

L o h n e r - H e i m a t b l a t t
- A u s g a b e N R. III /84 -

Liebe Heimatfreunde !

Zunächst sei vermeldet, daß die im Sommer 1984 vom Heimatverein durchgeführten Veranstaltungen, wie der Wandertag und die Fahrt zum Moormuseum nach Barger-Compascuum, ein positives Echo gefunden haben. Die rege Teilnahme an der Wanderung und an der Fahrt zum Moormuseum haben gezeigt, daß das Interesse an Heimatkundliches vorhanden ist. Erfreulich ist auch, daß sich Lohner Bürger aktiv, sowohl an der Familienforschung als auch an der Ausarbeitung geschichtsträchtiger Begebenheiten beteiligen.

So stellte uns freundlicherweise die Projektgruppe der Hauptschule/Realschule, unter der Leitung von Herrn Lehrer G. Kamproof, einen Bericht über die Windmühlen im Raum Lohne zur Verfügung, den wir allen Lohner Bürgern nicht vorenthalten wollen.

Hier der Bericht:

WINDMÜHLEN im Raum LOHNE

Noch vor hundert Jahren prägten mehrere Windmühlen das Landschaftsbild um Lohne.

Bereits im Jahre 1510 ließ die Äbtissin Anna van Vorden an der Gemeindegrenze zwischen Wietmarschen und Lohne eine Ständermühle errichten. Das freiliegende Grundstück nahe Lohnerbruch erschien der Äbtissin gut geeignet, denn hier konnte der Wind nach Kräften zupacken. Wind war damals die Antriebskraft für die zentnerschweren Mahlsteine; Jahrhundertlang änderte sich nichts daran.

Neben dieser gehörte die Herzforder Mühle zu den ältesten Windmühlen, die sich auf einem starken eichenen Ständer erhoben, der nach den Seiten hin verstrebt war.

Das eigentliche Mühlengebäude war aus Balken und Brettern erbaut und wurde aufgebockt. Man nannte sie deshalb auch Bockwindmühlen.

Der Müller konnte das ganze Windmühlenhaus mittels eines langen Hebels nach dem Wind drehen.

Eine solche Bockwindmühle wurde in Herzford von der Familie Hoffschlag betrieben. Die Mühle stand 150 m vom Hof entfernt und wurde von Bauern aus Lohne, Elbergen und Engden angefahren. Neben der Windmühle stand ein Pferdestall, den die Bauern benutzten, wenn sie längere Wartezeiten hatten.

Ein direkter Weg führte von der Mühle nach Südlohne.

Die Familie Hoffschlag betrieb zu jener Zeit auch noch eine Landwirtschaft und ein Backhaus, in dem nicht 2-Pfund-Brote wie heute üblich, sondern 30-Pfünder gebacken wurden.

Als nach vielen Jahren die Bockwindmühle stark baufällig geworden war, mußte sie 1937 abgebrochen werden. Daß noch ein Foto von dieser Mühle existiert, verdanken wir Clemens Korte aus Lingen, der auch bemerkenswerte Fotos der Lohner Mühle gemacht hat.

Im 17. Jahrhundert baute man Windmühlen, deren Unterbau aus Stein, die oben jedoch eine drehbare hölzerne Kappe mit den Flügeln trugen. Sie hießen holländische Windmühlen, weil sie in den Niederlanden zuerst errichtet wurden.

Das Recht, eine Mühle zu erbauen, mußte vom Landesherrn erkauft werden, ebenfalls das Recht auf den Wind. Der Müller, der dieses Windrecht erlangt hatte, durfte fremde Bäume in der Umgebung, welche die Kraft des Windes verminderten, beschneiden oder sogar fällen.

Eine Windmühle holländischer Art wurde von der Familie Achnes aus Schepsdorf zu jener Zeit auf dem Mühlenberg in Lohne erbaut. Seit der Fertigstellung brauchten die Lohner Bauern ihr Getreide nicht mehr in Herzford, Wietmarschen, Lingen oder Dalum mahlen zu lassen. Als Pächter dieser Mühle wurde ein Engelbrink eingesetzt, der die Mühle im 18. Jahrhundert kaufte. Die Familie Engelbrink muß sich mit dem Betrieb von Windmühlen besonders gut auskennen haben, denn zu dieser Zeit gehörten Mitgliedern dieser Familie viele Mühlen im Lingener Raum.

