



# Lohner Heimatblatt

JANUAR

1986

NR. 08

Liebe Heimatfreunde!

Für das vor uns liegende Jahr 1986 wünschen wir unseren Mitgliedern und Angehörigen Gesundheit, Glück und Gottes Segen.

Früher und das ist heute auch noch so, sprachen sich die Nachbarn, Verwandten, Bekannten und auch die Gottesdienst-besucher ein "Glücklich Neijohr" zu.

Die Nachweihnachtszeit bis über Neujahr hinaus war von bestimmtem Brauchtum begleitet. In dieser Zeit wurde u.a. das Meßkorn für die Kirche eingesammelt.

Von Weihnachten bis Neujahr durften nach dem Volksglauben die Ställe nicht gereinigt werden. Am Sylvestertage, wie auch schon davor, setzte ein emsiges Neujahrskuchenbacken ein. Nicht mit einem Elektroeisen in doppelter Ausfertigung, sondern mit einem Zangeneisen. Unsere älteren Mitbürger kennen diese Zangeneisen noch recht gut. Hier und da sind sie auch noch vorhanden. Sie bestanden aus 2 etwa 80 cm langen Eisenstangen und hatten am unteren Ende je einen Auflegeteller für den Backteig. Der Teig wurde aus Roggen- oder Buchweizenmehl, später aus Weizenmehl, hergestellt. In die Auflegeteller waren Motive eingraviert. Während der eine Teller waffelförmig verarbeitet war, trug der andere meistens abgekürzte Namen oder Jahreszahlen. Aber auch Blumenornamente waren üblich und zierten diese Teller. Nachdem der Teig eingefüllt war, wurde das Eisen in das offene Feuer gehalten und zwar so lange, bis der Kuchen gebacken war. Sehr viel Geschick mußte angewandt werden, wollte man die Kuchen nicht zu dick und nicht zu schwarz werden lassen. Heute wie auch früher wurden die fertigen Kuchen in Form eines Hörnchens gerollt.

Die Kinder liefen an Neujahr in benachbarte Häuser und wünschten "Glücklich Neijohr", hier und da mit dem Zusatz "sind de Koken all kloar". Hierfür erhielten die Kinder Neujahrskuchen und hier und da zusätzlich auch mal einen Apfel.

Dieser Brauch hat sich, wenn auch in abgewandelter Form, bis in unsere Zeit erhalten.

Ein schöner Glückwunsch zum neuen Jahr war auch der Spruch "Glückselig Neijohr, dat gewo Gott un wero woar".

Wenn auch dieser Spruch in Lohne nicht allgemein üblich war, er sollte aber nicht in Vergessenheit geraten.

## Vereinsnachrichten

### 1. Verwendung alter Ortsnamen

Wie aus der Presse zu entnehmen war, können die durch die Gemeindereform verlustig gegangene alten Ortsnamen wieder verwendet werden. Das sieht ein Erlaß vor, der jetzt mit den zuständigen Ressorts und den kommunalen Spitzenverbänden erörtert wird. Hierzu führte der Niedersächsische Innenminister folgendes aus:

" Für das Selbstverständnis der örtlichen Gemeinschaften und das Verbundenheitsgefühl der Bürger in den Gemeindeteilen sind die alten Gemeindennamen, gerade auch nach der Gebietsreform, von wesentlicher Bedeutung. Wir müssen deshalb alles tun, um diese Namen lebendig zu erhalten. Hierzu kann vor allem die örtliche Bevölkerung beitragen, indem sie die ehemaligen Ortsnamen im Sprachgebrauch pflegt und auch verwendet. Die Landesregierung unterstützt solche Bestrebungen mit allem Nachdruck."

Die Landesregierung räumt mit diesen Regelungen Hürden beiseite, die der Verwendung der alten Ortsnamen im Postverkehr, in der Verwaltung und im Geschäftsverkehr leider entgegenstanden.

