

WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Mitteilungen an alle Weprowatzer

Heft 16
Weihnachten 2007



Inhaltsangaben:	Seite:
Gerda Ditz-Krämer:	
Eiserne Hochzeit im Hause Mathias und Rosalia Pollich	1349
Erich Kästner:	
Der Weihnachtsabend des Kellners	1307
Manfred Kessler:	
Goldene Hochzeit der Eheleute Johann und Käthe Steiner	1351
Eva Maria Klein geb. Schall:	
Goldene Hochzeit der Eheleute Josef und Eva Schall geb. Pischl	1353
Anton Pollich:	
Weprowatzer und Batscher Heimattreffen	1329
Weprowatzer Klassentreffen der Jahrgänge 1932 und 1933	1348
Diamantene Hochzeit der Eheleute Michael und Anna Zwick	1350
Paul Scherer:	
In eigener Sache	1308
Konkordanz der Weprowatzer Straßennamen	1319
Neue Ergebnisse zur Herkunftsforschung	1322
Resonanz in Presse und Fernsehen auf den Besuch in Kruščić	1340
Liselotte Schiffer:	
Religiöses Leben	1310
Hilde Schlenhardt-Straub:	
Di Buchfierung im Kulendr	1325
Unsr Lissbäsl un `s Einemsach	1326
Schwäbische Zeitung Biberach (16. Mai und 5. Juli 2007):	
Im Sozialen sind Visionen nötig, nicht Flickschusterei	1327
Vertriebene gedenken öffentlich ihres tragischen Schicksals	1379
Elfriede Seiler geb. Weißbarth:	
Veranstaltungen des Ortsverbandes Backnang..., ... Neuwahlen...	1331
80. Geburtstag von Eva Kaldi / Zum Tode von Eva Kaldi	1359
Josef Weissbarth wurde 80 Jahre alt	1357
Zum Tode von Andreas Krämer	1361
Stefan Rittner feierte seinen 90. Geburtstag	1354
Reisebericht über die dritte Busreise nach Weprowatz	1333
(Anmerkungen, Gedanken der Mitreisenden: Barbara Büttner, Elfriede Maria Dahlke, Nikolaus Quintus, Wolfgang Kessler, Sepp Keßler)	ab 1343
Johannes Weissbarth:	
Katharina Pollinger ist von uns gegangen	1360
Adam Ziegler:	
Erinnerungen an meine Kindheit und Jugend in Weprowatz	1312
Eva Pollich geborene Keller ist verstorben (Manfred Mann)	1362
Zum 90. Geburtstag von Theresia Wilbur geb. Pollich (Katharina Längle)	1359
Josef Torgl beging 80-stes Wiegenfest (Barbara Torgl)	1358
Sterbebild Eva Bissinger (Gerda Ditz)	1363
Sterbebild Theresia Eva Matyas geb. Seipl, Sterbebild Eva Pollich	1364
Bilder aus Weprowatz und von Weprowatzern	1382
Heimatortskartei Weprowatz	1400
Unsere verstorbenen Landsleute	1405
Weprowatzer Kalender mit alten Bildern und Rezepten	1408

WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Mitteilungen an alle Weprowatzer

Heft 16

Weihnachten 2007

Der Weihnachtsabend des Kellners

Aller Welt dreht er den Rücken,
und sein Blick geht zu Protest.
Und dann murmelt er beim Bücken:
„Ach du liebes Weihnachtsfest“

Im Lokal sind nur zwei Kunden.
(Fröhlich sehn die auch nicht aus.)
Und der Kellner zählt die Stunden.
Doch er darf noch nicht nach Haus.

Denn vielleicht kommt doch noch einer,
welcher keinen Christbaum hat,
und allein ist wie sonst keiner
in der feierlichen Stadt. –

Dann schon lieber Kellner bleiben
und zur Nacht nach Hause gehn,
als jetzt durch die Straßen treiben
und vor fremden Fenstern stehn!

Erich Kästner

**Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
sowie ein gesundes und glückliches Neues Jahr.**

Das nächste **WEPROWATZER HEIMATTREFFEN** ist am

Samstag, dem 17. Mai 2008 ab 10 Uhr

im Haus der Donauschwaben in Sindelfingen, Goldmühlestraße 30

☎ 07031 – 7937630 – 33

Der Heimatortsausschuss Weprowatz bittet um Ihre Kuchenspenden

IN EIGENER SACHE

Als herausragendes Ereignis dieses Jahres darf die von Sepp Keßler und Heinz Kaldi organisierte Busfahrt in die alte Heimat betrachtet werden. Es waren etwa 50 Personen, die teilweise das erste Mal diese Fahrt gebucht hatten. Einen ausführlichen Bericht darüber finden Sie in diesem Heft.

Der Umzug der Heimatstube steht bevor. Das Zimmer ist bereits geräumt. Die von der Stadt Zirndorf zugesagte Räumlichkeit soll mehr als doppelt so groß sein wie die bisherige Stube. Sepp Keßler steht also viel Arbeit bevor, die voraussichtlich erst nächstes Jahr zum tragen kommt. Von geplanten Besuchen der Heimatstube bitten wir daher vorerst abzu- sehen und sich mit Sepp Keßler langfristig abzusprechen.

Spenden in Höhe von 2470,00 Euro sind für Heft 15 eingegangen. Den Spendern, die erst das Erscheinen dieser Hefte ermöglichten, sei ein herzliches Dankeschön gesagt.

Die Digitale Diaschau des Bildbandes Weprowatz, die von John Gross erstellt wurde, ist nach wie vor erhältlich. Bei Interesse erbitten wir Ihre Bestellung an Paul Scherer (Anschrift: siehe letzte Umschlagseite). Der Unkostenbeitrag beträgt 6,00 Euro bei Barverkauf und 12,00 Euro bei Postversand.

Eine Dokumentation der Friedhöfe von Weprowatz ist von John Gross in Arbeit. Er ist dieses Jahr wegen der Fertigstellung dieser Dokumentati- on wieder aus Kanada angereist um die begonnene Arbeit erfolgreich zu

Ende zu bringen. Nähere Einzelheiten dazu können zu einem späteren Zeitpunkt erfragt werden. Wahrscheinlich wird diese Arbeit in digitaler Form einem größeren Interessentenkreis zugänglich gemacht. Ein Ausdruck dieser Dokumentation soll voraussichtlich in der Heimatstube in Zirndorf ausgelegt werden.

Die Homepage Weprowatz wird nach wie vor stark aufgesucht, auch wenn die Zahlen der Besucher leicht rückläufig sind. Es sind immerhin noch etwa 1000 Kontakte monatlich, was eine sehr hohe und nicht erwartete Zahl ist.

Das Familienbuch Weprowatz von Paul Scherer, das vom Heimatortsausschuss 1998 herausgegeben wurde, ist vergriffen. Die Herausgabe erwies sich erfreulicherweise nicht als finanzielles Risiko. Aus wirtschaftlichen Gründen ist allerdings das Auflegen einer zweiten Auflage nicht möglich.

Seit 16 Jahren bin ich für die Weprowatzer Heimatblätter redaktionell, im Namen des Heimatortsausschusses und im Sinne des Presserechts verantwortlich. Aus persönlichen Gründen gebe ich nach dieser Ausgabe die Redaktion ab und hoffe, dass sich eine geordnete Nachfolge findet. Ich wünsche meinen Nachfolgern, ich gehe davon aus, dass sich welche finden lassen, eine glückliche Hand und das notwendige Feingefühl für diese Aufgabe. Bedanken möchte ich mich bei meinen Redaktionskollegen für die stets konstruktive und einvernehmliche Arbeit über diesen langen Zeitraum. Persönlich hat mir diese Arbeit und das Redaktionsteam große Freude bereitet.

Berichtigung aus Heft 15:

Seite 1294

Falsch: Juliane Rentz geb. Klumpner

Richtig: Juliane Kessler geb. Klumpner

Faltbild nach Seite 1228

Nr. 7 ist nicht Lorenz Klumpner, sondern Sebastian Pollich

Nr. 9 ist Maria Klumpner, die Ehefrau von Sebastian Pollich

Entschuldigen Sie bitte das Versehen.

RELIGIÖSES LEBEN

Das Dorf, in dem wir wohnten, war rein katholisch. Außer unserer Familie waren nur noch zwei Familien und mein späterer Klassenlehrer evangelisch.

Mein Vater war reformiert, meine Mutter evangelisch, meine Schwester und ich ebenfalls evangelisch nach meiner Mutter. Alle meine Spielkameraden waren katholisch und sie lachten mich aus, als sie hörten, dass ich evangelisch bin und sagten: „Ja da bist du ja ein Hannikl!“ Ich merkte gleich, dass es eine Art Schimpfwort war, erzählte es meinem Vater und wollte von ihm wissen, warum sie mich so nannten. Mein Vater jedoch beruhigte mich und meinte, ich solle es nicht ernst nehmen, denn die wüssten ja gar nicht, warum sie mich so nannten. Er erklärte mir, dass auf den Kirchendächern der reformierten Kirchen immer ein Hahn aus Eisen angebracht war, der an das Wort erinnern sollte: „Ehe der Hahn dreimal kräht, wirst du mich verraten.“ Die Endung „Nikl“ war wohl schon ein wenig abwertend. Mit dieser Erklärung meines Vaters gab ich mich dann auch zufrieden und mit der Zeit wurde ich mit diesem Wort auch nicht mehr gehänselt.

Einmal, ich war etwa fünf Jahre alt, wollte ich von meinem Vater wissen, was der Unterschied zwischen katholischer, evangelischer und reformierter Religion sei.

Nun hätte mir ja mein Vater einiges erzählen können, ich hätte es aber nicht verstanden. So wählte er eine einfache Erklärung.

Er begann mit seiner eigenen Konfession, der Reformierten. In der reformierten Kirche wurde beim Hl. Abendmahl vom Pfarrer ein Teller herumgereicht, auf dem kleine Brotstücke aufgeschnitten waren, davon nahm sich jeder ein Stück, während der Pfarrer die Worte sprach: „Nehmet hin und esset, das ist mein Leib, der für Euch gegeben wurde ...“ usw. „Man aß es zu seinem Gedächtnis.“ Darauf nahm der Pfarrer einen Kelch, der mit Wein gefüllt war, reichte ihn jedem und jeder trank selbständig „zum Gedächtnis an mein Blut, das für Euch vergossen wurde.“

Und nun zum Hl. Abendmahl in der evangelischen Kirche. Der Pfarrer nimmt von einem Teller eine Hostie, legt sie dem Abendmahlteilnehmer auf die Zunge, dieser schluckt sie runter, daraufhin nimmt der Pfarrer den Kelch in beide Hände und lässt nun jeden Teilnehmer einen Schluck da-

raus trinken, wobei er den Kelch immer mit einem weißen Tuch abwischt und leicht dreht.

Dann die Variante in der katholischen Kirche. Der Pfarrer gibt jedem Teilnehmer eine Hostie auf die Zunge. Nimmt daraufhin den Kelch und spricht die Worte: „Ich trinke für Euch alle.“ Mit dieser Erklärung meines Vaters gab ich mich mit meinen fünf Jahren zufrieden.

SONNTAG, DEN 5. JULI 1942

MÄDCHEN- UND FRAUENWALLFAHRT ZUM GNADENORT MARIA-DOROSZLO

In schicksalsschwerer Zeit pilgern wir diesmal zur Gottesmutter. Ihr wollen wir unsere grossen Anliegen anvertrauen, Ihrem Schutze unsere im Felde stehenden Brüder und Söhne empfehlen, und beten um den Frieden der Welt.

DAS PROGRAMM

Beichtgelegenheit ist schon am Vorabend und in der Früh von 5 Uhr an. Womböglich möge die Beichte aber schon dabei verrichtet werden.

Die hl. Kommunion wird in der Kapelle von halb 6 Uhr an in gewissen Zeitabständen ausgeteilt.

Zur Betsingmesse: Alle beten und singen mit! Die Lieder und Gebete sind alle im Gebetbuch „Jugend vor Gott“ enthalten, Gebetet werden alle mit rotem Längsstrich bezeichneten Teile der Messe. Seite 17–36.

Aufmarsch: Um 9 Uhr. Dabei singen wir „Immatricolata, Himmelszier“ (Nr. 89).

„Wir sind dein Jungvolk“ (Unser Lied, S. 8).

HEILIGE MESSE

Gesungen werden folgende Lieder:

Eingang: Ein Haus voll Glorie, 2 Str. (Nr. 72).

Opferung: O du mein Heiland, 2 Str. (79).

Sanktus: Heilig, heilig, heilig (3).

Nach der Wandlung: Kommet, lobet 2 Str. (60).

Kommunion: Kommet, lobet 3.—5. Str. (60).

Ausgang: Stimmt alle in den Jubel, 2 Str. (103).

MARIENANDACHT

O Königin, mildreiche Frau, 4 Str. (100).

Mutter Gottes, wir rufen zu dir (93).

Friedensgebet.

Maria, brei den Mantel aus, 4 Str. (90).

Unsprache.

Meerfieren, ich dich grüsse, 4 Str. (95).

GEBET UM DEN FRIEDEN

Allmächtiger, ewiger Gott, / Schöpfer des Menschengeschlechtes, / Herr aller Völker und Vater aller Menschen. / Wir flehen zu Dir um Erbarmen: / Wende die Not des Krieges, / der die Völker und Nationen in ihrem Bestande bedroht; / befreie das christliche Europa von der Gefahr des gottlosen Bolschewismus / und schenke uns bald den ersehnten Frieden. / Erlöse die Herzen der Menschen von Haß und Feindschaft; / nimm das Schicksal unseres Volkes in Deine Hände / und führe es zum Heile. / Segne und erhalte unser Vaterland; / gib der stürmisch bewegten Welt wieder Ruhe und Frieden.

Wir bitten Dich für unsere im Felde stehenden Brüder: / Bewahre sie vor allem Schaden an Leib und Seele, / gib ihnen Mut und Tapferkeit im Kampfe, / stärke ihre Seelen, damit ihr Glaube nicht wackelt, / lehre sie, ihr Leben vertrauensvoll in Deine Hand zu legen. / Nimm die Gefallenen auf in Dein himmlisches Reich. / Sei Du der Arzt der Kranken und Verwundeten, / der Beschützer der Witwen, / der Vater der Waisen / und der Trost aller einsam Trauernden. / Erbarme Dich der Mütter, / die in Angst und Sorge sind um das Schicksal ihrer Söhne; / erbarme Dich der Familien, / die ihres Hauptes beraubt sind.

Gib uns allen die Kraft, / die Not der Zeit so zu ertragen, / daß uns alles zum ewigen Heile diene. / Stärke unser Vertrauen, / laß uns in unserer Hoffnung nicht zuschanden werden.

Das alles bitten wir durch Jesus Christus, / Deinen Sohn, unsern Herrn. / Amen.

Fronleichnam wurde im Dorf groß gefeiert. Schon Tage zuvor wurden die Hauskapellen mit vielen bunten Blumen geschmückt. Da gab es die kleinen lila Nelken (auch Pfingstnelken oder Nägeli genannt) dann Levkopen, mit ihrem intensiven Duft, Veilchen, Maiglöckchen aber auch Rosmarin und nicht zu vergessen die wunderschönen roten Pfingstrosen.

Die Fronleichnamsprozession zog dann mit eintönigen Beten und Singen an den Hauskapellen vorüber, hielt kurz an, der Pfarrer segnete die Kapelle und dann ging es weiter zum Kalvarienberg. Als ich in die Schule kam, musste ich nicht an dem gemeinsamen Religionsunterricht teilneh-

men. Ich wurde einmal in der Woche von meinem Lehrer in evangelischer Religion unterrichtet. Am Schulanfang war gemeinsamer Gottesdienst für alle Volksschulklassen, da bin ich dann auch mitgegangen, habe mich aber niemals niedergekniet, wenn dies die anderen taten, ich blieb immer als einzige stehen, was die anderen dazu bewog, sich nach mir umzudrehen und mir Handzeichen zu geben, auch auf die Knie zu gehen. Ich aber blieb stehen. Damals war ich sechs Jahre alt. Später war dies kein Thema mehr. Mit einer Nachbarin ging ich manchmal mit in die Kirche. Es beeindruckte mich, wenn der Pfarrer mit dem Weihrauch an uns vorbeiging und uns mit Weihwasser besprengte, in seinem Gefolge die Messdiener. Am Karfreitag wurde ein weißes Tuch auf dem Kirchenboden ausgebreitet, die Figur Jesu vom Kreuz abgenommen und auf das Tuch gelegt. Am Karfreitagnachmittag gingen meist Frauen mit Kindern an der Jesusfigur vorbei, knieten nieder und küssten den „Leichnam Christi.“ Mein Vater sagte, ich müsse das nicht tun. Den Vorgang nannte man das „Herrgöttlebusseln.“

Frau Liselotte Schiffer, die Verfasserin dieses und eines weiteren Artikels in den Weprowatzer Heimatblättern, wurde Anfang dieses Jahres für ihr Buch „...daheim in Weprowatz..., Kindheitserinnerungen aus der Batschka“ (ISBN 3-932577-48-5) zum Donauschwäbischen Kulturpreis nominiert. Bedauerlicherweise hat es dieses Jahr mit der Preisverleihung noch nicht geklappt. Wir wünschen weiterhin viel Freude beim Schreiben.

ERINNERUNGEN AN MEINE KINDHEIT UND JUGEND IN WEPROWATZ

Als ich 1 Jahr alt war, ging der Erste Weltkrieg 1918 zu Ende. Anders als 1944 hatte sich im Dorf nichts verändert. Langsam kamen die Soldaten, die den Krieg überlebt hatten, nach Hause und nahmen ihr altes Leben wieder auf. Und doch war nicht mehr alles wie vorher: Weprowatz gehörte vorher zu Österreich-Ungarn und nun zu dem neu gegründeten Staat Jugoslawien. Die Staatssprache war nicht mehr ungarisch, sondern serbisch, unsere Staatsbürgerschaft war nicht mehr ungarisch, sondern jugoslawisch, ohne dass wir unseren Wohnort wechseln mussten. Der Stationschef (Bahnhofsvorsteher) war kein Ungar mehr, sondern ein Serbe, der Richter (Bürgermeister) konnte gewählt werden, also hatten wir einen

deutschen Richter, dem man jedoch absolut keine politischen Kompetenzen zugestand und wir hatten neues Geld, statt der ungarischen Krone den serbischen Dinar. Aber sonst hatte sich wirklich nichts verändert. Doch die Weprowatzer Schwaben kümmerte das wenig, sie konnten bisher nicht ungarisch sprechen und das Serbische lernten sie auch nicht.

Meine Eltern hatten noch viele Geschwister. Nach dem Ersten Weltkrieg ging die Geburtenrate jedoch stark zurück. Wir sind in bescheidenen Verhältnissen aufgewachsen. Hungern musste trotzdem niemand, weder zur Kriegszeit, noch danach. Die fruchtbaren Gärten und Felder ließen eine gute Ernte zu. Unsere Eltern verstanden es, Lebensmittel für den Winter haltbar zu machen.

So hat man Gurken und Paprika in großen Gefäßen mit Essig und Gewürzen eingelegt und Obst mit Zucker in Gläsern eingekocht. Tomaten wurden durch Kochen haltbar gemacht und in Flaschen abgefüllt, Weißkraut fein gehobelt, gesalzen und in großen Holzfässern zu Sauerkraut vergoren. Das Sauerkraut hielt bis zum Frühsommer. Fast jede Familie mästete Schweine, um genügend Wurst, Schinken, Schmalz und Speck im Jahr zur Verfügung zu haben. Jedes Haus hatte sein eigenes Geflügel, Hühner, Enten und Gänse. Wo es räumlich möglich war, hatte auch jede Familie eine Kuh. Bis auf wenige Ausnahmen hatte auch jede Familie ein eigenes Haus, wobei oft mehrere Generationen in einem Haus lebten.

Mit Kleidern und Schuhen war es zur damaligen Zeit nicht gut bestellt. Alles musste vom Schneider oder Schuster nach Maß angefertigt werden. Diese Anschaffungen waren immer sehr teuer, somit überlegte es sich jeder genau, ob er sich das leisten konnte. Konfektion gab es bei uns im Dorf nicht. Ich erinnere mich, dass viele Leute, besonders im Alltag, mit geflickten Jacken und Hosen herum liefen. Mit dem Schuhzeug war es arg. Es gab ja keine wasserdichten Schuhe. Wir Kinder gingen im Winter mit Holzklumpen in den Kindergarten und in die Schule. Im Schulflur standen die Klumpen in Reih und Glied, auf der Oberfläche der Klumpen waren die Initialen des jeweiligen Eigentümers eingebrannt. Wegen der Kälte wurde Stroh in die Klumpen getan, oben am Rist war entweder ein Hasenfell oder ein dickes Stück Stoff angenagelt, damit man sich beim Gehen nicht verletzte. Unsere Mütter und Großmütter haben Wolle gesponnen, aus denen sie uns Strümpfe strickten, die wir in den Klumpen trugen. Wir hatten oft nasse Füße, denn es war nicht zu vermeiden, dass in die offenen Klumpen Schnee fiel und schmolz. Die Folge waren erfrorene Zehen und Fersen, denn die Winter waren bitter kalt, minus 20–30° waren

keine Seltenheit. Am schlimmsten war es am Abend im Bett, wenn die Füße warm wurden, dann juckten und schmerzten sie. Vergessen waren aber alle schmerzenden und juckenden Füße, wenn die Osterzeit nahte, dann konnte man wieder barfuß laufen. Leider trat dann ein anderes Problem auf. Auf unseren unebenen Wegen verletzten wir uns oft an Steinen und Scherben, die Füße waren dann blutig und schrundig.

Spielzeug wurde so gut wie nicht gekauft. Es war nicht üblich und auch zu teuer. Die Mädchen haben sich ihre Puppen selbst gemacht. Wir Buben haben uns im Frühling aus Walnussholz oder Weiden Flöten (Pfeifen) geschnitzt, aus Holunderholz Stopperflinten. Mit Knöpfen spielten wir auf dem Tisch Fußball, aus leeren Garnspulen bauten wir kleine Strickmaschinen oder Räder für einen kleinen Wagen. Aus Gummiband wurde eine Schleuder gebaut und vieles mehr. In den langen und heißen Sommern spielten wir nur unter freiem Himmel.

Ich kann mich nicht erinnern, dass es dicke Kinder gab, trotz unserer üppigen Ernährung mit viel Wurst, Fleisch, Speck und Schmalz. Dicke Erwachsene gab es dagegen schon.

Die Leute gingen früher selten zum Arzt und wenn doch, dann sehr oft zu spät. Es gab keine Krankenversicherung. Ein Arztbesuch war teuer, er kostete z. B. etwa zwei Tageslöhne. In der damaligen Zeit starben noch viele Menschen an Blinddarmentzündung, Tetanus usw. Es war sehr umständlich, in das nächste Krankenhaus in Werbass zu kommen. Man fuhr mit dem Zug um 5 Uhr früh in Weprowatz los, musste in Tscherwenka umsteigen, oft lange auf den nächsten Zug warten, um dann über Kula nach Werbass zu gelangen. Mit Pferd und Wagen brauchte man für die 20 Kilometer 4 Stunden. In dieser Zeit gab es weder Penicillin noch Sulfonamide, folglich weniger Heilungschancen. Mein Vater hatte einmal einen Holzsplitter im rechten Daumen und bekam eine Blutvergiftung. Mit großen Schmerzen wurde er nach Werbass zu Dr. Hetzel gebracht. Erst wollte man den Arm abnehmen, dann haben sie aber mit 17 Schnitten in Finger und Handfläche dünne Gummischläuche eingelegt, damit der Eiter abfließen konnte. Die Hand wurde immer wieder in Hypermanganlösung gebadet. Nach einem Dreivierteljahr war die Hand wieder gut.

Ich hatte fast jeden Winter Angina. Mit etwa 4 Jahren war es so schlimm, dass ich fast erstickt wäre. Unser Weprowatzer Arzt Dr. Bardo kam mit einer Mundsperrung und Skalpelle, 3 Frauen hielten mich fest, der Doktor stach in die Mandeln und der Eiter spritzte ihm ins Gesicht. Mir aber ging es bald wieder besser.

Ich erinnere mich, dass es damals noch Streichhölzer (Schwefelhölzer) gab, die man an der Wand oder am Hosenboden zum Zünden bringen konnte. Ja, die Beleuchtung war damals natürlich auch anders als heute. In den Wohnungen hatte man Petroleumlampen, in öffentlichen Gebäuden oder z.B. Wirtshäusern waren Karbidlampen üblich. Hierfür stand im Hof ein Behälter mit Karbid, von dem eine Rohrleitung in die Säle gelegt war. Das Karbid entwickelte mit Wasser ein Gas, das durch die Rohrleitung bis zu einem Brenner geleitet wurde, wo es angezündet wurde. Sehr oft gingen aber diese Lichter aus, denn das ganze System war sehr störanfällig, aber es gab ein sehr helles Licht. In den Geschäften hatte man später schon Spirituslampen, die für damalige Verhältnisse das hellste Licht hatten. In den Ställen hatte man noch Schmalzlichter. Vom Spengler wurde an einen kleinen Blechtopf eine Röhre angelötet, durch diese Röhre ein Lappen gezogen, der als Docht diente. In den Topf kam Schweineschmalz und wenn der Docht mit Schmalz durchtränkt war, konnte er angezündet werden. Es gab eine stinkende, rauchende und schwach leuchtende Flamme.

Endlich, im Jahre 1937, kam auch nach Weprowatz die Errungenschaft der Zivilisation, die Elektrizität!

Gegen Ende der 20er Jahre gab es die ersten Radios. Sie waren ohne Lautsprecher, aber mit Kopfhörer. Es konnten immer nur so viele mit hören, wie es Kopfhörer gab. Wir hatten ja noch keinen elektrischen Strom, deshalb wurden diese Radios mit Batterie betrieben, die immer wieder in der Mühle aufgeladen werden musste. Auf dem Hausdach wurden zwei ca. 3 m lange Stangen angebracht, über diese wurde das Antennenkabel geführt. Das eine Ende ging ins Radio, das andere ging bis in den Boden in einen Blecheimer, der mit Holzkohle gefüllt war und im Boden vergraben wurde und als Blitzableiter diente. Wenn man den Kopfhörer aufsetzte und den Sender suchte, dann piff und johlte es furchtbar. Damals gab es aber wenige, die sich das Radio leisten konnten.

Im Winter kam regelmäßig ein Wanderkino nach Weprowatz. Eine Familie Horn kam für einige Tage ins Dorf. Die Vorführungen wurden am Tage für die Kinder gemacht und abends für die Erwachsenen. Herr Horn hat immer den Ton zu den Stummfilmen gemacht. Wenn ein Schuss fiel, schlug er auf eine Trommel, ansonsten erklärte er während des Films, was sich da abspielte. Im Eifer verhaspelte er sich oft, was uns Buben viel Spaß bereitete. An eine Begebenheit erinnere ich mich noch. In einem Film mussten Frauen durch das Wasser laufen und die Kleider etwas hoch

heben, damit sie nicht nass wurden. In vollem Eifer rief Herr Horn: „Die Weiber nehmen die Heck in die Röh“! Die Filmqualität war sehr schlecht, die Filme wackelten und surrten, wahrscheinlich waren sie schon zu oft abgespielt worden. Unserer Begeisterung tat das aber keinen Abbruch.

Im Sommer haben unsere Eltern von früh bis spät in die Nacht auf den Feldern gearbeitet. Wir Kinder wurden meist mitgenommen oder wenn Schule war, mussten wir zu den Großeltern. Meistens wohnten ja die Eltern und Großeltern in einem Haus.

Im Winter gingen die Nachbarn jeden Abend in die „Spinnstub“, abwechselnd immer zu einem anderen. Die Frauen hatten die Spinnräder dabei oder Strick-, Häkel- oder Stickzeug. Die Männer spielten Karten, meist Schafskopf. Dabei wurden immer die Vorkommnisse aus dem Dorf durchdiskutiert. Die Kinder spielten am Fußboden unter dem Tisch herum.

Im Winter gab es meistens viel Schnee bei uns. Ich kann mich erinnern, wenn die Wege frei geschaufelt waren, lag der Schnee bis zur Baumkrone an unserem Birnbaum. Dies war auch die Zeit, in der sich die Menschen etwas von der schweren Feldarbeit erholen konnten. Urlaub gab es ja nicht, Kranken- und Sozialversicherung auch nicht. Wenn jemand ins Krankenhaus musste, war ein Jahresverdienst weg.

Die Schulferien begannen immer am 28. Juni, an Vidovdan, dem größten serbischen Feiertag und dauerten bis Anfang September. Während dieser Zeit sind viele Jungen zu Bauern „in den Dienst“ gegangen. Meist hüteten sie von morgens bis abends die Kühe. Im Sommer halfen wir Kinder bei der Ernte mit. Der Vater hat gemäht, die Mutter hat geGLECKT (mit der Sichel das gemähte Korn oder Weizen zu Garben gesammelt). Die Kinder legten Bänder aus oder harkten mit dem 1,5 m breiten Rechen die gemähte Fläche. Bei der Ernte ging die Arbeit meist sehr früh los, sobald es hell wurde und dauerte bis spät abends, ca. 19 Uhr.

