

Mein

# Heimatland

ZEITSCHRIFT FÜR GESCHICHTE, VOLKS- UND HEIMATKUNDE

Nummer 9

September 2007

Band 46

## „Sey Menschenfreund in Übung deiner Pflicht. Auch in dem Feind vergiss den Menschen nicht“

Johann Baptist Lingg, der Bewahrer der Stadt Hersfeld<sup>1</sup>

Von *Uwe-Peter Böhm*, Gaggenau



**Lingg auf dem Pferd sitzend vor der Stadt Hersfeld 1807. Die Stadt Hersfeld wird durch das Großherzoglich Badische Jäger-Bataillon unter dem Kommando des Obristen Lingg am 20. Februar 1807 vor der Zerstörung bewahrt. Zeitgenössischer Stein-  
druck, Wehrgeschichtliches Museum GmbH Schloss Rastatt.**

Mit der Unterzeichnung der Rheinbundakte am 12. Juni 1806 verpflichtete sich das Großherzogtum Baden 8.000 Mann zur Grande Armee zu stellen. Anfang Oktober 1806 beorderte Napoleon die badische Division nach Bayreuth und in Mainz wurde ein Korps von 2 000 Mann zur „Wiederherstellung der Ruhe und Ordnung“ im besetzten Hessen-Kassel unter der Führung von General Barbot aus Teilen der 1. und 2. Garde von Paris, der Linien-Regimenter und das badische Jägerbataillon unter Oberstleutnant Lingg aufgestellt. Zu diesem Korps gehörte auch eine kleine Abteilung italienischer Soldaten

(ca. 160 Mann), welche in Hersfeld stationiert wurde.

Sie wurden am Weihnachtssonabend nach einem Streit mit der Bürgerschaft von den Aufständischen daran gehindert, die Stadt zu verlassen, wobei ihr französischer Führer misshandelt und ein italienischer Soldat angeblich von dem ehemaligen hessischen Soldat Seelig erschossen wurde. Die Aufständischen stürmten das Rathaus und bewaffneten sich mit den dort abgelegten Waffen aus der ehemaligen Garnison. Die städtische Verwaltung aber, die zunächst dem Aufstand ratlos gegenüber stand, sandte am 25. Dezember

den verwundeten französischen Anführer mit den Bürgermeistern Gesing und Morchutt nach Kassel. Diese sollten dort dem General Lagrange persönlich berichten, um Schaden von der Stadt abzuwenden. In langen Verhandlungen, in denen die Stadt für die Sicherheit der italienischen Soldaten bürgen musste, erreichten sie, dass Hersfeld durch den Gouverneur eine Amnestie zugesagt wurde. Am 9. Januar 1807 rückte Barbot mit seinem sog. Exekutionskommando in Hersfeld ein. Seine Forderungen an die Stadt: Ein Geschenk von 1000 Karolinen in bar und 5 000 Paar Schuhe über die üblichen Einquartierungsforderungen hinaus. Das Haus des angeblichen Todesschützen Seelig wird geplündert und abgerissen. Als er am 14. Januar abzieht, atmet die Bürgerschaft zunächst auf. Zurück bleiben die Italiener und zwei badische Jägerkompanien unter Oberstleutnant Lingg. In kleine schlagkräftige Streifkorps aufgeteilt, war Barbots Korps in kürzester Zeit in der Lage, die Aufstände in den betroffenen Orten zu beenden. Bei den folgenden Verhaftungen der Anführer wurden sie durch hessische Bürger unterstützt.

Am 26. Januar 1807 kehrte sein Korps für zwei Tage nach Hersfeld zurück. Er lässt den ehemaligen hessischen Soldaten Schüssler aus Hersfeld, der nicht an dem Aufstand teilgenommen hatte, den Besitz einer Flinte aber verheimlicht hatte, exekutieren. Am 28. Januar verlässt das Korps Hersfeld wieder, um am 18. Februar erneut einzurücken und der überraschten Stadtverwaltung mitzutteilen, der Kaiser persönlich habe die Plünderung und Brandschatzung Hersfelds angeordnet, Hersfeld sei an allen vier Ecken anzuzünden. Noch während die Einwohner in Angst und Schrecken sich in den Strassen versammelten, zog Barbots Korps ab, nahm vor der Stadt Aufstellung und überließ Oberstleutnant Lingg mit seinen badischen Jägern die Ausführung.

Lingg beruhigte die Einwohner und erläuterte seinen Plan. Es wurden in allen vier Himmelsrichtungen vier etwas abgelegene Gebäude zum Abbrennen ausgewählt. Diese vier Gebäude durften aber auch nicht gelöscht werden. Die badischen Jägerkompanien traten auf dem Marktplatz an und Lingg verlas den kaiserlichen Plünderungsbefehl. Am Schluss seiner Ausführung sprach er über das traurige Schicksal der Stadt, von der er und seine Jäger allerdings nur Gutes erfahren hatten und beendete seine Rede mit den Worten: „Soldaten, der Befehl zur Plünderung ist gegeben. Wer Lust zu plündern hat, trete heraus aus dem Glied“. Keiner seiner Soldaten reagierte und so ließ er zum Abmarsch antreten. Nachdem die Rauchwolken über den vier Gebäuden standen, marschierten die Jäger nach Vacha.

