

---

---

# Der Museumskurier



Heft 6

März 2000

Mitteilungen  
des Geschichts- und Museumsvereins  
Zella-Mehlis e.V.

---

---

---

## **Inhalt:**

In eigener Sache.....	3
Aufruf.....	4
Mancherlei vom Brotbacken.....	6
Traditionsverbindung mit der Stadt Hersbruck.....	10
Jubiläen - Glückwünsche.....	11
Terminvorschau 2000.....	12

---

## **Impressum**

Herausgeber: Geschichts- und Museumsverein Zella-Mehlis e. V.  
Redaktion: Lothar Schreier, Holger Wilhelm, Lutz von Nordheim  
Anschrift der

Redaktion: Lothar Schreier  
Eisensteinstraße 8  
98596 Trusetal  
Tel.: 036840/40780  
e-mail: webmaster@gumv.de

Internet: <http://www.gumv.de/>

Inhalt: Die Autoren sind für den Inhalt ihrer Artikel selbst verantwortlich. Die Artikel müssen nicht unbedingt mit der Meinung der Redaktion bzw. des Vereins übereinstimmen.

Preis: Für Mitglieder ist der Museumskurier kostenlos.

---

# In eigener Sache

Sehr geehrte Vereinsmitglieder!

Sie halten den ersten Museumskurier dieses Jahres in den Händen. Wie jedes Jahr, sind in diesem unter anderem die wichtigsten Termine für das Vereinsleben aufgeführt. Wir hoffen das alle Termine von vielen Vereinsmitgliedern genutzt werden.

Einen Termin in Kürze möchte ich dabei besonders erwähnen. Am Samstag den 01. April um 10.00 Uhr wollen wir für Vereinsmitglieder eine Führung durch die Beschussanstalt veranstalten. Es sollen sich die Interessierten ein Bild vom Fortgang und auch dem Umfang der Arbeiten machen können. Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen.

Weiterhin möchte ich Sie aber noch von einigen wesentlichen Veränderungen bzw. Neuerungen in Kenntnis setzen.

Mit diesem Brief erhalten Sie einen Überweisungsträger für den Vereinsbeitrag. Wir möchten Sie bitten, diesen zur Zahlung Ihres diesjährigen Mitgliedsbeitrages bis zum 30.04.2000 zu nutzen. Um die Beitragskassierung zu vereinfachen und übersichtlicher zu gestalten, werden wir künftig jedes Jahr einen solchen Überweisungsträger versenden. Der Einzahlungsbeleg dient Ihnen als Nachweis für die Entrichtung Ihres Beitrages. Es entfallen die bisher vorhandenen, aber unvollständig geführten Mitgliedsausweise aus Pappe. Diese haben sich nicht bewährt. Bis Ende des jeweiligen Jahres werden wir dann auch Spendenquittungen für den Beitrag versenden.

Damit komme ich bereits zur zweiten wesentlichen Änderung. Bisher konnten steuerlich nach § 10 b EStG absetzbare Spenden an den Verein nur über die Stadtverwaltung getätigt werden. Mit Inkrafttreten der neuen Durchführungsverordnung sind wir als Verein berechtigt, entsprechende, durch die Finanzämter anerkannte Spendenquittungen auszustellen. Dies vereinfacht die Abwicklung erheblich. Damit kann ab sofort auch direkt auf unser Vereinskonto gespendet werden. Von dieser Möglichkeit bitten wir im Falle einer Spende auch Gebrauch zu machen. Hier noch einmal die Bankverbindung :

**Rhön-Rennsteig-Sparkasse BLZ 84050000 Konto-Nr. 1710002960**

Sollte die Spende einem ganz konkreten Verwendungszweck dienen, ist dieser natürlich mit anzugeben.