Die Gemeinde hat jedes Jahr eine Familie als „Kuhhalter“ (Kuhhirte) und eine Familie als „Sauhalter“ (Schweinehirte) eingestellt. Jeden Morgen ab 6 Uhr sind die Kuhhalter mit lautem Peitschengeknalle durch alle Gassen gegangen und haben die Kühe durch die Mühlgasse auf die Hutweide getrieben. Am späten Nachmittag kamen sie wieder nach Hause. Jedes Tier fand sein Zuhause mühelos. Wenn die Kühe so durch die Dorfstraße getrieben wurden, wirbelten sie soviel Staub auf, daß man für kurze Zeit nicht von einer Straßenseite zur anderen blicken konnte.

Am Rande der Hutweide stand der Farrenstall. Die Gemeinde hielt etwa 6 ausgesuchte Zuchtbullen. Auch stand hier, am Ende der Hutweide, das Wohnhaus des Kuhhirten und seiner Familie. Der Kuhhalter fütterte und pflegte auch die Bullen. Diese Bullen wurden jeden Morgen auf die Weide zu der Rinderherde gelassen. Es waren immer etliche hundert Tiere auf der Weide. Die mächtigen großen Bullen wirkten wie Elefanten dazwischen.

Genau so wurden jeden Morgen die Schweine mit Blechtuten eingesammelt und auf die Weide getrieben. Die Zuchteber wurden von der Gemeinde im Hinterhof des Gemeindehauses (Rathaus) gehalten. Auf der Hutweide standen 3 Schwengelbrunnen, die einen Durchmesser von ca. 2,5 – 3 m hatten. Die Hirten mussten jeden Tag für viele Tiere Wasser in den langen Trog schöpfen, besonders im Sommer bei der großen Hitze. Das war eine schwere Arbeit. Die Dorfbrunnen und die Brunnen in jedem Haus hatten nur einen Durchmesser von 1-1,5 m. Es gab 2 artesische Brunnen, einen an der Kirche und den anderen in der Schulkreuzgasse. Soviel ich weiß, gab es in jüngster Zeit 7 artesische Brunnen. In unserem Dorf gab es keine immergrünen Bäume und Sträucher, außer im Pfarrhausgarten und beim Steinhard Sepp und Weißbarth. Vor Weihnachten haben wir Kinder auf der Hutweide einen Platz mit Schlehenbüschen gefunden. Von hier holten wir uns zu Weihnachten unseren „Weihnachtsbaum“. Der stachelige Zweig ließ sich gut mit Nüssen, Feigen und Dörrpflaumen schmücken. Wer Silberpapier hatte, konnte die Nüsse damit einwickeln. So wurde es noch etwas bunter und glitzernder. Zu uns kam das Christkind. Meistens war es eine Tante oder eine Nachbarin. Es war ganz in Weiß gekleidet, auch über den Kopf unkenntlich gemacht. Das Christkind hatte ein Rute bei sich, eine Klingel und einen Sack, gefüllt mit Päckchen. Einmal hat das Christkind meinen Vater mit der Rute geschlagen, er hatte gelacht. Da war ich sehr enttäuscht, mein Vater war für mich doch damals der „Stärkste“ und nun schlug das kleine Christkind auf ihn ein!

Schlittschuhe bauten wir Buben uns selbst. Man brauchte ein fußgroßes Brett, das man nach unten schräg spitz zuschnitt. Ein dicker Draht wurde gebogen und vorne und hinten mit einem U-Nagel befestigt. Ein U-Nagel wurde auch an beiden Seiten eingeschlagen für die Schnüre, mit denen man die Schlittschuhe an den Füßen festband.

Auf seiner Weltreise Anfang der 30iger Jahre flog der Zeppelin über das Dorf dem Kanal entlang. Da soll es Leute gegeben haben, die sich vor lauter Angst versteckt haben. Die Züge, Dreschmaschinen und Mühlen, alles wurde mit Dampf betrieben. Wenn ein Auto durch das Dorf fuhr, war dies eine Sensation. Die Leute liefen auf die Straße, um es zu bestaunen.

Der Grundwasserspiegel war bei uns ziemlich hoch, so um 2-3 Meter über dem Meeresspiegel, im Frühjahr noch höher. Im Frühjahr gab es deshalb sehr oft Hochwasser. Der Kanal lief durch unsere Felder und an der Hutweide vorbei. Die Hutweide war aber jedes Jahr im Sommer total ausgetrocknet. Die Kühe wurden trotzdem auf die Weide getrieben, obwohl sie kaum Gras vorfanden. Der Urnauer-Schlosser wusste aber, wie man Wasser, ohne Pferde- und Motorkraft, aus dem Kanal holen konnte. Für den Brückendamm wurde an der Eisenbahnbrücke beiderseits Erde ausgehoben. Dadurch entstand ein künstlicher Teich. Urnauer-Schlosser hat ein ca. 10 cm dickes Rohr in den Kanal versenkt und oben über den Damm in den Teich gelegt. Das Rohr wurde an beiden Seiten mit einem Holzpfropf verschlossen. Am oberen Rohrende wurde ein kleines Loch gelassen, durch das der Schlosser mit einer Gießkanne das Rohr mit Wasser füllte. Das Loch wurde nun verschlossen. Dann wurde der Holzpfropf erst im Teich und dann kurz darauf auch der Pfropf im Kanal rausgeschlagen. Das Wasser lief mit einem dicken Strahl in den Teich. Im Teich wurde eine Spiegelkarpfenzucht angelegt.

Jedes Jahr kamen Bulgaren in unser Dorf und haben Land gepachtet, um über der Kanalbrücke Gemüsebau zu betreiben. Sie haben es verstanden, das nahe liegende Wasser aus dem Teich für die Bewässerung zu nutzen. Sie bauten ein großes Rad mit Bleheimern dran, eine Vorrichtung, die mit Pferdekraft betrieben wurde. Das Wasser lief in eine Holzrinne und wurde dann geschickt über die Felder verteilt. Ähnlich hätte man das Wasser auch für die Felder und Hutweide nutzen können. Warum dies nicht geschah, weiß ich nicht.

Bei uns wurde früher viel Hanf angebaut. Der Hanf wurde damals noch per Hand gebrochen. Die Hanfbreche war einer Bank mit vier Beinen ähnlich. Daran befestigt waren 3 aufrechtstehende Hartholzbretter, oben schwengelartig mit 2 Brettern, die genau zwischen die 3 unteren Bretter passten, verbunden. Oben war ein Bügel als Handgriff, mit dem man auf den dazwischen gelegten Hanf mit starker Wucht schlug, um die Holzstengel zu zertrümmern. Das war eine sehr schwere und kraftzehrende Arbeit. Die Fasern des Hanfes wurden in die Hechlerei gebracht und dort gehechelt, d.h. von den gebrochenen Holzstengeln befreit.

Die Hecheln bestanden aus einer groben und einer feinen Hechel, die einer Bürste ähnlich waren. Das Brett war ca. 12-15 cm breit, ca. 25 cm lang, mit dicht nebeneinander stehenden Metallstiften, ca. 15 cm hoch, durch die die Hanffasern gezogen oder gekämmt wurden bis der Hanf wie

feines, blondes Haar aussah. Später wurde der Hanf in Fabriken mit Walzen gebrochen und maschinell gereinigt. In unserem Dorf gab es etwa 5 Hanffabriken Ende 1940.

Der Mais (Kukuruz) war immer unser Hauptfuttermittel für Geflügel, Schweine, Pferde, wobei Pferde noch viel Hafer bekamen. Die mit Mais gefütterten Schweine hatten ein festes, muskulöses Fleisch und Speck. Bei der Maisfütterung kauen die Tiere länger und trampeln während dieser Zeit mit den Füßen. Hierdurch bekommen sie starke Muskeln und kerniges Fleisch. Ein Beispiel: Ich hatte mir in Stuttgart im Schlachthof einen Hinterschinken gekauft, um ihn zu pökeln und danach zu räuchern. Nach 4-5 Wochen hatte ich nur noch einen Knochen mit Haut und etwas Fasern. Das Schwein war bestimmt mit einem ungeeigneten Futter aufgepäppelt worden.

Als dann in den dreißiger Jahren in unserem Dorf Elektrizität eingeführt wurde, ging es mit allem schnell aufwärts. Bald hatten wir 2 Kinos, Straßenbeleuchtung, Strom in den Häusern, Radios usw. Unsere landwirtschaftlichen Erzeugnisse, wie Weizen, Mais, Mastschweine, vor allem aber der Hanf wurden gut verkauft. So kam Geld ins Dorf und somit auch ein gewisser Wohlstand. In der ganzen Batschka und im Banat ging es den Menschen gut.

Unsere Jugend war vorbei, das bittere Ende kam 1944.

KONKORDANZ DER WEPROWATZER STRAßENNAMEN

Bei der Gründung von Weprowatz im Jahre 1758 wurden zwei Straßen angelegt. Die Kirchengasse und die (halbe) Slowakengasse, die so im Volksmund bis in die heutige Zeit bei den Deutschen aus Weprowatz benannt sind. Sie wurden lediglich mit zwei unbebauten Kreuzgassen verbunden.

Nach der deutschen Zusiedlung von Weprowatz im Jahre 1786 wurden eine Straße (Mittelgasse) und zwei Häuserzeilen (Vordere Reihe südseitig und Hintere Reihe nordseitig) hinzugebaut. Auch diese Siedlung wurde mit zwei Kreuzgassen Schulkreuzgasse bzw. Winterrodsche Kreuzgasse bzw. später auch Seipl-Kreuzgasse genannt, verbunden. Weitere Kreuzgassen, beispielsweise die Mühlgasse und andere wurden angelegt bzw. entstanden im Laufe der Zeit. Kurze Zeit hatte diese deutsche Gemeinde einen selbständigen Charakter. Auch diese Straßennamen hatten zu keiner

Zeit amtliche Bezeichnungen. Im Laufe der 150 Jahre bis zur der Einführung amtlicher Straßennamen waren einige weitere Straßenzüge hinzugekommen. Die durchnummerierte Häuserzahl war bis zum Jahr 1931 auf etwa 800 bis 900 angewachsen. Es wurde amtlicherseits immer schwieriger die gleichnamigen Familien zu unterscheiden. So gab es zur gleichen Zeit beispielsweise mehrere Familien Johann Krämer, Josef Pollich, Anton Gantner und andere mehr.

Die Straßennamen wurden amtlicherseits erst im Königreich Jugoslawien im Spätjahr 1931 eingeführt. Diese wurden teilweise latinisiert in den Kirchenbüchern wiedergegeben, beispielsweise Via Regina Maria (Königin-Maria-Straße) usw.

Innerhalb von etwa 15 Jahren, seit 1931, wurden die Straßennamen drei Mal geändert. Kein Wunder, dass die Bevölkerung bei den im Volksmund üblichen Straßenbezeichnungen blieb, die sie ohnehin 150 Jahre hindurch benutzte. Diese Namensänderungen waren opportunistisch und politisch gewollt und meist ohne jeglichen sonstigen namentlichen Sinn.

Die Nummerierung der Hausnummern begann beim Gemeindehaus. Die Häuser waren durchnummeriert. Die Hausnummerierung ist offensichtlich auch mehrmals geändert worden, zumindest in den Straßen, die keine geschlossene Bebauung hatten. In den Kirchenbüchern sind die Hausnummern ab 1852 angeführt. Ein Versuch meinerseits eine Häuserchronik von Weprowatz anzulegen, scheiterte daran, dass keine Konkordanz, ein Verzeichnis der Übereinstimmung dieser Hausnummerierungen vorlag beziehungsweise bekannt ist. Ein weiterer Grund zum Nichtzustandekommen dieser Chronik ist, dass die Weprowatzer durchaus mobil waren und innerhalb ihres Lebens oft mehrmals umgezogen sind.

Straßennamen, út, utca, nazivi ulica

Deutsch, németül nemački	Ungarisch magyarul mađarski	Königreich YU királyság kraljevina	Serbisch heute szerbul ma srpski danas
	Szélső utca Šandor Petöfi utca		Krajna ulica ul. Petöfi Šandora Železnička ul
Bahnhofstraße			
Friedhofgasse	Temető utca	Grobljanska ulica	ul. 1. Maja
Gemeindehausg.	Dülökőuz utca		ul.Kamenka Rajića
Hintere Reihe	Cservenkai utca	Crvenačka ulica	ul. Ive L. Ribara

Kalvariengasse	Kiraly utca	Kralja Aleksandra	ul. Maršala Tita
Kanalgasse	Csatorna utca	Kanalska ulica	ul. 22. oktobra
Kirchengasse	Templom utca	Crkvena ulica	ul. Maršala Tita
Milchgässl	Kiskol utca		ul. M. Grozdića
Mittelgasse	Közép utca	ul Kraljice Marije	Lenjinova ulica
Königin Marien G.			
Mühlgasse	Malom utca	Mlinska ulica	ul. Vladim. Nazora
Neudorf-Nordseite		Novoselo	ul. Ise Sekickog
Neudorf-Südseite	Ujfalú utca	Kanalska ulica	ul. 22. oktobra
Neureih	Ujsor	Novoselska ulica	ul. Novaka Pejčića
Postgasse	Posta utca		ul. Doža Đerđa
Schlachthofgasse		Klaonička ulica	Klaonička ulica
Schmale Gasse		Tesna ulica	
Schulgasse	Nemet iskola utca	Školska ulica	ul. 7. jula
Seipl-Kreuzgasse	Kiskoz utca	Preka ulica	ul. M. Grozdića
Siwatzter Gasse	Sziváczi utca	Sivačka ulica	ul. Kamenka Rajića
Slowakengasse	Tot utca	ul Kraljice Marije	Lenjinova ulica
Spitalgasse	Korhas utca	Bolnička ulica	Bolnička ulica
Urnauer Kreuzg.			
Vordere Reihe	Sülo Sor	Crvenačka ulica	ul. Maršala Tita

Hinzu kommen noch eine Reihe Sallasche, sowie nicht umfassend bekannte Namen z.B. Dreiteufelsgasse, südlich der Hinteren Reihe (Volksmund).

Das großformatige „Vorschreibungsbuch der röm.-kath. Kirchengemeinde Veprovac pro 1931“, wurde von Pfarrer Franz Kindl just zu dieser Zeit der Einführung der amtlichen Straßennamen angelegt. Es beinhaltet die Kultursteuerpflichtigen von Weprowatz – die Kultursteuer wurde von der Pfarrgemeinde eingezogen, die im Gegenzug auch kulturelle Aufgaben zu erfüllen hatte – eine umfassende Hilfe zur Übereinstimmung der Hausnummerierung ist das „Vorschreibungsbuch“ aber nicht. Darin ist in einer vorgedruckten Rubrik „Staatsst[euer] Hauptbuch Nro. im Gemeind“ (serbisch: „Br.(oj) glav.[ne] porezne knjige u opšt.[inskok] kući. (besser wäre: Nummer des Hauptsteuerbuches im Gemeindehaus). Die alte Steuernummer war wohl gleichzeitig auch die Hausnummer. Die Straßennamen sind auszugsweise in diesem „Vorschreibungsbuch“ in deutsch und serbisch benannt, ebenso wie viele interessante Einzelheiten über die Bürger von Weprowatz

Für das Zustandekommen dieser Aufstellung der Straßennamen danke ich vielmals den Herren Vojin „Đurika“ Mitrić und Radisav Rabrenonić.

NEUE ERGEBNISSE ZUR HERKUNFTSFORSCHUNG

Es sind schon neun Jahre seit der Drucklegung des Familienbuches Weprowatz vergangen. In dieser Zeit konnten neue Erkenntnisse zur Herkunft der Deutschen in Weprowatz gewonnen werden. Auch ist in einem Fall eine Berichtigungen erforderlich, da seinerzeit, 1998, noch nicht alle betreffenden Unterlagen erschlossen waren.

Das Familienbuch ist inzwischen vergriffen. An eine neue, erweiterte Auflage ist aus wirtschaftlichen Gründen bzw. wegen fehlender Nachfrage nicht zu denken. Daher soll hier der neueste Kenntnisstand der Herkunftsforschung öffentlich gemacht werden.

Natürlich gibt es wesentlich mehr Ergänzungen. Aus Platzgründen werden hier nur Direkteinwanderer und Daten von vor 1800 berücksichtigt. Um den Zusammenhang mit dem Familienbuch herzustellen, ist die Familiennummer vor jeder Ergänzung vorangestellt.

- 0078 **AMANN** Josef; * um 1758, + 13.12.1834 Weprowatz,
Sv Josef A. und Elisabeth **NN**
oo 08.02.1782 Apatin - Tz: Jakob **SCHREDER**, Ernst **KAMMERER**
SEIFRIED Elisabeth; * 02.11.1766 Apatin, + 11.03.1834 Weprowatz,
Tv Wilhelm S. und Mechthild **SCHNEIDER**
Kinder in Apatin: Quelle: Jakob Schuy, FB Apatin Nr. 4766 usw.
Lorenz * 12.12.1785, oo Maria Ursula **FRANK**
Anton * 24.04.1788, + 31.10.1788 Apatin
Rosina * 04.10.1789, + 09.03.1790 Apatin
Josef * 17.04.1791, + 25.03.1804 Weprowatz
Johann * 10.05.1794, oo Kula, Magdalena **RITTNER**
Josef * 14.11.1796, oo Kula, Eva **PARTENZ**
Katharina * 08.07.1799,
- 0361 **BISSINGER** uä Johann; von „Wiesenstädten lt. FB Kernei,
* um 1794, + 31.08.1873 Kernei, Sv Andreas B. und Eva **KLAUSIN**
Quellen: Johann Schmidt, FB Kernei B 562
- 0622 **BUZER** uä Johann; * 15.12.1777 Filipowa, + 23.06.1819 Filipowa,
(Sv Johann B. aus Jechtingen und Anna **EFFENBERGER**)
Quelle: Mitteilung Jakob Schuy, Kaiserslautern
- 0938 **ENDLEIN, ENTLEIN** Konrad; + 20.12.1818 Weprowatz,
oo
HENRICH Margareta, * um 1759, + 10.01.1819 Weprowatz

- Ki: Regina* 19.04.1787 Kernei, + 21.02.1829 Weprowatz
 Adolf * 01.06.1789 Weprowatz, oo Marianna **SCHNEIDER**
 In Kernei ist Johann **ENGLEIN** * um 1732 feststellbar, der möglicherweise der Vater oder Bruder des Weprowatzter Konrad **ENDLEIN** ist.
- 1033 **ERNI, ERNE, ERNY** Konrad; * ?.11.1740 Liptingen,
 Sv Jakob E. und Elisabeth **RECHBERG**
 oo 07.05.1769 Liptingen / Bodensee
KUPFERSCHMIDT Rosina; Tv Anton K. und Maria **JÄGER**
 * 30.04.1748 Liptingen, + 20.09.1820 Weprowatz,
 Ki: Meinrad * 23.01.1770 Liptingen, oo Barbara **HOLZMANN**
 Stefan * 28.12.1770 Liptingen, + 29.10.1785 Filipowa
- 2050 **HAMMER, HOMER** Franz; aus Podersdorf am Neusiedlersee,
 * um 1750-51, + 24.01.1801
 Ioo 09.02.1773 Lovasberény - Tz: Kaspar **SCHOLTZ**, Jakob **RUTZ**
ELBERT Anna Maria; * um 1753-54, + 30.12.1775 Lovasberény,
 (Tv Johann Peter **ELBERTH** und Elisabeth **NN**)
 Quelle: Stefan Stader, FB Lauschrbrunn = Lovasberény, S. 87, 0641
- 2657 **JANZSANITZ** Georg; ledig, 23 J
 oo 16.11.1791 Atschau - Tz: Josef **HOFFACKER**, Joh. **HIMBERGER**
KENIN Theresia; ledig, 29 J, Tv Georg **KUHN** und Anna Maria **HART**
 Ki: Margareta * um 1804, + 07.08.1804, ¼ J
 Kinder in Atschau, später in Tscheb, Quelle: FB Atschau; 0636
- 3512 **KRUG** Thomas, * 12.12.1764 Krumbach, + 23.04.1795 Weprowatz.,
 Sv Georg Martin **KRUG** und Veronika **FUTTERER**
 oo 22.05.1787 in Filipowa - Tz: Nik: **SREDER**.; Josef **SIGMOND**
WAMBACH, VANBACH Katharina, Witwe **SOTTER, SCHOTTER?**,
 * um 1759-68, + 23.07.1801, III, Nikolaus **MERTZ, MÁRTZ**
- 5039 **POLICH** Nikolaus.; Drechsler, Witwer, * 08.02.1798, + 2.3.1870 Wepr.,
 Sv Nikolaus **POLICH** und Katharina **AMEND**
 oo II, 05.07.1835 Filipowa
SCHAN(T)Z Katharina, * 14.09.1810 Bildechingen, + 13.03.1868 Wepr.,
 Tv Matthias **SCHANZ** und Helena **REBMANN** Miletitsch
- 5832 **RITTNER** Peter; (im Kb von Apatin als Neukolonist bezeichnet),
 oo **NN NN**;
 Ki: Peter * um 1775, + 24.11.1785 Apatin
 Zu dieser Familie sei bemerkt, dass in Roth-Hambach/Lothringen ein Peter
RITTNER, 28 J., Schneidermeister, Sv Peter R. und Anna **PRUGNON** aus
 Hambach am 12.1.1768 in Roth-Hambach eine Maria Catharina
UHRENHAUSSER, Tv Nikolaus U. und Margareta **MAURER** aus
 Hambach geheiratet. Der Bräutigam Peter **RITNER** ist am 19.11.1738 ge-

boren, wobei in diesem Falle der Name der Mutter als Anna BRIGNON abgegeben wird. Weitere Nachforschungen in Lothringen sind allerdings noch erforderlich.

6055 **SAUTER** Konrad; * 19.11.1782 Apatin, + 02.05.1846 Weprowatz,
Sv Josef **SZAUTER** und Franziska **SCHVERTZ**
Ioo 14.01.1800 - Tz: Jakob **SCHMID** und Nikolaus **LITZINGER**
SENSENSTEIN uä Anna Maria; * 30.6.1779 *Lovasberény*, + 27.1.1831,
Tv Johann **SZENZENSTEIN** und Maria **KAJMANN**
Quelle: FB Apatin 4721

6130 **SCHAUB, SAUB** Matthias;
Ioo
FELDA, FELD Gertrud; * um 1767, + 08.03.1803 Weprowatz
Kinder:
Peter * um 1790, + 26.09.1792 Parabutsch
Adam * 02.09.1794 Apatin,
Anna * 19.03.1797 " Ioo Joh. **FARBAS**, Witwer, Kula
Magdalena * 22.07.1799 " oo Weprowatz, Johann **POLLICH**
Eva * 11.06.1801 " Ioo Peter **MEHR**, Iloo Josef **EPER**
Quelle; FB Kula 14005

6213 **SCHILI, SCHÜHLE** Fidel; Sv Josef **SCH.** und Maria **HERTKORN**
* 08.08.1771 Wachendorf, + 22.04.1826 Weprowatz,
oo 13.09.1795 Wachendorf

STEINMETZ Josefa; * 21.11.1773 Wachendorf,
Tv Ignaz S. und Katharina **SEIFER**
Ki: Franz Xaver * 04.10.1796 Wachendorf, + 18.09.1820 Wien
Alois * 21.06.1798 " + 01.08.1798 Wachendorf
Johann * 12.02.1800 " Ioo Kath. **ERNST**,
MA, Maria * 26.03.1802 " oo Georg **WIESNER**
Theresia * 03.03.1804 " Ioo Stefan **THIEL**,
Katharina * 06.06.1806 " oo Kula, Matthias **KARCH**
Lorenz * 22.08.1808 " Ioo Barbara **SCHMID**
Josef * 06.13.1810 " + 1810 Wachendorf

Die Auswanderung nach Ungarn erfolgte mit 5 Kindern am 6. Juli 1821
Quelle: Mitteilung von Herrn Herbert Schüle, Wachendorf

6355 **SCHNEIDER** Dominik; aus Venningen bei Landau,
Sv Michael **SCH.** und Maria Magdalena
oo 30.4.1775 Ulm-Wengen - Tz: Othmar **LEDERER**, Melchior **BRAUN**
HOLRITT, HOLDERITH Margareta; * um 1753, + 04.02.1789, 36 J,
Tv Adam H. und Eva Katharina aus Venningen

Quellen: Werner Hacker: Südwestdeutsche Auswanderer ... nach Ungarn in den Kirchenbüchern von Ulm ..., in: Südostdeutsches Archiv, Band XII; Seite 165 und Mitteilung von Michael Hutfluss, Freckenfeld

- 8484 **WINCK** Georg Friedrich; Sv Johann W. und Magdalena
oo 16.05.1758 Oberndorf/Pfalz
RITMANN Anna Eva; Tv Wendelin **RITTMANN** und Anna Barbara
* 26.12.1735 Oberndorf/Pfalz, + 23.03.1789, als Witwe
Ki: Johann * 27.02.1759 Orbis, oo Anna Regina **MICHAELIS**
Maria Elisabeth * 08.08.1762 “ +
Georg * 17.04.1764 “ +
Johann Daniel * 24.11.1765 “ +
Martin * 26.08.1767 Oberndorf, +
Eva Katharina * 19.02.1770 “ oo Anton **GRATZ**
Maria Gertrud * 11.09.1774 “
Anna Regina * 10.03.1778 “ oo Franz **SEIPEL**
Martin * 17.10.1780 “

- 8501 **VINTERROTH, VINTERROD, WINROTH** Thomas;
* 20.12.1746 *Landshausen*, + 09.02.1788 Weprowatz,
Sv Sebastian **WINROTH** und Maria Katharina **GAUCKES**,
Ioo
IMHOF Maria Anna; * 16.02.1742 (?),
Tv Thomas I. und Katharina **BEIGENASCHROT**
Ki: Thomas * 16.3.1771 *Landshausen*,
oo 20.11.1798 *Landshausen*, M. Eva **MEISTER**

- 8502 **WINTERROTH** Thomas; Ackersmann, Witwer, sonst wie zuvor
oo II, 14.07.1777 *Landshausen*
REINHARTH M. Apollonia; Tv Remigius R. u. Anna Maria **VEITH**
* 26.04.1749 Neuthard, + 29.07.1812 Weprowatz,
Ki: Magdalena * um 1776, + 12.03.1787
M. Eva Elisabeth * 08.04.1778 Hambrücken, oo Josef **URNAUER**
Eva Katharina * 02.02.1780 Hambrücken, + 30.04.1797 Wepr.
Barbara * um 1784, + 15.06.1798 Wepr.
Johann Adam * 20.10.1785 Gajdobra, + 15.10.1787
Elisabeth * um 1790-91, + 05.01.1795

Quellen: Familienbuch Hambrücken 1686-1900; Edith Dress, Neutharder Familien, Sippenbuch 1700-1900

Di Buchfierung im Kulendr

Dr Jakobvettr war a Tiftlr un a Schlitzzahr un er hot iwr alles Buch gfiert im Kulendr. Dart is a drin gstanne, iwr Mensch un Viech, was sich

zugetrage hot. Un so hotr 2 Stute im Stall ghat, die gutr Hoffnung ware. Laut Stadistik in seim Kulendr sellte die gleichzeitig ihre Jungi krieger.

Weils bei dr Ross 11 Monet daurt, hotr di Zeit nimmi vrwarte kene, weilr jo a guts Gscheft hot mache wele. Die Julscha hot noch schwerer Geburt messe notgschlacht were, s`Hitschl war gsund un mundr un di Großmottr hots mit Kuhmilich in dr Flasch gfuodr.

Bei dr Liska hots halt am Jakobvettr schun zu lang gedaurt, alli Nacht hotr im Roßstall gschlofe, awr di Liska hot sich Zeit glost. Weil dr Jakobvettr awr Engschtr ghat hot, dasr des gudi Gscheft vrliert, un dr Jahrmarik in Werwaß alweil nechr khume is, hotr a Plon ausgetiftlt un hot di Liska mitm Hitschl als Mottr un Kind vrkaft ome Raz.

Vier Woche spätr dreftr ufm Kulemer Jahrmarik den Raz, demr des Ross un des Hitschl vrkaft hot ghat. Der hotn glei ogret „Zdrawo Schwabo“ hotr gsagt, „hosch du noch vun deni Resser, weli in zwo Monet zwomol Jungi grieger?“. Dr Raz hot am Jakobvettr vrzehlt, daß di Liska var a paar Teg a gsundes Hitschl griegt hot. Dr Jakobvettr hot mitm Kop gwaklt, hot sich gegrazt wus net gebisse hot. Es is ehm net eigange, wi so was hot basiere kenne, wu er doch so genaui Buchfierung ghat hot in seim Kulendr.

Unsr Lissbäsl un `s Einemsach

Sie hen allweil gsagt, die Lissbäsl is so sparsam, was jo ko Schand war, weil wie sagt mr so schee „Wer net spart, der hot nix“.

