

Oberjösbacher Dorfzeitung

Herausgeber: Förderverein 800 Jahre Oberjösbach

800 JAHRE
OBERJÖSBACH
1996

Ausgabe Nr. 3 April 1995

**Liebe Leser,
Liebe Oberjösbacher,**

in dieser Ausgabe wollen wir einen Rückblick auf die Fastnacht -und nicht nur auf die diesjährige- werfen. Unter dem Motto : "Ho, ho, ho, .. die Fassenacht is do." beginnen wir mit:

Fastnachtsbräuche in Oberjösbach

*Autoren: Gisela Bumann
Wulf Schneider*

Die Fastnacht wird in Oberjösbach Fassenacht oder Fassenocht genannt. Sie ist für die Gusbacher ein feststehender Begriff. Denn Fassenacht hat in unserer Region eine lange Tradition. Diese fröhlichen und ausgelassenen Tage in der kalten und dunklen Winterzeit sind bis zum heutigen Tage erhalten geblieben. Natürlich ist in den letzten Jahren einiges an alten Bräuchen verloren gegangen; aber wenn man genau hinschaut, erkennt man den allemannischen Ursprung. Und so wollen wir einmal schildern, wie in Oberjösbach vor 50 - Jahren Fastnacht gefeiert wurde, als das Dorf noch 600 Einwohner hatte und alle Bewohner sich kannten. Das große Vergnügen für Jung und Alt war die Straßenfassenacht. Die an den 3 Tollen Tagen ausgiebig gefeiert wurde.



Vadder und Modderje; ein typisches Thema der Oberjösbacher Fastnacht von 1958

Die 3 Tollen Tage sind: Fastnacht-Sonntag, Rosenmontag und Fastnacht-Dienstag.

Da zogen die Kinder und die Erwachsenen in Verkleidung mit Masken vor dem Gesicht durch die Straßen von Haus zu Haus. Immer waren es Gruppen die sich zusammenfanden und sich verkleideten. Es gab keine kostbaren Kostüme, sondern Kleider aus vergangenen Zeiten wurden angezogen.

So stellte man eine Hochzeitsgesellschaft mit Braut, Bräutigam und Gefolge dar, oder Vadder un Modderje mit

Kinnerchaise und einen echten Baby im Wagen liegend. Dieses, weil es schon größer war, mußte die Beine heraushängen lassen. Das war ein echter Narrenspaß. Auch Hex un Deiffel und die Baijazze zogen von Haus zu Haus. Viele Masken hatten eine Klatch in der Hand. Mit dieser hat man durch einen leichten Klaps auf sich aufmerksam gemacht.

Die Kindergruppen sangen vor jeder Haustür ein Lied, da auch heute noch von Ihnen gesungen wird:

*Ho, ho, ho, die Fassenacht is do,
mer hun gehert ihr hüt geschlacht,
un hüt so lange Werscht gemacht,
gebt uns von de Lange,
loßt die Korze hange.
Ho, ho, ho die Fassenacht ist do!*

Dann wurden die Gruppen ins Haus gelassen und nun begann das Erraten der einzelnen Kinder. Nach dem man alle erkannt waren, gab es Eier, Kreppel oder im gleichem Wert Geld. Die Kinder zogen ab ins nächste Haus.

Wenn man genug gesammelt hatte zog man nach Hause mit der Gruppe. Dort wurde mit den Kindern gefeiert und gesungen. Abends wurde dann aus der gemeinsamen Sammlung ein Essen bereitet.

Ähnlich wie bei den Kindern war es bei den Erwachsenen. Man zog von Haus zu Haus und sang. Wurde dann die Gruppe ins Haus gelassen begann das Erraten der Personen. Wer wohl das alte Mütterchen ist, das mit einem Henkelkorb im Zimmer steht, oder wer ist die Braut mit dem Langen Schleier? Das dauerte oft lange bis man dahinter kam, denn die Masken durften nur mit verstellter Stimme sprechen oder mit dem Kopf nicken. Nach langem Raten und viel Gelächter wurden die Masken abgesetzt und jetzt erst wurden alle erkannt. Wie bei den Kindern gab es ein paar Eier und frisch gebackene Kreppel auch Apfelwein oder Dauborner wurde angeboten. Manchmal hatten die Fassenachter auch einen Schifferklavierspieler dabei. Dann wurde in den Häusern getanzt und gesungen. Gefeiert wurde meist in den Wirtschaften.