Nachdem es bereits früher ermöglicht wurde, die ehemaligen Gemeindennamen auf Ortsschildern und auch in Personalausweisen zu erhalten, kommt es nun entscheidend darauf an, daß Bürger und Postkunden die vielfältigen Möglichkeiten zur Erhaltung der alten Gemeindennamen auch nutzen. Der Heimatverein begrüßt solche Erklärungen und hofft, daß recht viele Lohner Bürger davon Gebrauch machen.

Der Ortsname "Lohne" mit einer fast 1000-jährigen Geschichte muß, so meinen wir, in dem Bewußtsein der einheimischen Bevölkerung und auch darüber hinaus, stets lebendig sein und bleiben.

Die ersten Siedler, unsere Vorfahren, haben sich um die Jahrtausendwende hier niedergelassen. Mehr hierüber wird noch zu berichten sein. Darum sollten wir alles tun, sowohl die Alteingesessenen als auch die Neubürger, das Traditionsbewußtsein in einem geschichtsträchtigen Ort wie Lohne, sowohl nach innen als auch nach außen hin, zu fördern. Dieser Auftrag sieht der Heimatverein Lohne als seine vornehmste und verpflichtende Aufgabe an.

## 2. Steingräber in Lohne

In unserer letzten Ausgabe unseres Heimatblattes wurde mitgeteilt, daß hier ein Tagesseminar über die Steingräber in Lohne durchgeführt werden soll. Dieses Seminar, soll nun im Frühjahr, etwa März/April stattfinden. Es wird an einem Samstag, in der Zeit von 9.00 bis 16.00 Uhr, durchgeführt.

Um für alle Teilnehmer einen brauchbaren Termin (Samstag) festlegen zu können, bitten wir um Mitteilung, welcher Samstag in dem o.g. Zeitraum am günstigsten ist.

An diesem Seminar können noch weitere interessierte Personen teilnehmen. Anmeldungen werden an den Vorstand erbeten.

Nähere Einzelheiten über Inhalt des Seminars sind in der Ausgabe Nr. 07, Seiten 3 und 4, unseres Heimatblattes zu entnehmen.

## 3. Klönabend

Unser nächster heimatkundlicher Klönabend findet, wie angekündigt, am Dienstag, dem 11. Februar, um 20.00 Uhr, in der Gaststätte B. Kühl, Schwartenpohler Straße, statt. Hierzu laden wir alle interessierten Mitglieder und auch Nichtmitglieder recht herzlich ein.

## 4. Jahreshauptversammlung

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am Donnerstag, dem 13. März 1986, um 19.30 Uhr, in der Gaststätte Georg Schnieders statt.

Hierzu laden wir alle Mitglieder recht herzlich ein.

Folgende Tagesordnung wird bekanntgegeben:

1. Entgegennahme des Jahresberichtes
  2. Entgegennahme des Kassenberichtes
  3. Bericht des Kassenprüfers
  4. Entlastung des Vorstandes
  5. Wahl eines neuen Kassenprüfers
  6. Wahl eines Wahlleiters
7. Neuwahlen
- a) 1. Vorsitzender
  - b) Kassenwart
  - c) Beisitzer (2. und 4.)
  - d) Beirat (1. - 4.)
8. Beratung und Beschlußfassung über eingehende Anträge (evtl. Satzungsänderung)
9. Verschiedenes

Unter Punkt 9) der Tagesordnung wird u.a. auch ein heimatkundlicher Beitrag mit Dias oder Film gegeben werden.

## Anmerkung zu Punkt 6) der Tagesordnung

Gemäß § 4 unserer Satzung finden alle 2 Jahre Neuwahlen des Vorstandes statt. Wiederwahl ist zulässig. Es wird daher gebeten, daß an dieser Jahreshauptversammlung möglichst alle Mitglieder teilnehmen. Auch in den kommenden Jahren steht uns eine Fülle von Aufgaben bevor, die zu lösen eine aktive Mitarbeit aller erfordert.