`S war an ome Nomittag im letschte Windr noch drohm in Weprwatz. Schnee hots ghat, das mr gar net niwr gsege hot uff die anr Seit, weil die Schneeheife so hoch ware. Ich hab mei Wirgrschuh onghat mit Ledersole, die dr Leh-Schustr drufgnagelt ghat hot un `s Halstiechl umghengt, awr es war so kalt, daß mei Fiess ganz steif ware sin.

Mei Mami un ich sin zu unsre Lissbäsl maje gange. Die Lissbäsl hot gschtrickt, mei Mami hot ghecklt un ich hab gsunge, weil die Lissbäsl gsagt hot, „geh mei Madl, sing a bissl, du kannscht doch so schee singe“. Weil ich gern gsunge hab, war a nix drbei. Ich hab alles gsunge was mr eigfalle is und was ich in dr Schul und schunstwu glernt ghat hab. „Lili Marlen, „ Auf der Heide blüht ein kleines Blümelein“, „Schwarzbraun ist die Haselnuß“, „Muss i denn, muss i denn“, „Kein schöner Land in dieser

Zeit“, „Im Märzen der Bauer die Rößlein einspannt“, awr a „Lili Marlen“.

Uff omol steigt die Lissbäsl uff, geht ans Fenschtr un nemt a klones Fleschl vum Fenschtrbrett un a Leffili un trepslt Troppe ins Lefili un nemt des ei. Mei Mami schaut ihre zu un sagt no „Ja Lissbäsl, seidr krank, weilr einemme tut?“ „A wu dann her“, sagt sie, „wie dr Adamvettr Huschte ghat hot, no hotr in dr Apedek sich Troppe gekaft un er brauch sie nimmi, jetz nem ich sie halt, ha die hen doch Geld gekoscht, die kamr doch net wegschmeise“.

„IM SOZIALEN SIND VISIONEN NÖTIG, NICHT FLICKSCHUSTEREI“

Ein Interview mit der aus Weprowatz stammenden Margret Herbst geb. Stammel (FB 6843) in der Schwäbischen Zeitung, Biberach, vom 5. Juli und der Ergänzung hierzu aus der gleichen Zeitung vom 16. Mai 2007.

Es ist gerade vier Jahre her, dass Margret Herbst geb. Stammel aus Schemmerberg als erste Frau zur Landesvorsitzenden der Katholischen Arbeitnehmer-Bewegung, KAB, gewählt worden ist. In einem Interview blickt sie auf diese Zeit zurück.

Frau Herbst, hatten Sie in den vergangenen vier Jahren irgendwann das Gefühl, als Frau im Nachteil zu sein oder nicht ernst genommen zu werden?

Nein, obwohl die KAB von manchen gerne als so genannter Männerverein betrachtet wird, hatte ich während meiner Amtszeit in der KAB und in meiner Funktion als Repräsentantin in dieser Richtung keine Schwierigkeiten. Außerdem sind unsere Mitglieder fast zur Hälfte Frauen. Natürlich gibt es immer wieder Männer in verschiedenen Gremien außerhalb der KAB, die sich mit einer Frau als ebenbürtige Gesprächspartnerin schwer tun. Gott sei Dank sind dies die Ausnahmen.

Was haben Sie Ihrer Meinung nach erreicht, in den vergangenen vier Jahren?

Ich konnte sehr viele meiner Ideen und Erfahrungen zu sozialpolitischen Fragen in die KAB einbringen und an Vorschlägen zur Sozialgesetzgebung mitarbeiten. Meine Themen in den entsprechenden Arbeitskreisen waren die Renten- und Gesundheitspolitik, Pflege, Zukunft der Arbeit, Grundeinkommen, Familienhospizkarenz und ein Antimob-

binggesetz. In diesem Jahr versuchen wir durch unser Thema „Gute Arbeit“ die Situation am Arbeitsplatz den Menschen nahe zu bringen. Durch meine Mitarbeit konnte ich dazu beitragen, dass viele soziale Ungerechtigkeiten zum Thema gemacht wurden und dies in der Öffentlichkeit, mit Politikern und Vertretern der Kirche, breit diskutiert werden konnte.

Und was hätten Sie noch gern erreicht?

Ich bin ein sehr ungeduldiger Mensch. Natürlich hätte ich gern viel mehr erreichen wollen. Ich finde es sehr schade, dass unser solidarisches Rentenmodell, das mit einer Sockelrente für alle eine Grundsicherung fordert, nicht mehr Gehör bei den Politikern gefunden hat. Ich vertrete die Meinung, dass gerade im Sozialbereich Visionen nötig sind und nicht immer nur Flickschusterei betrieben werden darf, wenn wir wirklich etwas verändern wollen. Traurig macht mich, dass unsere Vorschläge zum Antimobbinggesetz sehr wenig Gehör bei den Politikern gefunden haben. Wirklich frustriert bin ich, wenn ich sehe, wie sehr sich viele Politiker von der Basis entfernen und die Sorgen und Nöte von Otto-Normal-Verbraucher überhaupt nicht mehr wahrnehmen.

Wie kommt es, dass die KAB in der Öffentlichkeit eher wenig wahrgenommen wird?

Meiner Meinung nach leistet die KAB sehr gute Arbeit in Kirche und Gesellschaft. Obwohl wir uns als das Sprachrohr derer verstehen, die keine Stimme haben, besitzen wir keine Lobby. Vermutlich sind unsere Forderungen, die sich auf sozial-ethnische Grundlagen berufen, für manche zu revolutionär. Meistens versucht man uns mit dem Totschlagargument „Wer soll das bezahlen“ mundtot zu machen. Vermutlich machen wir auch den Fehler, dass wir unsere gute Arbeit zu wenig vermarkten. Bei den Medien ist vermutlich auch das „K“ ein Hinderungsgrund, sich mit uns intensiver zu beschäftigen. Vermutlich haben die meisten Gläubigen Schwierigkeiten mit unserem sozialpolitischen Einsatz. Kirche und Politik ist immer sehr schwer zu vermitteln.

Werden Sie im Juni für eine zweite Amtszeit kandidieren?

Bis heute bin ich noch unschlüssig. Die KAB ist meine geistige Heimat, in ihr kann ich meine Vorstellung von ethnischen und christlichen Werten einbringen. In all unserem Handeln steht der Mensch im Mittelpunkt. Es irritiert uns, wie es dem arbeitenden Menschen und seiner Familie geht. Wenn wir einen Kandidaten finden, der sich als Vorsitzender einbringen kann und will, werde ich nicht mehr kandidieren. Wir haben jedoch, wie auch alle anderen Verbände das Problem, dass das Amt des ehrenamtlichen Vorsitzenden sehr viel Opfer an Freizeit und Engagement fordert.

Junge Menschen, die im Arbeitsleben stehen, wägen sorgfältig ab, ob sie diesen enormen Zeitaufwand einbringen wollen. Ich selbst wäre auch ohne den Vorsitz noch immer in meinen anderen Ehrenämtern voll ausgebucht. Ich habe auf jeden Fall noch immer nicht Ja gesagt.

Frau Margret Herbst wurde von den 120 Delegierten des Diözesenverbandes in Freiberg am Neckar erneut mit überwältigender Mehrheit in ihrem Amt als Diözesanvorsitzende der katholischen Arbeiterbewegung in der Diözese Rottenburg-Stuttgart bestätigt.

WEPROWATZER UND BATSCHER HEIMATTREFFEN

Tradition, Gewohnheit und Erwartungen bestimmten wieder das Heimattreffen der Weprowatzer und Batscher Landsleute am 7. Mai 2007 im Haus der Donauschwaben in Sindelfingen.

Wie alle Jahre vorher begrüßte Sepp Kessler die Landsleute aus Weprowatz und Batsch.

Die Zahl der Besucher hielt sich ungefähr in den Grenzen der vergangenen Jahre: etwa 50 Weprowatzer und etwa 50 Batscher waren anwesend. Sepp Kessler gab die Aktivitäten des vergangenen Jahres bekannt und hielt Ausschau auf kommende Aktivitäten. Vor allem stand die Busreise in die alte Heimat im August 2007 im Vordergrund. Im Zusammenhang der Reise verlas Sepp Kessler liebe Grüße der Familie Papajscik, auch im Namen des Ungarischen Kulturvereins, an alle Teilnehmer des Treffens und brachten die Freude zum Ausdruck auf das Wiedersehen der Besucher zur Kirchweih in Weprowatz. In ähnlichem Sinne äußerte sich auch Radisav Rabrenović.

Die Heimatstube im Rathaus in Zirndorf soll einen größeren Raum erhalten. Sepp Kessler ist zuversichtlich diesen Raum bald zu bekommen. Für den Umzug müssten noch Helfer gefunden werden. Nach Sepp Kessler folgten wieder die Mundart-Künstler mit ihren Vorträgen die von den Landsleuten schon gespannt erwartet wurden. Gerda Ditz sprach die Weprowatzer und Katharina Manz erzählte in Batscher Mundart.

Der Ehrevorsitzende der Landsmannschaft der Donauschwaben, Jakob Dinges, sprach anschließend zu den Anwesenden und sagte, dass er sich "arich freue" mal wieder Batschkaer Dialekte hören und Batschkaer Landsleute sehen und sprechen zu können. Jakob Dinges widmete in sei-

nen Ausführungen viel Lob für die Donauschwäbischen Schriftsteller wie Johannes Weidenheim und verlas eine seiner Schriften: „Der silberne Staub der Batschka“. Im Anschluss daran wurde, wie bei jedem Treffen zuvor, ein Kranz zum Gedenken an die Toten, Vermissten und unschuldig Umgekommenen an der Ehrenwand niedergelegt. Nachdem Lorenz Urich die Fürbitten vorgebetet hatte, sangen alle Besucher gemeinsam das Lied „Großer Gott wir loben dich“.

Nach der Feier wurden Bilder mit möglichst allen Weprowatzer und allen Batscher Anwesenden gemacht. Einige der Bilder sind auf den folgenden Seiten zu sehen.

Das Mittagessen konnten unsere Landsleute dann gemeinsam im Speisesaal des Hauses einnehmen. Anschließend begann der große Gedankenaustausch zwischen den frohgestimmten alten und jungen Besuchern des Treffens.

Wie auch schon in anderen Jahren hielt der Heimatortsausschuss seine turnusgemäße Sitzung für 2007 ab.

Am Nachmittag wurden die Kuchen und Torten, welche die Weprowatzer und Batscher Frauen gebacken und mitgebracht hatten, zum Kaffee serviert. Die Kuchen gingen weg wie die warmen Semmel – wie man daheim gesagt hatte.

Gegen Abend begann der Alleinunterhalter zum Tanz aufzuspielen. Der Musiker spielte viele der schönen Donauschwäbischen Lieder, z.B. „An der Donau wenn der Wein blüht“ und andere. Einige der Anwesenden sangen und tanzten mit, auch Csardas und Polka wurde getanzt. Dadurch wurden wieder viele Erinnerungen an die alte Heimat geweckt. Viele Landsleute blieben noch zum Abendessen. Später am Abend, als sich die Landsleute verabschiedeten, hörte man noch viele Grüße und den Wunsch: auf Wiedersehen im nächsten Jahr.



Bilder vom Treffen finden sie auf Seite 1347

Veranstaltungen des Ortsverbandes der Landsmannschaft der Donauschwaben Backnang und Neuwahlen des Vorstandes



Der neue Backnanger Vorstand

Hintere Reihe v. li.: Josef Schall, Mathias Gantner, Heinz Kaldi; Vorderer Reihe v. li.: Martin Schnersch, Elfriede Seiler geb. Weißbarth, Günther Weißbarth (nicht auf dem Bild ist Josef Engelmann).

Wie jedes Jahr im Herbst bot der Vorplatz der Backnanger Stadthalle ein romantisches Bild: veranstaltete der Ortsverband der Landsmannschaft der Donauschwaben doch am 21. Oktober 2006 wieder sein traditionelles Fischgulaschessen. Wieder einmal brodelten die Gulaschkessel vor der Backnanger Stadthalle über dem offenen Feuer. Die Männer schwenkten die Kessel gefühlvoll, denn umgerührt werden darf sie auf keinen Fall, die nach traditionellem Rezept hergestellte Fischsuppe.

In der Stadthalle warteten die Gäste, bis die vielen Teller hereingetragen wurden. Das donauschwäbische Stammpublikum und alle weiteren Gäste, kosteten kritisch und fanden das Fischgulasch wieder ausgezeichnet.

Dem Lob schloss sich auch Bürgermeister Michael Balzer an, der die Grüße des Oberbürgermeisters und des Gemeinderats überbrachte.

Ortsvorsitzender Michael Urnauer bedankte sich bei den zahlreichen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern, denn immerhin 200 Kilogramm Fisch hatten verarbeitet werden müssen. Mit einer Gedenkminute wurde der verstorbenen Donauschwaben gedacht.

Doch hatte Urnauer auch die erfreuliche Aufgabe, einem Vorstandsmitglied, Günther Anton Weißbarth, zu gratulieren, der an diesem Tag mit Familie, Freunden und dem Männerballett des Backnanger Karnevalsclubs, beim Fischgulaschessen seinen 50. Geburtstag feierte.

Weißbarth bedankte sich für das vom Ortsvorsitzenden Urnauer überreichte Geburtstagsgeschenk und bei allen Gratulanten. Des Weiteren fügte er an, dass eine gute Organisation für jeden Verein sehr wichtig sei und jeder der vielen Helferinnen und Helfer viel zu leisten hatten. „Aber ohne Sie, unsere sehr geehrten Gäste, ist es nicht möglich einen so großen Saal wie die Backnanger Stadthalle zu füllen“.

Mit den Worten, „Leit hallet zamme“ des ehemaligen Bundesvorsitzenden der Donauschwaben Christian L. Brücker, der zwei Jahre Weißbarths Lehrer war, schloss er seine Dankesworte.

Für das nächste Jahr kündigte Urnauer dann gleich noch die nächsten Termine, das Bratwurstessen und das Lammgulaschessen an. Und am 13. Oktober 2007 soll wieder ein Fischgulaschessen stattfinden. Urnauer freute sich darüber, dass sogar einige Gäste aus Bayern angereist waren.

Doch von noch weiter kam die Kapelle, die den Abend musikalisch gestaltete, die bekannte Kapelle Josef Schütz aus der südungarischen Gemeinde Palotabozsok. Diese Kapelle pflegt besonders altbekannte ungarndeutsche Weisen und manchen Csárdás und konnte mit ihrem Programm aus Polka und Walzer das Publikum erfreuen.

Im Rahmen der Landsmannschaft wurden außerdem im Jahre 2007 noch folgende Veranstaltungen angeboten: 20. Januar Bratwurstessen im kath. Gemeindehaus, 31. März Lammgulaschessen am gleichen Ort, jeweils mit Musik, 2. bis 6. Juni Jahresausflug auf die Insel Rügen, 13. Oktober Fischgulaschessen wie im Jahr zuvor, siehe Bericht oben, 11. November Mitgliederversammlung.

Die Backnanger Donauschwaben trafen sich zur Mitgliederversammlung am 26. November 2006 im Kirschenhardthof. Nach der Begrüßung aller Anwesenden durch den 1. Vorsitzenden Michael Urnauer übernahm der 2. Vorsitzende Heinz Kaldi die Moderation der Versammlung. Als

Ehrengäste wurden der Bundes- und Landesvorsitzende, Herr Supritz mit Ehefrau, herzlich willkommen heißen.

Bei der Mitgliederversammlung wurden Neuwahlen durchgeführt. Der neue Vorstand des Ortsverbandes Backnang der Landsmannschaft der Donauschwaben setzt sich nun wie folgt zusammen: 1. Vorsitzender Heinz Kaldi, Backnang, 2. Vorsitzender Günther Weißbarth, Backnang, Kassier Martin Schnersch, Backnang, Schriftführerin Elfriede Seiler geb. Weißbarth, Remseck, Wareneinkauf und Bewirtschaftung Josef Schall, Backnang und die zwei Beisitzer Josef Engelmann und Mathias Gantner, Backnang.

Vorausschau 2008:

12.01.2008 Bratwurstessen

12.04.2008 Gulaschessen (Lamm- und gemischtes Gulasch), jeweils im
kath. Gemeindezentrum Backnang, Lerchenstraße

18.10.2008 Fischgulasch in der Stadthalle Backnang

Quelle: www.donauschwaben-backnang.de (Zusammenfassung aus der Homepage der Landsmannschaft der Donauschwaben, Ortsverband Backnang e.V.)

Reisebericht über die dritte Busreise nach Weprowatz zur Kirchweih vom 23. bis 30. August 2007

Zur dritten Fahrt nach Weprowatz (heute Krušćić) startete ein Reisebus der Firma Pflüger aus Winnenden am Donnerstag, den 23. August 2007, um 7.00 Uhr in Backnang mit 16 Personen. In Waiblingen stiegen 4, in Stuttgart 7, in Leipheim 2, in München 8 und in Rosenheim 1 weitere/r Reiseteilnehmer zu, die alle pünktlich an den Haltestellen warteten. Heinz und Maria Kaldi mussten kurzfristig die Reise absagen, da die Mutter von Heinz schwer erkrankt war. Neben Josef Kessler, den wir liebevoll „unseren Präsidenten“ nannten, übernahm Günther Weißbarth die Aufgaben von Heinz bezüglich Unterstützung der Reiseleitung. Josef Kessler, Heinz Kaldi und Paul Scherer haben diese Reise perfekt vorbereitet. Günther hatte gute Vorarbeit geleistet und jedem Reiseteilnehmer eine Abstammungsübersicht bis zur 5. Generation überreicht, was für genügend Gesprächsstoff während der Fahrt sorgte. Gegen 19 Uhr trafen wir im Airporthotel Fischamend bei Wien ein. Dort wurden wir von der amerika-

nischen Reisegruppe freudig begrüßt. Nach dem Abendessen gab es viel zu erzählen bis wir gegen 23 Uhr auf unsere Zimmer gingen.

Nach dem Frühstück ging die Fahrt um 8.30 Uhr weiter Richtung Sombor. Unsere Gruppe war nun komplett. Günther war auch während der Fahrt fleißig und hat einige statistische Zahlen über die Reiseteilnehmer zusammengestellt und uns vorgetragen:

22 Personen sind dabei, die noch in Weprowatz geboren sind / 26 Personen, die nicht mehr dort geboren sind / Stefan Rittner ist mit 90 Jahren der älteste und Matthew Rittner mit 6 Jahren der jüngste Teilnehmer / Alexander Weißbarth hat mit 12 die meisten Generationen seit der Ansiedlung zu verzeichnen / die größte Familie mit 17 Personen ist die Familie Stefan Rittner / die meisten Familiennamen: 9 x Rittner, 5 x Kessler, 4 x Weißbarth, 3 x Heisey und 3 x Pulst / weitere Familiennamen: je 2 x: Büttner, Endress, Gantner, Haas, Nowak, Ohnleiter, Seiler je 1 x: Dahlke, Fünfer, Groß, Heim, Längle, Torgl, Lutz, Quintus, Straub, Zettel / die häufigsten Vornamen: 4 x: Katharina, je 3 x: Barbara, Mathias, Stefan je 2 x: Elfriede, Manfred / Zusammensetzung der Gruppe: 11 Einzelpersonen, 1 x Mutter mit Tochter, 1 x Mutter mit Sohn, 1 x Vater mit Sohn, 1 x Oma mit Enkelin, 1 x Neffe mit 2 Tanten, 1 x Großeltern mit Enkelin, 1 x Mutter mit Tochter und Sohn, 1 x Eltern mit 2 Söhnen sowie 9 Ehepaare.

Gegen 17 Uhr trafen wir in Sombor ein. Da nicht alle 48 Personen in einem Hotel untergebracht werden konnten, wurden wir auf 3 Hotels verteilt: Die Gruppe der Amerikaner übernachtete im Hotel Kronić, die Personen mit Doppelzimmern im Hotel International und die Einzelpersonen im Gerontologischen Zentrum. Vor dem Hotel Kronić warteten bereits die Herren Papajčik, Mitrić und Rabrenović, um uns zu begrüßen. Nach dem Abendessen sind wir müde ins Bett gefallen.

Am Samstag, 25. August, stand Weprowatz auf dem Plan. Um 10 Uhr fand der offizielle Empfang mit Getränken und Gebäck in der Schule gegenüber der Kirche statt. Csaba Papajcsik (Čaba Papajčik) hieß uns herzlich in der alten Heimat willkommen; die ehemaligen und heutigen Bewohner werden nun zwei Tage zusammen verbringen. Er begrüßte die Direktorin der Schule, Frau Dragica Radmanović, den stellvertretenden Bürgermeister der Verbandsgemeinde Kula, Herr Damjan Miljanić, den Pfarrer Károly Vajda sowie Károly Kovács (Karolj Kovač), Autor und Regisseur vom lokalen Fernsehen.

Aurelia (Relli) Bulatović geb. Michels fungierte als Dolmetscherin.

Der stellvertretende Bürgermeister sprach zu uns: „Willkommen liebe Gäste. Es ist mir eine Ehre, sie begrüßen zu können. Ich hoffe, dass sie sich hier wohlfühlen und wiederkommen werden, denn diese Besuche sind schon Tradition. Für die Organisation dieses Besuchs bedanke ich mich herzlich bei Čaba Papajčik. Ich hoffe, dass Kruščić heute auch so schön ist, wie es früher war. Ich verspreche, dass es jedes Mal schöner wird, wenn sie wiederkommen.“ Für die Organisation der Verbandsgemeinde war auch der Kulturreferent Ranko Španjević mit verantwortlich.

Pfarrer Károly Vajda hat zwar deutsch in der Schule gelernt, praktiziert es jedoch nicht. „Ich habe immer das Gefühl, dass, wenn so viele Leute aus der Ferne, ja sogar aus Amerika kommen, alle unser Dorf lieben, denn wir sind alle Brüder und Schwestern. Ich bedanke mich, dass sie wieder gekommen sind, um unseren Gott zu preisen. Alle sollen sich wie Zuhause fühlen. Die Kirche ist am Samstag und Sonntag ganztägig offen.“

Anschließend stellte Oliver Kajari (Enkelsohn der Donauschwäbin Leni Senz; er studiert Theologie und möchte Priester werden.) die Ausstellung für die Gäste mit Werken von drei Künstlern in der Schule vor:

- Goran Arvaj, geb. 1963, aus Kruščić, Ölbilder (Landschaftsbilder aus Kruščić und Umgebung)
- Rosalia Vojnović, geb. 1954, aus Kruščić, Ölbilder über verschiedene Themen
- Zoran Peruničić, geb. 1961, aus Sivac, Fotos vom Dreschen

Auch Károly Kovács (Karolj Kovač) vom lokalen Fernsehen aus Neusatz mit seinem Team war anwesend, das derzeit einen Film über den Kanal und Ing. Joseph von Kiss dreht. Von Kiss war außerdem als Kameralingenieur für die Ansiedlung der Deutschen 1785-87 verantwortlich und hat sich dazu große Verdienste erworben. Das Team des Fernsehens drehte für das Fernsehmagazin Mosaik (Mozaik) einen Beitrag über den Besuch der Weprowatzer Schwaben, der wohl inzwischen ausgestrahlt wurde. Kovač hat bereits einen Dokumentarfilm über das Leiden der Donauschwaben in der Batschka gedreht. Es war das erste Mal, dass öffentlich gemacht wurde, dass es Vernichtungslager in Gakova, Jarek, Kruschiwel, Rudolfsnad und in weiteren Orten gab. Die jungen Leute wussten das nicht, denn es war bisher ein Tabuthema. Kovač betonte, dass Hitler mit Gas, Stalin mit Kälte und Tito mit Hunger die Menschen umgebracht hat. Der Film wurde bereits im serbischen Fernsehen ausgestrahlt.

Nun ergriff Josef Kessler das Wort: „Liebe Weprowatzer, herzlichen Dank für den freundlichen Empfang hier in der Schule. Wir freuen uns, dass wir hier sein dürfen. Ich bin sicher, dass wir nach diesem Empfang noch öfter kommen werden. Es sind viele hier, die noch in Weprowatz geboren sind. Sie wollen mit ihren Nachkommen die Häuser anschauen, zeigen wie die Eltern gewohnt und gearbeitet haben. Die Kirche war für uns ganz wichtig. Wir wurden christlich, katholisch erzogen. Ich selbst bin dort getauft worden, war Messdiener, habe die Glocken geläutet, die Orgel getreten und in der Karwoche (von Gründonnerstag bis Karsamstag), „wenn die Glocken in den Himmel geflogen waren“, bin ich zusammen mit anderen Burschen mit der Handrättsche zu allen Läutezeiten durchs Dorf gezogen und wir haben gerätscht. Wir sind heute das dritte Mal mit 48 Personen, davon ca. 20 aus Amerika, zu Besuch in Weprowatz. Das erste Mal waren es 30 und das zweite Mal 34 Reisetilnehmer. Wir freuen uns, dass wir so herzlich empfangen werden. Die Herren Papajčik und Rabrenović waren auch schon zu Besuchen in Deutschland, u.a. auch bei den Heimattreffen in Sindelfingen und Backnang. Denn Weprowatz besteht auch in der neuen Heimat. Auch der Herr Pfarrer war schon eingeladen, der Besuch kam jedoch nicht zustande. Vielleicht klappt es ja dieses oder nächstes Jahr.“

Als Dank überreichte er Gastgeschenke an die Direktorin der Schule (außerdem Süßigkeiten für die Schüler), Herrn Pfarrer Vajda, die Herren Papajčik, Mitrić und Rabrenović für die Organisation des Besuchs. Vojin Mitrić ist der wichtigste Mann in Deutschland, weil er die serbische, ungarische und deutsche Sprache beherrscht. Ein Gang durch die Ausstellung schloss sich an.

Anschließend fanden die Niederlegungen von Blumenschalen an der Gedenktafel der Dreifaltigkeitssäule, in der Kirche und am Opferstein für die 19 Männer, die im November 1944 erschossen wurden, auf dem ungarischen Friedhof statt. Zusammen mit Pfarrer Vajda gedachten wir unserer Toten. Es wurde das „Vater unser“ und „Gegrüßet seist du Maria“ gebetet sowie die erste Strophe von „Großer Gott wir loben dich“ gesungen. Gräberbesuche schlossen sich an.

Zum Mittagessen waren wir – wie schon bei den beiden vorherigen Besuchen – vom ungarischen Verein im sogenannten Kulturdom der Ungarn "Lajoš Košuth" eingeladen. Das köstliche und reichliche Essen ließen wir uns alle gut schmecken. Es gab ungarisches Gulasch mit Nudeln und Krautsalat und zum Nachtisch die heiß geliebten Mohn- und Nuss-

strudeln sowie „derre Kühle“ oder „verhuddeltes Roßscherr“, wie sie auch genannt werden. Es wurde kräftig zugelangt. Auch Wein und Schnaps durfte nicht fehlen. Zur Erinnerung wurde an alle ein getöpferter Schuh mit der Aufschrift „Weprowatz 2007“ verteilt. Herzlichen Dank an dieser Stelle der Familie Papajčik und den vielen fleißigen Händen im Hintergrund.

Der Nachmittag stand zur Besichtigung der Häuser und zum Gang durch die Straßen und Gassen zur Verfügung. Die Sonne meinte es mit Temperaturen bis zu 35 Grad mehr als gut mit uns. Überglücklich kam Jakob Straub zum Bus zurück. Ihm wurde ein Pferdesattel übergeben, den die jetzigen Bewohner auf dem Dachboden seines Elternhauses gefunden hatten, der bestimmt über 100 Jahre alt ist und einst seinem Urgroßvater gehörte. Das Leder ist zwar total kaputt und das Metall verrostet; jedoch ist der Sattel für ihn als Erinnerungsstück enorm wertvoll. Gegen 18 Uhr fuhren wir zu den Hotels zurück.

Am Sonntag, 26. August fuhren wir dann zur Kirchweih nach Weprowatz. Um 10 Uhr wurde die heilige Messe von Pfarrer Vajda wie jedes Mal dreisprachig gehalten. Eine Organistin kam für diesen Anlass extra aus Sombor und der Kirchenchor hat neben den ungarischen auch zwei deutsche Lieder gesungen. Nach dem Gottesdienst überraschte uns eine Kapelle aus Kupusina, die vor der Kirche spielte. Bis Mittag und auch am Spätnachmittag ging wieder jeder seine eigenen Wege durchs Dorf. Das Mittagessen fand in einem Restaurant in Kerestur (Ruski Krstur) statt, das üppig und gut war. Der Bürgermeister von der Verbandsgemeinde Kula, Herr Svetozar Bukvić, hat es sich nicht nehmen lassen, uns persönlich willkommen zu heißen und überreichte allen ein Präsent. Er wünschte, dass der Zweck unserer Reise in Erfüllung gehen werde und alle ihre ehemaligen Häuser besichtigen können und hofft, dass solche Treffen Tradition und wir bald wieder kommen werden. Die Türe der Verbandsgemeinde für deutsche Besucher sei jederzeit offen. Er wünscht, dass wir uns hier in der ehemaligen Heimat gut fühlen und diese Eindrücke in Deutschland weitergeben werden. Er hofft, dass sein Land so weit vorankommt, dass wir 2015 zusammen in Europa sein werden. Wir könnten Brücke sein für verschiedene kulturelle und sportliche Verbindungen. Josef Kessler überreichte er eine Flasche Schnaps.

