = mit Quasten verzierter, drapierter Behang oder Lambris = Verkleidung eines Wandsockels mit Holz, Marmor oder Stuck).

Sandsteinbrüche in Donndorf, Mistelbach und Forkendorf dürften wohl für unseren Raum das Material geliefert haben. Für das nordöstliche Landkreisgebiet kam der Sandstein wohl aus der Dressendorfer, Lessauer, Benker und Kottersreuther Gegend, wo der damals sehr bekannte Steinmetz Heinrich Kreuzer seinen Abbau betrieb und besondere Kunstwerke schuf. In den nächsten Ausgaben des Heimatboten möchte ich Sie etwas mit den Fachbegriffen der Fensterschürzen und –faschen bekannt machen und Ihnen unsere sehenswerten Sandsteingiebel in Mistelgau, Mistelbach und Hummeltal etwas genauer vorstellen.

HERAUSGEBER:

Verwaltungsgemeinschaft Mistelbach (Gde. Gesees, Hummeltal, Mistelbach)
Verwaltungsgemeinschaft Mistelgau (Gde. Mistelgau)

STÄNDIGE EHRENAMTLICHE MITARBEITER:

Rüdiger Bauriedel, Marianka Reuter-Hauenstein, Christian Nützel,
Helmut Pfaffenberger

ERSCHEINUNGSWEISE:

Vierteljährlich als Beilage zum Mitteilungsblatt der Verwaltungsgemeinschaften

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.