Als die Mühle 1870 oder 71 generalüberholt wurde, war sie im Besitz von Maria Helena Engelbrink, der Urgroßmutter des heutigen Bürgermeisters Georg Stevens. 1873 wurde die Windmühle an die Gemeinde Schepsdorf-Lohne verkauft. Ein Mühlenvorstand aus dem Gemeinderat verwaltete die Mühle und stellte verschiedene Müller an.

Im Jahre 1898 veröffentlichte Heinrich Korte ein Inserat im Hümmlinger Kreisblatt, in dem ein Müller für die Lohner Mühle gesucht wurde. Auf diese Anzeige meldete sich der damals 22 Jahre alte Gerhard Hanenkamp aus Gehlenberg. Er war bis 1901 als Müller auf dem Mühlenberg tätig und übernahm nach seiner Heirat mit Agnes Fedders den landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Fedders. Zusätzlich pachtete er einige Jahre später eine elektrische Getreidemühle von Gravelshomakers (heute Beck).

Unter anderen wurde auch Heinrich Korte von der Gemeinde als Müller angestellt, der 1917 die Mühle für einen Betrag kaufte, der erst 1922/23 fällig war. Durch die Inflation konnte er dann die Mühle locker bezahlen.

Einige Jahre später wollte sein Sohn August Körte an der Mühle ein Wohnhaus errichten. Weil aber vergeblich nach Wasser gebohrt wurde, konnte der Plan nicht verwirklicht werden. Die Flügel der Mühle sollten sich jedoch noch einige Jahre besonders bei Westwind ununterbrochen drehen.

Die Kraft des Windes reichte aus, um einen Zentner Korn in wenigen Minuten zu mahlen. Die Mahlsteine mußten alle vier Wochen geschärft werden; eine langwierige Arbeit, die sehr viel Geduld und Sorgfalt erforderte. Das Heben und Umlegen des Läufersteins war nur mit Seilen, Hebeln und Flaschenzügen möglich.

Das Schärfen eines Mahlsteins bestand in dem Ausbessern der gradlinig oder bogenförmig verlaufenden Furchen und in dem Erneuern der zwischen ihnen parallel verlaufenden feinen Rillen. Für diese Arbeit benötigte der Müller spezielle Pickhämmer.

Die Lohner Windmühle konnte etwa ab 1925 bei Windstille mit einem Motor betrieben werden, der auf Rohöl lief. Landwirte, die die Mühle bei Betrieb des Motors mit einem Pferdegespann anfuhrten, berichteten, daß die Pferde sehr aufgeregt auf dieses Wunder der Technik reagiert hätten.

Die Windmühle wurde dann im Jahre 1931 endgültig stillgelegt und von der Behörde unter Denkmalschutz gestellt.

Während das Lohner Getreide fortan mit Elektromühlen gemahlen wurde, nagte an der stillgelegten Windmühle der Zahn der Zeit.

Um 1935 wurde das Gebiet um den Mühlenberg als militärisches Übungsgelände benutzt. Während des 2. Weltkrieges waren auf der Mühle zeitweise Beobachtungsposten stationiert. (Bei gutem Wetter konnte man von oben die Burg Bentheim sehen.)

Nach 1945 wohnte kurzfristig eine Flüchtlingsfamilie in einer Baracke neben der Mühle. In den folgenden Jahren wurde immer deutlicher, daß die Windmühle, deren Erhalt kurzfristig nur Kosten, aber keinen Nutzen brachte, keine Überlebenschance hatte. Baufällig geworden mußte sie im Jahre 1954 abgebrochen werden.

Das Wappen des Heimatvereins

In unserer ersten Ausgabe des Heimatblattes hatten wir alle Einwohner aus den Lohner Ortsteilen gebeten, sich an einem Entwurf für das Wappen des Heimatvereins zu beteiligen. Dieser Aufruf blieb nicht ohne Echo. Insgesamt sind 20 gute und interessante Entwürfe eingegangen. Alle die sich an dieser Arbeit beteiligt haben, sagen wir nochmals recht herzlichen Dank.