## **Erzählungen über Winterabende und Aberglauben**

Die Winter vor 50 und mehr Jahren waren sehr kalt. Deshalb wurde auch schon beizeiten vorgesorgt und man begann rechtzeitig, mit der Anlegung der benötigten Vorräte an Holz, Sudden, Torf und Busken. Busken wurden von dünnem Reisig (Koppholt) gemacht. Kohlen wurden wenig gebraucht.

Allgemein gab es in jedem Haus nur eine Brennstelle, nämlich in der Küche. Die Winterabende am Herdfeuer oder rund um den eisernen Ofen, der nur im Winter aufgestellt wurde, waren sehr beliebt. Abwechselnd kamen die jungen Leute aus der Nachbarschaft und machten so die Runde. Die Mädchen spönnen Wolle zu Garn und die Männer strickten. Saß man so im Kreis um den warmen Öfen, so konnte man davon ausgehen, daß jeder einige interessante Begebenheiten oder auch Geschichten zu erzählen wußte. Das alles bei dürftiger Lichtquelle einer Petroleumlampe, die auch noch auf Sparflamme gedreht war. Wenn dann die vierbeinigen Hausbewohner über der Küche im Stroh rasselten und die Spreu herunterrieselte, das Gebälk knackte und die Augen der Katze in der halbdunklen Küchenecke glühten, dann war die rechte Stimmung für Spukgeschichten und Spökenkiekereien gekommen. Als Kinder haben wir solchen Geschichten aufmerksam gelauscht, bei denen es uns ab und zu kalt über den Rücken lief. Hiervon sollen ein paar nacherzählt werden. Einige Bürger werden sich sicher an die eine oder andere Geschichte noch erinnern können.

a) Wenn sich die Federn im Bett oder im Kissen zu Klumpen oder Kränzen zusammensetzen, so ist die Person (in der Regel ein Kind), das darauf schläft, verhext. Das äußert sich in andauernder und geheimnisvoller Krankheit.

Nun gibt es aber ein Mittel dagegen. Man muß den Federkranz in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Während das geschieht, kommt die Hexe und verlangt leihweise irgendeinen Gegenstand. Gibt man das Gewünschte heraus, so ist der verhexte Schläfer verloren. Er wird sterben. Die Hexe muß deshalb schroff abgewiesen werden, am besten man bringt ihr mit einem Schürhaken eine Verletzung bei. Am nächsten Tag sieht man die Hexe mit der Verletzung dahergehen und weiß nun, um welche Person es sich handelt. Der gekochte Federkranz muß so lange in dem Topf bleiben, bis alles darin befindliche Wasser verkocht ist. Dann wird er verbrannt und nun kann alles wieder gut werden.

b) Der Glaube an Menschen, die Vorgeschichten sehen konnten, war ebenfalls allgemein bekannt. Man nannte sie auch wohl "Spökenkieker". Sie wußten Leichenzüge, Brände und andere Unglücksfälle im voraus. Sah ein Spökenkieker ein Haus brennen, so mußte er hinlaufen und die Ständer (Gebälk) anföhlen. Waren sie warm, so gab es einen Brand, kalte Ständer zeigten einen Todesfall an.

c) Auch der Straßenbau von Lohne nach Nordlohne wurde vorhergesagt.

Hierüber wird folgendes berichtet:

Ein Landwirt aus Lohne befand sich im Lohner Wald und hatte Plaggen geladen. Es war schon dämmerig geworden, als er sich mit dem Fuder Plaggen auf den Heimweg befand. Hierbei mußte er den Weg auf dem Mühlenberg (damals noch Sandweg von Lohne nach Nordlohne) überqueren. Vor dem Weg angekommen, blieben die Pferde mit dem Wagen plötzlich stehen. Der Fuhrmann konnte sich das Anhalten der Pferde nicht erklären und versuchte durch gutes Zureden und auch mit Gewaltanwendung die Pferde wieder in Gang zu setzen. Nach einer Weile hörte der Fuhrmann ein Motoren ähnliches Geräusch, welches immer heftiger wurde. Kurz darauf sah er (im Geiste) ein "Auto ähnliches Gebilde" an sich vorüber fahren. Als dies vorbei gefahren war, zogen die Pferde, ohne Kommando zu geben, wieder an und überquerten ganz gemächlich den Sandweg.

