

EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Juli, Aug., Sept. 2021
62. Jahrgang

Liebe Mouhmen und Vettern

's Flecklpupperl

Eghalanda Liedl – von Franzl Lutz

A Pupperl a(u) Fleckklan, liegt heint nu wau üm,
dös schmeiß koina weg ja, dös erbt jedas Kin(d),
ob Bou oda Moidl, vo kloa r'af is gleich,
Döi finna dös Pupperl u san damit reich.

Dös Pupperl a(u)s Fleckklan, dös hout no ua Boa(n),
da Hols is ganz wegg'naht da Kuapf is nu droa(n);
die Äugla san zeichn't u d'Houa san g'mal'n,
sinst is se ganz naakat u woi tout se g'fall'n.

Dös Pupperl a(u) Fleckklan, is neat no zan trog'n,
a Schachtl vo Kneipp-Malz, ja dös is da Wog'n
u Radla af Achs'n as Zwirnspöllala schai(n),
as Kinnerl macht's Pfaarl u lous koa's scho gaih(n).

Dös Pupperl a(u) Fleckklan, dkös hout scho sein Fleek
Wenn d'Kinnala grouß wird'n, dau is Pupperl weg,
dös macht schon d'alt Wawa u koina gäiht's as,
wenn wieda wos Kloins kinnt affa kröichts wieda as.

Geburtstage

Allen, die in den Monaten Juli, August und September 2021 Geburtstag, Namenstag oder sonstige Jubiläen feiern gratulieren wir von ganzen Herzen. Wir wünschen alles Gute und viel Gesundheit. Allen Kranken wünschen wir eine baldige Genesung. Hier vor allem Natalie Brenner und Gerhard Heinz, die sich auf einer „Reha“ befinden. Bitte Geduld aufbringen und schön üben, so dass ihr das nächste Mal wieder bei uns sein könnt.

Spenden

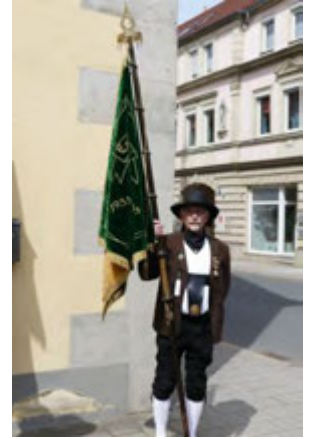
Wir bedanken uns bei allen, für die geleisteten Geldspenden.

Rückschau

Am 08.05.2021 nahmen Peter Pass, Silke Reichert und Sabine Hoch am Festgottesdienst zur 70-Jahrfeier der Gmoi Forchheim teil. Die nach dem Gottesdienst geplante Feier mit Essen, gemütlichem Beisammensein mit



Blasmusik musste Corona-bedingt abgesagt werden. Die Fahne unserer Gmoi wurde von Klaus Kahl getragen. Der Gottesdienst, den Pfarrar Hauptmann hielt, war sehr feierlich. Peter Pass berichtete darüber am Hutzanachmittag am 26.06.2021. An diesem und an den nächsten Hutzanachmittagen



wird für Interessierte ebenfalls ein ausführlicher Zeitungsartikel ausgelegt.

Die geplante Muttertagfeier, die für den 16. Mai angesetzt war, musste Corona-bedingt ausfallen. Kleine Geschenke für unsere Mütter wurden von Peter Pass, Silke Reichert und Sabine Hoch ausgefahren.

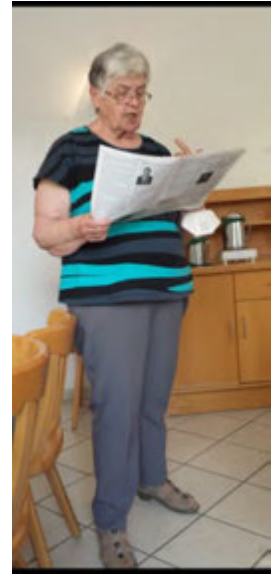
Unser Vüarstaiha Peter Pass besuchte am 12. und 13.06.2021 die Bundeshauptversammlung mit Neuwahlen in Marktredwitz, die Corona-bedingt aus dem Jahr 2020 verschoben wurde. Er berichtete darüber am Hutzanachmittag am 26.06.2021. Der langjährige Bundeskulturwart und stellvertretende Bundesvüarstaiha Dr. Wolf-Dieter Hamperl wurde zum Ehrenmitglied des Bundes der Eghalanda Gmoin e V. ernannt.



