

Fassenacht in Wehrheim

In früheren Jahren wurde in den Wehrheimer Gasthäusern legendäre Maskenbälle mit Musik und Schwof gefeiert. Beim "Munder Bubi" im Gasthaus "Zur Rose" gab es Bier und Ebbelwoi und beim "Taunus-Heinrich" im Gasthaus "Zum Taunus" wurde in der "Liebeslaube" angebandelt und so mancher hat sich nach der Demaskierung sicher über seinen abendlichen Flirt verwundert am Hinterkopf gekratzt.



Eine lustige Runde!

Wehrheimer Jugend

bei der Fassenacht im Jahr 1924

Minna Rühl (unten rechts),
Mariechen Reiter (oben 2. von links),
Hanna Haller (mit Gitarre)
mit Freunden

Vom Wehrheimer Dorf-Fotografen
Otto Usinger aufgenommen



Wehrheimer Fassenachtszug der Familie Butterweck im Jahr 1934

Das Foto wurde aufgenommen von Otto Usinger
an der Hauptstraße/Ecke Schulstraße

Vorne rechts mit dem Akkordeon
steht Alfred Butterweck,
bei den Wehrheimern damals
auch als "Crock" bekannt.

Auf dem großen Schild ist zu lesen:

Durch die Erhöhung der Gemeindesteuer,
Kanalgebühren usw.
wird der am Boden schmachtende Bürger fester ausgepresst!
Immer noch aktuell, wie wir finden.

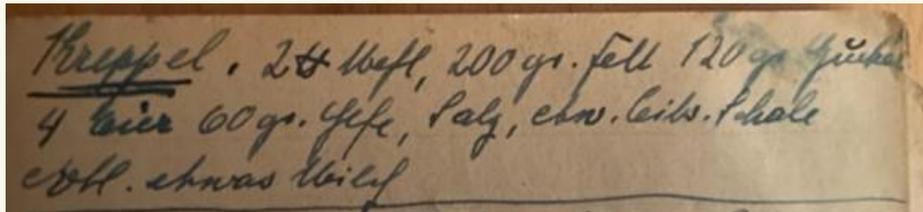
Auf dem kleinen Schild steht geschrieben:

Familie Knorze fährt ins Wehrheimer Strand-Bad
(Sehr vorausschauend,
öffnete doch das Wehrheimer Freibad
erst Mitte der 1950er Jahre seine Tore)

Kreppel gehören zur närrischen Zeit natürlich unbedingt dazu!

Hier ein altes Rezept aus dem Büchlein von Martha Korn:

(Da die Frauen früher die Rezepte und Handgriffe aus dem Eff Eff wussten, findet man in alten Rezeptheften meist nur die Mengenangaben und die waren ganz knapp gefasst)



So sollen die Kreppel aussehen!



Uns so geht's:

2 Pfund Mehl (1 kg)

200 g Butter

120 g Zucker

4 Eier

60 g Hefe (2 Päckchen frische Hefe oder Trockenhefe)

Salz, etwa 1 ½ Teelöffel (nicht zu wenig, sonst schmeckt es nicht)

etwas abgeriebene Zitronenschale oder einen Schuss Rum

etwa 250 ml Milch, evtl. etwas mehr

Öl oder Fett zum Ausbacken (das Fett ist heiß genug, wenn sich am Holzlöffel kleine Bläschen bilden)

Zucker zum Wälzen (je nach Geschmack mit Vanille oder Zimt gemischt)

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten und diesen an einem warmen Ort aufgehen lassen. Dann den Teig etwa daumendick ausrollen und am besten mit einem Wasserglas die Teiglinge ausstechen. Diese werden auf ein bemehltes Brett gelegt und müssen wieder eine Zeitlang aufgehen. Danach können Sie auf jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten in heißem Fett ausgebacken werden. Die Kreppel werden noch heiß in Zucker gewälzt. Wer möchte, kann die Kreppel mit Marmelade füllen.

Übrigens:

Bei dem "Fastnachtshuhn" handelt es sich nicht um ein "verrücktes Hinkel"

Bei dem "Fastnachtshuhn" handelt es sich nicht, wie man zunächst vermuten könnte, um ein "verrücktes Hinkel". Das Fastnachtshuhn war im Mittelalter eine Abgabe, welche die Leibeigenen an den jeweiligen Herrn abzuliefern hatten. Dafür erhielten sie von diesem juristischen Beistand vor einem fremden Gericht. Die Abgabe bestand zumeist aus einer Henne, die vor Beginn der jährlichen Fastenzeit abgeliefert wurde. Die Fastenzeit beginnt am Aschermittwoch und

endet in der Osternacht. Die Abgabe zu Fastnacht hing wohl mit der zur Fastenzeit gebotenen



nen Abstinenz von Eiern zusammen, denn Eier galten im frühen Mittelalter in der Fastenzeit als

"flüssiges Fleisch". Die Abgabe von legenden Hennen reduzierte die Anzahl der zu erwartenden Eier. Späterhin wurde die "Fastnachtshenne" an den Leibherrn auch in Geld ausbezahlt. Bei Abgabe zu anderen Jahreszeiten und in anderen Regionen nannte man dieses "Federvieh" auch Herbsthühner, Rauchhühner, Pfingsthühner, Sommerhühner, Hurtenhühner, Lauberhühner, Leibhühner und Haupthühner.