Nach wenigen Monaten rückte der freiwillige Arbeitsdienst an und begann mit dem Begradigen der Hügelkuppe und dem Anlegen einer befestigten Straße von Lohne nach Nordlohne.

d) Ein bewohntes Gebäude brannte vor mehr als hundert Jahren hier in Lohne ab und das war früher, bedingt durch die Stroh-Dächer und offenen Feuerstellen ohne Schornstein, häufig der Fall. Auch hier hat man sowohl den Brand als auch die Wiedererrichtung des Gebäudes, allerdings an einer anderen Stelle, vorhergesehen.

Es war an einem warmen Sommertag, als das Haus lichterloh brannte. Die auf den Feldern arbeitenden Menschen seien herbeigelaufen, um noch zu retten, was noch zu retten war. Doch das ganze Haus wurde ein Raub der Flammen. Gleichzeitig hat man aber vor dem Brand, etwa 400 m von dem Brandherd entfernt, Kochtopfgeräusche hören können. Das hörte sich so an, als wenn in einer Küche jemand mit Kochtöpfen hantierte. Topfdeckel, die zu Boden fielen, hat man ebenfalls hörbar vernommen. Aber auch die Henkel der großen eisernen Kochtöpfe, so wird berichtet, seien an den Rumpf des Topfes geschlagen.

Als das Haus dann zu einem späteren Zeitpunkt wirklich abbrannte, wurde es genau an der Stelle wieder aufgebaut, die vor dem Brand vorausgesehen wurde.

Soweit ein paar kurze Geschichten zu diesem Thema, über die der Volksmund in früherer Zeit und vor allem in den Wintermonaten reichlich zu berichten wußte.

Mit dem elektrischen Licht zogen sich auch die Spökenkieker immer mehr zurück. Hierüber dürfen wir nicht vergessen, daß im Mittelalter nicht nur in anderen Landesteilen, sondern auch unsere Heimat Lohne von tiefem Aberglauben und Hexenwahn befallen war. Da die christliche Lehre hier bereits im achten Jahrhundert Einzug hielt, ist das eigentlich aus heutiger Sicht unverständlich.

Aus der geschichtlichen Überlieferung wissen wir, daß im Jahre 1550 unser Dorf Lohne vom Hexenwahn befallen war. Viele Menschen starben am Hexenpfahl, der sich nach der Überlieferung zwischen Lohne und Rheithlage befand. Selbst Domkapitular Schriever schreibt in seinem Buch "Die Geschichte des Kreises Lingen", Ausgabe 1905, eine ganze Buchseite über die Hexenverfolgung u.a. auch in Lohne.

### **Sprüche und Dönkes**

- Eine Egge oder Hacke darf man nicht mit den Zähnen nach oben liegen lassen, sonst setzt sich der Teufel darauf.
  
- Klingen jemand die Ohren, so wird irgendwo über den Betreffenden gesprochen.
  - Linkes Ohr = Klinkohr (man spricht Gutes)
  - Rechtes Ohr = schlechte Ohr (man spricht Schlechtes)
  - Wenn beide Ohren klingen, wird man viel Neues gewahr.
  
- Hört man nachts klopfen, so muß man bald heraus, weil es in der Nachbarschaft einen Brand oder einen Toten gibt.
  