Die Anzahl der Delegierten musste Corona-bedingt deutlich eingeschränkt werden (siehe Bild). Dennoch war man froh, dass die Hauptversammlung überhaupt abgehalten werden konnte. Bundesvüarstaiha bleibt Volker Jobst Stellvertreter sind Dr. Egon Ziegler (München) und Günther Wohlrab (Marktredwitz). Kassier ist Helmut Hahn (neu, Geretsried), Bundeskulturwartin Christina Diederichs (Kösching), Schreiberin ist Heike Stegmaier (neu, Aalen).



Der Hutzanachmittag am 26. Juni war im Anbetracht „unseres Krankenstandes“ gut besucht. Alle Anwesenden waren froh, dass man sich wieder treffen kann. Es wurde eine Gedenkminute für die während der Pandemie verstorbenen Mitglieder Otto Heindl und Max Brenner abgehalten. Danach berichtete der Vuarstaiha über den Besuch in Forchheim und bei der Bundeskulturtagung (siehe oben). Weiterhin gab er Ausblicke auf verschiedene Veranstaltungen, sowie auch auf unsere verschobene Jubiläumsveranstaltung, die nun am 10. Oktober 2021 stattfinden soll. Siegrid Goldstein sorgte mit einem Beitrag über Trachten für die Kultur und Peter Schlagenhauser zeigte, dass er während der Zwangspause „unsere“ Lieder nicht vergessen hat und spielte uns etwas auf. Wir bedanken uns ganz herzlich.



Vorschau

Ab dem Juli 2021 finden die Hutzanachmittage grundsätzlich **sonntags ab 15.00 Uhr** statt. **Die Gaststätte Sommerfrische hat ab sofort samstags geschlossen.**

Folgende Termine sind festgelegt: Hutzanachmittage am 18. Juli, 15. August und 19. September 2021.

Sonstige Termine

Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach

Es können derzeit noch keine verbindlichen Termine benannt werden. Bitte Informationen der Tageszeitung entnehmen.

Der Ausflugstermin steht bereits fest. Am 19. Oktober 2021 findet eine Tagesfahrt statt. Zusteigemöglichkeiten sind um 11.45 Uhr am Messezentrum und um 12 Uhr an der Christ-König-Kirche. Besucht wird das Schloss Schwarzenberg und das Kloster Schwarzenberg mit Gnadenkapelle. Dort wird auch Kaffee getrunken. Am späten Nachmittag geht es weiter nach Seinsheim zum gemütlichen Beisammensein mit Winzervesper und Wein. Rückfahrt etwa um 20.00 Uhr. Anmeldung bitte bei Karl Weis Tel.: 0981/8 76 88. Über eine Teilnahme am Ausflug würde man sich freuen.



Das fränkische Gasthaus
mit fränkischen Portionen
und fränkischen Preisen.

— — —
Speisen im Ambiente
fränkischer Sandweck-Büfste

— — —
Seit 1934 im Familienbesitz

Zur Sommerfrische
Oberhäuser Straße · 91522 Ansbach
Tel. 0981/61405

Dienstag ab 18.00 Uhr geschlossen. Familien- und Betriebsfeiern nach Vereinbarung.

**Überweisung von
Mitgliedsbeiträgen**

Um unseren Umgeldner zu entlasten, werden unsere Mitglieder ersucht, die fälligen Mitgliedsbeiträge zu überweisen und auf unser Konto bei der **Sparkasse Ansbach (BLZ 765 500 00) Kto.-Nr. 218 636** einzuzahlen!

Trachtenverein Ansbach (Peter Schlagenhauer)

- 02.07.2021 Vereinsabend um 19.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische
12.07.2021 Ansbacher Kirchweih, Mittag Schaschlikessen in der Gaststätte Sommerfrische
(von der Stadt Ansbach sind keine Kirchweihveranstaltungen geplant). Bitte bei
Teilnahme in der Gaststätte anmelden.
16.07.2021, 30.07., 27.08., 10.09. und 24.09.2021 jeweils Vereinsabende um 19.00 Uhr in der
Gaststätte Sommerfrische.

„Mengenlehre“....