Maskenbälle gab es meistens 2 bis 3 in jedem Jahr. Auch hier traf man sich im Saale mit feinen Kostümen zum Preismaskenball. Nur die Masken durften die Tänzer engagieren. Nach dem Tanz bedankte man sich bei der Maske und lud sie zu einem Gläschen in das Likörstübchen ein.

Um 24.00 Uhr wurde die Demaskierung von der Kapelle mit einer Polonäse eingeleitet. Alle Tanzpaare schlossen sich diesem Zug durch den Saal an. Es wurden 2 Stühle in die Mitte des Saales gestellt. Dann stieg das 1. Pärchen des Zuges darauf. Das war immer ein spannender Augenblick. Sie setzten sich gegenseitig die Masken ab und mußten sich küssen. Dann folgte das nächste Pärchen, bis alle über den Stuhl waren. So mancher Kuß auf diesem Stuhl hielt ein Leben lang in Gusbach. Dieser Brauch über den Stuhl war für viele jungen Pärchen, die Gelegenheit wahrzunehmen, ihre Zuneigung in der Öffentlichkeit zu zeigen. Ging man zum Lumpenball am Fastnachtstienstag wieder übern Stuhl so wußte jeder im Dorf, die gehen miteinander.

Kappesitzungen wie sie heute hier üblich sind, gab es damals nicht. Zu einer kleinen Kappesitzung haben früher die Gastwirte eingeladen. Dort konnte wer wollte, lustige Begebenheiten aus dem örtlichen Geschehen vortragen. Dafür sammelte man das ganze Jahr über Begebenheiten, um sie aus der Bütt bekannt zu machen. Jeder Gast mußte sich die Fastnachtskapp aufsetzen. Wer die Kapp auf hatte, durfte in die Bütt. Er konnte schon mal sagen was er sonst nicht sagen durfte. Seine Persönlichkeit war durch die Kapp geschützt. Nach den Auftritten wurde geschunkelt und gesungen. Die Musik spielte meist ein Schifferklavierspieler.

Wie man heute in Gusbach Fastnacht feiert ist allen bekannt. An althergebrachten Fastnachtsbräuchen hat sich einiges geändert. Die Dorfbevölkerung hat sich geändert und somit auch die Fassenacht in Gusbach.

Vortrag: Alte Oberjosbacher Karten

Termin: Freitag, 21. April 1995
20.00 Uhr,

Rathaus Oberjosbach

Referent: Herr Kleiber

Veranstalter: Verein für Heimat- und Kulturpflege



DIE VERANTWORTLICHEN

Vorsitzender: Hans Breunig, Weidenstr. 1a, Tel. 5261 • Stellv. Vorsitzender: Wulf Schneider, Bohnheck 5, Tel. 2931
"Geldzählen"/Schatzmeister: Werner Prüfer, Jahnstr. 14, Tel. 2635 • "Dorfschreiber"/Schriftführer: Walter Stricker, Akazienweg 1, Tel. 3838
Kultur und Geschichte: Dr. Helmut Ibler, Hügelstr. 15, Tel. 2620 • Koordination Projekte: Karl-Heinz Gerhard, Dr. Jakob-Wittemannstr. 10, Tel. 2935 • Presse und Öffentlichkeitsarbeit: Manfred Racky, Finkenweg 17, Tel. 2852
Vereinskoordination: Ulrike Grunwald, Untergasse 2, Tel. 5981

Der Projektleiter berichtet:

Das Film-Festival

von Oberjosebach findet statt. Die bekannten Filmemacher Hans-Dieter Wirth und Leo Wettengel haben sich bereit erklärt, im Frühjahr unseres Festjahres an mehreren Tagen Oberjosebach in Bild und Ton anzubieten.

Der Seniorenkreis,

der sich monatlich bei Frau Waltraud Leichtfuß in der Niederjosebacher Straße trifft, bot dem Projektleiter die beste Gelegenheit, bei unseren Senioren die Erinnerungen an alte Zeiten aufzuspüren. Die Fundgrube war voll gefüllt. Chronik und Dorfzeitung werden zu berichten wissen.