Die Kosten für die Herstellung des Filmes über die zwei Besuchstage in Weprowatz wurden von ihm bzw. der Verbandsgemeinde Kula übernommen. Jedem Teilnehmer wurde vor der Abreise eine DVD überreicht.

Der Bus brachte uns nach Weprowatz zurück. Gegen 18 Uhr waren wir zu einem Imbiss im Pfarrhaus eingeladen. Und anschließend ging's zum Kirchweihntanz ins „Spital“. Die Stimmung war gut und das Tanzbein wurde kräftig geschwungen. Beim Czárdás reihten sich die Gäste unter die ungarischen Profis, was allen – auch den Kindern und Jugendlichen aus USA und Weprowatz – großen Spaß machte. Günther erklärte, dass er in seinem ganzen Leben noch nie so geschwitzt habe, weder beim Tanzen noch beim Arbeiten. Viel zu schnell war es 23 Uhr und wir mussten Abschied nehmen, denn unser Bus wartete bereits.

Der ganze Montag stand zur freien Verfügung. Es konnte durch Sombor gebummelt, Museen u. a. besichtigt oder Einkäufe auf dem Markt getätigt werden. Zwei Gruppen ließen sich mit Taxis nach Gakova und Rudolfsnad fahren. Da unser Busfahrer seinen Ruhetag einhalten musste, brachte uns Herr Beck mit Kleinbussen um 13 Uhr ins Restaurant Andrić, das wunderschön und ruhig direkt am „Franz-Josefs-Kanal“ liegt, zum Fischgulaschessen und wieder zurück. Auch gebratene Karpfen wurden serviert. Alles schmeckte vorzüglich.

Am Dienstag, 28. August, stand die Fahrt in die Bischofsstadt Subotica auf dem Plan. Die Führung durch die St. Theresia-Kirche wurde von einem Geistlichen übernommen. Anschließend fuhren wir zum Palić-See. Man konnte gut Mittagessen und/oder einen Spaziergang am See unternehmen. Zurück in Subotica konnten wir die alten schattenspendenden Baumalleen und einige schön restaurierte Jugendstielhäuser rund um das herrliche Rathaus bewundern. Nach dem Abendessen versammelten wir uns alle im Hotel Kronić, um gemeinsam den letzten Abend zu verbringen.

Čaba Papajčik mit Ehefrau und Vojin Mitrić kamen aus Weprowatz dazu. Sie brachten John Groß mit, der am Montag und Dienstag dort verblieben war, um den Rest der alten Grabsteine der ehemaligen deutschen Bevölkerung auf dem ungarischen Friedhof zu fotografieren. Zwei Helfer entfernten mit Sägen das Gestrüpp und die Bäume, damit er seine Arbeit erledigen konnte.

Am Mittwoch starteten wir um 8.15 Uhr bei regnerischem Wetter Richtung Wien. Abends wurden noch Gruppenfotos von den Großfamilien Rittner, Urnauer und Weißbarth gemacht.

Am Donnerstag, 30. August ging es dann auf den letzten Teil der Reise. Günther hatte das Buch über die Weprowatzer Mundart dabei, woraus einige Geschichten vorgelesen wurden. Am besten sprachen den Dialekt

Inge aus USA und Barbara Torgl. Wenn jemandem eine alte Weprowatzer Begebenheit einfiel griff er zum Mikrofon und sorgte für Kurzweil und Gelächter. Inge mit ihrer Tochter Rebecca sangen die 1. Strophe des Weprowatz-Liedes, das von Kaplan Michael Kandler stammt und das die Allermeisten nicht kannten, in Amerika jedoch von der Reger, Kathibesel den Kindern gelernt wurde.

„Weprowatz is a schene Stadt, liegt so tief im Grunde, sin so schene Madle do, faul wie die Hunde. Morgens wenn sie frie ufstehn, schau sie in die Wolke, Motter, wo is die Brandweinflasch, sind die Kie schon gmolke.“

Angeblich besteht das Weprowatz-Lied aus mehreren Strophen, die jedoch nicht mehr bekannt sind. Sollte sich eine Leserin/ein Leser an die weiteren Strophen erinnern oder wissen, wer diese kennen könnte, bitten wir, dies der Redaktion mitzuteilen.

Kurz vor dem Ausstieg der ersten Teilnehmer ergriff Günther das Wort: „Ein herzliches Dankeschön an die Organisatoren unserer Reise. Sepp Kessler, Paul Scherer und Heinz Kaldi haben alle Einzelheiten der Reise mit den Ansprechpartnern in der alten Heimat hervorragend organisiert und geplant.“

Hier kurz meine persönlichen Eindrücke, als einem der Bekenntnis-Generation. Ich gehöre nicht mehr zur Erlebnis-Generation. Doch ich bin unter Weprowatzern aufgewachsen und lebe bis heute mit ihnen in Backnang, die zwischen 1946 und 1980 nach Backnang gezogen sind: insgesamt ca. 130 Männer, Frauen und Kinder. Deshalb ist es für mich besonders schön, 20 neue Verwandte und Freunde kennen gelernt zu haben (Rosi Fünfer, Wolfgang Kessler, Nikolaus Quintus, Gerda Nowak mit Ehemann sowie die Familien Ohnleiter, Heisey, Pulst und Rittner aus USA). Es ist als ob man sich schon immer kennen würde.

Vor 27 Jahren war ich 1980 zum ersten Mal privat in Weprowatz. Diesesmal wurden wir mit der Reisegruppe offiziell von der Verbandsgemeinde Kula begrüßt. Es wurde von allen Beteiligten erkannt, dass man die schreckliche Vergangenheit nicht ungeschehen machen kann. Deshalb hoffe ich, dass das Land unserer Vorfahren in den nächsten Jahren einen guten Anschluss an Europa findet.

Bei den Begegnungen haben sich Menschen getroffen, die sich auf deutsch, englisch, serbisch und ungarisch verständigt haben. Besonders

verbindend war die Mundart von Weprowatz, die von Paul Scherer festgehalten wurde. Mitautorin Katharina Längle geb. Scherer ist hier mit im Bus. Besonders gut vorgetragen hat die Geschichten Inge aus USA. Sie hat die Muttersprache von ihren Eltern gelernt.

Es war eine schöne und erlebnisreiche Reise in die Vergangenheit, die uns aber auch für die Zukunft anspornt, die kulturellen und wirtschaftlichen Kontakte mit den Menschen in der alten Heimat weiter zu pflegen und sogar auszubauen.

Nicht zuletzt danke ich auch unserem Busfahrer Uwe Wagner, der uns die letzten Tage so freundlich und gut betreut und sicher gefahren hat.

Zum Schluss möchte ich noch anmerken, dass man in vielen Gesprächen die sichere Erkenntnis gewinnen konnte, dass keiner der unter 30-jährigen Reiseteilnehmer bereut hat, die Reise gewagt zu haben.

Ich hoffe auf ein Wiedersehen bei den Donauschwaben in Sindelfingen und Backnang.“

Außer der Weisbart, Mizzi, die im Hotel stürzte und schmerzhaftes Rippenbrüche und Prellungen davon trug, waren keine weiteren Unfälle zu verzeichnen und wir kamen wohlbehalten aber müde und mit vielen Eindrücken bereichert wieder gut Zuhause an.

Auch diese dritte Reise wird den Teilnehmern noch lange in Erinnerung bleiben.

RESONANZ IN PRESSE UND FERNSEHEN AUF DEN BESUCH IN KRUSČIĆ

Der Besuch in der alten Heimat erfuhr auch in serbischen Medien Wiederhall. Das lokale Fernsehen in Neusatz strahlte einen Beitrag in Magazin Mosaik aus, dessen Autor Karoly Kovacs (Karlo Kovač) war. Er hatte beim Empfang in der Schule vom Terror an den Donauschwaben gesprochen. Vor Ort hatte er auch einige Interviews für die oben genannte Sendung gemacht. Die DVD einer früheren Sendung mit dem Titel „Kuća terora - sudbina podunavskih švaba (1944-1948“ (Haus des Terrors, Schicksal der Donauschwaben), deren Autor auch Kovač ist, wurde freundlicherweise den Weprowatzer Heimatblättern überlassen.

Druckmedien veröffentlichten ebenfalls Berichte, von denen zwei nachstehend inhaltlich besprochen werden. Zusätzlich gab es wahrscheinlich auch im periodischen Gemeindeblatt von Kula zum Besuch der Weprowatzer Landsleute einen Artikel, der mir allerdings noch nicht vorliegt.

Die Boulevardzeitung „Blic“ (= Blitz, Reporter G. Dobrilović), berichtete am 28. August 2007 (Seite V12) vom Besuch in „Kruščić, genauer Veprovac“ und titelt „Donauschwaben besuchen Kruščić“ und im Untertitel „Familie des Stefan Rittner (90) aus Kalifornien kam in die Geburtsheimat Woiwodina“. Für die Reisegesellschaft sei ein feierlicher Empfang von der Verbandsgemeinde Kula bereitet worden. Die Besucher hätten ihre Geburtshäuser und die Gräber ihrer Vorfahren besucht und sich mit vollem Herzen und lächelnd ihrer Kindheit erinnert. Sie besuchten auch ihre rar gewordenen Landsleute, acht an der Zahl, die noch im Ort leben. Die meisten von ihnen lernten auch die heutigen Bewohner der Häuser kennen, von denen sie gastfreundlich empfangen wurden.

„Građanski list“, die auflagenstärkste Regionalzeitung der Batschka (= Bürgerzeitung, 29. August 2007, Seite 9, Autor Z.R.), überschreibt ihren Artikel „Donauschwäbische Delegation (Reisegruppe) aus Deutschland, USA und Kanada zu Besuch in ihrer Heimat Batschka“ und „Veprovac im Herzen eines 90-jährigen Amerikaners“. Der ebenfalls farbig bebilderte Artikel schreibt auch vom Treffen dreier Freundinnen (Aurelia, Magdalena und Margarete), die sich nach 60 Jahren wieder gesehen und sich sofort in der Weprowatzer Mundart verständigt haben. Die zentralen Punkte des Besuches der Reisegruppe waren die Heilige Messe am Sonntag, der Besuch der Kirchweih, der vom Blasorchester aus Kupusina umrahmt wurde, die Kranzniederlegung am Opferstein, die Hausbegehungen, Besuch des Balles des ungarischen Kulturvereins „Lajoš Košut“ und die Begegnungen mit der einheimischen Bevölkerung.

In den Presseberichten kommen die maßgeblichen organisatorischen Leistungen vor Ort von Csaba Papajcsik (Čaba Papajčik) und Vojin (Đurika) Mitrić und die Möglichkeiten der Begegnungen mit der einheimischen Bevölkerung bedauerlicherweise zu kurz. Bei der Organisation der Unterkünfte und bei der Betreuung der Reisegruppe vor Ort ist Radisav Rabrenović hervorzuheben.

ANMERKUNGEN UND GEDANKEN DER MITREISENDEN ZUR FAHRT NACH WEPROWATZ

Die Reise nach Weprowatz war für mich ein unvergessliches Erlebnis. So viele Eindrücke und Begegnungen sind in dieser kurzen Zeit auf mich eingegangen.

Ich bin das erste Mal nach Weprowatz gefahren und möchte die Erinnerungen daran nicht missen. Diese Fahrt war hoffentlich auch nicht die letzte! Ich kannte die Batschka nur von Erzählungen und Bildern und dadurch hatte ich eine gewisse Vorstellung, wie es dort sein könnte. Als ich nun in Weprowatz ankam, hatte ich das Gefühl, dass dort die Zeit stehen geblieben ist und das auch noch sinnbildlich, denn beim Empfang in der Schule haben wir die Uhren alle beim Stand von Fünf vor Zwölf vorgefunden. Später erfuhren wir, dass diese bei Ferienbeginn abgestellt wurden.

Dadurch, dass wenig an den Häusern gebaut und erneuert wurde, konnte man einen guten Eindruck gewinnen, wie es vor 60 Jahren gewesen sein musste, als meine Großeltern und Verwandten dort gelebt hatten.

Manchmal wünschte ich mir, dass jemand von denen noch leben würde und mit mir durch die Straßen und Gassen gehen und mir alles erzählen könnte. Aber ich glaube, dass die Verstorbenen mit uns auf die Reise gegangen sind, immer bei uns waren und uns ständig begleitet haben.

Natürlich waren auch einige Begebenheiten sehr emotional und schmerzlich, bedingt durch die widerfahrene Flucht und Vertreibung. Es war auch gut, daran erinnert zu werden und der Verstorbenen zu gedenken durch Blumenniederlegung und Gebet. Trotz allem überwogen die Freude über die Fahrt und der herzliche Empfang der Ungarn und Serben.

Ich bin sehr froh, diese Reise unternommen zu haben, und kann nur jedem empfehlen, auf den Spuren seiner Vorfahren zu wandeln und sie zu erforschen. Denn nur wer weiß, wo er herkommt, weiß wo er hingehen soll.

(**Barbara Büttner**, Tochter von Ingrid Büttner geb. Wituschek, Enkelin von Mathias Wituschek und Barbara geb. Pollich, ehemals Kircheng. 33)

Zeitlos geborgen – Ach dieser Augenblick sollte ewig dauern!

Ich bin dann mal weg, sagte ich zu meinem Mann, denn ich wollte die Heimat meines Vaters kennen lernen. Mein Urlaubstag begann um 4:00 Uhr morgens. Ich war sehr gespannt, was mich in den nächsten Tagen erwarten wird. Wohlbehalten kamen wir in Sombor an.

Der Empfang in der Schule durch die heimische Bevölkerung und der Kirchweihball am Samstagabend waren für mich Gesten der Verbundenheit.

Den Wunsch, die Zeit anzuhalten, kennt bestimmt ein jeder. Nähe und Distanz, Dauer und Wandel, diese Spannungen habe ich während des Kirchweih-Gottesdienstes in der St. Stephans-Kirche in Weprowatz erfahren.

Menschen persönlich von Herz zu Herz kennen zu lernen, ist doch die beste Art der Völkerverständigung.

Zeitlos geborgen fühlte ich mich in den vier Wänden meines ehemaligen Elternhauses in der Kirchengasse 46. Mein kurzer Aufenthalt in der Wohnung kam mir vor, wie vertraut gelebte Jahrzehnte oder wie ein bunter Segen des Himmels.

Die 2-Tagestour durch Weprowatz mit der Leh-Klara und ihrem Sohn Wolfgang war eine einzigartige Umarmung, die mich auch Geborgenheit spüren ließ.

Danke aber an Euch alle, für eine unvergessliche Reise in die gute alte Heimat. Junge und alte Menschen fanden sich zusammen, freuten sich und feierten miteinander, wir alle waren füreinander ein Segen. So können mit vielen schönen Erinnerungen wieder in unseren Alltag starten.

Und für die nächste Reise:
„Urlaub kann ‚Pause‘ heißen.
Wir lassen uns Zeit,
unsere Seele endlich nachkommen zu lassen,
auf die wir im Alltag oft nicht warten.“

Eure **Elfriede Maria Dahlke**, geb. Krämer, oder auf gut weprowatzerisch: waascht schun, die Tocht'r vom Krämer-Balzer.

Unvergessliche Erlebnisse

Groß war die Freude, als das Programm der Weprowatzfahrt feststand und ich sehen konnte, dass ein Tag für Sawaditz (Subotica, Szabatka, Maria Theresiopel) und Palić vorgesehen ist. Drei Jahre bin ich in Saweditz zur Schule gegangen und habe dort gewohnt.

Am 28. August war es soweit. Nach 63 Jahren wieder in Saweditz zu sein war ein schönes Erlebnis. Der Bus fuhr uns bis zur Bistumskirche. Die Kirche ist sehr schön, obwohl sie auch schwere Zeiten mitgemacht hat. Erbaut wurde die Kirche in der Österreich-Ungarischen Zeit.

Zum Mittagessen fuhren wir zum Palićer See. Als Schüler war er oft unser Ziel. Im Winter bauten wir hier einen drei Meter hohen Schneemann. Das Baden in dem warmen See war ein Vergnügen. Heute sieht er viel schöner aus: ein großer Park, schöne Promenaden laden zum Spazieren gehen ein, gute Restaurants und Hotels zum Verweilen. Im schönsten Restaurant und Hotel mit 4 Sternen hatten wir auf der Terrasse unser Mittagessen.

Dann fuhren wir zurück nach Sawaditz, hatten Gelegenheit die schöne Altstadt zu besichtigen. Das schöne Rathaus, das 1806 bis 1808 erbaut wurde, war schon immer das Schmuckstück der Stadt. Es ist schöner geworden durch die herrlichen Anlagen, mit Brunnen, Springbrunnen und den vielen Straßencafes. Hier in der Fußgängerzone begann schon damals der Corso. Leider wird das alte Stadttheater jetzt abgerissen, da sind alte Erinnerungen wach geworden. Im Stadtkern gibt es viele schön restaurierte alte Häuser. Die alte Turnhalle war Austragungsort von Sportarten, die mir fremd waren, da sah ich die ersten Boxkämpfe und die ersten Basketballspiele. Unsere alte Schule steht noch immer so wie vor 60 Jahren. Interessant war es durch die alten bekannten Gassen durchzugehen. Nur die letzte Begegnung mit der Stadt war nicht schön. Am 2. Januar 1945 wurden Bahntransporte zusammengestellt. Unser Zug von Kula über Sawaditz ging in Viehwaggons nach Russland. Viele Weprowatzer Frauen und Männer waren dabei und viele von ihnen sind nicht mehr zurück gekommen. Auch diese Toten dürfen nie vergessen werden.

Nikolaus Quintus.

Eindrücke von der Reise nach Weprowatz

Was mich in erster Linie beeindruckt hat war die übergroße Gastfreundschaft und Freundlichkeit der Menschen, die uns in Weprowatz empfangen und begrüßt haben. Auch schon 1982, als ich das erste Mal in Weprowatz war, hat es mich sehr angesprochen, dass wir einfach auf der Straße eingeladen wurden. An zweiter Stelle der Eindrücke steht für mich der Verfall der ehemals deutschen Häuser. Im Vergleich zu 1982 sieht man an vielen Häusern gravierende Veränderungen. Die Häuser, die nicht gepflegt werden bzw. nicht bewohnt sind, verfallen zusehends. Etwa 70 Häuser sind derzeit in Weprowatz nicht bewohnt. Bei mir kam daher der Gedanke auf, ein noch gut erhaltenes Haus durch die Landsmannschaft zu kaufen und dieses Haus oder vielleicht auch mehrere für die Nachwelt zu erhalten, bevor das Kulturgut der Donauschwaben völlig verfällt. Das ist natürlich eine Frage des Geldes und der rechtlichen Möglichkeiten in Serbien. Hier müsste man einfach sehen, was möglich ist, das Geld lässt sich sicher auftreiben.

Ganz ähnlich wie mit den Häusern ging es mir mit dem deutschen und auch dem ungarischen Friedhof. Auch hier sieht man den Verfall an den Grabsteinen genauso wie an den Gruften. Mich freut es sehr, dass es einige Leute gibt, die sich Gedanken zum Erhalt der Gräber machen. Hier würde ich gerne meine Kompetenz als ausgebildeter Bildhauer und mein handwerkliches Können anbieten, falls die Ideen mit dem deutschen Friedhof, die während der Reise erörtert wurden, weiter verfolgt werden. Ich könnte z. B. ein Modell für die Gestaltung um das große Kreuz am deutschen Friedhof anfertigen.

Eine richtige Überraschung war für mich der Besuch in Subotica mit seinen Jugendstilhäusern und der Ausflug nach Apatin mit der beeindruckenden Flusslandschaft der Donau. Hier konnte ich mir richtig vorstellen, wie unsere Vorfahren mit den "Ulmer Schachteln" angekommen sind.

Mit dem Besuch an der Gedenkstätte in Gakowa (Gakovo) verbinde ich das unvorstellbare Leid, das die der donauschwäbische Bevölkerung in diesen Lagern nach den II. Weltkrieg erlitten hat. Hier stimmt es mich einfach sehr froh, wenn ich eine so große Familie wie die Rittners erlebe und das Gefühl bekomme, die Donauschwaben sind nicht unterzukriegen. Trotz allem fangen sie immer wieder neu an!

Wolfgang Kessler.

Liebe Landsleute,

auf diesem Wege möchte ich allen Personen Danke sagen für die gute Zusammenarbeit und Organisation anlässlich der Busfahrt nach Weprowatz.

- Die Unterbringung in den drei Unterkünften in Sombor war sehr gut. Dankeschön an Radisav Rabrenović für die gute Arbeit.
- Dankeschön der freundlichen Reisegesellschaft, die zum Gelingen durch ihre Einstellung maßgeblich beigetragen hat.
- Vergeltsgott an Pfarrer Karoly Voda für den herzlichen Empfang, die Bemühungen vor Ort und den Gottesdienst. Die Kirche stand zwei Tage für uns offen.
- Dankeschön an Relli Bulatović geb. Michels für die Übersetzungen von deutsch auf serbisch und umgekehrt.
- Dankeschön für die hervorragenden Organisation vor Ort in Weprowatz. Zwei Tage lang waren unsere treuen Begleiter Čapa Pabaičik und Vojin Mitrić zugegen, wenn es erforderlich war. Dankeschön für das Mittagessen beim ungarischen Kulturverein „Lajos Kosuth“.
- Beim Mittagessen in Kerestur war es eine schöne Überraschung, dass der Bürgermeister von Kula, Svetozar Bukvić, uns mit einem Willkommensgruss und kleinen Präsenten überrascht hat . Dankeschön.
- Dankeschön an Heinz Kaldi für die hervorragende Organisation. Heinz und Maria Kaldi mussten bedauerlicherweise kurzfristig wegen Erkrankung der Mutter die Reise absagen.
- Dankeschön an Paul Scherer für die Hilfe bei der Organisation und die Arbeit an den Weprowatzer Heimatblättern.
- Dankeschön an Günther Weißbarth für die Unterhaltung im Bus. Langeweile kam nicht auf.
- Dankeschön an Elfriede und Helmut Seiler für den Bericht, der in dieser Ausgabe der Heimatblätter erscheint und die DVD mit den Bildern der Reise.

Grüße an alle Weprowatzer.

Frohe Weihnachten ein gesundes neues Jahr wünscht **Sepp Keßler**.



Die Berichte der serbischen Zeitungen im Original und Bilder von der Reise sind ab Seite 1365 abgebildet.

Bilder vom Treffen am 5. Mai 2007 in Sindelfingen





Weprowatzer Klassentreffen der Jahrgänge 1932 und 1933: Obere Reihe von links: Katharina Kunter (Weißbarth), Juliane Schwiers (Nuss) Adam Pollich, Georg Quintus, Josef Rentz, Veronika Lorentz (Botschkowitsch) Karl Pischl. Untere Reihe: Evi Schlittmeier (Plechl), Resi Adam (Schneider), Evi Wagner (Rentz) Christine Simon (Käfer), Leni Rentz (Eckmayer), Anna Aumüller (Schwellinger), Maria Schäftner (Abel).

Weprowatzer Klassentreffen der Jahrgänge 1932 und 1933

Am 21. April 2007 war es mal wieder soweit, Katharina Kunter (geb. Weißbarth) hatte erneut zum Klassentreffen eingeladen. In der Sportgaststätte in Dietersheim bei München wurde nicht nur das Klassentreffen sondern auch der 75.Geburtstag des Jahrgangs 1932 ausgiebig gefeiert. Neben den 10 Mädchen und Buben der Jubiläumsjahrgänge waren auch ihre Ehepartner und weitere Weprowatzer Landsleute anwesend. So dass insgesamt 36 Personen einen schönen unvergessenen Tag miteinander feiern konnten. Leider waren mehrere Mitschüler durch Krankheit verhindert an dem Wiedersehensfest teilzunehmen. Aber trotzdem hat es den Geburtstagskindern und den anwesenden Gästen sehr gut gefallen und jeder hofft nun auf ein schönes Wiedersehen in den nächsten Jahren.

**JUBILARE,
JUBILÄEN,
FESTLICHKEITEN**

Eiserne Hochzeit im Hause Mathias und Rosalia Pollich



Am 28. Oktober 2006 feierten Rosalia Pollich geb. Pascht und Mathias Pollich das seltene Jubiläum der Eisernen Hochzeit in ihrer jetzigen Heimat Nassenfels. Sie sind seit 65 Jahren verheiratet. Bei ihrer Hochzeit in Weprowatz am 28. Oktober 1941 war Rosalia gerade mal 18 Jahre alt, ihr Bräutigam 23. Es war ein sehr langer Weg von Weprowatz bis Nassenfels und sie kamen jetzt alle, die Kinder, Enkelkinder und Urenkelkinder und gratulierten dem Jubelpaar. Aber auch viele Freunde, Verwandte und Vertreter der Öffentlichkeit reihten sich ein in den Kreis der Gratulanten, wie Bürgermeister Andreas Husterer, der für die Marktgemeinde die besten Glück- und Segenswünsche überbrachte, auch Simone Günther, die im Namen des Landrats gratulierte. Beide übergaben neben diesen Worten mit Urkunden und einem Geschenkkorb auch etwas „Handfestes“ für den Brotzeitteller des Jubelpaares.



DIAMANTENE HOCHZEIT DER EHELEUTE MICHAEL UND ANNA ZWICK GEB. DITJO

Gemeinsam Höhen und Tiefen gemeistert

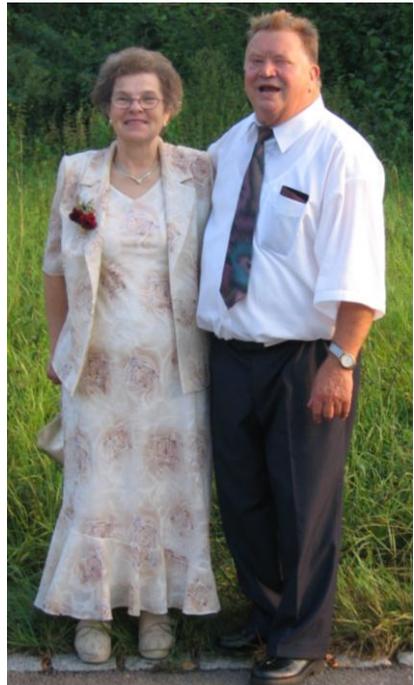
Auf sechzig bewegte Ehejahre blicken Anna und Michael Zwick aus Mering-St. Afra zurück. Das Paar feierte jüngst diamantene Hochzeit. Merings Bürgermeister Dieter Kandler gratulierte im Namen der Markt-gemeinde. Der Bayerische Ministerpräsident schickte ebenfalls eine Gratulation.

Die Nanni Ditjo aus Weprowatz lernte ihren Michael Zwick aus Bukin im Lager in Linz kennen. Nach einer kurzen Zeit, die sie miteinander verbrachten, wurden sie mit ihren jeweiligen Familien getrennt. Aber die Verbindung wurde eisern beibehalten. So dass die Hochzeit schon im Dezember 1946 zunächst standesamtlich und kurze Zeit später auch kirchlich in Alfartshausen, im Landkreis Roth in Mittelfranken, gefeiert werden konnte. Über einige Zwischenstationen zog das Paar dann zusammen mit den Eltern nach München und im August 1952 nach St. Afra bei Mering. Schon 1959 bauten sie ihr eigenes Haus und später eröffnete Michael als Schneidermeister seinen eigenen Laden. Als Michael seine Schneiderei

aufgab, betrieb seine Frau Nanni bis 1990, in den gleichen Räumen, einen Tante-Emma-Laden.

Das Hochzeitspaar hat zwei Söhne, vier Enkelkinder und zwei Urenkel. Nanni Zwick machte ihrem Michael am Hochzeitstag ein großes Kompliment: „Sie würde ihren Michael sofort wieder heiraten“. Die Familie Zwick feierte ihren 60 zigsten Hochzeitstag am 28. Januar 2007 im Gasthaus Aumüller in St.Afra. Die Feier fand im engen Familienkreis mit 25 Personen statt.

GOLDENE HOCHZEIT DER EHELEUTE JOHANN UND KÄTHE STEINER GEB. KESSLER



Am 10. August d.J. feierten Johann und Katharina Steiner im Kreise ihrer Kinder und Enkelkinder in der Salvatorkirche in Stuttgart-Giebel ihre Goldene Hochzeit. Am gleichen Ort gaben sie sich vor 50 Jahren das Ja-Wort. Einige der Gäste von damals waren auch dieses Mal dabei, darunter auch der seinerzeit 4-jährige Verfasser dieser Zeilen.

Käthe Steiner geb. Kessler ist das fünfte Kind der Eheleute Mathias Kessler und Juliana Kessler geb. Klumpner. 1938 wurde sie in Weprowatz geboren. Ihre Eltern wohnten dort in der Postgasse 7. Ihre Brüder sind Michael und Josef Kessler. Der Letztere verstarb bereits 1986.

Johann Steiner stammt aus Csavoly, Kreis Baja in Ungarn und wurde auch dort geboren.

