

# Den Hausfrauen ins Kochbuch

Von A. Fries

„Halt, noch etwas, Resi! Bringen Sie auch noch ein halbes Pfund Sago mit für die Suppe!“ Ja, die Rede kann man oft genug hören; denn Reisuppe hat es ja erst gestern gegeben. Das ist es, was ich den verehrten Leserinnen vorhalten muß. Warum nehmen wir in gedankenloser Weise auch dann Erzeugnisse überseeischer Länder, wenn wir uns mit einem ebenso guten oder sogar besseren deutschen Produkt helfen können? Kurz gesagt, wir essen zu wenig Grünkernsuppe. Und Grünkern wächst in Deutschland, im Frankenland! „Das badiſche Frankenland hat das Westmonopol für Grünkernerzeugung“, schreibt Franz Meißner in einem Aufsatz\*). „Nirgends in der Welt wird Grünkern erzeugt, nur in rund 100 bäuerlichen Gemeinden der Amtsbezirke Rosbach, Buchen, Weilsheim, Tauberbischofsheim und in 12 Gemeinden des benachbarten württembergischen Jagsttales.“ Schon seit Mitte des 18. Jahrhunderts ist hier die Erzeugung von Grünkern nachgewiesen.

Dieser Grünkern wird von einer Weizenart, dem Spelt oder Dinkel (*Triticum spelta*) gewonnen. Die Getreideart ist nicht so anspruchsvoll an Boden und Klima wie der eigentliche Weizen, liefert aber ein sehr gutes, weißes Mehl. In meiner Jugend wurde Spelt vielfach dem Korn beigemischt als sogenannte Miſchfrucht; diese war sehr ergiebig. Wenn nun in der Heimat des Grünkerns der Dinkel gegen Ende Juni zur Mähdreife gelangt ist, werden die Halme abgeschnitten; gleich auf dem Acker werden die Ähren mit einer Hechel, „dem Reſſ“, vom Stroh getrennt, in Säcke gefüllt und sofort zur Darre gefahren. Hier werden die Ähren geröstet und dann in der Scheune mit dem Hegel zerkleinert. Nach dem Bugen mit der Windsege kommt das Ganze auf die Mühle zum „Gerben“, wodurch die einzelnen Körner von den Spelzenteilen befreit werden. Durch nochmaliges Reinigen erhält man dann den gebrauchsfertigen Grünkern. Gute Ware muß eine olivgrüne Farbe und schönen Glanz aufweisen, muß ferner einen würzigen Geruch besitzen. Daraus ergibt sich, daß der Bauer bei der Ernte, beim Rosten usw. immer größte Sorgfalt anwenden muß. Der Nährwert des Grünkerns ist nach amtlichen Untersuchungen größer als der der anderen, vielfach aus Stärkemehl bestehenden Suppeninlagen; er hat vor allem mehr Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen. Die Jahresernte beträgt 60 000 bis 65 000 Zentner, von denen 20 000 durch Abnahme von den Nahrungsmittelfabriken sicher untergebracht sind. Das übrige müssen die Hausfrauen verarbeiten! 15 000 bäuerlichen Familien bedeutet dies die Existenzfrage. Die nationale badiſche Regierung hat den Staatsanstalten einen erhöhten Gebrauch von Grünkern bereits zur Pflicht gemacht, die Gastwirte folgten dem Beispiel und kochten jeden Montag Grünkernsuppe.

Fränkische Frauen, es ist kein Opfer, aber Pflicht, auch hier einzuweichen. Der Bauer ist nicht auf Rosen gebettet, er muß hart mit der Scholle ringen, daß sie ihm das tägliche Brot gibt. Wir müssen ihm helfen, wo wir immer können, da er am Jungbrunnen deutscher Volkskraft steht.

\*) F. Meißner „Der fränkische Grünkern — die deutsche Suppenfrucht“ in *S. G. Wulle, Das badiſche Frankenland, Festschrift 1910, Seite 199 ff.*

Diese Hülfe ist die einfachste der Welt: Wir wollen nur alle einmal in der Woche Grünkernsuppe essen.