Wetten daß . . .

Auch vor Frank Elstner und Thomas Gottschalk wurden Wetten abgeschlossen. Was bot sich dazu besser an, als ein feucht-fröhlicher Kreis junger Burschen am Stammtisch. Die Wette gilt: Konnten Oberjosebacher Pferde "Dauborner" trinken? Die Chronik weiß es.

"Immervoll und Veilchenblau"

war in Gusbach noch nie eine Zustandsbetrachtung. Die Chronik bringt die Aufklärung, es sind die Namen unserer Kerbegesellschaft.

Pfarrweg und Mainzer Weg

Die Geschichte der Oberjosebacher Kirche ist eng geknüpft an die ehemalige Mutterkirche in Schloßborn an das zuständige Erzbistum in Mainz. Über die damalige Wegeverbindungen wird zu berichten sein. Erhard Lösel aus der Kapellenstraße wird mit seinen gestalterischen Fähigkeiten beteiligt sein.

"Tiefgefrorenens" ohne Technik

Auch das war in Oberjosebach kein unlösbares Problem. Erst recht nicht für eine Metzgerei, die auch in den warmen Jahreszeiten auf Kälte angewiesen ist. Strom gab es nicht! Worin lag die Lösung? Die Chronik klärt auf.

Der erste Fernsehapparat

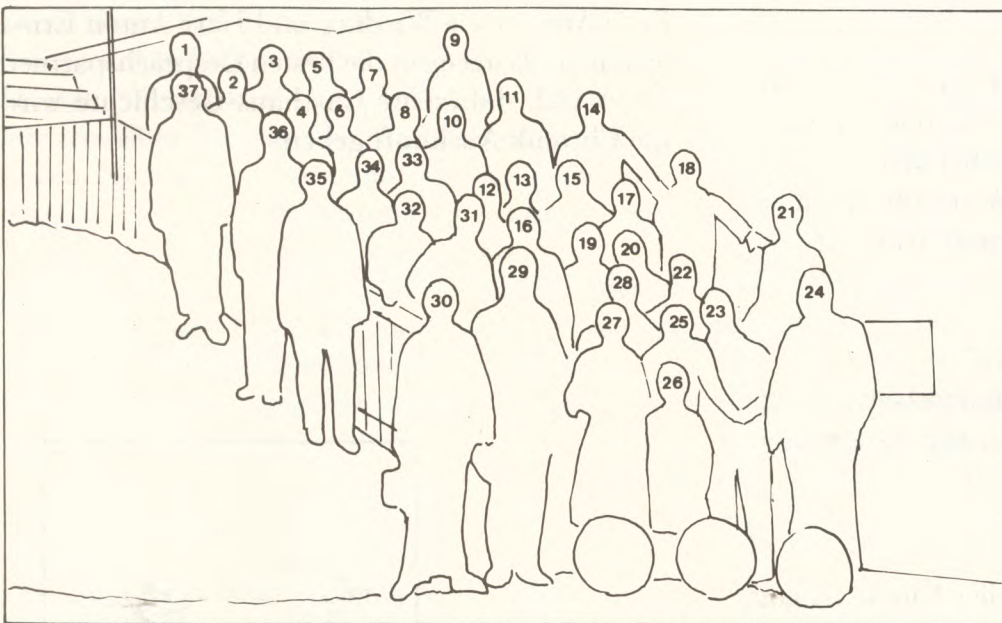
in Oberjosebach sorgte für einen Riesenwirbel. Die Massen strömten herbei, Festplätze waren leergefegt. Mehr dazu in der Chronik.

Von den Gasthäusern der "alten Zeit"

gibt es mancherlei zu berichten. Frau Luise Eckert, Frau Annemarie Wiedner und Herr Anton Ernst waren als Zeitzeugen die besten Gesprächspartner. Über viele Jahrzehnte Gasthaus-Geschichte wird die Chronik Auskunft geben.



Es geht voran . .