Als die elterlichen Familien der Jubilare 1953 im Schlangenweg in Stuttgart-Giebel ein neues Zuhause fanden, waren die Brautleute Nachbarkinder und wie es so ist, fanden sie zusammen. Am 8. August 1957 fand dann ihre Trauung in der Salvatorkirche in Stuttgart-Giebel statt. Ein großer Brautzug ging vom Wohnhaus hin zur Kirche. Den Anfang machte Christina Kessler mit ihren Kindern Waltraud und Manfred, damals drei- und vierjährig. Nach der Trauung wurde das Brautpaar von den Fußballern des FV Weilimdorf, die fast alle Donauschwaben waren, empfangen. Drei Söhne gingen aus ihrer Ehe hervor: Sigfried *1960, Jörgen *1962 und Martin *1970. Zur Familie gehören heute noch die Schwiegertöchter Sigrun und Silvia sowie die Enkel Florian *1986 und David *1992.

Bei der Feier waren auch die Familien von Michael und Josef Kessler dabei sowie Verwandte von Johann Steiner, die noch in Ungarn leben.

Nach dem Gottesdienst den Pater Mathias zelebrierte, ging es ins „Trompetle“ in Weilimdorf, wo bei Musik, Tanz und gutem Essen ausgiebig gefeiert wurde.

Käthe Steiner grüßt auf diesem Wege alle Weprowatzer Landsleute sowie alle Verwandte und Bekannte. Mögen der Familie bei guter Gesundheit noch viele Ehe-Jubiläen beschieden sein.

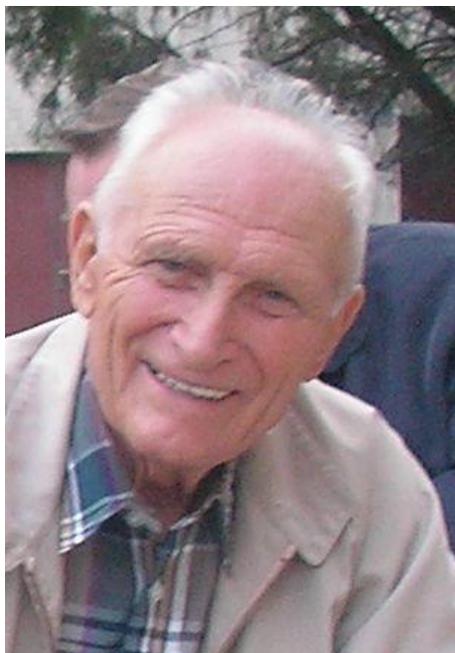


GOLDENE HOCHZEIT DER EHELEUTE JOSEF UND EVA SCHALL GEB. PISCHL

Am 25. November 2006 feierten die Eheleute Josef und Eva Schall geb. Pischl in Marienstein nach 50-jähriger Ehe ihre „Goldene Hochzeit“. Beide sind in Weprowatz geboren, Josef am 26. April 1931 und Eva am 4. März 1934. In München sind sie sich wieder begegnet und schlossen am 24. November 1956 in der Franz-Xaver-Kirche in München-Trudering den Bund der Ehe. Nun wohnen sie seit 38 Jahren in Baldham. Das Jubelpaar hat eine Tochter Eva Maria und eine Enkeltochter Manuela. Eva Maria wohnt seit 1979 mit ihrem Ehemann Dieter in Marienstein. Deshalb wurde in der dortigen Marienkirche ein Dankgottesdienst gefeiert und der Ehebund von Sepp und Evi erneuert.

Wir grüßen auf diesem Wege alle Weprowatzer Landsleute in aller Welt.

STEFAN RITTNER FEIERTE SEINEN 90. GEBURTSTAG



Als fünfter Sohn von Peter Rittner und Elisabeth Unterreiner wurde Stefan am 12. August 1917 in Weprowatz geboren. Zusammen mit fünf Brüdern und einer Schwester wuchs er in der Fleischhauerei in der Kirchengasse (neben dem Pfarrhaus) auf. Er ging zwei Jahre in den Kindergarten. Das Lernen der Genügsamkeit und das Teilen des ganz Wenigen mit anderen Kindern blieb ihm eindrucksvoll in Erinnerung. Sechs Jahre Schulzeit schlossen sich an. Da er schon immer sehr interessiert am Schulunterricht und besonders an der Geschichte war, erzählte er folgendes Ereignis: „Der Hingerlehrer schilderte die Schlachten und Kriege

aus serbischer Sicht. Auf dem Dachboden des Rathauses lagerten alte ungarische Geschichtsbücher. Der Sohn des Kirchendieners besorgte den Schlüssel und gemeinsam studierten und verglichen wir bei Kerzenlicht die Geschichte, die dort ganz anders beschrieben war.“

Mit 14 Jahren ging er in die Lehre zu einem Bäckermeister nach Hodschag. Dort lernte er neben dem Brotbacken Sladoled zu machen und Salonzucker herzustellen. Die Zuckerbäckerei erlernte er anschließend im Sombor. Ab 1934 arbeitete er als Geselle bei seinem Bruder Karl in Weprowatz, dann betrieb er eine eigene Bäckerei in der Kirchengasse 65.

Doch bereits 1938 wurde er zum Wehrdienst eingezogen. Aus neun Monaten wurden 2 Jahre Dienst bei der Kavallerie, da im September 1939 der II. Weltkrieg ausgebrochen war. Im Mai 1940 heiratete er die fünf Jahre jüngere Juliana Rentz; 1943 kam der älteste Sohn Hermann zur Welt.

Im September 1944 wurde er noch zum deutschen Militär eingezogen und kam am 10. Mai 1945 bei Breslau in russische Kriegsgefangenschaft.

Fünf Jahre musste er in der Ukraine in Kohlenbergwerken schwer arbeiten. Sein damaliges ganzes Vermögen hatte er in der Mütze versteckt und immer mit sich herumgetragen. Ein Bild von seiner Frau und Kind legte er in seinen Schuh. Noch heute hat er dieses Foto, worauf der Abdruck des großen Zehs zu sehen ist. Aus einem langen Brief seiner Schwägerin erfuhr er die Anschrift seiner Familie. Allerdings war ein Großteil des Briefes nach der Zensur mit Tinte geschwärzt. Doch mit einem Trick konnte er die Schrift wieder sichtbar machen und alles erfahren, wie es seiner Familie in der Zwischenzeit ergangen war.

Im Januar 1950 wurden ca. 2 000 Soldaten entlassen. Über Frankfurt/Oder und Dresden kamen sie ins Lager Friedland, wo sie vom Schweizer Roten Kreuz mit Eintopf empfangen wurden. Die ausgehungerten Männer haben sich darauf gestürzt und oftmals 3 bis 4 Portionen davon gegessen. Einer hatte ein Hemd gerettet, alle haben dieses nacheinander angezogen und sich fotografieren lassen. Er ging zu seinem Bruder Andreas nach Beinstein bei Waiblingen und hat auch aufgrund des Spätheimkehrergesetzes sofort Arbeit als Gipser auf dem Bau gefunden. Dort war auch seine Familie. Ein Bausparvertrag wurde abgeschlossen, bald darauf ein altes Bauernhaus gekauft und renoviert. Im Februar 1952 kam der Sohn Peter in Waiblingen zur Welt.

Da die Familie Verwandte in Amerika hatte, haben sie sich 1955 entschlossen auch auszuwandern. Das Haus wurde zuerst vermietet und dann an den Bruder verkauft. 12 Tage dauerte die Überfahrt im August 1955 mit dem Schiff „General Langfort“ von Bremerhafen nach New York; 3 Tage Zugfahrt von New York nach Los Angeles, Kalifornien, wo er sich mit seiner Familie niederließ, schlossen sich an.

Wieder musste neu angefangen, viel gearbeitet und gespart werden. 1956 kam die Tochter Inge und 1962 der Sohn Stephen zur Welt. Die Anfangszeit war sehr schwer. Besonders die Ehefrau hatte starkes Heimweh und wäre am liebsten zu Fuß zurück gegangen. Er arbeitete als Gipser bei einem Donauschwaben. Aufgrund seiner gründlichen Arbeitsweise wurden ihm entsprechende genaue Arbeiten in Museen usw. übertragen. Seine Bildung – nach der Arbeit besuchte er Abendschulen – und die seiner Kinder und Enkelkinder war und ist ihm ein großes Anliegen. So auch die Bewahrung der Traditionen – alle Kinder waren Mitglieder der donauschwäbischen Tanzgruppe. Da er selbst nicht die Chance hatte zu studieren, hat er finanziell für die Ausbildung aller Enkelkinder vorgesorgt. Er

und sein Sohn Hermann kauften Häuser und Wohnungen, die sie renovierten und vermieteten.

Leider nahm die Gesundheit seiner Ehefrau immer mehr ab. Die Probleme mit der Wirbelsäule zwangen sie zum Schluss an den Rollstuhl. Er hat das Kochen von ihr gelernt, sie gepflegt und versorgt und sonntags zur Kirche mitgenommen. Im Oktober 2004 ist sie verstorben. Er wohnt und führt seinen Haushalt alleine, fährt noch Auto und bringt bei Besuchen bei seinen Kindern Essen und Kuchen mit. Seit dem Tod seiner Frau hilft er wieder seinem Sohn die Häuser und Wohnungen instand zu halten. Er ist sehr diszipliniert und macht täglich Gymnastikübungen.

Schon bei der zweiten Weprowatzfahrt im Jahr 2005 nahm er mit seinem Enkelsohn Nick teil. Bei der dritten Fahrt im August 2007 zeigte er drei von seinen Kindern, 2 Schwiegertöchtern, 4 Enkelkindern und weiteren 5 Verwandten aus Amerika seinen Geburtsort in der alten Heimat.

Auf die Frage nach dem Rezept für sein langes Leben antwortete er: „Viel arbeiten, genügsam leben. Immer zuerst vor der eigenen Türe kehren und Ratschläge nur dann geben, wenn man gefragt wird. Wenn jedoch jemand um Hilfe bittet, ihm diese Hilfe auch ausreichend geben.“ Seine Familie stellte immer den größten Wert für ihn dar.

Die Feiern zu seinem 90. Geburtstag fanden am 12. August im Kreise von 43 Verwandten und Nachbarn in einem deutschen Restaurant in Los Angeles und am 1. September 2007 in einer Besenwirtschaft in Rommelshausen-Stetten mit 27 Verwandten statt.

Alle Weprowatzer, ganz besonders die Reisetilnehmer, wünschen Stefan Rittner noch viele gesunde Jahre im Kreise seiner Familie.



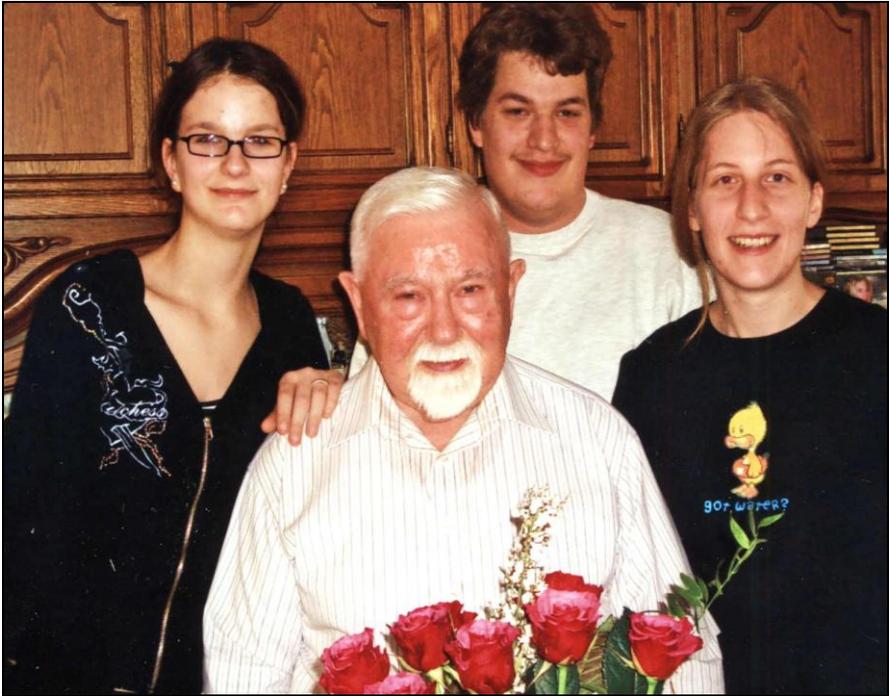
JOSEF WEISSBARTH WURDE 80 JAHRE ALT

Am zweiten Weihnachtsfeiertag des Jahres 1926 wurde er als Sohn von Anton Weissbarth und Anna geb. Wituschek aus der Vorderen Reihe in Weprowatz geboren. Zusammen mit seinem Bruder Anton wuchs er in Weprowatz auf, ging dort zur Schule und arbeitete anschließend im elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb mit.

Auf dramatische Weise änderte sich 1944 sein Leben. Nach seiner Internierung und vielen Stationen während den Wirren des Krieges kam er im Dezember 1947 zusammen mit Mutter und Bruder nach Kurzach, einem Weiler im Rems-Murr-Kreis, wo sein Vater nach der Zwangsarbeit in Russland bereits Unterkunft bei seinem Bruder Michael gefunden hatte. Der Platz war eng für alle. Doch da gab es noch einen Hühnerstall. Dieser wurde gereinigt und geweißelt und diente vier Jahre lang als Küche, Wohn- und Schlafzimmer. Bereits im Sommer darauf wurde ein Garten bewirtschaftet, Hühner gehalten und ein Schwein gemästet. Es ging wieder aufwärts. Im Jahr 1950 bereits kauften die Eltern einen Bauplatz in Backnang.

Es war der Beginn eines kleinen Wirtschaftswunders. Als Maurer hat er viel und erfolgreich gearbeitet. Im April 1959 fand die Eheschließung mit der aus Filipowa stammenden Rosalia Kupferschmidt statt und die Söhne Claus und Peter stellten sich ein. Im engsten Familienkreis hat er seinen 80. Geburtstag gefeiert und grüßt auf diesem Wege alle Weprowatzer Landsleute.

**JUBILARE,
JUBILÄEN,
FESTLICHKEITEN**



JOSEF TORGL BEGING 80-stes WIEGENFEST

Josef Torgl in Abstatt feierte am 10. März seinen 80-sten Geburtstag. Es gratulierten und wünschten ihm viel Glück und Gesundheit seine Gattin Barbara, die Kinder, Enkelkinder, Verwandte, Bekannte, Nachbarn und der Bürgermeister. Auf dem Bild sind die Enkelkinder v. li.: Jacqueline Lutz, Martin Dreier und Melanie Dreier und der Jubilar. „Joschi“ grüßt auf diesem Wege alle Landsleute aus Weprowatz.



ZUM 90. GEBURTHSTAG VON THERESIA WILBUR

Am 19. Juli 2007 wurde Theresia Wilbur geb. Pollich 90 Jahre alt. Sie feierte am 21 Juli im Schützenhaus Kuppenheim im Kreise der Familie und Freunde ihren Geburtstag und grüßt auf diesem Wege Verwandte, Bekannte und Freunde.



80. GEBURTSTAG VON EVA KALDI

Eva Kaldi geb. Heim feierte am 20. Dezember 2006 im Kreise der Familie ihres Sohnes Heinz, den Enkelkindern Stefan und Katrin und 5 Urenkeln Daniel, Alexander, Jana, Adrian und Dawid ihren 80. Geburtstag.

Sie ist die Tochter von Jakob Heim (Schmied in der Mittelgasse) und Anna geb. Pollich, war mit dem aus Kathreinfeld im Banat stammenden Jakob Kaldi verheiratet und ist seit April 2005 verwitwet.

ZUM TODE VON EVA KALDI

Während eines Urlaubsaufenthalts bei ihrer Cousine Anni Rummelfanger geb. Pollich vom 14. – 21. August in Wettstetten bei Ingolstadt erlitt sie am Abreisetag einen Schlaganfall. Am Vorabend schrieb sie noch in deren Gästebuch „ ... Es hat mir sehr gut gefallen bei Euch. Wir haben viel gelacht und erzählt. ...“ Sie wurde ins Krankenhaus nach Ingolstadt eingeliefert, wo sie nach einem zweiten Schlaganfall am 28. August verstarb. Am 31. August wurde sie an der Seite ihres Mannes auf dem Waldfriedhof in Backnang zur letzten Ruhe gebettet.

KATHARINA POLLINGER IST VON UNS GEGANGEN



Nach einem erfüllten Leben verstarb am 28. Juni 2007 nach längerer Krankheit Frau Katharina Pollinger, geb. Steinhart. Die Verstorbene wurde 88 Jahre alt und war bei Freunden und Landsleuten ob ihrer Liebenswürdigkeit und Hilfsbereitschaft sehr beliebt. Ihren Mitmenschen schenkte sie stets Zuneigung und Freundschaft. Sie war offenherzig und ganz geprägt von ihrer donauschwäbischen dörflichen Lebenswelt.

Nachdem ihr Ehegatte Wendelin Pollinger bereits im Dezember 1944 zur Zwangsarbeit nach Russland verschleppt war, wurde Katharina Pollinger mit Sohn Anton und den

verbliebenen Familienmitgliedern am Pfingstmontag 1945 in Weprowatz interniert.

Nach dreijähriger entbehrungsreicher Internierung wurde die Familie über das Zentrallager Werbass in das Kupferbergwerk Bor/Serbien zur Zwangsarbeit verpflichtet. Dort starb ihre Mutter Theresia Steinhart geb. Rack.

1954 übersiedelte Katharina Pollinger mit den Familienangehörigen nach Deutschland, wo sie in Mering bei Augsburg ihren aus russischer Zwangsarbeit zurückgekehrten Ehegatten Wendelin Pollinger wieder traf.

Nach vierjährigem Aufenthalt in Mering übersiedelte die Familie 1958 nach Heutingsheim bei Ludwigsburg in ein Eigenheim.

Eine große Trauergemeinde fand sich bei der Beerdigung am 2. Juli auf dem Neuen Friedhof in Freiberg-Heutingsheim ein, darunter zahlreiche Verwandte und Weprowatzer Landsleute, die der Verstorbenen die letzte Ehre erwiesen. Um die Verstorbene trauern ihre Kinder Anton und

Bertl Pollinger, die Enkel Thomas und Konrad sowie alle Verwandten und Weprowatzer Landsleute.



ZUM TODE VON ANDREAS KRÄMER

Im 87. Lebensjahr verstarb nach kurzer, schwerer Krankheit am 26. Oktober 2006 unser Landsmann Andreas Krämer. Bis ins hohe Alter war er in bewundernswert guter körperlicher und geistiger Verfassung, was alle Mitreisenden der Busfahrten nach Weprowatz in den Jahren 2003 und 2005 bestätigen können. Als wandelndes Lexikon konnte er die Fragen zu Weprowatz beantworten und machte bei den langen Fußgängen durchs Dorf in der großen Hitze manchem Jungen etwas vor.

Andreas Krämer ist am 8. März 1919 in Weprowatz als Sohn der Eheleute Johann Krämer und Eva geb. Wituschek aus der Kirchengasse geboren. Er ist in Weprowatz aufgewachsen, zur Schule gegangen und hat im elterlichen Hof mitgearbeitet.

Doch bereits mit 20 Jahren hat sich sein Leben durch den Beginn des zweiten Weltkrieges grundlegend verändert. 1940 wurde er zum serbischen Militär eingezogen und landete 1941 in deutscher Gefangenschaft. Nach seiner Entlassung war er von 1942 bis 1944 bei der deutschen Division Nord in Finnland, daran hat sich noch ein Einsatz im Westen angeschlossen. 1945 kam er in amerikanische Gefangenschaft. Mit vielen anderen volksdeutschen Soldaten wurde er nach Jugoslawien ausgeliefert und von dort nach Bor zur Zwangsarbeit ins Kupferbergwerk gesteckt. 1950 wurde er als Spätheimkehrer zu seinen Eltern nach Sprendlingen bei Frankfurt/Main entlassen.

Im Februar 1951 heiratete er seine Jugendfreundin aus Weprowatz, Anna Gantner; im selben Jahr wurde der Sohn Werner geboren. Danach wurde der Bau eines Eigenheims in Angriff genommen. Bis zum Eintritt

in den Ruhestand war er im Hoch- und Tiefbau in Frankfurt/Main beschäftigt.

Neben diesen Aufbauarbeiten fand er auch noch Zeit für das Ehrenamt. Er war viele Jahre im Vorstand beim Bund der Vertriebenen und den Donauschwaben im Kreis Offenbach. Ganz besonderes Interesse fand immer sein Heimatdorf Weprowatz. Er und seine Frau versäumten kein Heimattreffen. Auch für den Weprowatzer Heimatausschuss hat er sich zur Verfügung gestellt.

Neben der Pflege des Hausgartens und eines Gartengrundstücks mit verschiedenen Tieren (Schafen, Hasen, Hühnern, Enten u. a.) war die Beschäftigung mit seinen Enkelkindern Nadine, den Zwilligen Steven und Dennis seine ganz besondere Freude. Ein positiver und kontaktfreudiger Mensch hat seine Augen für immer geschlossen.

Wir Weprowatzer sind Andreas Krämer und seiner Familie dankbar und werden das Andenken an ihn bewahren; er möge in Frieden ruhen.

EVA POLLICH GEBORENE KELLER IST VERSTORBEN

Eva Pollich geborene Keller
*6.12.1919 war zeitlebens
mit ihrem Geburtsort Wep-
rowatz gedanklich heimat-
verbunden. Sie ist am 2. Ja-
nuar 2007 verstorben und
wurde auf dem Friedhof in
Niederbühl beerdigt.

Einsender: Manfred Mann



We little knew that morning
 God was going to call your name,
 In life we loved you dearly
 In death we do the same.
 It broke our hearts to lose you
 You did not go alone,
 For part of us went with you
 The day God called you home.
 You left us beautiful memories
 Your love is still our guide,
 And though we cannot see you
 You are always by our side.
 Our family chain is broken
 And nothing seems the same,
 But as God calls us one by one
 The chain will link again.



Eva Bissinger

September 29 1926 - December 24th, 2006

„Wir wussten ein wenig an diesem Morgen, dass Gott deinen Namen rief. Im Leben liebten wir dich so sehr und tun dies auch im Tode. Es brach unsere Herzen, dich zu verlieren. Du gingst nicht allein, ein Teil von uns ging mit dir am Tag als Gott dich nach Hause rief. Du hinterlässt uns wunderbare Erinnerungen. Deine Liebe führt uns, und obwohl wir dich nicht sehen können, bist du immer an unserer Seite. Unsere Familienkette ist zerbrochen und nichts ist mehr wie es war, aber wenn Gott uns ruft einer nach dem anderen, wird sich die Kette wieder schließen.“

Eva Bissinger geb. Weissbarth geb. am *29.9.1926 verstarb am 24.12.2006 in Kanada. Eva Bissinger war verheiratet mit Adam Bissinger *31.3.1921 (FB 0383). In Weprowatz wohnten sie in der Kirchengasse/Mühlgasse. Nach dem Ende des 2. Weltkrieges wanderten sie aus nach Kanada, wo sie sich eine neue Existenz aufbauten. Adam Bissinger lebt in Kanada, 10, Dempsey Crescent, Willowdale, Ontario, M2L 1Y5.

Siehe nächste Seite:

Aus Australien erreicht uns die traurige Nachricht, dass Theresia Emma Matyas geb. Seipl *1919, am 30. April 2007 verstorben ist. Sie ist den älteren Weprowatzern als „s`Kulaer Resi“ bekannt, vor allem in der Seipl- und Pollich -Verwandschaft. Sie war viel in Weprowatz, wo sie sich bei ihrem Großvater Florian Seipl immer sehr wohlgeföhlt hat. Resi Matyas war eine eifrige Leserin der Weprowatzter Heimatblätter.

In Loving Memory of



Theresia Emma Matyas

12th October 1919 - 30th April 2007

*Much loved wife of Adam
Beloved mother of Lena
and Terry and proud Grandmother and
Great-Grandmother.*



*God saw you getting tired
and a cure was not meant to be,
So he put his arms around you
and whispered "Come to Me"
With tearful eyes we watched you,
as we saw you pass away.
Although we loved you deeply,
we could not make you stay.*

*Your Golden Heart stopped beating,
hard working hands at rest.
God broke our hearts to prove to us,
He only takes the best.*



Eva Pollich

May 30, 1914 - June 19, 2007

God saw she was getting tired and
the cure was not to be. So he put his
arms around her and whispered
"Come with me"

With tearful hearts we watched her
fade away. Although we loved her
dearly, we could not make her stay.
A golden heart stopped beating, hard
working hands to rest, God broke
our hearts to prove to us,
He only takes the best.



Condolences - www.rskane.ca

POLLICH, Eva, 1914 - 2007 — Passed peacefully on Tuesday, June 19, 2007 in her 94th year, at The Village of Wentworth Heights, Hamilton, Ontario. Predeceased by her husband Adam, mother Eva Steinhardt and son-in-law Frank Schmidt. Dear mother to Rose (Schmidt), loving grandmother to Monica (Vince), Shirley (Tony) and special great-granddaughter Tanya. Eva spent her last years in Hamilton with her family and surrounded by the caring, loving staff on the Carrington floor. Friends may call on Thursday, June 21, 2007 from 4-8 p.m. at the R.S. Kane Funeral Home (6150 Yonge Street, at Goulding, south of Steeles). A Prayer Service will be held on Friday, June 22, 2007 at 1 p.m. in the Chapel. Interment to follow at Mount Hope Cemetery. As an expression of sympathy, donations may be made to the Alzheimer Society. Condolences - www.rskane.ca.

*"And while she lies in peaceful sleep
Her memory we shall always keep."*

**R.S. Kane
416-221-1159**

BILDER VON DER BUSREISE

WEPROWATZER ANSICHTEN - vom Kirchturm aus gesehen



Richtung Nordosten, im Hintergrund ist die Slowakengasse zu sehen.



Richtung Südosten, im Vordergrund ehemaliges Schulgebäude.



Richtung Südwesten, im Hintergrund Spital, ungarischer Friedhof, Kanal.



Richtung Nordwesten: in Richtung ehemaliger Kalvarienberg.



Motel Kronić in Sombor, Unterkunft der Weprowatzer aus Amerika.



Empfang in der Schule.



Begrüßung durch Pfarrer Károly Vajda.



Sepp Kessler, Relli Bulatović und Károly Kovács (Karolj Kovač).



Interview für die Fernsehserie Mosaik (K. Kovács, R. Rabrenović).



Ehepaar Torgel aus Kruščić = Weprowatz.



Mittagessen am Samstag beim ungarischen Kulturverein im Spital.



Reich gedeckter Kuchentisch für die Gäste.



Die fleißigen Helferinnen Gabriela und Monika Papajčík mit Klara Kessler.



Gedenken und Niederlegung von Blumenschalen am Opferstein auf dem ungarischen Friedhof.



Die Musikkapelle aus Kupusina begrüßt die deutschen Gäste vor der Kirche nach dem Sonntagsgottesdienst.



Die Dreifaltigkeitssäule mit der Gedenktafel.



Kirchplatz an der Kirchweih 2007.



Begrüßung am Sonntag in Kerestur, v. li.: Csaba Papaicsik, Vorsitzender des ungarischen Kulturvereins, Bürgermeister der Verbandsgemeinde Kula, Svetozar Bukvić, Übersetzer Vojin (Đurika) Mitrić und Ranko Španjević, Kulturreferent der Verbandsgemeinde.



Sepp Keßler mit dem Geschenk des Bürgermeisters.



Mittagessen der Reisegesellschaft am Sonntag in der ruthenischen Nachbargemeinde Kerestur (Ruski Krstur).



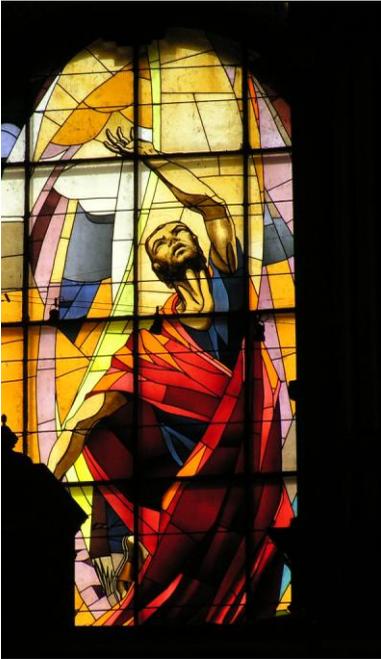
Imbiss im Pfarramt in Weprowatz.



Beim Fischgulaschessen am Montag in Apatin...



.... und Mittagessen am Dienstag am Palićsee.



Ein Motiv aus der Kathedrale in Sawaditz
(Subotica, Szabatka).

Weprowatzer Reisegruppe am 28. August
2007 vor der Kathedrale St. Theresia in
Subotica, die seit 1923 Bischofskirche von
Weprowatz ist.



VERTRIEBENE GEDENKEN ÖFFENTLICH IHRES TRAGISCHEN SCHICKSALS

Unter dem Motto „Heimat ist Menschenrecht“ haben die Vertriebenen und Aussiedler mit der Bevölkerung am Vertriebenenmahnmal auf der Schillerhöhe den Tag der Heimat gefeiert. Der Kreisvorsitzende des Bundes der Vertriebenen, Johannes Weissbarth, hob hervor: „Heimat ist kein verstaubter Begriff, sie ist vielmehr lebenswichtig und stiftet Identität“.