---

In diesem Heft ist ein Spendenaufruf für einen ganz besonderen und ganz konkreten Zweck abgedruckt, es wäre schön, wenn Sie dafür die neue Handhabung der Spendenpraxis ausprobieren würden. Dies ist um so bedeutsamer, da es sich bei dem Stück um eine absolute, weltweite Einmaligkeit handelt, welche unbedingt in unserem künftigen Museum Platz finden sollte. Es haben bereits mehrere Zella-Mehliser Betriebe dafür Spenden zugesagt, so dass das Ziel auch tatsächlich erreichbar ist. Die angeführten Neuerungen und Änderungen werden wir in eine Geschäftsordnung für den Verein einarbeiten. Diese soll künftig das formale Vereinsgebaren regeln. Wir werden den Entwurf dieser Geschäftsordnung an alle Mitglieder versenden und sie zur nächsten Mitgliederversammlung zum Beschluss stellen.

In Erwartung Sie häufig zu den aufgeführten Terminen zu treffen verbleibe ich mit freundlichen Grüßen

Holger Wilhelm

## Aufruf

des Heimatmuseums Zella-Mehlis und des Geschichts- und Museumsvereines Zella-Mehlis e.V.

Unlängst erhielt unser Museum das einmalige Angebot, den bislang ältesten noch existierende Sachzeugen der Zella-Mehliser Automobilfertigung zu erwerben. Es handelt sich hierbei um das Chassis eines 10/60- Ehrhardt-Automobils mit 6-Zylinder-Motor mit oben liegender Nockenwelle – der letzte Pkw-Typ vor Beginn der Fertigung des legendären “Pluto”. (Siehe Abb.)

In Anbetracht der Unwiederbringlichkeit dieser preiswürdigen Offerte haben sich das Museum und der Vorstand des Geschichts- und Museumsvereines entschlossen, einen Aufruf um Unterstützung an alle geschichtlich Interessierten in und um Zella-Mehlis zu richten:

Bitte helfen Sie durch Ihre Spende mit, dieses für unsere Stadt außerordentlich bedeutsame und darüber hinaus technikgeschichtlich hochinteressante Objekt wieder in unsere Stadt zurück zu bringen, wo es vor 79 (!) Jahren hergestellt worden ist.

---

Im zukünftigen Zella-Mehli-er Stadtmuseum in der Beschussanstalt soll dieses Fahrzeug einen würdigen Platz erhalten und mit seiner Präsentation ein Vierteljahrhundert Automobilherstellung in Zella-Mehlis dokumentieren. Gerne geben wir Ihnen im Heimatmuseum Informationen zu diesem Fahrzeug und zur Möglichkeit, sich für dessen Ankauf zu engagieren.

Lutz von Nordheim  
Leiter des Museums

Holger Wilhelm  
Vorsitzender des Geschichts-  
und Museumsvereins  
Zella-Mehlis e. V.