Der Vorstand hat sich in seiner letzten Sitzung damit befaßt. Alle eingereichten Entwürfe wurden unter Wahrung der Anonymität beraten und bewertet, um somit eine Befangenheit für den einen oder anderen Entwurf auszuschließen. Die Entscheidung fiel zu Gunsten von 2 Entwürfen. Aus diesen 2 Entwürfen wird das Wappen des Lohner Heimatvereins konzipiert werden.

Es beinhaltet 3 Glocken, die sich noch aus alter Zeit in den 3 Ortsteilen befinden und in ein Fachwerk eingebracht sind. Als weiteres Symbol wird eine Heidelandschaft mit einem

Bienenkorb dargestellt. Diese Heidelandschaft ist den älteren Einwohnern noch sehr gut in Erinnerung. Als drittes Symbol ist ein Pflug, wie er in alter Zeit benutzt wurde, in dem Wappen untergebracht. Über nähere Einzelheiten wird der Heimatverein nach Vorliegen und Fertigstellung des Wappens ausführlich noch berichten.

Die Bevölkerung der Pfarre Schepisdorf im Jahre 1749

In Verbindung mit dem Arbeitskreis für Heimatforschung Lingen - Umland wurde dem Heimatverein Lohne eine Auflistung über alle Lohner Einwohner aus dem Jahre 1749 zur Verfügung gestellt. Der Vorsitzende dieses Arbeitskreises, Herr Walter Tenfelde, hat diese Auflistung aus dem Staatsarchiv in Osnabrück für uns zusammengestellt. In dieser Auflistung sind jedoch auch die Einwohner aus den Orten Darne, Rheitlage und Herzford enthalten, weil diese zu der damaligen Zeit ebenfalls noch zu der Pfarrei Schepisdorf gehörten. Die einzelnen Lohner Familien mit allen zum Haushalt gehörenden Personen, unter Angabe von Beruf und Alter, sind in dieser Aufstellung enthalten.

Lohner Familien, die sich für eine solche Auflistung interessieren und zu der damaligen Zeit hier bereits seßhaft waren, können diese Auflistung beim Heimatverein erhalten.

Eine weitere Aufstellung aus dem Jahre 1650 ist in Vorbereitung und wird dem Heimatverein Lohne gegen Ende des Jahres 1984 zur Verfügung stehen.

Die Ehejubiläen

Aus gegebener Veranlassung wurde der Heimatverein Lohne gebeten, die verschiedenen Ehejubiläen zu veröffentlichen. Dieser Bitte kommen wir gerne nach und wünschen allen Ehepaaren, daß sie gesund alle Jubiläen festlich begehen, möglichst bis zur Kronjuwelenhochzeit.

Hier die verschiedenen Ehejubiläen:

Es werden bezeichnet:

Traung	grüne Hochzeit
nach 1 Jahr	baumwollene Hochzeit
nach 5 Jahren	hölzerne Hochzeit
nach 6 1/2 " Jahren	zinnerne Hochzeit
nach 7 Jahren	kupferne Hochzeit
nach 8 Jahren	blecherne Hochzeit
nach 10 Jahren	Rosen-Hochzeit
nach 12 1/2 Jahren	Nickel-Hochzeit
nach 15 Jahren	gläserne Hochzeit
nach 20 Jahren	Porzellan-Hochzeit
nach 25 Jahren	silberne Hochzeit
nach 30 Jahren	Perlen-Hochzeit
nach 35 Jahren	Leinen-Hochzeit
nach 37 1/2 Jahren	Aluminium-Hochzeit
nach 40 Jahren	Rubin-Hochzeit
nach 50 Jahren	goldene Hochzeit
nach 60 Jahren	diamantene Hochzeit
nach 65 Jahren	eiserne Hochzeit
nach 70 Jahren	Gnaden-Hochzeit
nach 75 Jahren	Kron Juwelen-Hochzeit

Informationen - Informationen - Informationen

1.) Am Freitag, dem 19. Oktober 1984, findet der plattdeutsche Abend mit Herrn Generalvikariatsrat Rebbert statt. Diese Veranstaltung hat das Thema: " Spökenkieker " zum Inhalt und wird um 20.00 Uhr im Heuerhaus durchgeführt. In Absprache mit Herrn Generalvikariatsrat Rebbert haben wir das Heuerhaus gewählt, weil vom Thema her sich dieser Ort am besten dafür eignet. Zu dieser Veranstaltung laden wir alle Bürgerinnen und Bürger recht herzlich ein.