- Früher aßen die Menschen hierzulande, wenn sie am Tisch saßen, aus einem Topf. Der Topf stand in der Mitte auf dem Tisch. Als man nun so zu Tische saß und sich das Wurstebrot schmecken ließ, kam unverhofft der Pfarrer zu Besuch. Der Herr Pastor wurde freundlichst begrüßt und auch sogleich zum Essen eingeladen, welches er sich gut schmecken ließ. Auf einmal hatte er wohl ein Stück gebratene Speckscheibengriewe erwischt und er kaute lange darauf herum. Der ebenfalls am Tisch mitessende Knecht bemerkte das und sagte zum Pastor: "Herr Pastor, dat Stück gewet man weär trügge in de Panne, dor häbk ock all lange Tied up kaut".

## Vom Essen und Trinken unserer Vorfahren

"Ätten un trinken hoalt Lief un Seele tohoupe", oder  
Läcker sin wi nich, man wi wed't wall, wat gud smäckt".

Solche oder ähnliche Redensarten drücken aus, was Menschen zu allen Zeiten mehr oder weniger stark beschäftigt hat. Die Speisen und Getränke haben sich in den letzten 40 Jahren, gegenüber früheren Generationen, sehr geändert. Abgesehen von den Not- und Kriegszeiten, haben unsere Vorfahren auch satt gegessen, stets aber deftige Kost zu sich genommen.

Vor dem Anbau der Kartoffel in unserer Gegend, nährten sich die Menschen von Brot, Pfannkuchen, Milch, Suppen verschiedener Art, von Hülsenfrüchten, Graupen und Grütze. Schwarzbrot war wohl die Hauptnahrung mit, Weißbrot seltener. Das Schwarzbrot wurde in den Backhäusern, die auf den Höfen standen, gebacken. Noch heute sind solche Backhäuser hier vorhanden.

Der Pfannkuchen spielte ebenfalls noch lange eine große Rolle. Besonders berühmt waren die dünnen feinen Lohner Pfannkuchen. Hierüber berichtet ein Bürger aus Elbergen, der bei einer Lohner Bauernfamilie auf Besuch weilte.

Frau (X) backte Pfannkuchen und setzte mir eine volle Schüssel vor. Ich schnitt alle auf der Schüssel befindlichen Pfannkuchen kreuzweise durch und nahm mit der Gabel, wie ich meinte, ein Viertel herunter. Da hatte ich aber 7/4 genommen. Jetzt mußte ich wohl oder übel so rund essen, sonst hätte man mein Versehen bemerken können. So hatte unser Gast aus Elbergen ganze 7 Pfannkuchen gegessen.

Der Pfannkuchenteig wurde schon am Nachmittag angerührt. Das geschah in einem Topf, auch **B r ö h r s l o i p e n** genannt. Dieser Topf bestand aus einem Holzgefäß, welches mit halbierten Weidenruten umflochten war. Ein Teigrest blieb zurück, der den neuen Teig dann leicht durchsäuerte. So soll der Pfannkuchen einen besonderen Geschmack erhalten haben. Das Backfett bestand aus ausgelassenem Speck oder Speiseöl und wurde in einem Fettpöttken aufbewahrt. Die Pfannkuchen wurden, nachdem im Jahre 1750 die Kartoffeln eingeführt waren, teilweise verdrängt.

Aber auch die Kohlsuppe nahm in der Ernährung einen festen Platz ein, bis sie etwa um die Mitte des vorigen Jahrhunderts durch die Graupensuppe (Pellgärste) ersetzt wurde.

Der Gebrauch von Löffeln und Gabeln wurde hier vor 375 Jahren eingeführt. Diese Gegenstände kamen im Jahre 1610 von Italien über England nach Deutschland.

Auch Hülsenfrüchte kannte man hier schon lange. Besonders beliebt waren die großen Bohnen (auch Pferdebohnen genannt). Fitzebohnen, Erbsen und Möhren wurden ebenfalls schon angebaut. Ein Essen von besonderer Beliebtheit war "Surmos mit Speck".