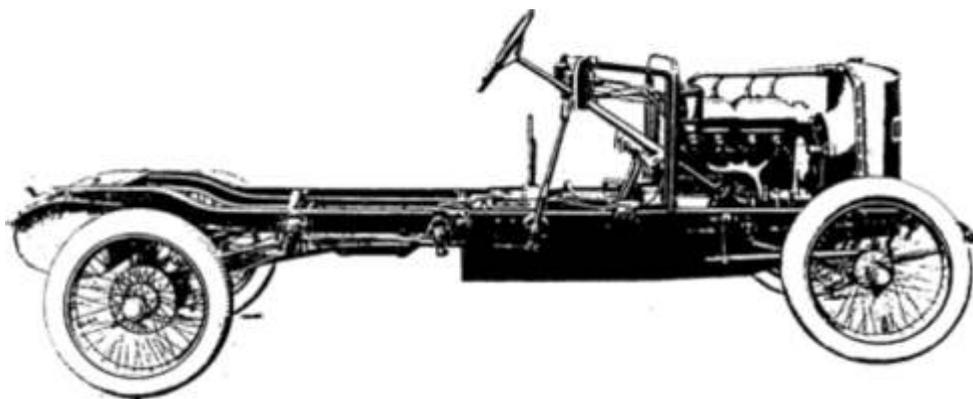


Abb.: 10/40 PS 4-Zylinder-Ehrhardt-Chassis von 1921

---

# Mancherlei vom Brotbacken.

Der Mensch hatte den Boden mit Getreide zu besäen gelernt und verstand die Gewonnenen Früchte des Feldes auf der Mühle in Mehl zu verwandeln. Damit war für seinen Tisch unendlich viel gewonnen; er konnte nun alle Tage Mehlsuppe und Mehlbrei kochen, vorausgesetzt, daß er es bis zu einem Topfe oder Kessel gebracht hatte. Im Nothfall ließ sich schon das Mehl, in Wasser gerührt, als Nahrung gebrauchen. Der Araber in seiner Wüste lebt manchen Tag von einer Hand voll Mehl, die er des Abends auf solche Art genießt. Jedoch das Mehl führte ihn auch gar bald zum Brotbacken. Schon Melchisedek setzt seinem Freunde Abraham Brot und Wein vor, und Abraham, als er drei Fremde sieht, ladet sie sogleich gastfreundlich zu einem Bissen Brot ein, indem er aber gleich nachher seiner Sarah sogar heißt, für die Fremden Kuchen zu backen. Beides wollen wir jedoch uns nicht vorzüglicher denken, als wie es noch jetzt in jenen Gegenden ist. Das Brot war Kuchen und der Kuchen Brot. Beides war Mehl, mit Wasser zu einem Brei eingerührt und zwischen zwei flachen, heißen Steinen gebacken, daß es selbst nur zu dünnen, flachen Scheiben geworden war. Von einem Gährungsmittel, von Sauerteig oder Hefen war hierbei wohl keine Rede, so wenig wie jetzt eine Araberin daran denkt. Es war ungesäuertes Brot, wie es die Juden noch heute während des Passafestes nach dem Gebote Moses genießen. Viel jedoch war mit der Kunst, solche flache, harte Brotscheiben zu backen, in jedem Falle gewonnen. Sie hielten sich länger als Mehl, das in der Hitze leicht säuerlich werden kann oder von Insekten verdorben wird; mit Honig, mit Butter genossen, in Milch oder Wein geweicht, ließ sich von genügsamen Menschen doch manche Mahlzeit schmackhafter machen, als wenn man nur Mehl mit Wasser zu einem Brei verwandeln konnte. Wie hoch die uns so klein dünkende Erfindung geschätzt wurde, erkennt man daraus, daß die Aegypter dieselbe ihrem ersten König Menes zuschrieben, und die Griechen zwei Böotiern, welche dieß Brotbacken in Asien gelernt hatten, es daheim im Vaterlande zu verbreiten, eine Bildsäule weihten. Von Griechenland kam die große Kunst, schon fast 600 Jahre v. Chr., durch die Colonie der Phokäer nach dem südlichen Frankreich, und Italien, im Süden längst von Griechen bevölkert, konnte noch weniger zurückbleiben, ausgenommen nach obenhin, in Rom. Plinius wenigstens versichert, daß die Römer 400 Jahre lang sich bloß mit einem Mehlbrei begnügten, der mit Kohl und Rüben wechselte. Gutes Brot lernten sie, wie er sagt, erst schätzen, als sie Griechenland erobert

---

# Der Beck.



Zu mir rein/wer hat Hungers not/  
Ich hab gut Weiß vnd Rücken Brot/  
Auf Korn/Weizen vnd Kern/bachen/  
Gesalzt recht / mit allen sachen/  
Ein recht gewicht / das recht wol schmeck/  
Seißel / Breßen / Laub / Spuln vñ Weck/  
Dergleich Fladen vnd Eyerluchn/  
Thut man zu Ostern bey mir suchn.