2.) Nachdem wir für das Jahr 1984 das Lohner Heimatblatt kostenlos an alle Haushalte in den Lohner Ortsteilen verteilt haben, tritt gemäß Vorstandsbeschuß ab nächstes Jahr eine Änderung ein. Ab 1985 erhalten nur noch Mitglieder das Heimatblatt kostenlos zugestellt. Es erscheint wie bisher 4 x im Jahr. Alle Nichtmitglieder, die weiterhin am Bezug des Blattes interessiert sind, können die einzelnen Ausgaben zu einem Stückpreis von DM 1,- beim Vorstand beziehen. Bitte haben Sie Verständnis für diese Regelung, denn die Herstellungskosten müssen von den Beiträgen der Vereinsmitglieder aufgebracht werden.

In diesem Zusammenhang bitten wir alle Bürger, die sich leider noch nicht entscheiden konnten, Mitglied zu werden, um ihre Mitgliedschaft. Je mehr Mitglieder, umso mehr Mitarbeiter, und je mehr Mitarbeiter, je früher, besser und gründlicher können die Forschungsergebnisse unserer Lohner Heimat aufgearbeitet werden.

Der geringe Jahresbeitrag von DM 24,- sollte es Wert sein, sich dieser guten Sache nicht zu verschließen.

Sammlung der Gesetze, Verordnungen und Ausschreibungen für das Königreich Hannover vom Jahre 1828

Bekanntlich gehörte auch unsere Heimat vom Jahre 1815 bis 1866 zum Königreich Hannover. Aus dieser Zeit liegen noch Gesetzesunterlagen vor, die in einem Sammelband zusammengefaßt sind. Der Heimatverein Lohne hat nicht die Absicht, diese Anordnungen erneut wieder zu veröffentlichen. Lediglich einige interessante Ausführungen vor 156 Jahren, bezogen auf die Landwirtschaft, könnten für unseren ländlichen Bereich, sowohl für die Erzeuger von Getreide, als auch für das Bäckereigewerbe, Müller und andere noch heute interessant sein. Wie man im sehr nassen Sommer des Jahres 1828 mit dem feuchten Getreide umgehen sollte, zeigt folgende königliche Verordnung.

G e s e t z - S a m m l u n g.

I. A b t h e i l u n g.

N^o 21.

Hannover, den 3^{ten} September 1828.

(23.) Bekanntmachung des Königl.ichen Cabinetts-Ministerii, des Mahlen und Verbacken des nicht reif gewordenen, feuchten, ausgewachsenen und mit Brand- oder Mutter-Korn vermischten Roggens betreffend.
Hannover, den 29ten August 1828.

Da bei der außerordentlichen nassen Witterung in dieser Sommer zu befürchten steht, daß in mehreren Gegenden des Königreichs ein Theil des diesjährigen Roggens nicht nur nicht gehörig reif und trocken, sondern auch wohl ausgewachsen und mit Brand- oder Mutter-Korn vermischt eingebracht seyn wird: so haben Wir zu Verhütung der nachtheiligsten Folgen, welche der Genuß des aus solchen fehlerhaften Roggen gebackenen Brotes auf die Gesundheit und das Leben der Menschen haben kann, nöthig, die hieneben gehende, bereits vorhin ertheilte und zuletzt am 27ten August 1816 erneuerte Vorschrift und Anweisung, wie der nicht reif geworden, feuchte, auch ausgewachsene und mit Brand- oder Mutter-Korn vermischte Roggen verbacken und der Genuß des daraus gebackten Brotes abgesehen, untersagt gemacht werden kann, anderweit bekannt zu machen.