*Spielmannszug,
aufgenommen in Eppstein,
etwa 1928*

1. Ernst Bernd, 2. ?, 3. ?, 4. Ernst Josef, 5. Wohlfahrt geb. Ernst Eva,
6. Wolf, geb. Hoffmann Maria, 7. Dorn Elisabeth, 8. Wagner Ludwig,
9. ?, 10. Wagner Ernst, 11. Schauer Anton, 12. Keller Peter,
13. Faust, geb. Jekstadt Katharina, 14. Kilb Peter, 15. Racky Peter,
16. Ernst Peter, 17. Dinges Josef, 18. Kilb Josef,
19. Jekstadt geb. Eidt Katharina, 20. Jekstadt Josef, 21. ?, 22.?,
23. Prokasky Balzer, 24. Ernst Johann

*Dank an die Familie Hermann,
Althofstraße und Peter Dietz, Limburger Straße*

Wie wurde Oberjosbach motorisiert?



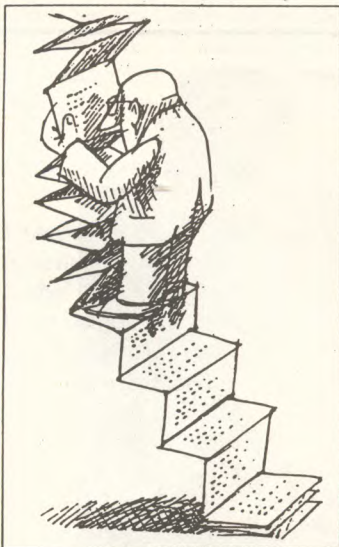
Bei der Sichtung des Bildbestandes in den Archiven der Oberjosbacher fand sich das seltene Bild, eine Frau auf dem Motorrad. Das Bild entstand Anfang der 30er Jahre. Näheres wird in der nächsten Ausgabe berichtet.

Heute rufen wir dazu auf, der Redaktion Bilder und Texte zur Geschichte der Motorisierung (Motorrad, Auto, Traktor) zu liefern. Bitte an Manfred Racky, Finkenweg 17, weitergeben.

Meldung:

Wir bedanken uns jetzt schon bei allen, die uns mit Hinweisen, Bildern und Informationen geholfen haben unsere Recherchen zu unterstützen. Wir sind für jede Unterstützung weiterhin dankbar.
Redaktion: Oberjosbacher Dorfzeitung

Die Oberjosbacher Dorfzeitung immer zur Hand!



Die neuen Sammelmappen zum Preis von DM 3,- sind bei Werner Prüfer, Jahnstraße 14, erhältlich. Tel: 2635. Wollen Sie daß Verwandte, Bekannte oder "Oberjosbacher n der Fremde" die Dorfzeitung erhalten - melden Sie den Wunsch ebenfalls an Werner Prüfer.

Anzeige:

Wir stellen ein mit sofortiger Wirkung: Redaktion "Jugendseite" selbständige Themenwahl und Gestaltung nach eigenen Ideen. Meldungen: Manfred Racky, Tel: 2852

Wo kommen die Oberjosbacher her?



So begann das Baugebiet "Apfelgärtchen", 1962. Oberjosbach ist in Schüben gewachsen.

Wir suchen diesmal für: Die neuen Bürger im Apfelgärtchen. Bilder, Zeitungsartikel, Geschichten u.a.m. Und: Mitarbeiter.

Gusbacher Sprich:

Wer nit kimmt,	Wer gackert
braucht nit zu geh.	muss auch leche



Ein Bild mit Oberjosbacher Schulkindern. Wer kann uns die Namen nennen?
Rückmeldungen an Manfred Racky

Historischer Markt

Die Organisatoren hatten ausgiebig diskutiert: Wie können wir die Zentralveranstaltung anlässlich der 800-Jahr-Feier attraktiv gestalten? - Machen wir ein Dorffest? - Gibt es einen Festzug? - Welche Künstler können wir einladen? - usw. usw.

Wir verraten hier nur soviel, daß wir am 6. und 7. Juli 1996 einen großen historischen Markt veranstalten wollen. Natürlich gibt es Leute, die sowas kommerziell betreiben - aber das kostet Geld, viel Geld; und es wäre doch gelacht, wenn wir Gusbacher den Markt nicht selber auf die Beine stellen könnten.