---

und griechische Bäcker als Sklaven heimgeführt hatten. Den dicken Mehlbrei in eine flache Scheibe unter zwei flachen, erhitzten Steinen oder wohl gar nur in heißer Asche zu verwandeln, war nicht mehr die Aufgabe dieser griechischen Bäcker. In Aegypten hatte man bereits den Backofen; wenigstens giebt es der alte Römer Suidas an und nennt einen gewissen Annus als Erfinder. Ob indessen auch bereits der Gärungsprozeß bei seinem Brotbacken angewendet wurde, müssen wir unentschieden lassen; denn so viel ist gewiß, daß diese flachen Brotscheiben viele Jahrhunderte lang nachher noch gewöhnlich waren. Man brach das Brot so gern; Christus brach das Brot, als er mit seinen Jüngern die letzte Mahlzeit hielt. Messer und Gabeln kannte man nicht, und kennt sie heute noch nicht im Morgenlande, wenigstens gebrauchen sie die Bewohner nicht. Mit den Fingern reißt man das Huhn oder das Lamm kurz und klein und die flache Brotscheibe vertritt die Stelle des Tellers; ein Stück von einem andern wird in die Brühe der Schüssel getaucht. Nach beendigter Mahlzeit verzehrt man wohl den ganzen Teller, wenn er Brühe und Fett genug eingesogen hat und saftig geworden ist. Selbst nachdem man bereits das Tischmesser eingeführt hatte, mußten solche flache Brotscheiben in Europa statt der Teller dienen, die ja noch in vielen Gegenden Europa's auf dem Lande nur zu hölzernen Scheiben sich gestaltet haben. Später hatten große Standespersonen silberne und goldene Teller, nur der Arme begnügte sich immer mit solchen Brottellern. Unter Carl VII. spottet ein Dichter bitter über den Luxus der Bischöfe, über ihre goldenen und silbernen Buffets und setzt dann hinzu:

Die Armen, nun was haben sie?-

Die Teller stets von Brot!

An manchen Tagen blieben diese Brotteller noch als alte Sitte im Gebrauch. Wenn die französischen Könige gekrönt wurden, ward die Tafel nur mit dergleichen besetzt und man verschenkte sie nachher an die Armen. Bei Ludwigs XII. Krönung wurden fast 1300 Dutzend solcher Brotteller verteilt. Wann, wie und wo wurde der Sauerteig zum Brotbacken verwendet? Wahrscheinlich hat ihn der Zufall, der so manche Erfindung bedingte, zu brauchen gelehrt. Hatte ein Geizhals einmal etwas Brotteig übrig behalten, der nun sauer ward und doch nicht weggeworfen werden sollte, mischte er ihn deßhalb unter den neuen Teig, welcher sich nun zu seinem Erstaunen erhob und ein so herrliches, lockeres, hoch aufgegangenes Brot gab, wie es noch nie vorgekommen war: so lag das Geheimnis vor Aller Augen offen. Einige Versuche ließen bald das Verhältniß ermitteln, in welchem der Sauerteig zum Teige überhaupt stehen mußte. Insofern ist die Erfindung gewiß uralte; schon