Zu unserer Schulzeit war der Begriff „Mengenlehre“ ein Fremdwort; weder Kinder noch Eltern noch Lehrer mussten sich damit abplagen. Zu Glück ist diese neumodische Rechnungsart der letzten Jahre „bewältigt“, so gut wie vergessen. „Mengenlehre“ auf herkömmliche Art brachte uns dereinst nicht nur der Lehrer bei, denn im Elternhaus boten sich Beispiele genug um „vül“ u „a weng“, um „vuula“ u „laa(r)“ zu begreifen. Die Redensarten „a laara Sook staiht neat, da vuula Mogn denkt neat“... sowie „Zweng u z'vül.. is alln Narrn sa(n) Zül“... veranschaulichten „Mengenlehre“ auf eindrucksvolle Weise. Häufige Anwendung findet in unserer Mundart das Wörtchen „halme“ – die Hälfte. So konnte ein Tipfl, eine Flasche, ein Eimer „halme laar“ oder Halme vuula sa(n)“. Bezüglich einer zurück gelegten Strecke gebrauchte man die Aussage „af halm Wegh“... ist es passiert; „an halm Wegh san ma mitganga“. Der Gesundheitszustand des Kränkelden hatte sich „habwegs“ gebessert, sein Kinna san „halbwegs gout grau(t)n“. „Halma nackat bin ich dougstandn“... gesteht ein Überraschter, „dees haut mi(ch) halme narrisch gmacht!“ „Unna Kloina haut se heier im Winter d' Auhawaschla halme dafrau“... jammert d'alt Wawa – das „Halme“ bedeutet also „nie ganz“.

„Zentnerweise“ bezogen wir daheim die Kartoffeln zum Einkellern, auch die Kohlenmenge lieferte der Händler in „Zentnern“ oder „Doppelzentnern“, seltener in „halben Zentner“ zu 25 kg. „Zentnerschwer“ konnte eine Last – eine seelische- auf einem liegen.

Im Kolonialwarengeschäft, beim Fleischer, auf dem Wochenmarkt fand vornehmlich die Menge „Kilo“ Anwendung, dann das ½ und ¼ Kilo, also das „halbe Pfund“ und das „Pfund“. Die Unterteilung des Pfundes „in Viertel“ und „Achtel“ bezog sich auf Wurstwaren, auf Käse und Butter; teure Wurst und Schinken kauften die Leute abgezählt nach „Scheiben“.

Bei Hülsenfrüchten, Reis, Nudeln, Mehl, Zucker und Salz waren das Pfund und das Kilo, die gängigen Mengen. Brot wurde als „Laib“ oder als „Drei- und Vierpfünder“ verkauft genauso wie der Weihnachtsschinken und Geflügel wie Enten und Gänse, Gänse brachten freilich meist ein paar Pfunde mehr auf die Waage.

Das „Gramm“ benutzte eigentlich nur der Apotheker oder der Drogist, im Haushalt gebräuchlich waren die „Dekagramm“. Backrezepte gingen zu dieser Zeit immer vom „dkg“ und vom ... „man nehme“ aus.

Gemüse handelten die Marktfrauen und die Gärtnereien nach Bündel oder Stück. Obst nach Kilo oder Pfund, zur Einmachzeit jedoch „zisterlweis“ – körbchenweise. „Eimerweis“ schleppten die Hausfrauen Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel nach Hause. Eier berechneten Bauern oder Händler bei Großabnehmern nach „Schock“, bei Kleinverbrauchern nach halben und ¼ Schock, ab 15 Stück abwärts verlangte der Käufer eben die gewünschte Stückzahl.

„Im Dutzend“...erstand man manches billiger: Knöpfe, Rasierklingen, Nadeln, also Kleinkram. Der kinderreiche Familienvater umschrieb die Anzahl seiner Kinder „bal(d) is's Dutzend vuul“ ... oder er sagte „A hal(b)s Dutzend Kinna wüll alle Toogh essn, dau langt fei

a Maalvuul, a Löfflvuul neat; a Schöpfalöfflvuul dicka Suppn u a Kahl, a Trumm Brout dazou... mouß's scho(n) sa(n)! „Wegha an Bröckla fanga mia äiascht gaua neat oa(n), Der humorigen Darstellung fügt er noch hinzu: „Restla“... haut's ba u(n)s noi gebn; döi ha(b)m da Hund u d' Katz kröigt“. – Unsere Alten bezeichneten übrigens so ein „Überbleibsel“, ein letztes gutes Bisschen als „Lediezerl“, ein Ausdruck den wir jüngeren nicht mehr kennen und auch nicht mehr gebrauchen.