Deshalb hier der Aufruf an alle:
Gesucht werden Leute, die

- an Handwerksständen zeigen können, wie früher gearbeitet wurde (mit alten Werkzeugen wäre super, aber mit Phantasie läßt sich auch viel ausrichten),
- als Bauersleute Selbsterzeugtes verkaufen (wie wärs mit Marmelade, Äppelwein, Backwaren oder was der Garten so hergibt),
- Musik machen, egal ob Gesang oder instrumental, ob einzeln oder als Gruppe,

- Töpfern, malen, blumenbinden, kränzflechten, schnitzen oder sonst irgendein Kunstgewerbe vorführen wollen,
- sich mit Sketchen, Zaubereien oder Gaukeleien darstellen wollen.

Vielleicht fällt dem einen oder anderen noch etwas ein, was die Attraktivität des Marktes steigert und möglichst viele Besucher anlockt.

Also: Wer einen Stand machen möchte, oder jemanden kennt (über die Bewirtung der Gäste lassen wir mit uns reden), bitte melden Sie sich bei Hans Breunig, Tel. 5261 oder bei den anderen Vorstandsmitgliedern des Fördervereins.

Anzeige

Wer hat für uns alten PC und/oder Drucker?

Ausstattung:

- Prozessor 286
- RAM: 640 KB
- Festplatte: 20 MB
- Laufwerk: 3,5" oder 5 1/4"
- Monitor: SW oder farbig
- Drucker: mind. 9-Nadel

PS: Wir nehmen auch Einzelgeräte zur Komplettierung.

Meldungen an: Wulf Schneider, Tel. 29 31

Eine Galerie der Klassenbilder ...

... zu schaffen, ist unser Ziel für 1996. Klassen- und Schulgemeinschaften prägen uns alle mehr, als wir oft meinen. Oft bleiben Erinnerungen und Erlebnisse ein ganzes Leben lebendig. Um ein Stück Oberjosbacher Schul- und Personengeschichte für die Zukunft zu errichten, bitten wir um Überlassung von Klassen- und Schulfotos vom Anfang der Fotografie bis heute. Sollten zu den Bildern noch gute Geschichten möglich sein, freuen wir uns ganz besonders.

Und: Bei Klassenfesten/-treffen in Oberjosbach sind wir gerne behilflich!

Anzeige

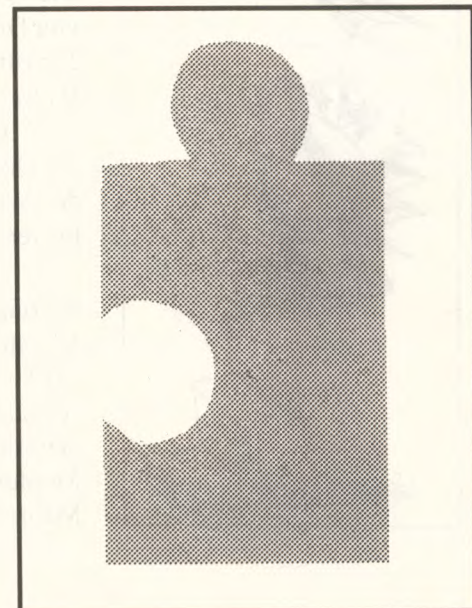
Wer ist in der Lage, PC "in Betrieb" zu nehmen und die Pflege zu übernehmen? Software ist soweit vorhanden, bzw. wird besorgt.

Meldungen an: Wulf Schneider, Tel. 29 31

Meldung

Der Kartenvorverkauf für Silvester '95 beginnt in Oberjosbach am 14. Oktober '95. Weitere Informationen erfolgen durch uns oder die örtliche Presse.

Gusbacher Puzzle



Gusbacher Speisekärtje

Essen und Trinken spielt immer im Leben eine wichtige Rolle. So sehen wir es angebracht, in unserer Dorfzeitung von diesen Dingen zu berichten.

"Mer esse lieber was Gudes als was Schlechdes, un lieber mol e bissje zu viel als dauernd zu wenisch".

Dies gilt besonders für unsre Region. Denn um die tägliche Speisekarte mußten unsere Eltern noch schwer arbeiten. Die Grundlagen der hiesigen Küche sind deftig bäuerlich. Gerade dies war der Reiz der Hausfrau, die Produkte aus der meist eigenen Erzeugung zu verwerten und entsprechend zu verfeinern. Geschmacklich so abzustimmen, da man das Wenige mit Genuß zu sich nehmen konnte.