Damals kosteten die besten hiesigen Schafe nur 3-4 Gulden. Etwa 6-12 Schafe wurden für eine Bauernfamilie aus der großen Herde ausgewählt und mit den Kühen im Frühjahr und Sommer auf die sogenannte Fettweide geschickt. An den Tagen vor Kirmes wurde der beste Bock (auch Lübbeling genannt) geschlachtet. Dann in bestimmten Zeitabständen folgend die anderen ausgewählten Schafe. Aus dieser Zeit stammt wohl auch der folgende Vers:

"Wenn Karmste is, wenn Karmste is,  
dann schlacht use Vah 'nen Buck,  
dann danzt use Moor, dann danzt use Moor,  
dann wübbket är den Rock".

Die fetten Schweine wurden gewöhnlich im Dezember, bis Weihnachten hin, geschlachtet. Der Schlachttag war ein Festtag, an dem man "Moos" (Kohl) mit Schweinerippen und Mettwurst haben mußte. Vom Blut wurde das so beliebte "W o s s t e b r o t" hergestellt.

Auch den Getränken widmeten unsere Vorfahren gebührende Sorgfalt. Am gebräuchlichsten waren Milch, Tee und Kaffee. Der Kaffee wurde aus Roggen oder Gerste (Muckefucke) selbst gebrannt und mit Zichorie (Suckerei) angereichert. Der Bohnenkaffee wurde erst viel später bekannt.

Das Getränk Bier war bereits den alten Germanen bekannt. Grützbier, Gestbier und später das Altbier wurden schon im vorigen Jahrhundert selbst gebraut und auch hinreichend getrunken. Etwa um die Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte das bayerische Bier in unsere Gegend und löste weitgehendst die selbstgebrauten Biere ab.

In Lohne spendeten die Bauern, solange sie selbst noch Biere brauten, am Sonntag nach der Ernte ihren Dienstboten und Heuerleuten das Erntebier. Dafür gab es später in minder günstigem Tausch im Wirtshaus den "Stoppeltrunk" (Schnaps).

Anhand dieser kurzen und sehr gerafften Erläuterungen der Eß- und Trinkgewohnheiten unserer Vorfahren kann festgestellt werden, daß in normalen Zeiten alle Bürger reichlich zu essen und zu trinken hatten. Das war leider nicht immer so. Bedingt durch die kriegerischen Auseinandersetzungen, die unser Heimat- und Vaterland heimgesucht haben, gab es auch bittere Notzeiten, die mit großem Hunger einhergingen. Wenn dann auch noch Mißernten, Krankheiten, Pest und Seuchen dazu kamen, so war die Not, auch unter der Landbevölkerung, sehr groß. Ganz zu schweigen von den Hungersnöten in früheren Jahrhunderten, haben unsere älteren Bürger die Hungerjahre in den 2 letzten Weltkriegen und die Zeit danach noch gut in Erinnerung. Wenn auch die Bevölkerung in Lohne selbst keinen Hunger gelitten hat, so war der Hunger in den Städten vielerorts erbarmungslos. Vor allem haben es auch die Soldaten in russischer Kriegsgefangenschaft gespürt, was Hunger bedeutete.

Welche Nahrungsmittelportionen der Bevölkerung in den beiden Weltkriegen und danach zur Verfügung standen, zeigen die folgenden Lebensmittelmarken aus diesen Zeiten.



# Brotkarte aus dem 1. und 2. Weltkriege

Für gegen Ablieferung entsprechender Teilstücke dieser Karte an den Bäcker oder Handlungsbüro auf Antrag zu  
gebende Gewichtsmenge Brot oder Mehl verabfolgt werden. Die Teilstücke sind für die Entnahme von Brot  
eine Woche, für die Entnahme von Mehl vier Wochen gültig, beginnend von dem auf den Ausgabetermin folgenden  
Sonntag an

## 1916

20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2
250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>
20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2
250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>	<b>Brot</b>
20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3
125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl
20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3	20/2 bis 18/3
125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl	125 g Brot od. 90 g Mehl
20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2	20/2 bis 26/2
125 g Brot	50 g Brot	125 g Brot	50 g Brot	125 g Brot	50 g Brot	125 g Brot	50 g Brot