Die Größe des Schnitzels, das der beneidenswerte Vater zu verdrücken pflegte, wurde übertriebener Weise mit dem Durchmesser eines Abortdeckels verglichen; gewöhnlich reicht jedoch die „Handtellergröße“ aus.

Die Menge „vül“ – „a Haffn“ (ein Haufen) bezog sich auf derlei viele Dinge, auf fast alles, dennoch einige Beispiele: a Haffn Flöign, Blaa(tt)la, Haua, Pfaa(d)la, Leit, Neider, Bläimla, a Haffn Sündn, a Haffn Göld. „A kloins Kind bringt a Haffn, an ganzn Haawogn vulla Ärwat mit“... sagte man im Egerland bei der Ankunft eines neuen Erdenbürgers. Die gegensätzliche Menge „a weng“, „a bisserl“ (gi(b) ma a weng Broaut, a wengerl Mülch) hat nicht immer sinngemäß mit der Menge zu tun, sondern nimmt auch Bezug auf anderes „Zum-Teil-machen“... auf „a weng greina, „a weng lachn“, a weng houstr“, „a weng schäi(n)taun“. Beim „Bisserl“ (der kleine Bissen) verhält es sich ähnlich; Essbares – „ich tät a bisserl woos essn“... kommt in Frage, es vermag aber auch Artfremdes auszudrücken. So fordert z. B. der Verliebte seine Herzallerliebste auf: „ruck hea a bisserl, haust a bisserl Zeit fua(r) mi(ch)“? Er bittelt: „Moiderl mit da Buttn, blei(b) a bisserl stäh(n); lau(ß) de a bisserl druckn – koa(n) st glei(ch) wieder gäh(n).

Vor allem die Hausfrauen haben's nicht leicht, sie müssen sich bei ihrer Tätigkeit vielfältiger und ausgefallener Mengen bedienen: dem Teig untergerührt wird z. B. ein „löfflvuul“ Möhl, ein „Eischwer“ Grieß, a „Kaffeelöffel“ Salz; a „Spretza“ Essa u a „Prise“ Zucker verfeinerten das Linsengericht. Eine wohlschmeckende Tasse Kaffee garantiert a „Händvuul“ Bohnen, die Menge Teeblätter im vorgefertigten Maß-„Tee-Ei“ begleitete eine aromatische Kanne Tee. Zur Geschmacksverfeinerung reichte a „Patzerl“ oder a „Kleckserl“ Senf, a „Fingerhoutvuul“ Maggi, a „Messerspitz“ Natron, a „Flunkerl“ (Flocke) Butter. A „Zesperl“ Rahm, a „poar Tropfn“ Öl u a „Idee“ Majoran verliehen dem Gericht den letzten „Pfiff“. Milch und Buttermilch holten wir in den Molkereien lose in der Menge ab halbem Liter, Sahne zu ¼ Liter, Sprudel und Saling waren „flaschenweise“ mit einem Liter Inhalt zu haben, seltener in kleineren Mengen. Was das Bier, den edlen Gerstensaft, angeht, konnte zwischen Flaschenbier (1/2 l) im Laden und dem Ausschank im Gasthaus gewählt werden. Je nach Durstbedürfnis schenkte der Wirt an „Schniid“ (1/4 l), „a Halwa“ (1/2 Mauß), „a Seidl“ (1/2 l) „a Mauß“ (1 l), an „Doppelliter“ oder „an Stiefl“ ein. Die kleinste Biermenge bezeichnete man als „Naichal“, das 25 l Fass hieß „Kropferl“.

Das „Paar“ umfasste stets zwei zusammengehörige Dinge wie Schuhe, Strümpfe, Handschuhe und Hosen – weil sich darin zwei Beine verkrochen; das „Ehepaar“ bestand seit jeher aus zwei Personen. „A poar“ – die unbestimmte Zahl – „poar Gräiwalan“, Angaben über die Anzahl von Tieren oblag außerdem dem „a poar“. Wurde mit „a poar“ Schölln gedroht, so durfte der Empfänger davon ausgehen, dass es sich mindestens um zwei handelte.