„Überall dort, wo Heimat empfunden wird, in der Familie, im Heimatort, in der Region oder im Land kann sie das notwendige Gleichgewicht zu unserer schnelllebigen Zeit sein“, so Weissbarth. „Die Heimatvertriebenen und Aussiedler eint vor allem ein Erlebnis in ihrem Leben, das sie nachhaltig geprägt hat. Sie sind nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges aus ihrer Heimat in den damaligen deutschen Ost- und Südostgebieten vertrieben worden, in denen ihre Vorfahren teilweise schon seit Jahrhunderten gelebt haben. Einmal im Jahr, am „Tag der Heimat“, gedenken sie öffentlich diesem tragischen Schicksal. Das Leid der Flucht und Vertreibung hat die Deutschen im vergangenen Jahrhundert in besonderem Maße getroffen. Dennoch war dies kein singuläres Ereignis. Neben den deutschen Opfern steht das Vertreibungsschicksal von Armeniern, Griechen, Türken, Polen, Finnen, Ungarn und Italienern und den Opfern ethnischer Säuberung im ehemaligen Jugoslawien und vielen Kontinenten dieser Welt.“

Bei der Totenehrung führte Diakon Waloscyk aus: „Der Hass ist so alt wie die Welt, aber er ist immer lebendig.“ Er nehme leicht alle Hürden der Kultur. Die Ehrung galt den zwei Millionen Menschen, die im Gefolge der Vertreibung ihr Leben verloren. Er verlas anschließend ein Grußwort von Papst Benedikt XVI. an die Flüchtlinge und Heimatvertriebenen zum diesjährigen Tag der Heimat.

Landrat dankt für Verdienste

Adam Zirk trug ein tiefgreifendes Heimatgedicht vor, das in eine Hommage an die Stadt Biberach gipfelt, die so viele Schicksalsgefährten neue Heimat bot. Arnfried Stoffner, Leiter des Fachbereichs Eingliederung im Landratsamt, überbrachte die Grüße des Schirmherrn, Landrat Dr. Heiko Schmid. Der Tag der Heimat sei jedoch nicht nur ein Tag des Gedenkens, sondern auch der Dankbarkeit für den großen Einsatz der Hei-

matvertriebenen am Wiederaufbau und Wohlstand unseres Landes, so der Landrat.

Arnfried Stoffner lobte abschließend das jahrelange ehrenamtliche Engagement des Kreisverbandes Biberach des BdV mit seinem Vorsitzenden Johannes Weissbarth.

Für den verhinderten Oberbürgermeister Fettback überbrachte Edmund Wiest seine persönlichen Grüße sowie die Grüße und Glückwünsche der Stadt Biberach und des Gemeinderats. Edmund Wiest führte aus: „Stadt und Gemeinderat bedanken sich beim Kreisverband Biberach des Bundes der Vertriebenen und ganz persönlich bei dessen Vorsitzenden Johannes Weissbarth, für die alljährliche Durchführung dieser Feierstunde.

In seinem Schlusswort bedankte sich Weissbarth für die bisherige Unterstützung durch die Stadt und Landkreis Biberach. Heute komme es besonders darauf an, dass Wissen um die Zusammenhänge, Ursachen und Folgen der Vertreibung der Deutschen aus dem Osten unserer Jugend vermittelt wird. Das Thema „Flucht und Vertreibung“ ist in Baden-Württemberg in den Bildungsplänen der Schulen zwar fest verankert, müsse aber verpflichtend im Unterricht behandelt werden. Das Wissen der Erlebnissgeneration sollte dafür genutzt werden.

„Schwäbische Zeitung“ – Ausgabe Biberach, 15. September 2007.

In der gleichen Zeitung erschien am 24. September 2007 der Artikel: *Zur Versöhnung bereit: „Verzeihen ja, vergessen nie.“*

In diesem Artikel lesen wir auch, dass vom 8. bis 14. September im Rahmen der „Ostdeutschen Woche“ zahlreiche Vorträge, Diskussionen und Vorführungen von Dokumentarfilmen in Biberach stattfanden. Eine ständige Ausstellung im Ostdeutschen Schauraum, die unser Weprowatzer Landsmann Johannes Weissbarth zusammengestellt hat, darf in diesem Zusammenhang nicht unerwähnt bleiben. In diesem Schauraum sind auch die Weprowatzer Heimatblätter ausgelegt. Vom letzten Weprowatzer Kaplan Peter Putterer an Johannes Weissbarth persönlich überantwortete Paramente sind auch dort ausgestellt.



Beim Abflug am Flughafen in Toronto
Von links: Marie Nuss (Ehefrau von Werner Nuss), Katharina Reffle geb. Plechl, Jakob Straub.



Kathy Reffle hat zum Essen in das Haus der Donauschwaben in Toronto eingeladen. Stehend, v. li.: Werner Nuss *1935, Katharina Reffle geb. Plechl *1926 Weprowatz, Robert Pascht (Sohn von Josef und Theresia Pascht), Maria Straub; Sitzend, vorne: Theresia Pascht *Apatin, Josef Pascht *1921 Weprowatz

Zu dem letztjährigen Bericht über „Ein altes Bild aus Kanada hat fast vergessene Verbindungen wieder hergestellt“ gibt es noch eine kleine Fortsetzungsgeschichte. Im Oktober 2006 haben sich Jakob Straub und seine Frau Maria auf große Reise nach Toronto, Kanada begeben, um die im Jahr 2005 telefonisch geknüpften Kontakte zu ihren Verwandten Katharina (Kathy) Reffle geb. Plechl und Werner Nuss persönlich wieder herzustellen und zu vertiefen. Die Freude war auf allen Seiten riesengroß. Es gab viel zu erzählen. Zwei erlebnisreiche Wochen vergingen wie im Flug.

BILDER AUS WEPROWATZ UND VON WEPROWATZERN



Josef Steinhart, Max-Eiyth-Str. 8 in 71691 Freiberg/N sandte uns die drei nachstehenden Bilder von drei Generationen seiner Familie:

I. v.li. Nikolaus Steinhart *1859, Nikolaus Steinhart *1893, Anna Steinhart geb. Plechl *1864, Theresia Pollich geb. Steinhart *1901, Stefan Weissbart *1883, Adam Steinhart *1895, Katharina Weissbart geb. Steinhart *1887. Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1909.



oben:

II. v.li. Wendelin Pollinger
*1912, Katharina Pollinger
geb. Steinhart *1919, Josef
Steinhart *1927, Theresia
Steinhart geb. Rack *1897,
Anton Pollinger *1936, Niko-
laus Steinhart *1893. Auf-
nahme 1942

links:

III. v.li. Josef Steinhart
*1927, Elisabetha geb. Werni
*1932, Matthias Steinhart
*1964, Aurelia Steinhart
*1954 / Aufnahme 1981



Die Kapelle der freiwilligen Feuerwehr bei einem Umzug. Ganz links ist Adam Krämer zu sehen, der Vierte von links ist Simon Pollich.



Besuch aus Belgrad im Haus von Josef Nuss in der Kirchengasse. An der Stirnseite des Tisches Josef Nuss, links davon Andreas Nuss mit seiner Frau Eva. Rechts Paul Nuss mit seiner Frau Theresia geb. Schal. Rechts außen im gestickten Hemd Eva Nuss geb. Gantner.

Aufnahme Kirchweih 1933, Einsender Jakob Straub, Rot am See



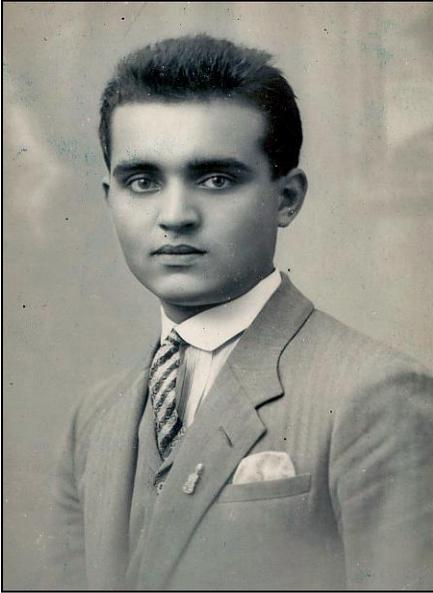
Grete Nuss *1932 im vorderen Hof bei Josef Nuss.

Einsender Jakob Straub, Rot am See



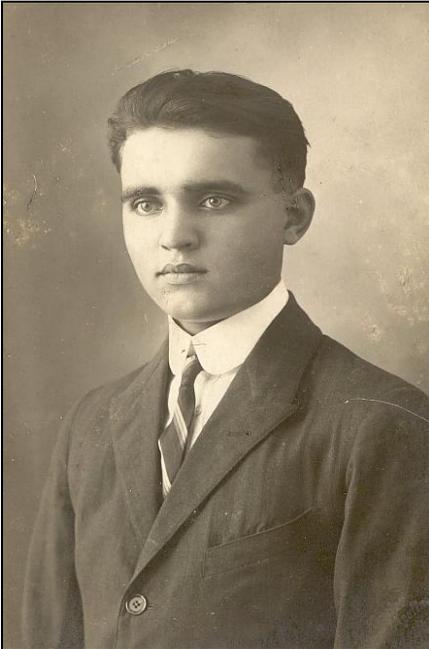
Grete Nuss *1932 mit ihrem Bruder Werner im Jahre 2006. Sie lebt jetzt in New York und heißt Greta von Bouterer-Gever.

Einsender Jakob Straub, Rot am See



Paul Nuss *1908 und Josef Nuss
*1907

Die beiden Brüder sehen aus wie
Zwillinge, deshalb ist es schwierig,
sie zu identifizieren.



BILDER AUS WEPROWATZ UND VON WEPROWATZERN



Links:

v.li. 1. Hilde Reger *1923, 2.
Andreas Pascht *1920, Paula
Reger *1923

Aufnahme: Juni 1941, Einsende-
rin Hilde Zubac-Reger, Apatin

Unten:

v.li. 1. Rosi Rentz *1930, 2.
Matthias Kämpf *1929, Juliana
Kämpf *1932

Einsenderin Juliana Bauer-
Kämpf, Baienfurt





Stephan Schantz *1892,
Kioskbesitzer beim
Herrschtwertshaus (Budiman)
Einsenderin Anni Rummelfanger
geb. Pollich, Wettstetten



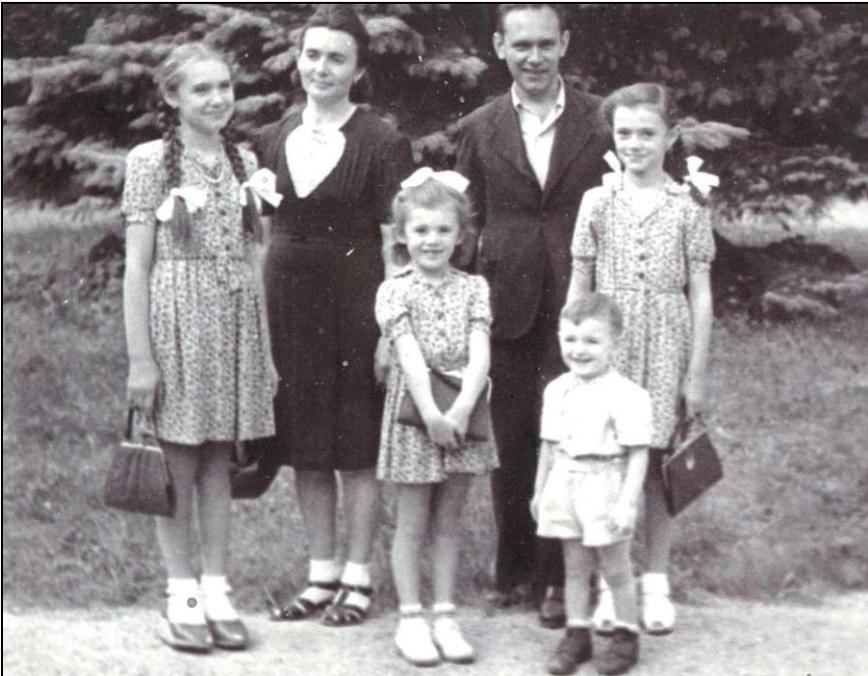
Martha Schantz geb. Schmidt
*1893, Ehefrau von Stephan
Schantz
Einsenderin Anni
Rummelfanger geb. Pollich,
Wettstetten



v.li.: 1. Anna Kaltner geb. Distl *1898, 2. Eva Kühner geb. Kaltner *1920,
3. Adam Kühner *1916, Magdalena Kaltner *1925, 5. Josef Kaltner *1897,
Kind Nikolaus Kühner *1938
Aufnahme von 1946, Einsenderin Eva Kühner geb. Kaltner, Braunschweig

Unten:

v.li.: 1. Barbara Pollich *1933, 2. Katharina Pollich geb. Dresner *1911,
3. Michael Pollich (Uhremichl) *1908, 4. Maria-Theresia Pollich *1934
davor: 5. Katharina Rolanda Pollich *1939, 6. Johann-Wolfgang Pollich *1942 / Aufnahme 24. August 1944,
Einsenderin Rosi May-Rentz, Dreieich





Weprowatzer Mädchen am Sonntag in einer Tanzpause vor dem Herrschwertshaus, v.li.: 1. Anna Pascht *1923, 2. Elisabetha Mathes *1923, 3. Magdalena Rittner *1920, 4. Katharina Rummelfanger *1922, 5. Magdalena Reger *1921, 6. Maria Straub *1923. In der Tür Balthasar Straub *1923
Einsenderin Rosi May-Rentz, Dreieich



Drei Häuser in der Kirchengasse

Die Eigentümer v.li.: Nr. 19 Katharina Rentz geb. Schnur *1865, (Elternhaus von Dr. Adam Krämer *1906,) Nr. 21 Jakob Krämer *1870, Nr. 23 Konrad Urnauer *1862 bis 1933, danach Jakob Remlinger *1997



Aufbahrung von Maria Hinger geb. Quintus *1887 + 1952 in Weprowatz
(Mutter von Hinger Katinka)

v.li. 1. Sohn von Jakob Klopka, Neusatz, 2. Tochter von Jakob Klopka,
Neusatz, 3. Mathias, Sohn von Georg Klopka *1933, 4. Pauli Klopka,
Sohn von Paul K., 5. Friedrich Klopka *1935, Sohn von Georg Klopka, 6.
Frau von Jakob Klopka, 7. Jakob Klopka, Neusatz, 8. Elsa geb. Nagy
*1906, Frau von Georg Klopka, 9. Georg Klopka *1887, 10. Ludwig Sza-
bo (Szabo Lajos) *1887, 11. Gisela Szabo (Szabo Gisi) *1920, 12. Susana
Szabo geb. Klopka *1897, 13. Theresia Ress geb. Hubert *1903 (Frau
von Anton Ress), 14. Anton Ress *1914 (Kula), 15. Johann Pollich
(Kleinrichter) *1891, 16. Katharina Pollich geb. Ress *1898, (Frau von
Kleinrichter), 17. Anna Bajazet geb. Ress, Subotica



Weprowatzer Mädchen in ihrer alten Tracht

Hintere Reihe v.li.: 1. Eva Schall *1901 (Bissinger Jakob), 2. Magdalena Pollich *1901 (Wituschek), 3. Anna Pollich *1902 (Zweig Georg), 4. Katharina Groß *1900 (Krämer Hans).

Vordere Reihe v.li.: 1. Margaretha Schröder *1900 (Krämer Konrad), 2. Rosina Schnur *1901 (Scherer Nikolaus), 3. Katharina Ditjo *1901 (Plechl Georg), 4. Eva Ditjo *1903 (Groß Franz)

Aufnahme etwa 1914, Einsenderin Rosi May-Rentz, Dreieich



Mitarbeiter einer deutschen Zeitung in Neusatz. Die zweite von links ist Theresia Nuss geb. Schal *1907 / Einsender: Jakob Straub, Rot am See



Hochzeit in Weprowatz am 11.01.1953 von Mizi und Martin Weisbart.
Einsenderin: Barbara Torgl, Abstatt



Josef Nuss *1878 mit seiner Frau Katharina geb. Straub *1882. Sie hatten 5 Kinder: Eva *1900, Josef *1901, Andreas *1902, Katharina *1904, Josef *1907, Paul *1908



hintere Reihe: 1. unbekannt, 2. Katharina Nuss*1904, 3. Michael Schwellinger*1905 (Kaufmann), 4. unbekannt,
sitzend: 1. u. 2. unbekannt, 3. Sebastian Torgl*1907 (Kaufmann), 4. Paul oder Josef Nuss



Nikolaus Pollinger am
Kalvarienberg

Einsender Toni Pollich,
Mammendorf



Klasse 3 im Jahre 1944, Einsenderin Ingrid Rumpf



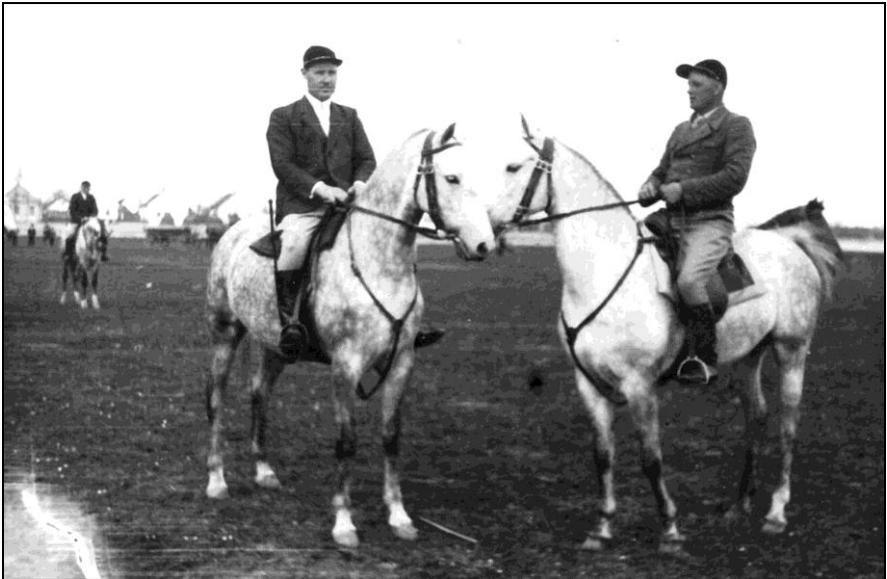
Links: Barbara
Torgl geb.
Michels
*13.08.1929
und ihre
Schwester
Aurelia
(Bulatović)
*22.5.1938
Rechts:
Katharina
Aufschlager
geb. Krämer
und ihre
Schwester
Maria (Förster)



Besuch bei der Schwester
2005
Barbara Torgl geb. Michels
und Aurelia Bulatović geb.
Michels
Einsenderin beider Bilder
Barbara Torgl-Michels,
Abstatt



Anna Gantner *30.04.1928 am
Kanal in Weprowatz im Jahre
1936
Einsenderin Rosi May-Rentz,
Dreieich



Matthias Michels *1909 und Jakob Weckerle *1907, Aufnahme 1938



Aufnahme vor der Abreise 1929 nach Kanada

v.li.: Katharina Plechl geb. Nuss *9.10.1904, Katharina Plechl verh. Reffle *7.4.1926, Barbara Plechl verh. Fritz *14.3.1923 und Nikolaus Plechl *7.2.1899 (FB Weprowatz 5000), Einsender: Jakob Straub, Rot am See.

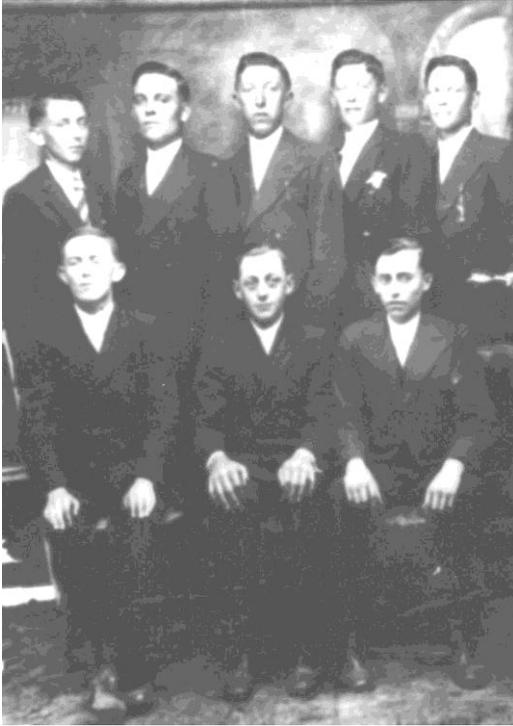
Seite 1399, Bild 1 / Aufnahme etwa 1929. Familien Nuss und Plechl

v. li.: Eva Schweißguth geb. Nuss *4.1.1900, +1983, Nikolaus Plechl *7.2.1899, +1967, Katharina Plechl geb. Nuss *9.10.1904, +1996, Paul Nuss *20.11.1908, +1986, Josef Nuss *30.3.1907, +1985, Andreas Nuss *3.9.1902, +1945 Russland, Eva Nuss geb. Gantner *12.8.1908, + 2001, sitzend, Kaspar Schweißguth 27.6.1892, +1981, Katharina Nuss geb. Straub *27.6.1882, +1944, Josef Nuss *9.9.1878, Katharina Nuss geb. Schwellinger *22.2.1856, +1934. Kinder, stehend: Eva Straub geb. Schweißguth *13.9.1920, Katharine Reffle geb. Plechl *7.4.1926, Barbara Fritz geb. Plechl *13.3.1923. Die Familien leben in Deutschland und Kanada. Familienbuch Weprowatz 4601, 4602, 5000 und 6550.

Seite 1399, Bild 2 / Familienbild Plechl, Aufnahme aus dem Jahre 1910

Georg Plechl *24.4.1896, Michael Gantner *16.5.1884, Josef Plechl *5.3.1887, Johann Plechl *7.1.1883, Adam Plechl *2.8.1889, sitzend, Katharina Gantner geb. Plechl *15.11.1891, Nikolaus Plechl *7.2.1899, Katharina Plechl geb. Imhof *13.5.1863 Kula, Mathias Plechl Sv Johann Plechl *19.9.1903, Anna Plechl geb. Kichler (Frau von Johann Plechl * 5.2.1888 Kula / Baby auf dem Schoß von Katharina Gantner: Balthasar Gantner *28.1.1910, +25.3.1915. FB Weprowatz 4992





von links, stehend:

- 1) Adam Gauss *1921,
- 2) Jakob Straub *1922,
- 3) Peter Plechl *1922,
- 4) Franz Kühner *1922,
- 5) Karl Quintus *1921

von links, sitzend:

- 1) Stefan Schmidt *1922,
- 2) Michael Ketterer *1922,
- 3) Josef Matthes *1921

Einsenderin: Anni
Rummelfanger-Pollich,
Wettstetten

HEIMATORTSKARTEI WEPROWATZ

Fortsetzung aus Heft 15

- 2840 Weisbarth, Martin; Bauer, * 08.01.1902, + 23.09.1965 Backnang, Mü 6
- 2841 Weisbarth, Martin; * 17.12.1929, + 31.08.1997 Backnang, Mühlgasse 6,
Schlesische Str. 5, 71522 Backnang, Telefon: 07191-84462
- 2842 Weißbarth, Matthias; Bauer, * 13.01.1878, + .10.1944 Weprowatz, Mühlgasse 24
- 2843 Weißbarth, Matthias; * 08.09.1934, Vordere Reihe 118,
Waldstr. 14, 94113 Tiefenbach
- 2844 Weißbarth, Michael; Bauer, * 08.09.1885, + 25.11.1945 Lager Jarek, Mi 150
- 2845 Weißbarth, Michael; Bauer, * 04.04.1906, + 30.10.1995 Backnang, Mi 129,
Im Forst 11, 71522 Backnang
- 2846 Weißbarth, Nikolaus; Seiler, * 09.08.1877, + 06.02.1946 Tiefenbach, Mi 172
- 2847 Weißbarth, Peter; Bauer, * 15.01.1877, + 04.05.1946 Lager Gakowa, Mi 156
- 2848 Weißbarth, Peter; Bauer, * 30.05.1909, + 06.01.1978 München, Sl 44
- 2849 Weißbarth, Reinhold; * 08.08.1942, Kirchengasse 17,
J.-Dosch-Str. 10, 82131 Gauting

- 2850 Weißbarth, Rosalia; geb. Sauer, * 22.09.1875, + Landau-Godramstein, Postg. 8
 2851 Weißbarth, Rosina; geb. Erhard; * 29.09.1919, + 08.01.1996 Freising, SI 40, Am Hart 11 f, 85375 Neufahrn
- 2852 Weissbarth, Stefan; Bauer, * 30.12.1883, + 25.07.1958 Ludwigsburg, HR 38
 2853 Weißbarth, Stefan; Bauer, * 13.07.1893, + 13.07.1949 Stuttgart, SI 34
 2854 Weißbarth, Stefan; Bauer, * 04.05.1910, + 14.11.1944 Weprowatz, von Partisanen erschossen, Kirchengasse 17
- 2855 Weissbarth, Stefan; Bauer, * 03.09.1920, Schulgasse 8, Rosenstr. 8, 84508 Burgkirchen-Gendorf, Telefon: 08679-2110
- 2856 Weißbarth, Ther.; geb. Bentschik, * 03.10.1880, + 13.6.1961 Tiefenbach, Mi 172
 2857 Weißbarth, Theresia; geb. Wekerle, * 02.05.1910, + 19.01.1999 Graz, SI 21, Kerschhoferweg 11, A 8010 Graz
- 2858 Weißbarth, Veronika; geb. Weißbarth, * 23.01.1923, + 11.05.1982 Toronto, Ki 73
 2859 Weissbarth, Wendelin; * 03.10.1938, + 20.06.1989 München, Hintere Reihe 38
 2860 Weisser, Johann; * 07.12.1912, + 24.11.2003 Veringenstadt, Schlachthofgasse 13 Leiwasenstr. 18, 72406 Bisingen, Telefon: 07476-1230
- 2861 Weißer, Magdalena; geb. Pascht, * 24.11.1909, + 06.03.1968 München, Nd 20
 2862 Weisser, Magdalena; geb. Rausch, * 03.02.1913, Schlachthofgasse 13, Leiwasenstr. 18, 72406 Bisingen
- 2863 Wekerle, Adam; Bauer, * 28.01.1895, + 07.02.1978 Toronto/Kanada, Ki 31
 2864 Weckerle, Adam; Bauer, * 19.02.1906, + 26.08.1947 Linz, Vordere Reihe 135
 2865 Wekerle, Adam; Hanffabrikant, * 18.05.1906, + 16.11.1971 Toronto, Mi 189
 2866 Weckerle, Adam; * 30.11.1928, + 17.02.2007, Vordere Reihe 135, Amtsstraße 62, 22149 Hamburg, Telefon: 040-6771840
- 2867 Wekerle, Anna; geb. Pollinger, * 22.03.1889, + 04.01.1969 Dreieich, Kircheng. 38
 2868 Wekerle, Anna; geb. Gantner, 22.06.1901, + 14.02.1988 Wien, VR 142, Effingergasse 6, A 1160 Wien
- 2869 Wekerle, Anna; geb. Distl, * 04.02.1907, + 27.04.1974 Wien, Mühlgasse 28
 2870 Wekerle, Anton; 10.04.1924, Kanada, Kirchengasse 31, 17. Doncrest Drive, Thornhill, Ont. L3T 4P6
- 2871 Wekerle, Elisabeth; geb. Groß, * 01.11.1906, + 26.03.1979 Trier, Kanal-gasse 4
 2872 Wekerle, Elisabeth; geb. Wekerle, * 15.04.1911, + 07.09.2002 Langen, Ki 51, Schweriner Str. 9, 63225 Langen, Telefon: 06103-71473
- 2873 Wekerle, Elisabeth; * 1928, + 12.12.1945 Lager Jarek, Mühl-gasse 28
 2874 Wekerle, Eva; geb. Steinhardt, * 07.03.1888, + 05.12.1967 Pulling, SI 117
 2875 Wekerle Eva; geb. Krämer, * 10.01.1909, Toronto, Mittelgasse 189, 35, D'Arcy St., Toronto, Ont., M5T 1T8, Kanada
- 2876 Weckerle, Eva; geb. Seipl, * 04.05.1911, + 24.03.1992 Hamburg, VR 135
 2877 Wekerle, Georg; Schreiner, * 21.06.1899, + verstorben, Mühl-gasse 28
 2878 Wekerle, Günther Matthias; * 20.11.1942, + 08.02.1945 Waldenburg, Kircheng. 51
 2879 Wekerle, Jakob; Holz-händler, * 03.12.1903, + 11.10.1983 Trier, Kanal-gasse 4
 2880 Wekerle, Jakob; Bauer, * 21.11.1907, + 16.04.1965 Langen, Kirchengasse 51
 2881 Wekerle, Josef; Bauer, * 21.02.1896, + 21.06.1953 Graz, Vordere Reihe 142
 2882 Wekerle, Josef; * 01.01.1938, Mühl-gasse 28, Kriehuberstr. 9, A-3011 Irenental, Telefon: 0043-2233-34283
- 2883 Wekerle, Leopold; Bauer, * 08.12.1885, + 16.01.1946 Lager Jarek, Ki 38
 2884 Wekerle, Maria; geb. Pollich; * 08.01.1895, + 10.03.1978 St. Valentin/Niederösterreich, Kirchengasse 85