Wir legen zu dem Einwohnern des Königreichs das Vertrauen, daß sie von gedachter Vorschrift und Anweisung ihren gütlichen Verrath machen werden, und ertheilen zugleich den Obrigkeiten zur Kenntniß, denselben zu halten, das hiedurch

Schrift und Anweisung, wo sie Anwendung findet, überhaupt, besonders aber von
den Mältern und Bäckern nachgegangen werden.

Hannover, den 25ten August 1828.

Königliche Großbritannisch-Dannoversche zum Cabinets-Ministerio
verordnete General-Gouverneur und Geheime-Räthe.

Aus dem allgemeinen Polizei-Departement.

M e d t e i l u n g.

Vorschrift und Anweisung,

den Gebrauch des nicht recht reif gewordenen, feuchten, ausgewachsenen
und mit Brand- oder Mutter-Korn vermischten Roggens betreffend.

Dasjenige Brot, welches aus nicht recht reif gewordenem, feuchten, ja wohl gar
ausgewachsenem und mit Brand- oder Mutter-Korn vermengtem Roggen ohne gehörige
Vorsicht verfertigt wird, kann wegen seiner zähen, klebrigen und unverdaulichen Be-
schaffenheit sehr nachtheilige und gefährliche Folgen für die Gesundheit, vornemlich der-
jenigen Leute haben, deren hauptsächlich, ja fast einzige Nahrung in Brot besteht.

Da nun der Roggen in diesem Jahre an manchen Orten hiesiger Lande durch
die kalte und nasse Witterung eine oder die andere von jenen üblen Eigenschaften erhalten
haben dürfte: so ist es erforderlich, bei dessen Gebrauche die nöthige Vorsicht anzu-
wenden, damit alle nachtheiligen Folgen so viel möglich vermindert oder vermieden
werden.

Es ist deshalb Folgendes sorgfältig zu beobachten:

1.

Ehe der Roggen zur Mühle gebracht wird, muß er wohl getrocknet
werden, wodurch er bereits einen großen Theil seiner Schädlichkeit verliert. Es kann
dieses in den Backöfen, wenn sie nach dem Backen noch warm sind, und auf Malz-
oder andern Darren ohne große Kosten, auch bei kleineren Quantitäten in Mulden an
der Sonne, an der Luft, auch unter oder neben den Stubenöfen geschehen.

Das Trocknen muß überhaupt im Großen so bald als möglich durch das
fleißige Werfen, Umstechen und Lüften auf den Böden geschehen, weil sonst das im

Körne vorhandene noch gute Mehl mit jedem Tage durch die Feuchtigkeit immer mehr verderben wird, und der Elle, Scharfe und saure Geruch zunimmt.

Wenn ausgewachsene, auch Brand- oder Mutter-Körner sich zwischen dem Kothen befinden: so muß man selbigen, da erwähnte Körner ein schlechtes, unnährhaftes Mehl geben und der menschlichen Gesundheit vorzüglich schädlich werden können, zweimal, nämlich einmal mit einem großen Kothen Siebe, welches das ausgewachsene und Mutter-Korn, da es größere Körner als der gewöhnliche Kothen hat, nicht durchläßt, und das andere Mal mit einem kleinen Siebe, welches den guten Kothen zurückhält und nur den kleinen Unkraut-Samen und das etwa ausgefallene Mehl des beim Drischen zermalnten Mutter-Korns durchfallen läßt, sieben oder auf andere Art gehörig reinigen. Das ausgesiebte Mutter-Korn darf aber nicht unter die Fütterung für das Vieh gemischt, sondern es muß solches verbrannt oder vergraben werden.

Die Müller müssen fleißig darauf achten, daß das zu vermahlende Korn solcher-gehalt gereinigt sey.

2.

Zu vorzüglicher Verbesserung des Mehls dient es, wenn das ausgewachsene Getreide vor dem Vermahlen erst gespißt und das Mehl gebeutelt wird, auch wenn man mit dem schlechten Kothen einen gehörigen Theil alten guten Kothen zugleich vermahlen läßt oder zu jenem Mehle eine hinlängliche Menge von anderm untadelhaften Mehle zumischt.