## 1941

**500 g Brot**  
oder 375 g Mehl

**A**

15. 12. 41 - 11. 1. 42

■ 31

---

**500 g Brot R**

**I a**

15. 12. - 21. 12. 41

■ 31

---

**500 g Brot R**

**II a**

22. 12. - 28. 12. 41

■ 31

---

**500 g Brot R**

**I b**

15. 12. - 21. 12. 41

■ 31

---

**500 g Brot R**

**II b**

22. 12. - 28. 12. 41

■ 31

---

**250g Brot R**

**I c**

15. 12. - 21. 12. 41

■ 31

---

**250g Brot R**

**II c**

22. 12. - 28. 12. 41

■ 31

**31**

**500 g Brot**  
oder 375 g Mehl

**D**

15. 12. 41 - 11. 1. 42

■ 31

---

**500 g Brot R**

**IV a**

5. 1. - 11. 1. 42

■ 31

---

**500 g Brot R**

**III a**

29. 12. 41 - 4. 1. 42

■ 31

---

**500 g Brot R**

**IV b**

5. 1. - 11. 1. 42

■ 31

---

**500 g Brot R**

**III b**

29. 12. 41 - 4. 1. 42

■ 31

---

**250g Brot R**

**IV c**

5. 1. - 11. 1. 42

■ 31

---

**250g Brot R**

**III c**

29. 12. 41 - 4. 1. 42

■ 31

**Volkkornbrot**  
ist besser und gesünder

Achtet auf die Gütemarket

Gültig vom 15. 12. 1941 bis 11. 1. 1942

**Reichsbrotkarte A**

EA: Gingen

Name: \_\_\_\_\_

Wohnort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Nicht übertragbar! Ober-Scheinanforderung ungenügend!

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
27. N.—3. D.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
4.—10. Dez.  
Breschen  
Kreis Singen

**Reichsfleischkarte**  
Königreich  
Breschen Kreis  
Singen



Gültig vom 27. Nov. bis 24. Dez. 1916.

Name: .....

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
18.—24. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

Fleischmarke  
 $\frac{1}{10}$  Anteil  
11.—17. D<sub>3</sub>.  
Breschen  
Kreis Singen

<b>L 11</b> Ndsachsen 506	<b>A 4</b> 11 Febr.	<b>A 3</b> 11 Febr.	<b>A 2</b> 11 Febr.	<b>A 1</b> 11 Febr.
---------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

<b>L 11</b> Ndsachsen 507	<b>A 5</b> 11 Febr.	<b>B 3</b> 11 Febr.	<b>B 2</b> 11 Febr.	<b>B 1</b> 11 Febr.
---------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

<b>L 11</b> Ndsachsen 5	<b>H 1</b> 11 Febr.	<b>B 0</b> 11 Febr.	<b>T 36</b> 11 Febr.	<b>T 35</b> 11 Febr.
-------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------

Bundesrepublik Deutschland Ndsachsen L.E.A. Oldbg	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	<b>G 1</b> 11 Febr.	500 g W-Brot 11 Febr. 6	500 g W-Brot 11 Febr. 5
--	-----------------------------	-----------------------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------------

<b>E 135</b> Erwachsene ab 16 Jahre Februar 1950	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.	100 g W-Brot 11 Febr.
--	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

<b>FETT</b> <b>R 11</b> 11 Febr.	<b>BU 23</b> 11 Febr.	<b>BU 22</b> 11 Febr.	125 g Butter 11 Febr. 17
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------------

<b>FETT</b> <b>11 S</b> 11 Febr.	250g Fett <b>11 C</b> 11 Febr.	250g Fett <b>11 B</b> 11 Febr.	250g Fett <b>11 A</b> 11 Febr.
--	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

<b>11</b>	15 11 Febr. <b>ZUCKER</b>	500 g <b>ZUCKER</b> 11 Febr. 13	500 g <b>ZUCKER</b> 11 Febr. 12
-----------	---------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