- 2885 Wekerle, Maria; geb. Weißbarth, * 11.06.01, + 03.11.1961 Toronto/Kanada, Ki 31
- 2886 Wekerle, Matth.; Bauer, * 23.09.1887, + 01.04.1956,
St. Valentin/Niederösterreich, Kirchengasse 85
- 2887 Weckerle, Otto; * 11.04.1943, Vordere Reihe 135,
Hinterstr. 9, 21723 Hollern, Telefon: 04141-7463
- 2888 Wenhude, Katharina; geb. Leh, * 27.03.1937, Slowakengasse 51,
Wolfshof 7, Wasserwerk, 86558 Hohenwart, Telefon: 08443-330
- 2889 Wennes, Anna; geb. Weißbarth, * 03.06.1933, Slowakengasse 34,
Beethovenstr. 24, 71691 Freiberg a.N.-Geisingen, Telefon: 07141-75512
- 2890 Wernecke, Anni; geb. Rummelfanger, * 05.07.1931, Michlsgasse 13,
Dorfstr. 7, D-39624 Winkelstedt, Kreis Kalbe Milde
- 2891 Werner, Anna; geb. Steinhardt, * 06.12.1928, Kirchengasse 61,
Feldstr. 2, D-82216 Maisach
- 2892 Werner, Eva; geb. Erhardt, * 27.06.1936, Michlsgäßl 5,
Jenbachweg 9, D-83026 Rosenheim, Telefon: 08031-67042
- 2893 Widmann, Margaretha; geb. Stahl, * 17.07.1938, Seipl Kreuzgasse 1,
Schlosserstr. 16, 73257 Köngen, Telefon: 07024-8633
- 2894 Wiemann, Anna; geb. Höffner, * 04.06.1901, + 06.11.1998 Canada, VR 172,
25 Old Mill Drive, Toronto, Ont. M6S 4J8 Kanada
- 2895 Wiemann, Annamaria; geb. Rittner, * 12.11.1889, + 24.08.1975 Bobenheim,
Vordere Reihe 174, Bachstr. 6, 67240 Bobenheim
- 2896 Wiemann, Jakob; Schreiner, * 14.01.1883, + 15.10.1955 Bobenheim, VR 174,
Bachstr. 6, 67240 Bobenheim
- 2896a Wiemann, Katharina; geb. Heim, * 04.10.1869, + 06.09.1945 in Tompa, VR 172
- 2897 Wiemann, Lorenz; * 13.11.1889, + 21.02.1973, Vordere Reihe 172
- 2898 Wier, Marianna; geb. Elgetz, * 09.06.1861, + verstorben, Friedhofgasse 1
- 2899 Wilbur, Magdalena; geb. Krämer, * 19.09.1939, Kirchengasse 46,
Hansjakobstr. 27, 76437 Rastatt-Niederbühl, Telefon: 07222-8526
- 2900 Wilbur, Roland; * 23.04.1939, Mühlsgasse 20,
Salamancastr. 39, 97084 Würzburg, Telefon: 0931-69408
- 2901 Wilbur, Rudolf; * 10.05.1940, Mühlsgasse 20,
Bernsteinweg 3, 76456 Kuppenheim-Oberndorf, Telefon: 07225-4409
- 2902 Wilbur, Stefan; Bauer, * 22.09.1912, + 18.10.1992, Mühlsgasse 20
- 2903 Wilbur, Theresia; geb. Pollich, * 19.07.1917, Mühlsgasse 20,
Favoritestr. 23, 76437 Rastatt-Förch, Telefon: 07222-41316
- 2904 Winter, Anton; * 18.03.1933, Michlsgäßl 8,
Im Städtle 86, 72519 Veringenstadt, Telefon: 07577-560
- 2905 Winter, Eva; geb. Gauss, * 02.11.1871, + , Michlsgäßl 8
- 2906 Winter, Ferdinand; * 05.02.1938, Michlsgäßl 8,
Hirschlandstr. 14, 72764 Reutlingen, Telefon: 07121-29822
- 2907 Winter, Margareta; geb. Trischan, * 26.11.1914, + 03.07.1992 Veringenstadt,
Michlsgäßl 8, Im Städtle 86, 72519 Veringenstadt
- 2908 Winter, Michael; * 12.03.1908, + , Veringenstadt, Michlsgäßl 8
- 2909 Wirth, Maria; geb. Herold, * 14.04.1939, Mittelgasse 219,
Egersdorferstr. 4, 90513 Zirndorf, Telefon: 0911-602618
- 2910 Wittek, Maria; geb. Herold, * 14.08.1923, + 13.01.1998 Zirndorf, Mittelgasse 219,
Vogelherd 38, 90513 Zirndorf, Telefon: 0911-601354

- 2911 Wituschek, Andreas; Bauer, * 01.03.1895, + 29.09.1966 Trochtelfingen, Ki 55
- 2912 Wituschek, Andreas; Bauer, * 09.04.1920, + 16.10.1981 Backnang, Ki 7,
Wiesenweg 6, 71522 Backnang
- 2913 Wituschek, Andreas; * 03.01.1930, Kirchengasse 72,
Karl-Klingler-Str. 24, 71336 Waiblingen-Hohenacker, Telefon: 07151-28633
- 2914 Wituschek, Anna; geb. Scherer, * 11.01.1885, + 03.01.1973 Osterhofen, Ki 87
- 2915 Wituschek, Balthasar; Bauer, * 15.05.1887, + 06.12.1964 Österreich, Ki 72
- 2916 Wituschek, Balthasar; Bauer, * 02.03.1915, + 14.02.2002 Waiblingen, VR 104,
Masurenweg 26, 71332 Waiblingen
- 2917 Wituschek, Barbara; geb. Pollich, * 25.08.1908, + 28.09.1991 Dreieich, Ki 33,
Tulpenstr. 5, 63303 Dreieich
- 2918 Wituschek, Barbara; geb. Straub, * 15.06.1918, Slowakengasse 93
4979-47A, Avenue - Apt. 103, Delta, BC. V4K 1T7, Kanada
- 2919 Wituschek, Christian; Bauer, 28.09.1918, Vordere Reihe 161,
Seelacher Weg 17, 71522 Backnang
- 2920 Wituschek, Edmund; * 02.10.1944, Kanada, Slowakengasse 93,
66 Parkgrove CE, Delta, BC. V4L 2G3, Kanada
- 2921 Wituschek, Eva; geb. Seiler, * 16.03.1876, + 18.12.1960 Dreieich, Ki 70
- 2922 Wituschek, Eva; geb. Erhardt, * 01.05.1878, + 10.02.1956 Weprowatz, Mg 14
- 2923 Wituschek, Eva; geb. Seiler, * 20.02.1907, + 01.08.2004 Langen, Slowakeng. 90
Lindenstr. 9, 63303 Dreieich-Sprendlingen
- 2924 Wituschek, Eva; geb. Pollich, * 18.05.1920, Vordere Reihe 101,
Passauer Str. 25a, 94486 Osterhofen, Telefon: 09932-2865
- 2925 Wituschek, Georg; * 04.09.1923, Kirchengasse 72,
Pieslwang 58, A-4594 Grünberg
- 2926 Wituschek, Johann; Gastwirt, * 25.05.1888, + 05.03.1968 Weprowatz, VR 0
- 2927 Wituschek, Johann; Bauer, * 20.08.1911, + April 1945 gefallen, SI 93
- 2928 Wituschek, Josef; Bauer, * 01.09.1875, + 18.12.1955 Sprendlingen, Ki 70
- 2929 Wituschek, Josef; Bauer, * 02.03.1899, + 10.10.1967 München, Kirchengasse 70
- 2930 Wituschek, Josef; * 24.02.1923, + 26.09.2001 Ehingen, Kirchengasse 70,
Margaretenstr. 1, 72459 Abstadt, Telefon: 07431-72916
- 2931 Wituschek, Kath.; geb. Ernst, * 23.06.1904, + 16.03.1991 Trochtelfingen, Mi 157,
Siedlung Bitze 440, 72818 Trochtelfingen
- 2932 Wituschek, Katharina; geb. Bissinger, * ?, + 29.05.1946, Kirchengasse 57
- 2933 Wituschek, Klara; geb. Wekerle, verw. Seipl, * 24.02.1922, + 30.12.1994 in
Backnang, Wiesenweg 4, 71522 Backnang (Vordere Reihe 142)
- 2934 Wituschek, Magd.; geb. Gantner, * 02.09.1918, + 19.07.1985 Waiblingen, VR 104
- 2936 Wituschek, Magdalena; * 27.06.1939, + 02.12.1944, Vordere Reihe 0
- 2937 Wituschek, Margareta; geb. Seipl, * 28.05.1901, + 31.01.1988 München, Ki 70
- 2938 Wituschek, Maria; geb. Schall, * 05.04.1912, + 07.05.1987, Kirchengasse 72,
Masurenweg 36, 71332 Waiblingen
- 2939 Wituschek, Matthias; Bauer, * 07.06.1904, + 03.06.1980 Dreieich, Ki 33
- 2940 Wituschek, Michael; Bauer, * 28.11.1909, + 08.12.1699 Waiblingen, Ki 72,
Karl-Klingler-Str. 24, 71336 Waiblingen-Hohenacker
- 2941 Wituschek, Peter; Bauer, * 24.06.1911, + 21.12.1979 Osterhofen, Ki 87
- 2942 Wituschek, Rosalia; geb. Seiler, * 07.07.1896, + 14.02.1980 Weprowatz, VR 0
- 2943 Wituschek, Rosina; geb. Zweig, * 23.10.1922, Vordere Reihe 161,
Seelacher Weg 17, 71522 Backnang, Telefon: 07191-64440

- 2944 Wituschek, Stefan; Bauer, * 18.08.1902, + 31.03.1966 Sprendlingen, SI 90
- 2945 Wituschek, Theresia; geb. Wekerle, * 19.09.1893, + 04.005.1971 Österreich, Ki 72
- 2946 Wituschek, Valentin; Bauer, * 15.06.1891, + 22.03.1949 Lager Verbass, SI 93
- 2947 Wituschek, Valentin; Viehhändler, * 20.09.1911, + 03.09.1951 Weprowatz, VR 0
- 2948 Wodring, Ladislaus; * 26.02.1905 Kisac, + 21.01.1978 Sopron/Ungarn, auswärtig
- 2949 Wodring, Maria; geb. Hinger, * 21.02.1906 Weprowatz, + 11.06.1989 Sopron in Ungarn, auswärtig
- 2950 Wohlschläger, Eva; geb. Urnauer, * 03.03.1941, Slowakengasse 50, Finkenstr. 22, 85356 Freising, Telefon: 08161-84351
- 2951 Wöhrl, Margareta; geb. Pollich, * 20.09.1930, + 25.10.1996 Rosenheim, Fr 17, Richard-Strauß-Str. 10, 83024 Rosenheim, Telefon: 08031-87998
- 2952 Wolf, Elisabeth; geb. Groß, * 13.09.1931, Mittelgasse 170, R.R.I., Linwood, Ont. M0B 2A0, Kanada
- 2953 Wolf, Margarethe; geb. Guth, * 15.03.1928, Schlachthofgasse 1, Ziegelweg 12, 34576 Homberg/Elze, Telefon: 05681-4098
- 2954 Wolfsgruber, Veronika; geb. Stamml, * 12.02.1942, Seipl Kreuzgasse 3, Herrngasse 9, A-3020 Burgersdorf
- 2955 Wolgemut, Theresia; geb. Quintus, * 25.08.1929, Schulgasse 7, Römerstr. 20, 72488 Sigmaringen-Laiz
- 2956 Wolpert, Karl; Händler, * 12.11.1899, + 16.11.1966 Rastatt-Niederbühl, SI 75
- 2957 Wolpert, Magd.; geb. Reger, * 27.09.1906, + 11.04.1981 Rastatt-Niederbühl, SI 75
- 2958 Wulff, Margaretha-Rosa; geb. Pollich, * 04.07.1950, auswärtig 24 Maryhill Rd., Phoenixville, Pa. 19460 USA
- 2959 Zellhofer, Veronika; geb. Pollich, * 29.11.1934, Vordere Reihe 189, Guttenbrunnstr. 7, 85567 Grafing
- 2960 Zengerle, Katharina; geb. Ernst, * 18.01.1925, Postgasse 3, Altkönigstr. 5, 61381 Friedrichshafen-Burgholzhausen, Telefon: 06007-2363
- 2961 Zettl, Barbara; geb. Steinhardt, * 17.03.1929, Michlsgäßl 10, Thalkirchner Str. 131, 81371 München, Telefon: 089-765832
- 2962 Ziegler, Adam; * 05.01.1891, + 23.12.1960 Zuffenhausen, Slowakengasse 85
- 2963 Ziegler, Adam; Kaufmann, * 20.12.1917, Slowakengasse 42, Eduard-Pfeiffer-Str. 121, 70192 Stuttgart
- 2964 Ziegler, Elisabeth; geb. Krämer, * 20.12.1895, + 04.09.1960 Zuffenhausen, SI 85
- 2965 Ziegler, Margareta; geb. Steinhardt, * 18.01.1868, + 20.06.1945 Lager Jarek, SI 85
- 2966 Zweig, Anna; geb. Pollich, * 13.02.1902, + 25.02.1993 Backnang, VR 161
- 2967 Zweig, Anna; geb. Rummelfanger, * 26.09.1922, auswärtig, 7, Faludon Court, Etebicoke, Ont., M9B 1J4, Kanada
- 2968 Zweig, Georg; Schlosser, * 30.12.1892, + 22.10.1985 Backnang, VR 161
- 2969 Zweig, Josef; Gastwirt, * 26.11.1893, + 1948 Weprowatz, Kirchengasse 39
- 2970 Zweig, Katharina; geb. Urnauer, * 03.05.1894 Kula, + 27.03.1988, Ge 13
- 2970a Zweig, Katharina; geb. Schall, * 18.06.1926, + 18.05.1973 in Toronto, VR 166
- 2971 Zweig, Magdalena; geb. Pollich, * 19.11.1904, + 24.05.1951 Neuses, Nd 23
- 2972 Zweig, Magdalena; geb. Janz, * 18.11.1906, + 15.12.1991, Slowakengasse 10, Grabenweg 6, 97999 Igersheim
- 2973 Zweig, Matthias; Gastwirt, * 03.08.1888, + 12.08.1971 Winnenden, Ge 13
- 2974 Zweig, Matthias; Färber, * 30.03.1903, + .05.1975 Ingersheim, Neudorf 23
- 2975 Zweig, Matthias; Gastwirt, * 03.10.1920, + 03.05.1999 Kruščić, Kirchengasse 39, ul. Marsala Tita br 4, Y-25225 Kruščić

- 2976 Zweig, Matth.; * 26.06.1927, +11.11.1944 gefallen bei Batina/Baranya, Neudorf 23
 2977 Zweig, Michael; * 27.09.1922, + 18.06.1993, Neudorf 23,
 7, Faludon Court, Etobicoke Ont., Kanada M9B 1J4
 2978 Zweig, Theresia; geb. Winter, * 18.12.1897, + 31.07.1987 Langen, Ki 39
 2979 Zwick, Anna; geb. Ditjo, * 01.02.1930, Hintere Reihe 5,
 Marienplatz 9, St.-Afra-Siedlung, 86415 Mering, Telefon: 08233-5694
 2980 Zubac, Hilde, geb. Reger, * 07.04.1923, Mittulgasse 162,
 Nicola Tesla ul. Br. 10, Y-25260 Apatin/Vojvodina, Telefon: 00381-25-776585

Unsere verstorbenen Landsleute

(Todesfälle, die nach Erscheinen von Heft 15 bekannt wurden)

Diese Daten können nur unter Vorbehalt der Richtigkeit wiedergegeben werden, da Übermittlungsfehler nicht auszuschließen sind.

	geboren am	gestorben am
Anna Gross, Quintus Kasselerstr. 23, 34596 Zwesten	19.05.1903	?
Apollonia Endlein, geb. Groß Niederauweg 5, 76344 Eggenstein-Leopoldsh.	06.06.1907	28.03.1994
Nikolaus Janz Magirusstr. 17, 70469 Stuttgart-Feuerbach	30.05.1930	23.02.1996
Theresia Wohlgemuth, geb. Quintus Pflegeheim "Josefinenstift" 72488 Sigmaringen-Laiz	25.08.1928	16.01.2001
Jakob Janz Eisenbahnstraße, 74846 Obrigheim-Mörtelst.	09.11.1928	13.12.2003
Rosalia Scheirich geb. Metzinger Hauptmann-Straße 4, 79206 Breisach	10.02.1927	27.01.2004
Margarethe Pollich, geb. Reger Szent Antal ut. 67, H-6500 Baja	29.01.1920	11.10.2005
Eva Vögtle, geb. Rentz Auf dem Forst 42, 67316 Karlsberg/Pfalz	22.04.1937	23.08.2006

Eva Ott, geb. Weisbarth Collings Ave., Bradford, Ont. L3Z 2G5, Kanada	25.06.1919	16.11.2006
Apolonia Rentz, geb. Gantner Münstererstr. 16, 65719 Hofheim	01.09.1917	25.11.2006
Anna Straub, geb. Thiel H. Seidelstr. 26, 18209 Bad Doberan	31.07.1921	02.12.2006
Eva Bissinger, geb. Weissbarth 10 Dempsey Crescent, Willowdale, O. M2L 1Y5	29.09.1926	24.12.2006
Eva Pollich, geb. Keller Ringstr. 36, 76437 Rastatt-Niederbühl	06.12.1919	02.01.2007
Anna Schreder, geb. Rentz Schwalbenweg 9, 83026 Rosenheim-Oberwöhr	04.11.1939	16.01.2007
Adam Weckerle Amtsstr. 42, 22149 Hamburg	30.11.1928	17.02.2007
Anna Tull, geb. Gantner Weingartenstr. 30, 64546 Mörfelden-Walldorf	01.01.1925	24.02.2007
Veronika Botschkowitsch, geb. Schall Föhrenweg 44, 76149 Karlsruhe-Neureut	19.07.1915	13.04.2007
Margarethe Rittner, geb. Gantner 218 Monterey St., Anaheim, Calif. 92801	13.06.1919	13.04.2007
Johann Ehrl (Mann von Erna E. geb. Pollich) Ringstr. 9, 85128 Nassenfels	13.05.1927	27.04.2007
Katharina Pollinger, geb. Steinhardt Ulrichstr. 10, 71691 Freiberg a. Neckar	10.08.1919	29.04.2007
Theresia Matys, geb. 4. Crab Tree Mews, O'Connor 6163, Australia	12.10.1919	30.04.2007

Eva Keller, geb. Piegler Bahnhofstr. 22, 76337 Waldbronn-Busenbach	01.08.1929	07.05.2007
Michael Flattinger (Mann von Christine Fl.) Truderingerstr.214, 81825 München	24.04.1927	07.05.2007
Eva Pollich, geb. Steinhardt 20 Charlem. Dr., Apt. 3, Willowdale, Ont. M2N 4H8	30.05.1914	19.06.2007
Nikolaus Pollich Pflegeheim Kirchstr.4, 97980 Bad Mergentheim	11.07.1921	26.07.2007
Magdalena Brenner, geb. Farkasch Beim Wasserturm 59, 71332 Waiblingen	14.05.1931	03.08.2007
Franz Heim Merystr. 7, 35649 Bischoffen	23.03.1926	13.08.2007
Josef Klumpner 25. Old Drive, Toronto, Ont. M6S 4J8, Kanada	02.10.1922	19.08.2007
Katharina Schmidt, geb. Krämer Marsstr. 6, 85358 Moosburg	16.05.1919	23.08.2007
Rudolf Petschner Beethovenstraße 7, 76768 Berg/Pfalz	28.08.1958	16.07.2007
Eva Kaldi, geb. Heim Körnle 6 Schelmenholz, 71364 Winnenden	20.12.1926	28.08.2007
Michael Rentz Schulstr. 34, 63303 Dreieich-Sprenlingen	16.10.1932	19.09.2007

Weprowatzer Kalender 2008

Mit alten Bildern und Weprowatzer Rezepten

Die Rezepte	Seite:
Apfelstrudel	1422
Derre Küchle, Verhuddeltes Roßgsherr, Zerrissene Hosen	1430
Djuwetsch	1433
Doboschtorte	1410
Fischpaprikasch	1416
Fischpaprikasch anderer Art	1424
Gefüllte Paprika	1420
Griebenpogatscherl 1	1416
Griebenpogatscherl 2	1414
Hefenockerl	1428
Kalbsbeuscherl	1418
Karlsbader Oblaten, Füllungen	1432
Kirschenstrudel	1422
Krumbiere- (Kartoffel-) Strudel	1424
Krumbiere in der Tepsi (Backblech)	1428
Lebernockerl	1434
Madjariza-Schnitten	1434
Magdalenakipferl	1430
Mohn- oder Nussstrudel	1422
Nusspitten mit Blätterteig	1410
Öl-Paprika	1434
Rinds- oder Hühnersuppe	1414
Sarma (Krautwickel mit Sauerkraut)	1426
Saure Kartoffelsuppe mit Nudeln	1412
Soßen	1433
Spritzkrapfen	1412
Strauben	1430
Strudelteig	1420
Süßer Quarkstrudel	1430
Szegediner Gulasch	1426
Tepsikrumbiere	1428
Weinessig	1434

Vielen Dank den Einsendern der Rezepte. Natürlich werden diese Rezepte von jeder Hausfrau nach eigenem Geschmack abgewandelt serviert.



Weprowatzer Trachtengruppe in alter Weprowatzer Tracht. Die Aufnahme entstand 1930 auf dem „Gang“ im Haus von Hermann Krämer *1865 in der Kirchengasse. V. li.: 1. Paul Nuss *1908, 2. NN, 3. Hans Pollich *1905 (Schlosser), 4. Sebastian Torgl *1907.

Januar 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Doboschtorte

Teig: 7 dkg. Butter, 14 dkg. Staubzucker (Puderzucker), 8 Dotter (Eigelb), 14 dkg. Mehl (feinst), 8 Eischnee; Glasur: 10 dkg. Staubzucker, Creme: 200 dkg. Vanillezucker (selbstgemacht), 2 ganze Eier, 4 Eidotter, 16-24 dkg. Schokolade, 30 dkg. Butter, 1 dkg. Zucker

7 dkg. Butter wird flaumig abgetrieben, 14 Deka Staubzucker (Puderzucker) nebst 8 Dotter einzeln dazu gerührt, dann füge man 14 Deka feinstes Mehl und den festen Schnee der 8 Eiweiß abwechselnd bei, indem man stets einen Löffel voll Schnee und einen Löffel voll Mehl verrührt, damit der Teig nicht zusammenfällt.

Zu dieser Torte braucht man wenigstens vier gleich große Tortenreiformen reichlich mit Butter aufgestrichen, mit Mehl ausgefeht, der Teig messerrückendick aufgestrichen und so 8 dünne Blätter gebacken. Ausgekühlt setze man, indem man jedes mit Schokoladencreme bestreicht, ein Blatt auf das andere, bis 7 aufeinander gesetzt sind und stelle sodann die Torte kalt.

Vor dem Servieren stutzt man die Seiten der Torte glatt und rund und setzt das achte Blatt drauf. Das achte Blatt wird extra auf ein Tortenbrett gelegt; 10 Deka Staubzucker am Feuer in einem Häferl zerlassen, braun darf jedoch der Zucker nicht werden und rasch auf das Blatt gegossen. Ein großes Messer wird in kaltes Wasser getaucht und das Blatt in 12-16 Teile geschnitten, aber flink, bevor der Zucker hart wird, denn dann bricht die Glasur. Dieses Blatt darf nicht in den Kühlschrank gestellt werden, weil die Glasur in der Kälte den Glanz verliert.

Schokoladencreme

200 gr. Vanillezucker mit zwei ganzen Eiern, 4 Eidottern sowie 160-240 gr. warmgeweichte Schokolade über Dunst dickschaumig warm aufschlagen und hierauf kalt schlagen. Sodann 300 gr. Butter mit 10 gr. Zucker sehr schaumig rühren, wobei die kaltgeschlagene Creme nach und nach beigemischt wird.

Nusspitten mit Blätterteig

ca. 700 gr. Blätterteig, Füllung, 200 gr. Nüsse gemahlen, 150 gr. Zucker etwas Zimt, Rosinen nach belieben, etwas Rumaroma.

Den Teig backblechgroß auswalken, 1/3 für den Boden und 2/3 für die Decke. Ausgewalkten Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Füllung darauf geben und mit dem zweiten Teil bedecken. Vor dem Backen mit heißem Messer in kleine Vierecke oder Rauten schneiden. Mit Eiweiß vorsichtig bestreichen. Etwas Zucker darüber streuen. Bei 200 Grad ca. eine Stunde backen. Mit Puderzucker und etwas Vanillezucker bestäuben.



Die Blechmusikkapelle der Feuerwehr vor der Kirche in Weprowatz.

Februar 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

Saure Kartoffelsuppe mit Nudeln

Kartoffeln (mehlige), Fett, Zwiebel, etwas Milch, roter Paprikapulver, Salz, Essig, 1-2 ganze Eier pro Person, Sauerrahm, Nudeln.

In einem Topf etwas Fett erhitzen, eine geschnittene Zwiebel darin lichtgelb anrösten, etwas Milch dazugeben, durchrühren und einen gestrichenen Esslöffel roten Paprika dazu geben, mit Wasser aufgießen. In Würfel geschnittene Kartoffeln (am besten mehlig) dazugeben und weich kochen. Salz und etwas Essig dazugeben. Je nach Geschmack Eier aufschlagen, in eine Tasse geben und in die Suppe gleiten lassen. Die Suppe noch mal aufwallen und dann ziehen lassen bis die Eier pflaumenweich sind. Eier kann man dazugeben soviel wie jeder isst. 1-2 Stück pro Person. Mit dickem saurem Rahm abschmecken, am besten geht es, wenn man etwas Suppe in die Schüssel gibt, den Rahm dazurührt und den Rest der Suppe dazu gibt und vorsichtig umrührt, so dass die Eier nicht beschädigt werden.

Nudeln nach Rezept herstellen, Suppe und Nudeln getrennt reichen. Jeder schöpft sich was er gern mag. Große Suppenteller auf den Tisch stellen, denn manche Leute genießen sich, drei-, viermal nachzuschöpfen von diesem einfachen aber wunderbarem Essen. Sehr gut dazu - anstatt der Nudeln - schmecken auch in Fett gebackene Krapfen.

Spritzkrapfen

½ Ltr. Milch, 3 dkg. Butter, 22 dkg. Mehl, 5 ganze Eier, Pries Salz, Pries Zucker, Fett zum Ausbacken, Zimt und Zucker zum Bestreuen.

Man gebe in eine Kasserolle ½ Liter Milch und 3 Dekka Butter. Bringt dieses gut zum kochen, rührt 22 Dekka Mehl dazu wobei man diesen Teig solange am Feuer rührt, bis er trocken ist, und sich von der Kasserolle löst. Dann wird der Teig in eine Schüssel gegeben und unter ständigem Rühren auskühlen lassen. Wenn er ausgekühlt ist, werden 5 ganze Eier einzeln dazugerührt - am besten mit der Hand durcharbeiten. Noch ein wenig Salz und Zucker dazu. In heißem Fett backen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Schmecken warm am besten.

Bei uns daheim war in jedem Haushalt eine kleine Spritze aus Metall, die am unteren Ende einen sternförmigen Einsatz hatte. Mit ihr wurden 10-12 cm lange Streifen in das heiße Fett gespritzt. Diese sollen im Fett schwimmen. Heute nehmen wir einen Dressiersack mit einer sehr großen sternförmigen Tülle.



Erstkommunionsbild der Mädchen und Knaben mit Kaplan Philipp Rank.

März 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

Rinds- oder Hühnersuppe

1 kg. Rindfleisch oder Suppenhuhn, Wurzelwerk (Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Porree [Lauch], Pfefferkörner, 1 Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt gespickt, Einlagen nach Belieben.

Suppen hatten in unserer Küche eine große Bedeutung. Richtig gekocht verdienen sie auch diese Wertschätzung. Um sowohl der Suppe als auch dem Fleisch gerecht zu werden, setzt man die Suppe mit warmem Wasser an. Dadurch wird das Auslaugen der Säfte aus dem Fleisch verhindert – das Fleisch wird nicht trocken – und der Suppe wird doch soviel vermittelt, als für deren Güte notwendig ist.

Zubereitung.

1 kg. Rindfleisch oder Suppenhuhn waschen und in 3 Liter warmen Wasser zum Kochen bringen. Wurzelwerk, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Porree, Pfefferkörner und eine halbe, auf der Kochplatte schwarzgebrannte Zwiebel, die mit einer Nelke und einem Lorbeerblatt gespickt wird, in die Brühe geben. Die Suppe langsam auf kleiner Flamme, je nach Qualität des Fleisches, 2-3 Stunden mehr ziehen als kochen (köcheln, simmen) lassen.