Wer es nur einigermaßen stellen kann, wird dieses zu bewirken suchen, und die Bäcker, welche zum feilen Verkauf backen, müssen dieses vorzüglich beobachten.

3.

Wenn dieses geschieht: so ist zwar schon einem großen Theile der schädlichen Folgen des schlechten Kothen vorgebeugt; es muß aber dabei noch ferner auf die gute Gährung, das Aufgehen und bessere Gährwerden des Brotes vorzüglich Rücksicht genommen werden, wodurch es leicht und nahrhaft wird.

Man bediene sich deshalb der scharffen Sauerteige, laßt etwas wärmer und sorge dafür, daß die jedesmalige Zuthat von Mehl zum neuen Sauerteige, wo nicht von überflüßigem, doch völlig wohl getrocknetem recht reinen Körne sey und der Sauerteig den scharffen reinen Geruch habe, der ihm eigentlich zukommt.

Man vermehre ferner die sonst gewöhnliche Zuthat von Salz, welches gleichfalls wohl getrocknet seyn muß.

Es kann auch, wenn es nöthig ist und der Teig nicht recht aufgehen will, einiger Zusatz von Sesöl oder Bierhefen, auch bei dem Kneten von etwas Pottasche in Wasser aufgelöst und allenfalls von ungefähr Ein Maßel Brauntwein auf Zwei Himten Mehl mit Nutzen angewandt werden.

Ferner ist das Brod nicht zu groß zu formen, damit es besser ausgebacken werden könne.

Bei dem Backen des solchen Mehles muß der Ofen in der ersten Zeit nicht zu stark geheizt seyn, damit das Brod nicht zu früh eine feste Kruste bekomme und dadurch die Ausdünstung der überflüssigen Feuchtigkeit zurückgehalten werde.

Beim Ende des Backens aber muß die Hitze des Ofens, wenn es seyn kann, stärker seyn, als sonst zum Brode aus gutem Mehle nöthig ist.

4.

Zu den Mitteln, das Brod selbst demnächst leichter verdaulich zu machen und etwanigen nachtheiligen Folgen vorzubeugen, gehört nach Angabe der Ärzte vorzüglich die Beimischung von Kümmel und etwas Salz bei dem Genuße des Brodes; auch daß man sich bei den übrigen Speisen reichlicher als sonst des Salzes, auch gewürzhafter Kräuter, als Thymian, Salbey, Majoran, Saturey oder Bohnenkraut, Kümmel, Dill, Wacholderbeeren, Pfeffer, nicht weniger der Zwiebeln, des Senfs und Meerrettigs bediene, welche Mittel allenthalben leicht zu haben sind.

(21.) Des Königl. Cabinets-Ministerii Bekanntmachung der Veränderungen der Preise verschiedener Arzencien von Michaelis 1828 an. Hannover, den 1ten September 1828.

Nachstehende, von Michaelis 1828 an, Statt findende Veränderungen der Preise einiger Arzencien werden hiemit bekannt gemacht.

Hannover, den 1ten September 1828.

Das Königl. Cabinet-Ministerio.

Plattdütschkes

1. Footspörn

Die in der Anlage beigefügte plattdeutsche Erzählung stellte uns Schwester Winfriede freundlicherweise zur Verfügung. Diese wurde von ihr bereits in der Zeitung veröffentlicht. Wir finden diese Erzählung, die in der Kunstschrift besonders schön gestaltet wurde, sehr ansprechend und möchten sie in dieser Aufmachung allen Bürgern zur Kenntnis geben.

2. Dönkes

Auch bei folgendem Dönken handelt es sich um eine alte Erzählung und wurde von Herrn Alois Stevens aufbereitet und niedergeschrieben.

Vör Buar Harm sienen Öllsten, Gert, wöer'd höchste Tied, datt he sick üm de Wichter kümmern moss. Wu Gert siene Fräeräe affloupen is, sall hier up platt verteilt wäern.