---

Plinius erwähnt des künstlich zubereiteten Sauerteigs und selbst Bierhefen, was wieder an die Weinhefen denken läßt, welche zu seiner Zeit noch gewöhnlicher angewendet worden sein mögen. Was indessen den Gebrauch der Bierhefen beim Brot- und Kuchenbacken betrifft, so scheint er, obschon Plinius denselben erwähnt, dann viele Jahrhunderte lang verschollen gewesen zu sein. Als daher einige Pariser Bäcker von der Bierhefe im siebzehnten Jahrhundert Gebrauch machten, recht lockere, weiße Franzbrötchen mit Butter und Milch zu schaffen, wo der festere Teig ein stärkeres Gährungsmittel nöthig machte, als der Sauerteig gewährte, gerieth die ganze medicinische Facultät in Alarm und erst nach langer Prüfung ward die Erlaubniß zu fernerer Bereitung der Art gegeben. Backen konnte sonst in der Regel jede gute Hausfrau, und ein gutes hausbackenes Brot gilt noch für meist schmackhafter, als das der zünftigen Bäcker; nichts desto weniger ist die Bäckerzunft gewiß eine der ältesten. Sobald man einmal die heißen Steine zwischen denen die flachen Brotscheiben gebacken worden, oder gar die heiße Asche gegen den Backofen vertauschen gelernt hatte, so fand man es auch vortheilhafter, seinen Teig zu Leuthen zu schicken, welche einen solchen Ofen besaßen. Man ersparte Mühe, Zeit und Holz für eine Kleinigkeit. Die heißen Steine aber führten fast von selbst in den Städten auf den Bau eines Backofens. Schon Carl der Große beschäftigte sich mit der ehrsamten Bäckerzunft und empfahl ihnen streng Ordnung, Reinlichkeit, tadelloses Benehmen, so wie ohne Zweifel auch Redlichkeit und Gewissenhaftigkeit, damit es keinen ergehen möchte wie jenem Bäckergesellen, der immer vom überbrachten Teige für sich abkniff und dazu „Guckuk“ rief, bis er, wie die Sage erzählt, zur Strafe in einen Guckuk verwandelt wurde. Später legten auch die Klöster sich Zwangsbacköfen zu, in welchen die umherwohnenden Leute backen lassen mußten. Uralt ist manches Backwerk wenigstens dem Namen nach, z.B. der Zwieback, zweimal gebackenes Brot, um es länger aufbewahren zu können. Für die Schifffahrt war er schon im 12. Jahrhundert vorhanden, noch früher findet man ihn in den Klöstern. Im Laufe der späteren Zeit sind freilich der Biscuit und Zwieback eine Delikatesse geworden.

Aus:

„Die Welt, unterhaltende und belehrende Vierteljahrsschrift“

herausgegeben von Dr. Th. Tetzner und F.G.L. Greßler, Langensalza 1845

---

# Traditionsverbindung mit der Stadt Hersbruck



Unser Heimatmuseum Zella-Mehlis pflegt seit etwa 5 Jahrzehnten Kulturkontakte zum „Deutschen Hirtenmuseum“ in der mittelfränkischen Stadt Hersbruck bei Nürnberg.

Werner Ansorg - fast 80jährig - war am 06.01.2000 zum wiederholten mal als einstiger Initiator vorgenannter Partnerschaft dabei, als der 12 (heiligen oder Rauh-) Nächte traditionell vor und im „Deutschen Hirtenmuseum“ am „Eisenhüttlein“ (so heißt die Straße ) feierlich begangen wurde. Nach herzlicher Willkomm-Rede des Hersbrucker Bürgermeisters, Herr Plattmeier, umrahmten bei Sonnenschein(!) Fränkische Brauchtumsgruppen und wir die Eröffnung des Festtages.

Zuerst zwei „Ringelpeitschen-Patscher“, dann wir "Hirtenbläser" ( Frank Eiselt, Werner Ansorg, K-H Hartmann, Lothar Schreier, Klaus Amberg) mit Hirtenhörnern 4,20 m und 1 ,30 m lang und mit Birkenblättern.