Die Bauern früherer Jahre waren arm. Deshalb war für sie die Kartoffel nach ihrer Einführung um 1700 das wichtigste Hauptnahrungsmittel. Zu den täglichen Lebensmitteln gehörten hauptsächlich Brot, Milch, Eier, Latwerge, Käse und Gemüse. Fleischgerichte wurden nur zu besonderen Anlässen serviert. Man gab sich hierbei meist mit Schweinefleisch oder Geflügel zufrieden. Gewürzt wurde mit dem was im Garten wuchs: Liebstöckel, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Dill, Sellerie und Meerrettich. Oder was für wenig Geld beim Krämer zu kaufen war, wie Salz, Zucker, Pfeffer, oder Essig.

Auch hier hat sich eine typische Ernährung im Laufe der Zeit entwickelt. So haben die Töchter von den Müttern das Kochen gelernt und erfahren zu welchem Anlaß welches Gericht zubereitet wird. Auf gute Küche legte man im bäuerlichen Haushalt wert. Deshalb war es üblich eine Tochter zur Ausbildung in eine Haushaltsschule zu schicken. Hier wurden dann die Rezepte gesammelt, aufgeschrieben und zu Hause ausprobiert. Einige dieser handgeschriebenen Kochbücher aus dem "Alten Oberjosbach" sind erhalten geblieben. Wir nehmen dies zum Anlaß in den folgenden Ausgaben unserer Dorfzeitung über diese Dinge zu berichten. Trotzdem sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen und würden uns freuen wenn Sie mit Ihrem Wissen und Erfahrung unsere Zeitung unterstützen. Wir sind auf der Suche nach den original Oberjosbacher Rezepten. Unsere Einleitung endet mit einem Original Oberjosbacher Küchenspruch:

"Was gut schmeckt, werd nit fortgeschmissen"

Draußen ist es kalt. Der Regen peitscht gegen die Scheiben. Man genießt die angenehme Wärme der "Guten Stube". Wir sitzen Frau Magaretha Ernst gegenüber. Mit Ihrer Schwiegertochter Christel lesen wir gemeinsam in dem alten handgeschriebenen Kochbuch. Die Sütterlinschrift in dem handgeschriebenen Kochbuch von 1931 ist exakt geschrieben, man glaubt sie sei gedruckt.

Wir sind erstaunt was wir alles noch lesen können. Wo es nicht reicht, hilft uns die Oma.

Es hat sich in der Nachbarschaft herumgesprochen. Die Bohnensuppe von der Oma Ernst ist die Beste. Das wollten wir natürlich auch wissen. Wenn es ums Essen geht sind wir dabei. Das besondere an diesem Gericht ist, was nicht im Kochbuch steht. Das haben wir aufgeschrieben.

Bohnensuppe

Zutaten:

40 gr. Rinderfett

(heute nimmt man Palmin oder gleichwertiges Fett)

1 große Zwiebel

Suppengrün, 1/4 Sellerieknollen

einen Lauch

ein Karotte

Bund Petersilie

Zweig Liebstöckel

Bund Bohnenkraut

3 Liter Wasser

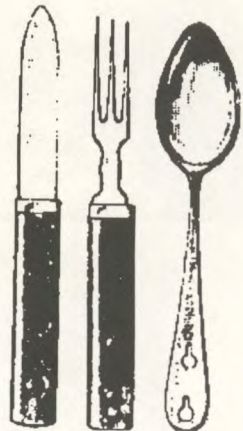
250 gr. weiße Bohnen

150 gr. schwarze Bohnen

nach Geschmack Salz

3/4 Pfd Kartoffel

1 Maß Mehl



Zubereitung

Zuerst kommt das Fett in den Topf. Dieses muß heiß werden. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und sie leicht bräunen lassen. Nun kommt das Suppengrün daran und wird ein wenig darin gedämpft. Das Wasser und die weißen Bohnen werden dazugegeben. Das Einweichwasser kann dazu verwendet werden. Die schwarzen Bohnen werden in einem separaten Topf mit einer Prise Salz gekocht. Eine 1/2 - Stunde vor dem Auftragen werden die Kartoffel dazugegeben. Mit Salz nach Geschmack würzen. Kann je nach dem mit Mehl eingedickt werden. Den Speck brät man aus und gibt ihn daran. Die schwarzen Bohnen abschütten, dazutun und alles zusammen vermischen. Abschmecken, kurz aufkochen und servieren.