In ollen Tieten möken de Öllsten för äre Kinner datt rüwste Fräen unner sick aff. So ock Buar Harm ut use Dorp, un Buar Jann van't Noaber Dorp. De Bäeden mäenden, datt Gert un Jann siene Katrin wall tohope pössen. Ower de Utstür un datt annere watt doar noch mär tohört, wöer'n de Ollen Buarn sück wänner enig woarn.

Nu was Gert an de Riege. Up Buar Harm sienen Hoff, wecker Gert arwen soll, moss nödig'n düftiege Buarnfrau hen kummen. Gert un Katrin hadden sück wall manks van wieten sain, man doar wasst ock bie blewen. Datt soll nu anners wäern. Morgen soll he betiet no't Noaberdöör un Buar Jann upsöken, üm siene Tochter Katrin to befräen.

Nu wass Gert unnerwächens, stoppte sien Piepken un owerlechte henn un her, watt he wall so seggen moss. He mök sück't nich licht. Märe Spröcke un Froagen harr Gert sück torächte lecht, man äm woll nicks kloares infallen. Sien Vaar, Buar Harm, harr äm noch noropt: "Owwerlegge die't gut, watt du seggen wuss, un mak't döer unösselke Pröete nich kapott, watt Buar Jann un ick torächte prakassert häbbt". Datt un noch mer schöet Gert immer weer dör'n Kopp. De Piepe was äm utgoan. He stock se waeg un fönk an to flöeten. Loet' goan wut' will, dachte he. Et is noch noit ne Pärre in' Dräck versoppen.

Nu sög ock all Gert denn Buar Jann sienen Hoff vor sück liggen. Sien Hatte puckerde doch'n bettken dröcker, äs he vor de groate Döere stöint. Gert, segg he to sück süms: "Nu wiese äs, datt du'n Kerl biss"

He röp alle vättäen Noathölpers an, schlög'n groat Krüs un möek Döere loss. Nu stöint Gert up de lange Delle in Buar Jann sien groate Hus. Et mochen wall dattich groate Trätt wenn', woar de FÜRstee höeger ass de Delle wass. So hadden de Löh datt Veeh better in' t Oage. An de rechte Siete van't FÜR was'n Toafelhook, woar an de groate Toafel datt däfftige Etten

innom' n wöer. An de läenke Siete van't Füer läeg Torf, Sudden, Bünkskes un Holt för een off twee Dage in't vörut. Hier wöer in' Winter ock denn groaten Veehkeddel kockt. Buar Jann wass met'n Füerpüster ant' bloasen un harr Gert ganich kummen hört.

Es he Gert sien "Moin, Moin" höerde, kömp Buar Jann met'n Ruck hoch, draide sück üm un sög Buar Harm sienen Öllsten vor sück stoan."Moin Gert, Kerl du häs mie ja heel verbiestert. Kumm schmiet die de dale, noh biet' Füer, et is oarig koalt van Dage."

Gert set'de sück recht bredbenig up'n van Ween geflochtenen Stohl un keek üm sück to. Buar Jann reekte äm denn Tabaksbühl un froachte: "Watt sochste Gert, du kicks alle in' rounde".

"Joa, ick sök, ick sök ju Tochter, de Katrin. Ick harr dor mett reekt, datt se in' Huse was!" "Datt was Katrin ock wall waen'n", segg Buar Jann, "wenn use Moar van Nacht nich so vull Kusenkellen hat harr. Nu häff datt Wicht, use Katrin, ock all heel fro de Pääere anspannt un is mett use Moar non' Kusentrecker föert".

"Dann mack ja wall up'n anner moal wäer kummen", segg Gert. „Ick harr mie anners fasste vörmommen, no Katrin to fräen, datt hätt, ick woll är noch'n poar Froagen stellt hem'n."

"De Froagen kanns ock mie stellen", segg Buar Jann, "owwer use Katrin week oarig Beschäet. Ick soll ock nich wetten, watt Du an är uttossen häss. Watt häss dann up't Hatte, man rut doar met".