---

Anschließend überreichten wir einige kleine Präsente an den Bürgermeister und die derzeitige Museumsleiterin, Frau Richter, mit herzlichen Grüßen vom Zella-Mehliser Rathaus (Herrn Panse und Herrn Wriedt), von unserem Verein und vom Tourist-Information. Es folgten Siggie Lott mit Spezial-Panflöte und die Hammerbachtaler Sänger, mit denen wir nachmittags noch musizierten und dadurch näher kennenlernten. Eine Gegenbesuch-Idee, z.B. beim Stadtfest Zella-Mehlis, besteht ihrerseits. Nach einem guten Mittagessen im Gasthaus „Roter Hahn“ boten wir zahlreichen Gästen und einem bayerischem Fernsehteam (!) unser Folkloreprogramm dar, welches mit dem „Rennsteiglied“ (auf Gästewunsch!) und dem Frankenlied gemeinsam mit einer fränkischen Musikgruppe gesungen, erlebnisfroh endete! Beim nächsten Mal ist dann auch unser Nachwuchstalent Nico Schneider dabei...

Die 200-km-Entfernung wurde problemlos bei z. T. nebligem Wetter mit nur einem PKW SUBARU hin und zurück bewältigt.

Als bisheriger langjähriger Leiter der „Hirtenbläser Zella-Mehlis“ freue ich mich (als weiterhin aktives Mitglied!), daß unser Frank Eiselt seit 1999 die kulturellen Geschicke unserer Gruppe im Sinne „lebendiges Museum“ übernahm und ich wünsche ihm/uns noch viel Erfolg in der Zukunft!

Klaus Amberg

## **Jubiläen - Glückwünsche**

Der Vorstand des Geschichts- und Museumsvereins gratuliert:

Herrn Bernhard Scharfenberg am 28.08.1999 zum 60. Geburtstag

Herrn Walter Mai am 14.09.1999 zum 78. Geburtstag

Herrn Ludwig Stier am 20.09.1999 zum 50. Geburtstag

Frau Gisela Wilhelm am 04.12.1999 zum 65. Geburtstag

Herrn Herbert Bader am 13.03.2000 zum 60. Geburtstag

Herrn Klaus Amberg am 16.03.2000 zum 65. Geburtstag

Frau Renate Elßmann am 26.03.2000 zum 60. Geburtstag

---

# Terminvorschau 2000

## **01.04.**

Führung durch die Beschussanstalt. Es sollen sich die Interessierten ein Bild vom Fortgang und auch dem Umfang der Arbeiten machen können.

Beginn ist um 10.00 Uhr.

## **30.04.**

Walpurgisnacht rund ums Bürgerhaus

## **07.05.**

Teilnahmemöglichkeit an einer Wanderung des Vereins für Hennebergische Bergbaugeschichte e. V. zum Thema: Steinkohlen-Bergbau im Freibachtal hinter dem Mordfleck.

Beginn um 10.00 Uhr von der "Autobrücke" in Goldlauter.

## **20.05.**

Wanderung des Geschichts- und Museumsvereins zu den "Drei Gleichen" mit Partnern und Familie. Die Anfahrt erfolgt mit dem Zug ab Bahnhof Zella-Mehlis. Wer teilnehmen möchte meldet sich bitte bis zum 15. Mai im Heimatmuseum (03682-483471), damit wir entsprechend der Teilnehmerzahl die Fahrkarten (Fahrpreisermäßigung!) organisieren können. Die genaue Abfahrtszeit wird den Teilnehmern rechtzeitig mitgeteilt.

## **19.08.**

Schmiedefest an der Gesenkschmiede Lubenbach. Beginn 13.00 Uhr.

## **26.08.**

Sommer- und Familienfest des Vereins am Lämmerfleck unterhalb der Dammwiese mit Musik und Bratwurst. Treffpunkt: 14.00 Uhr am "Dies&Das" (Bernd Roth) in der Alten Strasse 28. Wer teilnehmen möchte meldet sich bitte bis zum 21. August im Heimatmuseum (03682-483471).

## **08.-10.09.**

Ruppertusmarkt (11. Stadtfest Zella-Mehlis)

## **28.10.**

Jahreshauptversammlung des Geschichts- und Museumsvereins, ab 14.00 Uhr in der Scheune des Bürgerhauses.

## **06.-10.12.**

Nikolaus-Markt in Zella-Mehlis (Markt Mehlis).