



Freie Wähler Buseck

- die starke bürgerliche Mitte

- für eine lebenswerte Gemeinde

- ideologiefreie Politik für Buseck

Die gläserne Stiwel unn des Hoinglääderche - Folge 147

September 2020



Im August werden die Zwetschgen reif. Die Bäume bedürfen wenig Pflege, manche wachsen auch wild. Um so aufwändiger ist die Verarbeitung.



Die Zwetschgen müssen nach der Ernte entkernt werden. Weil dies alleine zu Hause sehr langweilig sein kann, trafen sich oft die Frauen und machten diese Arbeit gemeinsam.



Dabei wurde manch Schabernack ausgeheckt. Die Kinder mussten bei den Nachbarn die „gläserne Stiwel unn des Hoinglääderche“ holen. Die Stiefel durften nicht zerbrechen, deshalb wurde der Sack mit äußerster Vorsicht nach Hause bugsiert. Ich holte die Utensilien beim Schusterdientchen. Was dies alles in den Sack getan hatte, weiß ich bis heute nicht, es klapperte darin.



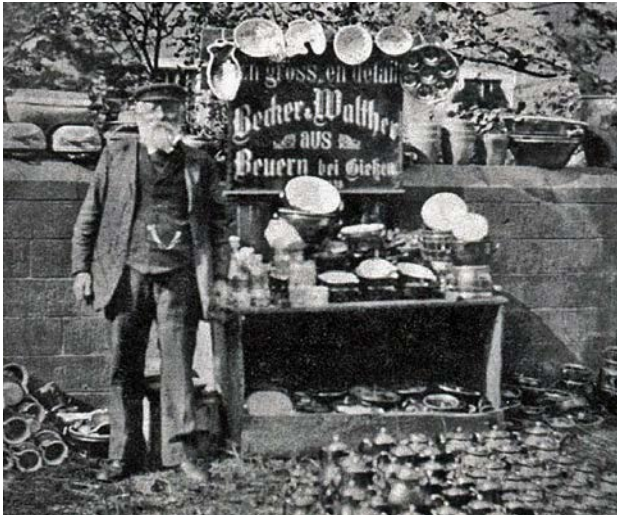
Was macht man mit den vielen Zwetschgenkernen, die nach der Arbeit übrig bleiben? Natürlich einen Schabernack für Erwachsene. Flüsterte das Dorfgerücht, dass sich junge Leute verliebt hatten, wurde nachts von dem Haus des Burschen zu dem Haus des Mädchens „e Pädche met Quatschekeänner gestraat“.

Montags war Washtag. Manchmal nutzte man den Waschkessel jedoch für andere Zwecke. Ich wartete schon darauf, dass im Herbst der Kessel für den Quatschehoink und im Winter für die Wurstsuppe angeheizt wurde.



Der „Quatschehoink musste im Kessel stundenlang umgerührt werden, damit er nicht anbrannte.

Eckhard schmeckt hier das „Hoingebraut“. Zu meiner Kinderzeit gehörte dies zur täglichen Ration.



Meine Ur-Urgroßeltern hatten in Beuern einen Deppehandel und besuchten im Sommerhalbjahr Deppemessen in großen Städten bis hin nach Straßburg. Noch heute haben wir ein großes Arsenal von Deppe aus dieser Zeit.



Viele Vorräte wie Sauerkraut und auch der „Quotschehoing“ wurden in diesen Deppe aufbewahrt.

In der Speisekammer stand unser „Hoingdeppe“.

Wollte sich Uropa Philipp zum Frühstück setzen, machte er erst das Küchenfenster auf. Dann ging er in die Speisekammer und wetzte das Küchenkneipchen am „Hoingdeppe“. Von diesem Geräusch alarmiert, kam die Katze zum Fenster herein und setzte sich neben sein linkes Bein. So manches „Reuterchen“ ließ mein Uropa fallen, das die Katze noch in der Luft aufschnappte.



Meine Frau Hanni benötigt heute keinen Waschkessel und keine „Hoingdeppe“ mehr, Schraubgläser reichen.

Während meiner Kinderzeit gab es in der Woche kaum Fleisch oder Wurst. Der „Quotschehoing“ war die Nahrungsgrundlage als Brotaufstrich.

Wir renovierten unser Wohnzimmer. Der Glaszylinder unserer Handlampe war schmutzig, also schraubten wir ihn ab. Nach der Renovierung war er nicht mehr aufzufinden.



Ein Jahr später fanden wir ihn beim Frühstück. Oma Kätchen hatte allerlei Marmeladen und Gelees gekocht, den Glaszylinder gefunden, ihn aufgewaschen und darin „Quotschehoing“ eingekocht.

Während unserer Jugendzeit hatten wir natürlich ganz andere Interessen, was man alles aus Zwetschgen machen kann. So kamen Bertel und ich 1976 auf die Idee, „Quotschewai“ zu keltern.



Unser „Stöffche“ war legendär und im wahrsten Sinne des Wortes umwerfend.

Seit dieser Zeit habe ich mich noch an diversen Obstweinen versucht, „Quotschewai“ mache ich keinen mehr.

Dafür esse ich gerne den „Quotschekuche“, möglichst mit etwas Sahne. Diesen Hefekuchen gibt es nur im August zur Zeit der Zwetschgenernte.