Hat die Suppe langsam gekocht wird sie vollkommen klar sein. Nun nimmt man das Fleisch aus der Suppe und stellt es warm, Die Suppe selbst wird durch ein feines Sieb abgeseiht. Anschließend abgeschmeckt und mit Einlagen versehen, das können Nudeln, Riebele, Nockerln oder Reis sein. Die Suppe heiß servieren.

Das Fleisch wird mit einer Soße serviert.

Eine schöne Farbe bekommt die Suppe, wenn man 1 Karotte fein raspelt, in etwas Fett röstet, und zur Suppe gibt, während sie noch kocht.

Griebenpogatscherl 2

23 dkg. gemahlene (faschierte) Grieben, 10 dkg. Mehl zu Grieben, 15 dkg. Mehl, 2 Dotter, 1 Gläschen Rum, Salz, Sauerrahm, Eidotter zum Bestreichen

23 Deka gemahlene Grieben vermischen wir mit 10 dkg. Mehl und geben dies für 4 Stunden in den Kühlschrank. Währendessen mischen wir 15 Deka Mehl, 2 Eidotter, ein Gläschen Rum, Salz und soviel Rahm, dass der Teig eine strudelteigähnliche Härte bekommt.

Den Teig gut ausschlagen.



Glückliche Gänsefamilie bei einer Erkundungstour durch das Dorf.

April 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Dann walken wir den Teig auseinander, die Griebenmasse geben wir in die Mitte des Teiges. Überschlagen gleichmäßig von vier Seiten den Teig darüber und walken es wieder auseinander, Das muss drei mal wiederholt werden. Zwischen jedem Auswalken muss der Teig 15 Minuten lang ruhen. Nach dem letzten auswalken stechen wir Pogatscherl aus, ritzen kleine Rauten hinein, bestreichen sie mit Eidotter und backen sie bei 180 Grad ca. 20 Minuten.

Griebenpogatscherl 1

600 gr. Mehl, 300 gr. Griebenschmalz, 1 Würfel Hefe, 2 Eigelb, 150 gr. Sauerrahm, Salz nach Belieben.

Mehl und Grieben gut vermengen, Hefe hineinbröckeln, Eidotter, Sauerrahm und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. In eine Schüssel geben, zudecken und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag Teig ca. fingerdick ausrollen und kleine Karos einritzen, mit einer kleinen Rundform ausstechen, auf das Backblech geben und eine halbe Stunde aufgehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Fischpaprikasch anderer Art

1 ½ - 2 kg Flussfisch (Karpfen, Wels usw.), 2 große Zwiebeln, 2 Tomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Paprika edelsüß, 1 EL Paprika scharf, 1 Ltr. Rotwein, 2 Ltr. Wasser, Salz, etwas Fett zum anbraten

Fische gründlich putzen und in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln fein schneiden und im Fett glasig andünsten. Tomaten und Paprika in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und Paprikapulver darüber steuen. Mit dem Wein und dem Wasser aufgießen. Schwanz, Kopf und Flossen des Fisches dazugeben und zum kochen bringen. Tomatenmark und Salz hinzufügen und weiter 1 Stunde langsam kochen lassen.

Die Suppe in einen groben Seiher schütten. Kopf, Schwanz und Flossen herausnehmen und den Rest durchpassieren. Danach die schönen Fischstücke einlegen und 15-20 Minuten leicht kochen lassen. Das Fleisch von Kopf und Schwanz kann man ablösen und auch zur Suppe geben. Nochmals abschmecken und mit Nudeln oder Weißbrot servieren.



Männer nach dem Kirchgang.

Mai 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Kalbsbeuscherl

1 Kalbslunge, ½ Kalbsherz, ca.- 80 dkg., Salz, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian (Kuttelkraut), 1 Zwiebel, Wurzelwerk (Sellerie, Karotten etc.), ½ Zitrone (Saft), 1 kleines Essiggurkerl, 6 Kapern, 1 Knoblauchzehe.

Ein Stück Kalbslunge mit dem halben Kalbsherz im beiläufigen Gewichte von 80 Dekagramm wird gut gewaschen, sodann mit 1 l Wasser zugestellt. An Gewürzen werden Salz, Pfefferkörner, ein Stück Lorbeerblatt, ein Stämmchen Thymian (Kuttelkraut), Stückchen Zwiebel und einiges Wurzelwerk beigefügt und alles zugedeckt langsam gekocht. Nach halber Kochzeit dreht man das Beuscherl um, damit es auch von der anderen Seite durchkocht, doch soll man es nicht zu weich werden lassen. Während das Herz noch eine Weile weiterkochen muss, damit es genügend weich wird, legt man das Beuscherl in kaltes Wasser zum Auskühlen, schneidet es hierauf in dünne Blätter und diese wieder in nicht zu grobe Nudeln. Ebenso wird auch das Herz geschnitten und alles mit dem Saft einer halben Zitrone vermischt. Indessen wird eine kleine Zwiebel mit 1 Essiggurkerl, 6 Stück Kapern, 1 Knoblauchzehe, 2 Salzsardellen, Sträußchen Petersilie und Schale einer viertel Zitrone feinst gehackt. Sodann wird in 6 Dekagramm Schweinefett 4 Dekagramm Mehl und 1 Messerspitze voll Zucker zu schöner brauner Farbe geröstet, worauf das feingehackte Pikante dazukommt und kurz durchgeröstet wird, Nun vergießt man mit der passierten Beuscherlsuppe zu einer dicklichen Soße, die ungefähr ½ Stunde langsam verkochen muss. Erst dann bringt man das geschnittene Beuscherl dazu, würzt noch etwas Wein- oder Gurkenessig zu und lässt alles zusammen noch ungefähr ¼ Stunde in Siedehitze ziehen.

Sollte von Rindsgulyas Saft erübrigt worden sein, erhöhen einige Löffel davon den Geschmack des Beuscherls ungemain.

Es war eine schöne Sitte bei uns daheim, dass die Herren, die es sich von Zeit und Geld leisten konnten zum Gabelfrühstück ins Gasthaus gingen zum Beuscherlessen. Das konnte auch manchmal etwas länger dauern, wenn in geselliger Runde aus einem „Spritzer“ (Wein und Sodawasser) auch zwei und drei wurden.



Eine Zigeunerfamilie unterwegs.

Juni 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

Gefüllte Paprika

250 gr. Rindfleisch faschiert, 250 gr. Schweinefleisch faschiert, 3 EL Langkornreis, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Paprika, je nach Geschmack, 1 Lt. Tomatensaft, 1 EL Mehl, etwas Fett, 4-5 Paprikaschoten, Zucker.

Aus dem Fleisch, dem vorgekochten Reis und den Gewürzen, den klein geschnittenen Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Ei einen Fleischteig herstellen. Paprika auf der Stielseite aufschneiden, die weißen Samenkerne und die Rippen herausschneiden und auswaschen. Die Schoten mit der Hackfleischmasse füllen und in ein passendes Geschirr geben, mit wenig Wasser andünsten.

Tomatensoße:

Mehl mit dem Fett zu einer hellen Einbrenne rösten, Tomatensaft dazugeben, alles glatt rühren, mit Salz und Zucker abschmecken und über die Paprika gießen. Deckel auf das Gefäß geben und ins vorgeheizte Backrohr bei ca. 180 Grad geben. Etwa eine Stunde schmoren lassen. Mit Weißbrot oder Salzkartoffel servieren.

Wer Paprika nicht gut vertragen kann, der kann auch aus dem Hackfleisch Knödel formen und somit genauso verfahren wie vorher beschrieben.

Strudelteig

500 gr. Mehl, 1 Ei, 1 Esslöffel Essig, zerlassenes Fett in Nussgröße, lauwarmes Wasser, 1 Ei zum Bestreichen des Strudels.

Die Zutaten mit soviel Wasser zusammenarbeiten, dass ein geschmeidiger Nudelteig entsteht. Den Teig, der zuerst klebrig ist, mit ganzer Kraft an das Nudelbrett schlagen, bis er weder an unseren Händen, noch am Brett haftet. Nun zwei Laibe formen, mit Öl bestreichen, auf das Brett legen, mit einer erwärmten Schüssel zudecken und 15 Minuten ruhen lassen. An heißen Sommertagen ist die warme Schüssel überflüssig. Den Küchentisch mit glattem Tischtuch bedecken, leicht mit Mehl bestäuben, einen Laib in die Mitte legen. Zuerst mit dem Nudelwalker, dann auch mit dem Handrücken nach allen Seiten ausziehen. Nicht die Handfläche oder die Finger benutzen, da sonst der Teig leicht reißt. Das Ausziehen des Teiges wird so lange fortgesetzt, bis der Tischrand erreicht ist und der Teig sich noch immer weiterziehen lässt. Die vom Tisch herabhängenden dicken Teigenden werden abgerissen und wie ein Wollknäuel aufgewickelt. Der hauchdünn ausgezogene Strudelteig wird halb getrocknet, dann sparsam aber gleichmäßig mit warmem Fett besprengt.



Vorbereitung zum „Hanfreezen“. Im Hintergrund: Dampfmühle Leberz.

Juli 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Nun folgt die Füllung des Teiges. Sie wird daraufgestreut oder draufgestrichen, wie es eben die gegebene Masse verlangt, jedenfalls nie zu dick. Nun heben wir den Rand der Tischdecke auf und drehen den Teig flach und lose zusammen. Wir schneiden Strudel, die der Länge der Backpfanne (-Reine) entsprechen. Mit Ei bestreichen und in die mit Fett ausgestrichene Backpfanne legen, aber nicht zu eng nebeneinander, da die Strudel sonst nicht schön durchbacken werden. Im vorgewärmten Ofen bei hoher Temperatur ca. 15-20 Minuten schön braun backen. In der Backpfanne aufschneiden, die mit süßer Füllung zubereiteten Strudel mit Staubzucker bestreuen und warm servieren. Die Füllungen werden vor dem Ausziehen des Teiges vorbereitet.

Am besten eignet sich Mehl aus ungarischem Weizen, denn dieser hat den höchsten Klebergehalt auf der ganzen Welt. Schon die berühmtesten Köche ließen sich eigens aus Ungarn dieses Mehl liefern.

Mohn- oder Nussstrudel

Strudelteig, 150 gr. Mohn oder Haselnüsse, geriebene Schale einer Zitrone, gezuckerte Milch, 50 gr. Rosinen.

Den gemahlten Mohn oder die Nüsse in soviel gezuckerte Milch kochen, dass eine dicke Masse entsteht. Vor der Verwendung auskühlen lassen.

Apfelstrudel

Strudelteig, 2 Pfd. Äpfel, 50 gr. Haselnüsse, 100 gr. Zucker, 50 gr. Rosinen.

Den Teig zuerst mit gemahlten Nüssen bestreuen, dann mit den ungeschälten, geraffelten oder in feine Scheibchen geschnittenen Äpfel belegen, Zucker und zuletzt Rosinen darauf geben.

Kirschenstrudel

Strudelteig, Semmelbrösel, 50 gr. Mandeln oder Nüsse, 1 Pfd. entkernte schwarze Kirschen, Zucker nach belieben.

Den Strudelteig zuerst dünn mit feinen Semmelbröseln bestreuen, darauf die kleingehackten Mandeln oder Nüsse, die Kirschen und zuletzt den Zucker geben.



An dr Kerweih in Weprwatz mit dr „Engschreidere“ (Karussell) un dr „Fliegkaunsch“ (Kettenkarrussell).

August 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Krumbiere- (Kartoffel-) Strudel

Strudelteig aus ca. ½ kg. Mehl herstellen, 1 kg. Krumbiere, am besten kleine neue, 4 Eier, 4 Deziliter dicker saurer Rahm, Salz, Fett, Wasser

Von den Kartoffeln Haut abschaben. In einen großen etwas höheren Topf geben. In Fett lichtgelb anbraten und salzen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Wasser dazu geben, dass die Kartoffeln halb im Wasser sind.

Strudelteig auf einen bemehltem großem Tuch ausziehen, die dicken Ränder abschneiden. 4 Eidotter und den sauren Rahm leicht vermengen. Von den 4 Eiweiß Schnee schlagen und unterheben, salzen. Auf den ausgezogenen Teig verteilen, mit Hilfe des Tuches von der Breitseite zu einem Strudel aufrollen. Ganz vorsichtig, da Reißgefahr. Zu einer Schnecke zusammendrehen und mit Hilfe des Tuches auf die Krumbiere in den Topf geben. Gut zudecken, am besten mit einem durchsichtigen Deckel. Es ist schön anzuschauen wie hoch der Teig geht. Auf die Herdplatte stellen und bei Mittelhitze ca. 25-30 Minuten, bis das ganze Wasser verdampft ist und ein leichtes Prasseln zu hören ist, dämpfen. Den Deckel auf keinen Fall hochheben, erst wenn der Topf auf dem Tisch steht und die ganze Familie drum herum sitzt. Dies ist ein Familienritual.

Es ist gut die doppelte Menge zu machen, denn es schmeckt auch sehr gut am nächsten Tag; in kleine Stücke geschnitten und angebraten. Am besten schmeckt ein grüner Salat dazu, aber manche mögen auch Kompott von Äpfeln oder Birnen oder Obst nach Wahl.

Fischpaprikasch

Fische (Karpfen, Hecht und Waller [Wels] oder nur Karpfen) in Tranchen schneiden (man rechnet mit 250-350 gr. pro Person), Zwiebeln fein schneiden und gut andünsten. Fische und Zwiebeln abwechselnd in einen passenden Fischkessel schichten, mit leicht scharfem Paprika gut bestreuen, mit zwei Drittel Wasser, einem Drittel Rotwein und etwas Tomatenmark auffüllen, so dass die Fische bedeckt sind und leicht schwimmen. An einem Dreifußgestell den Kessel aufhängen und langsam bei offenem Feuer kochen, salzen und abschmecken. Nicht rühren, damit der Fisch nicht zerfällt. Im Kessel servieren. Selbstgemachte Nudeln oder Brot dazureichen. Man kann auch in einem Topf auf dem Herd das Paprikasch kochen, aber es schmeckt viel besser auf offenem Feuer, in einem großen Kessel gekocht, für viele hungrige Gäste, wobei die Weinflasche auf dem Tisch nicht fehlen darf.



Kaspar Schweißguth und Eva Straub geb. Schweißguth beim Spreu aufladen.

September 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Sarma (Krautwickel mit Sauerkraut)

je 250 gr. Rind- und Schweinefleisch gemahlen (faschiert), 1 Ei, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack, 100 gr. roher eingeweichter Langkornreis, 1 kg. Sauerkraut, 5-6 Sauerkrautblätter oder abgebrühte Weißkrautblätter, oder ein Schweinenetz (beim Metzger bestellen), 1 Lorbeerblatt, je 5-6 Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 200 gr. magerer Bauchspeck, 1 Paar geräucherte Bratwürste oder Debreziner, ¼ Lt. Sauerrahm.

Fleisch mit den Gewürzen, Reis, Ei, den fein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch, gut vermengen. Die harte Rippe der Kräuterblätter abschneiden, auf jedes Blatt 2 EL von dem Fleischteig geben und einrollen. Die Enden in die Rolle schieben. Mit Schweinenetz auch so verfahren, auseinanderlegen, 5-6 Teile herausschneiden und den Fleischteig einrollen.

Den Bauchspeck in messerrückendicke Scheiben schneiden und auf den Topfboden legen, etwas Sauerkraut darauf geben, die Wickel darauf legen, das restliche Kraut darauf geben, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben, Wasser einfüllen, dass man es sieht, aber das Kraut nicht bedeckt, Deckel auf den Topf geben, in dem mit 180 Grad vorgeheizten Backofen geben und ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Mit gutem Bauernbrot und dem Sauerrahm servieren. Das Gericht schmeckt noch besser, wenn es 2-3 mal aufgewärmt ist.

Für Feste und Gäste sehr gut vorzubereiten, damit zur Unterhaltung Zeit bleibt.

Szegediner Gulasch

500 gr. Rindfleisch gewürfelt, 500 gr. Schweinefleisch gewürfelt, ca. 300 gr. Zwiebeln, 3 EL Paprikagewürz, 1 Tomate oder Tomatenmark, 1 Paprikaschote, 500 gr. Sauerkraut, 250 gr. Sauerrahm, Salz, Fett.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Fett glasig werden lassen. Das gewürfelte Fleisch dazu geben, mit etwas Wasser aufgießen und schmoren lassen. Immer wieder etwas Wasser nachgießen, aber nicht zuviel! Wenn das Fleisch fast weich ist, die fein geschnittene Paprikaschote und Tomaten dazu geben und noch einige Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Das fein geschnittene Sauerkraut und den Sauerrahm dazu geben und noch mal ziehen lassen.

Meine Großmutter hat es so gemacht: Wenn das Gulasch fast fertig war hat sie Hefenockerl drauf gesetzt und noch etwa ½ Stunde gedünstet, ohne den Deckel zu heben. Je nach Geschmack kann das Sauerkraut zusammen mit dem Fleisch geschmort werden.



Kindervergnügen auf dem Sallasch.

Oktober 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Hefenockerl

250 gr. Mehl für Hefenockerl, 2 Eier, 20 gr. Hefe, 1 EL Schweinefett, Lauwarmes Wasser

Aus den Zutaten wird ein Teig hergestellt, eine ½ Stunde gehen lassen und auf das Gulasch setzen.. Achtung: Es wird ein hoher Topf benötigt, denn die Nockerl gehen sehr auf

Krumbiere (Kartoffeln) in der Tepsi (Backblech) bzw. Tepsikrumbiere

Zutaten: 1 ½ kg. Kartoffeln, Bauchspeck, Zwiebel, Knoblauch, Salz.

1 ½ kg. Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Bauchspeck, eine große Zwiebel würfeln. Ein Backblech gut einfetten, die Zwiebeln und Kartoffeln flach hinein geben. 5-6 halbzentimeter dicke Bauchspeckscheiben (noch besser wäre Kinnbackenspeck, der eine Woche in Knoblauchwasser eingelegt war) darauf legen und im vorgeheizten Backrohr gut knusprig werden lassen.

Dazu schmeckt Krautsalat oder Sauerkraut, oder auch eingelegter saurer Paprika.

Madjariza-Schnitten

300 gr. Mehl, 100 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 3 EL Saure Sahne, 1 Pckg. Backpulver, 1 Pckg. Vanillezucker.

Mehl und kalte Butter abrösten (abbröseln), mit den anderen Zutaten mischen und einen Knetteig herstellen, auf 4 Teile teilen und auswalken. Jeden Fleck extra backen, auskühlen lassen und füllen.

Füllung: 1 Ei, 1 Schokoladenpudding, ½ Lt. Milch, 150 gr. Zucker, 100 gr. Butter, 2 EL Kakao, 1 EL Mehl, beliebig viele Nüsse

Pudding Mehl und Kakao mit 6 EL Milch glatt rühren, den Rest Milch zum Kochen bringen. Zucker dazugeben und die Puddingmischung einrühren. Einmal aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Butter flaumig rühren und nach und nach unter den Pudding heben. Ei und Nüsse dazugeben.

Alles aufschichten ein Fleck, eine Füllung, ein Fleck, eine Füllung, ein Fleck, eine Füllung und zuletzt ein Fleck.



Genießen ihren Ruhestand: Josef Nuss *18.06.1847, +29.01.1909 und seine Frau Katharina geb. Schwellingner *22.02.1856, +28.09.1934.

November 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Magdalenakipferl

6 Eier, Zucker 6-eierschwer, Butter 4-eierschwer, Mehl 5-eierschwer, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Pckg. Backpulver, abgeriebene Zitronenschale.

Einen Rührteig herstellen, Butter und Zucker flaumig rühren, die Eigelb nach und nach dazu geben, Mehl und Backpulver mischen und in die Eigelbmasse sieben, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und unterrühren. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unterheben, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad 30-35 Minuten lang backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen und in Halbmonde ausstechen.

Terre Kiechle (Zerrissene Hosen, oder verhuddeltes Rossgscherr)

500 gr. Mehl, 7 Eidotter, 1 ganzes Ei, 2 EL Sauerrahm, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 EL klaren Schnaps oder Rum, 1 Messerspitze Backpulver, 2 EL Zucker, Fett zum ausbacken, 1 Prise Salz

Das ganze zu einem mittelfestem Teig machen, ausrollen, den Teig zudecken, dass er nicht reißt. Ca 15 cm lang und ca. 10 cm breite Stücke ausradeln. Die einzelnen Stücke dazwischen zwei- oder dreimal rädeln aber nicht ganz durch. In heißem Fett schwimmend ausbacken. Solange sie noch heiß sind mit Puderzucker bestreuen.

Strauben

250 gr. Mehl, 1/8 – 1/4 Lt. Milch, 50 gr. Butter, 1 Stamperl Schnaps, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, etwas Salz.

Die Milch mit der Butter leicht wärmen, das Mehl, das Eigelb und den Schnaps dazu geben und etwas ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in einen Trichter füllen und spiralförmig in heißem Backfett ausbacken. Kräftig mit Puderzucker bestreuen. Am besten in einer kleinen Pfanne ausbacken, damit die Sträuberli nicht zu groß werden.

Süßer Quarkstrudel

Strudelteig, 300 gr. Quark, 2 Eier, 1 Eigelb, 100 gr. Zucker, 4-5 EL saurer Rahm, 50 gr. Rosinen, etwas Zucker.

Quark passieren, Eigelb, Eierschnee, sauren Rahm, Zucker und Rosinen unter die Masse geben und abschmecken.



Weprowatz im Winter

Dezember 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Karlsbader Oblaten

Füllungen

Kakaocreme-Füllung

250 Gramm Palmin oder Margarine/Butter, 200 gr. Puderzucker gesiebt, 70 Gramm Kakao, 1 Fläschchen Arrak oder Rumaroma. Alles zusammen flockig rühren.

Vanillecreme-Füllung

250 gr. Palmin oder Margarine/Butter, 150 gr. Puderzucker gesiebt, 5 Vanillezucker, 3 Eidotter flockig rühren, das Eiweiß im Wasserbad schlagen und zum Schluss dazu geben.

Mokkacreme-Füllung

250 gr. Palmin oder Margarine/Butter, 200 gr. Puderzucker gesiebt, 1 Esslöffel fein gemahlener Bohnenkaffe. Alles zusammen flockig rühren.

Eiscreme-Füllung

250 gr. Palmin oder Margarine, 250 gr. Puderzucker gesiebt, von 3 Eiern die Dotter flockig rühren, das Eiweiß im Wasserbad schlagen und zum Schluss von 1 Zitrone die abgeriebene Schale, und den Saft, sowie auch das geschlagene Eiweiß dazu geben.

Honigcreme

400 gr. Puderzucker, 3 Eier, 50 gr. Kakao, 4 Esslöffel Honig und 200 gr. gemahlene Nüsse. Alles langsam kochen, bis es streichfest ist.

Nusscreme

200 gr. Puderzucker, 4 Eidotter und 70 gr. Kakao gut abrühren, dann in etwas Milch aufkochen. Nach Abkühlung der Masse, 200 gr. Butter und 150 gr. gemahlene Nüsse gut abrühren und dazu geben.

Zucker-Nusscreme

¼ Ltr. Milch und 300 gr. Puderzucker langsam kochen lassen, bis es streichfest ist, dann 250 gr. gemahlene Nüsse, 150 gr. Butter oder Margarine und 1 Esslöffel Kakao dazu rühren

Soßen

Dill- (Kaprsoos) / Knoblauchsoße

50 gr. Butter, 50 gr. Mehl, 1 EL feingehackter Dill / bzw. 3-4 Knoblauchzehen feingehackt, 3/8 Ltr. Brühe, 1/8 Ltr. Sauerrahm, Salz zum abschmecken.

Zubereitung: Aus der Butter, dem Mehl und dem feingehackten Dill oder den feingehackten Knoblauchzehen wird eine helle Einbrenne gemacht. Anschließend mit der Brühe aufgießen, bei mittlerer Hitze kochen, mit Salz abschmecken und den Sauerrahm dazugeben. Nach belieben kann man mit etwas Essig den feinen Geschmack der Soße noch verfeinern.

Kren (Meerrettich) Soße

50 gr. Mehl, 50 gr. Butter, ¼ Ltr. Milch, ¼ Ltr. Sauerrahm, 100 gr. frischen feingeriebenen Meerrettich, Salz, Zucker.

Zubereitung: Aus Mehl und Butter eine Einbrenne zubereiten. ½ Liter Flüssigkeit, Milch und Sauerrahm, dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Zucker fein würzen und den feingeriebenen Meerrettich dazugeben. Noch einmal kurz aufwallen lassen.

Paradeis (Tomaten) mit Weichseln Soße

50 gr. Fett, 50 gr. Mehl, ¼ Ltr. Tomatensaft, ¼ Ltr. Weichselsaft, 3-4 EL Weichsel, Salz, Zucker.

Zubereitung: Aus dem Fett und dem Mehl eine Einbrenne herstellen und mit dem Tomaten- und Weichselsaft ablöschen und verkochen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken und die entsteinten Weichsel unterrühren und servieren. Schmeckt sehr gut zu gekochtem Rindfleisch.

Djuwetsch

500 gr. Schweinefleisch in Würfel geschnitten, 500 gr. Paprikaschoten (Kernhaus entfernen) geschnitten, 500 gr. Tomaten enthäutet und entkernt, 300 gr. Kartoffeln in Würfel geschnitten, 200 gr. Langkornreis, 200 gr. Zwiebeln geschnitten, Schweinefett oder Öl, Salz.

Zwiebeln in Fett andünsten, das Gemüse und den Reis dazugeben, salzen. Das Ganze in eine feuerfeste Form einschichten und mit 1 Liter Fleischbrühe aufgießen. Eine Stunde lang im Backofen schmoren lassen und nach ca. 30 Minuten $\frac{1}{4}$ Liter Sauerrahm darüber gießen.

Lebernockerl

In 50 gr. Fett fein gehackte Zwiebeln und Petersiliengrün anschwitzen, mit 150-200 gr. fein geschälter Geflügelleber und einer eingeweichten und ausgedrückten Semmel gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zum Schluss 1 Ei, etwas Mehl und Semmelbrösel darunterrühren und von dicker Masse gleichmäßige Nockerl in die Suppe oder in Salzwasser einlegen. 8-10 Minuten kochen lassen.

Öl-Paprika

70 Stück Paradeispaprika werden mit einem Zahnstocher durchstochen, 4 Liter weißen Weinessig, 2 kleine Löffel Salicyl (Einmachhilfe), 250 gr. Salz, 250 gr. Zucker

Alles aufkochen, etwas abkühlen lassen, $\frac{1}{4}$ Liter Öl dazu, die Paprika hineingeben, lässt dies 5-10 Minuten ziehen, man muss gut acht geben, dass sie nicht beschädigt werden oder platzen. Noch warm in große Gläser füllen, über Nacht zum abkühlen stehen lassen. Falls der Essig zu stark, etwas Wasser dazu mischen.

Am nächsten Tag Essig noch einmal abschütten, erhitzen und über den Paprika gießen.. Gläser zubinden und in einem kühlen, dunklen Raum aufbewahren.

Weinessig selbst gemacht

Einen Kukuruzputzen (Mais, zwei kleine Kolben) in kleine Stücke zusammenhacken und in ein Gefäß geben.

Einen Liter Wein darauf gießen, an einen warmen Ort stellen.

In 14 Tagen ist der Essig fertig. Der aufzufüllende Wein muss jeweils aufgewärmt sein.

WEPROWATZER HEIMATBLÄTTER

Schriftleitung: Gerda Ditz, geb. Krämer, Horber Str. 86
71083 Herrenberg Telefon: 070 32 / 2 15 63
E-Mail: kditz@online.de

Elfriede Seiler geb. Weißbarth
Eichendorffstraße 8
71686 Remseck Telefon: 07146 / 20441
E-Mail: helmut.seiler@gmx.de

Anton Pollich, Martin-Bauer-Weg 28
82291 Mammendorf Telefon: 081 45 / 308
E-Mail: a.pollich@t-online.de

Endredaktion und Layout:
Paul Scherer, Elbinger Str. 3A,
76139 Karlsruhe Telefon: 07 21 / 68 39 52
E-Mail: scherer-karlsruhe@t-online.de

Bankverbindung: Landesbank Baden-Württemberg
HOA Weprowatz Manfred Kessler / Josef Keßler
BLZ 600 501 01 KONTO 760 56 04
EU Staaten: DE 77 6005 0101 0007 6056 04

Kein öffentlicher Verkauf

Bezug durch: Gerda Ditz, Horber Str. 86
71083 Herrenberg Telefon: 070 32 – 2 15 63

Jeder Verfasser der Weprowatzter Heimatblätter ist für seinen Beitrag selbst verantwortlich und erkennt das Recht zur redaktionellen Bearbeitung an. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Schriftleitung wieder. Für unverlangte Beiträge wird keine Gewähr übernommen; es besteht kein Anrecht auf Veröffentlichung in den Heimatblättern.