"Buar Jann", segg Gert, "ick woll wall äs froagen, man kann't ja noit wetten, un ick will ock kiene Katte in'n Sack koapen. Buar Jann, ick mott ne Frau häm'n, de nich bloos up de Delle un bien Pott düftig is un resselfehren kann, se mott ock buten mett anpacken helpen. Dorüm froage ick ju, Buar Jann, kann ju Tochter Woddel wai'n, kann se Heu strain, kann se Mess strain, kann se ock de Ossen laien, un nu noch eene Froage, Buar Jann, häff ju Tochter, man kann't ja nich wetten, häff se villichte " Lichamsgebrecken " van binnen off van buten? Doar woll ick bloos no froagen".

Buar Jann sprünk up un göink up Gert to. De was nu ock in de Beene kummen. Nu stön'n de bäeden groaten Kerls vöreene un keeken sück stäl in de Oagen.

Gert wass't man oarig flau in' Magen, äs Buar Jann äm anböllk'de "Lichamsgebrecken", segg he, "use Katrin de wet ganich, watt datt is. Use Katrin is bis drai Joar bie use Moar an de Boasst wenn', se is kerngesount un arbäeten kann se, de läpp die noch round üm".

"Datt wick dann man

glöewen, datt se gesound is un düfftig knoin' kann", segg Gert. "Mann Kinner mött" ock up'n Hoff kummen", mäinde he'n bettken spietig.

"Up'n Utäende sall Katrin de ock noch kriegen, one datt du de watt an döss", röp he Gert to.

De tröck vor, n' paar Trett trügge to goan up de Delle an. "Datt jüst nich", mäende Gert. "Man üm heel sicher to goan, Buar Jann, mött wie van bäeden Sieten Beschäed wetten". He göink noch'n paat Trett achteräesselnk no de groate Döere up an un röp Buar Jann van wieten to: "Buar Jann, datt it' all weet', ass te kiene Kinner kummt, gäet datt Wicht wear trügge".

Doar wasst herut, watt Gert up't Hatte harr.

Buar Jann greep no'n Krückstock. Man Gert dör de groate Döere no buten ut. Buar Jann röp äm noch no, du Blicksum van Kerl, kumm mie nich noch eenmaal owwer de Solle.

So göink't mett Gert siene Fräeräe, dör sien dumme proaten in de Brüche.

In' Huse ankummen, segg he to sien Vaar: "Wenn wie ne Frau up'n Hoff häm'n willt, dann machs du't süms wall in de Riege maken, ick häb de Näesse full van't fräeen".

Mit freundlichen Grüßen
auch im Namen des Vorstandes

gez. Koopmann
(1. Vorsitzender)

Sootspörn

Genes nachts häw ick drömp: Ick göng ant Steer langs mit mienen Herrn. Dwer us beede - an Himmel - Konnen wie bekiefen, wat sich in mien Lärwen affspellt hart. Dorbi sög ick stellenwiese twee Paar Sootspörn in Hand, un manes was dor ock bloß een Paar Sootspörn to seihen. Bi de twee Paar Sootspörn dachde ick: Is Floar dat eene Spör hört mi, un dat ännere hört Christus. He is ja immer mit mi uppen Platt. Wunderlich wör dat in de schwörsten Tieten - dor, wor ick mangs nich hen off her wüßde - dor, wor ick in de Quecken faste salt - jüss in düsse Tieten, ick bloß een Paar Sootspörn sög. Un ick segg: Herrgott, du häs mi versprochen, mit mi to gohu. Du häss segg: Ick bliew bi di, belt alles een gud Eune funnen häw. - Wenn ick mi dann nu ankiefe, dann seih ick in miene schwörsten Tieten bloß een Paar Sootspörn, dat verstoh ick nich. Wör bis du dor wiehu? Häs du nich Wort holen? -

Ick will di wat seggen, mien Frönd, segg dor de Herr fo mi,

Du glöms gar nich, wu

gern ick di lien mag

Ick heff die nie-

mols in

Stich lolen.

So de Tiet, as di

dat so schlech göng.

as du nich in un ut wüßdes,

hät ick di up miene Arme nommen

un di drogen. Dorüm Panns du

stellenwiese bloß een Paar Sootspörn seihu.

Dat sind dann nich diene - de Sootspörn sind miené.