<b>Z 11</b> Ndsachsen 503	<b>Z 11</b> Ndsachsen 505	Fleisch <b>27 11</b> 11 Febr.	Fleisch <b>26</b> 11 Febr.	Fleisch <b>25 11</b> 11 Febr.
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

<b>Z 11</b> Ndsachsen 502	<b>Z 11</b> Ndsachsen 504	Fleisch <b>11 23</b> 11 Febr.	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Febr. 13 b	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Febr. 13 a
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	--

<b>Z 11</b> Ndsachsen 501	<b>Z 11</b> Ndsachsen 501	Fleisch <b>22 11</b> 11 Febr.	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Febr. 12 b	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Febr. 12 a
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	--

<b>L 11</b> Ndsachsen 406	<b>A 4</b> 11 Jan.	<b>A 3</b> 11 Jan.	<b>A 2</b> 11 Jan.	<b>A 1</b> 11 Jan.
---------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>L 11</b> Ndsachsen 407	<b>A 5</b> 11 Jan.	<b>B 3</b> 11 Jan.	<b>B 2</b> 11 Jan.	<b>B 1</b> 11 Jan.
---------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>L 11</b> Ndsachsen 408	<b>D *</b> 11 Jan.	<b>B 4</b> 11 Jan.	<b>T 2</b> 11 Jan.	<b>T 1</b> 11 Jan.
---------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Bundesrepublik Deutschland Ndsachsen L.E.A. Oldbg	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	<b>C *</b> 11 Jan.	500 g W-Brot 11 Jan. 2	500 g W-Brot 11 Jan. 1
--	----------------------------	----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------------------------

<b>E 134</b> Erwachsene ab 16 Jahre Januar 1950	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.	100 g W-Brot 11 Jan.
---	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

<b>FETT</b> <b>11 R</b> 11 Jan.	<b>Bu 6</b> 11 Jan.	<b>Bu 5</b> 11 Jan.	125 g Butter 11 Jan. 7
---------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------------

<b>FETT</b> <b>11 S</b> 11 Jan.	250g Fett <b>11 C</b> 11 Jan.	250g Fett <b>11 B</b> 11 Jan.	250g Fett <b>11 A</b> 11 Jan.
---------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

<b>11</b>			
-----------	--	--	--

<b>Z 11</b> Ndsachsen 403	<b>Z 11</b> Ndsachsen 405	Fleisch <b>7 11</b> 11 Jan.	Fleisch <b>6 11</b> 11 Jan.	Fleisch <b>5 11</b> 11 Jan.
---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

<b>Z 11</b> Ndsachsen 402	<b>Z 11</b> Ndsachsen 404	Fleisch <b>4 11</b> 11 Jan.	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Jan. 2 b	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Jan. 2 a
---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--	--

<b>Z 11</b> Ndsachsen 401	<b>Z 11</b> Ndsachsen 401	Fleisch <b>3 11</b> 11 Jan.	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Jan. 1 b	125 g <b>FLEISCH</b> 11 Jan. 1 a
---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--	--

Sitten und Gebräuche aus der Ahnen-Zeit,  
haben sich erhalten, leben fort bis heut,  
geben uns'rer Heimat ihr vertraut Gesicht,  
das in Freud und Leiden, uns zum Herzen spricht.

Überall auf Erden winkt der Schönheit Speer,  
doch der Väter Brauchtum, lebt zu Hause nur,  
laßt es uns erhalten, pflegen, stark und treu,  
daß es noch den Enkeln Heimatsprache sei.

(G. Riotte)

Mit freundlichen Grüßen

- Der Vorstand -

---

Herausgeber des Lohner Heimatblattes: Heimatverein Lohne e.V. Zusammengestellt von Heinrich Koopmann. Quellenangaben: 1.) Lingener Tagespost vom 2.11.1985 2.) Bilder aus der Heimat (Tiesmeyer)