Wichtig!

Die Bohnen in unserem Gericht sind selbstgezogen. Zur Lagerung werden sie in einem Leinensack, an trockener Stelle, aufbewahrt. Die trockenen Bohnen werden verwogen. Die Bohnen am Abend vorher in Wasser einweichen und aufgehen lassen. Die schwarzen Bohnen nicht zusammen mit den weißen Bohnen kochen. Erst zum Abschmecken werden sie beigemischt. Die Brühe nimmt sonst die dunkle Farbe an. Das ist bei unserem Rezept nicht erwünscht.

Probieren Sie es aus!

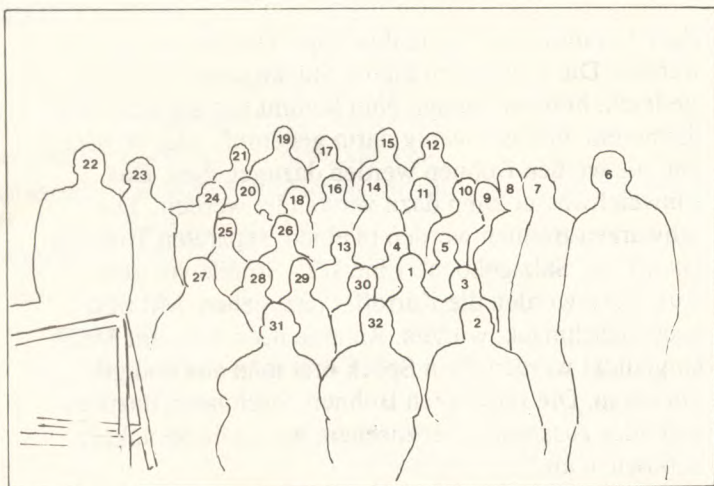
Guten Appetit!



Turnverein,
etwa 1938/39

In der alten Turnhalle.
Diese Halle war ein
Holzgebäude und stand
längs des Turnplatzes
auf der rechten Seite.

1. Ernst, Josef VIII, †, Limburger Straße 28;
2. Ernst Phillip, †, Jahnstraße 25; 3. Wagner Maria, †, Limburger Straße 4; 4. Schüttler Anna; 5. Ernst Maria, †, Limburger Straße 15; 6. Großmann Willi, †, Kapellenstraße 17;
7. Ernst Josef V., †, Limburger Straße 34;
8. Müller (Lehrer), †, Schule; 9. Ernst Josef VI., †, Limburger Straße 15, 10. Stein Heinrich (Lehrer), †, Schule; 11. Schüttler Willi, †, Limburger Straße 40; 12. Racky Johann, †, Königsteiner Straße 14; 13. Prokasky Elisabeth, †, Königsteiner Straße 12; 14. Dorn Adam, †, Limburger Straße 37;
15. Dietz ?; 16. Engels Edmund; 17. Ickstadt Heinrich; 18. Ernst Heinrich; 19. Ernst Bernhard, †, Limburger Straße 24; 20. Schüttler Adam (oder Adolf), †, Jahnstraße 8; 21. Ernst, Katharina, †, Limburger Straße 24; 22. Racky Johann VII., Königsteiner Straße, 23. Ernst Johann, †, Althofstraße 12;
24. Paul Karl, †, Althofstraße 6; 25. Pauly, Elisabeth, † Jahnstraße 2; 26. Ernst Julius, †, Althofstraße 1; 27. Steyer Johannette, Limburger Straße 19; 28. Ernst Susanne, †, Jahnstraße 25; 29. Steyer Heinrich, Limburger Straße 19;



Malsfeld

Noch ein 800jährige Ort.
Der Ort Malsfeld, bei Melsungen,
wird 1996 ebenfalls 800 Jahre alt.
Näheres folgt.

Wir stellen ein,

mit sofortiger Wirkung Redakteure
und Mitarbeiter "Kultur, Menschen,
Vereine", um eine Seite zu
bearbeiten

Meldungen:

Manfred Racky, Tel: 2852