Wer Grünkern isst, hilft dem Bauernstand im badiſchen Frankenland, hilft mit das deutsche Volk aus deutscher Scholle zu ernähren.

## Hans Raitzel zum 70. Geburtstag

Wir können keine Nummer vom fränkischen Bauerntum schreiben, ohne des Mannes zu gedenken, deſſen Leben am 31. März in das „ſchneeweiße Dreißigſter“ eingetreten iſt und der doch noch in froher Schaffenskraft mitbauen hilft an der Kenntnis fränkischen Volkstums. Raitzel iſt der Bauerndarſteller. Er kennt ſeine Landleute wie kaum einer mit all ihren Licht- und Schattenſeiten und weiß ſie auch zu ſchildern in unübertrefflicher Meiſterſchaft. Er iſt für Oberfranken etwa das, was Nikolaus Fey für Unterfranken iſt; die einfachen Menſchen mit ihren einfachen Geſchicklichkeiten ſind Gegenſtand des Studiums dieſer beiden gut fränkischen und gut deutschen Männer.

Raitzels Phantaſie iſt außerordentlich fruchtbar und ſeine Feder iſt fleißig, ſo daß wir ihm eine ſtattliche Reihe von Werken verbanken dürfen. Im Jahre 1896 erſchien als erſte Erzählung Hans Raitzels „Herrle und Hannile“. 1908 erſchien das heute bekannteſte ſeiner Bücher „Annamaig“, das gleich bei ſeinem Erſcheinen von der Kritik außerſt gänſtig aufgenommen wurde und heute noch gerne geſeſen wird. 1915 brachte den „Schuſterhans und ſeine drei Weſponſen“, vom Dichter ſelbſt als ſein beſtes und liebſtes Buch bezeichnet. Nun folgten raſch aufeinander „Die Stiegelhupfer“, „Männertreu“, „Die Geſchichte von der Butter“, „Der Weg zum Himmelreich“, „Der Pfennig im Haushalt“, „Die heilige Frucht des Feldes“, „Dorfgeschichten“, „Die Wirtin von Droſchentreuth“; damit kommen wir ins Jahr 1927. Das war die Zeit, da das deutsche Volk ſich reich wähnte und gar nicht wußte, wie arm es war. Die Lebensſchickſale des kleinen Dorfbewohners kümmerten niemand mehr und ſo konnte auch Raitzels Muſe nicht mehr den Anklang finden wie früher. Wir hoffen, daß unſer neues Deutschland mit ſeiner freudigen Betonung des Volkstums einem Hans Raitzel wieder gerechter wird.

Die äußeren Lebensumstände unſeres Dichters ſind bei der geradezu ängſtlichen Verſcheidenheit nicht in der breiten Öffentlichkeit bekannt. Auf meine Bitte hin erzählte er und ich laſſe ihn nun ſelbſt über ſein Leben plaudern, ſchlicht und einfach, ohne große Worte.

„Ich wurde geboren am 31. März 1864 in Venk bei Bayreuth. Mein Vater war der Bauer Friedrich Raitzel vom Lettenhof, der von lebender Hand eingefriedigt etwas abſeits vom Dorf inmitten eines ziemlichen Teils ſeiner Güterfläche gelegen iſt; von ſeiner Egerten, der ihn umgebenden großen Wiese aus hat man die herrlichſte Ausſicht auf den ſteil aufſteigenden Südoſtrand des Fichtelgebirges mit Ochſenkopf und Schneeberg. Als ich drei Jahre war, verlor ich meine Mutter, die am 10. Mai 1867 auf freiem Feld vom Miß getroffen wurde, als ſie vom Saen heimging, das einzige Mal, daß ſie die Saat ſelbſt ausgeſtreut. Die Magd hatte zu einem Reichenbegängnis gehen müſſen. Die drei Tage, von der Stunde an,