Das „Stüchl“ ist, genau wie das „bisserl“ und das „a weng“ – auf Lebensmittel bezogen – ein Teil vom Ganzen: as „Stüchl Kouchn“, „as Stüchl Broaut“; die Kinder begleiten den Fremden „a Stüchl“ des Weges, sie san „a Stüchl“ mitganga. Das „Stüchl“, abweichend angewandt, kommt in der Feststellung zum Ausdruck: „Dees wor owa a schäins Stüchl“ (Musikstück). Die Mutter fragte auch das Kind, das soeben zu weinen aufhörte, „no, is da(n) Stüchl öitza as?“ Wie aber verhält es sich beim „Kuapfstückla?“ Für's gute Leben fehlt halt so hin und wieder „a Stüchl van Glück“. Lug und Trug bringt bekanntlich nichts ein, denn der Betrüger beglich „zipferlweiß“ seine Schuld; dem Lügner musste man nach und nach die Wahrheit entlocken, „zitzerlweis“ o(b)leigna; der Geizige wird niemals satt, auch wenn man's ihm „schubkarnweis“... in den Rachen schiebt. Nun genug der „Mengenlehre!“ Der Umfang der

Abhandlung beweist, wie reich unsere Mundart an diesbezüglichen Ausdrücken und an Deutungen ist.

Trautl Irgang

Ess'n u Trink'n hölt Leib u Seel'zamm!

Holunder

Es gibt nur wenige Heilpflanzen, die bei unseren Vorfahren so beliebt waren und so verehrt wurden, wie der Holunder. Der Volksmund sagt: „Wenn du am Hollerbusch vorbeigehst, dann zieh deinen Hut“.

Holunderblüten-Tee

Heißer Holunderblüten-Tee ist schweißtreibend und hilft bei fiebrigen Erkältungskrankheiten, da er die körpereigenen Abwehrkräfte mobilisiert. Schon zu Vorbeugung sollte Holunderblüten-Tee getrunken werden. Wirksam ist dieser Tee auch bei rheumatischen Beschwerden und bei Neigung zu kalten Füßen. In diesem Fall den Tee kur mäßig trinken (3 Wochen lang dreimal täglich eine Tasse Tee).

Zubereitung: 2 gehäufte Teelöffel getrocknete Blüten mit ¼ l kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Heiß trinken bei fieberhafter Erkältung. Zur Vorbeugung und bei rheumatischen Beschwerden genügt 1 Teelöffel Holunderblüten auf ¼ l Wasser.

Mädesüß

Um Sonnwend verwandelt das Mädesüß feuchte Wiesen, Gräben und Bachufer in ein weißes Blütenmeer. Eine wundervolle Bienenweide und auch in Küche und Hausapotheke wird es seit vielen Jahrhunderten hochgeschätzt. Das Mädesüß ist die „Mutter aller Kopfschmerztabletten“. Aus seinen Blüten isolierte Karl Jakob Löwig im Jahre 1893 erstmals die berühmte Salizylsäure, ursprünglich zur Behandlung von Rheuma. Berühmt wurde Salizylsäure in der chemisch hergestellten Verbindung Acetylsalicylsäure (ASS), dem Hauptwerkstoff des legendären „Aspirin“.

Grundrezept „Mädesüßtee“

Die Mädesüß-Blüte schmeckt besser und ist wirkungsvoller als das Kraut. Dosierung: Bei Erkältungen wird die Zubereitung von Tees in einer Tagesdosis von 2 bis 3 Teelöffel auf einen Liter Wasser empfohlen. Bei Erkältungen trinkt man etwa 1 Liter über den Tag verteilt, gern auch in Kombination mit Lindenblüten.

Eine internationale Rezeptliste zum Thema Mädesüß findet ihr unter <https://www.Herbalista.eu/maedesuess-international-rezeptliste-mit-links>.

Viel Spaß beim Sammeln für den Wintervorrat.

Bitte besucht auch unsere Homepage unter www.egerlaender-an.de. Wir hoffen auf viele „Besucher“ und viele Beiträge von Euch, damit sie noch „wächst“. Also nachgeschaut, wer hat alte Fotos, Rezepte.... Ihr seht ja selbst zu welchen Rubriken etwas eingestellt werden kann. Bitte Beiträge an den Vüarstaiha Peter Pass.

Vielen Dank.

Der Gmoirout

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:
1. Vüarstaiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwartin Siegrid Goldstein, Tel.: 0981/21489030,

Kassier Gerhard Heinz, Tel.: 0981/13696,

Bankverbindung: Sparkasse Ansbach, Eghalanda Gmoi Ansbach,

IBAN: DE92.7655.0000.0000.2186.36.

Das Gmoi-Bladl ist das Mitteilungsblatt für unsere Mitglieder. Es erscheint vierteljährlich.