Margaretha Christina Seelig, Ehefrau des Beschuldigten Johann Georg Seelig, ehemaliger Unteroffizier im Regiment Garde, schrieb noch bis 1808 Gnadengesuche mit Unterstützung des Oberschultheisen Carl Hastert für ihren Mann, welcher, so die Ehefrau in ihrem Brief an den Präfecten in Kassel: „...ohne sichere Stätte zu finden, in größter Noth und Kummer in der Welt herum irre...“. Augenzeugen beschworen schriftlich an Eides statt, dass der Italiener im Tumult durch einen Schuß der eigenen Kameraden getroffen

worden sei. Dies habe er kurz vor seinem Tode noch selbst gesagt.

Viele Mitstreitern wurden Anfang Januar 1807 als Rädelsführer durch Barbots Streifkorps gefasst darunter auch der Anführer des Aufstandes in Eschwege Schuhmann. Sie wurden am 13. Januar in das Kastell in Kassel eingeliefert. Drei Tage später stand bereits Schumann vor dem am 14. Januar neu durch General La-grange eingerichteten Kriegsgericht. Die sog. Militair-Commision setzte sich aus folgenden Personen zusammen: Rabbé, Oberst im 2. Regt. der Garde von Paris; Seguenau, Bataillonschef im 85. Linien-Regt.; Daventure, Capitain im 1. Regt der Garde von Paris; Boenfant, Lieutenant im 27. Linien-Inf.-Regt.; Audibert, Souslieutenant im 12. Linien-Inf.-Regt.; Lange, Wilhelm; Kleine Angeklagt gemäß Artikel 4 vom 8. Tit. des Gesetzes vom 21. Brumaire des Jahres 5:

„Aufruhr; Empörung oder ein von Seiten der Bewohner eines durch französische Truppen besetzten feindlichen Landes, verabredeter Ungehorsam werden mit dem Tode bestraft....“

Die zum Tode Verurteilten wurden ab dem 17. Januar in der Voraue in Kassel exekutiert.

Nach der Rückkehr des Kurfürsten zeichnet er den „Held von Hersfeld“, den gegnerischen Offizier, Oberst Lingg mit dem höchsten hessischen Orden, dem „Golde-

nen Löwen“ aus und 1819 zeigte er ihm noch einmal seine Dankbarkeit für die Rettung Hersfelds und erhebt ihn in den Adelstand, Johann Baptist Lingg von Linggenfeld.

Mit seinem Einsatz in Hersfeld soll an ein Ereignis erinnert werden, welches den badischen Oberstleutnant Johann Baptist Lingg (1765 – 1842) mit seinen badischen Jägern zum Jahreswechsel 1806/1807 in Hersfeld in den Mittelpunkt des Interesses der Stadtbevölkerung stellte. Die Hintergrundgeschichte dazu nimmt bis heute in der Stadtgeschichte einen besonderen Platz ein - nicht zuletzt deshalb, weil am 8. November 1896 – 90 Jahre nach dem Ereignis – Lingg von den dankbaren Hersfeldern ein Denkmal errichtet wurde, welches auch heute noch seine enge Verknüpfung mit der Stadthistorie belegt.

#### Anmerkungen

<sup>1</sup> Erich Blankenhorn, Führer durch das Historische Museum Schloss Rasstatt, Dritter Band, Karlsruhe 1962

<sup>2</sup> Professor Philipp Hafner, Oberstleutnant Lingg und die Rettung von Hersfeld, in Hessenland, Jahrgang 1896, S. 310–312 und 322–325

(Diese Quelle ist in der 2007 erschienenen Lingg-Monographie von B. E. Schwarz und G. Kraft nicht aufgeführt. Ernst-Heinrich Meidt)

# Rund um den Alheimer, Band 28 / 2007; hg. v. Geschichtsverein Altkreis Rotenburg an der Fulda

Buchbesprechung von *Markus Wolf*, Bad Hersfeld

„[...] Wir möchten Sie ermutigen unsere geschichtsträchtige nähere Umgebung bewusst zu erleben und wie könnte man dies schöner gestalten als mit einem Spaziergang oder einem kleinen Ausflug zurück in die Vergangenheit.“, lautet die Intention der Herausgeber der neuesten Ausgabe der Veröffentlichungen des Geschichtsvereins des Altkeises Rotenburg an der Fulda „Rund um den Alheimer“ (Band 28/2007). In gewohnt professioneller Aufmachung bietet der vorliegende Jahresband dem lokalhistorisch interessierten Leser erneut die Möglichkeit, mit ihm einen abwechslungsreichen Streifzug zu historischen Stätten zu planen.

So sollte man beim nächsten Spaziergang durch Rotenburg dieses Büchlein als Begleiter mitnehmen, da der Artikel von Sabine SINDERMANN geradezu animiert, einen „Gang durch Rotenburg an der Fulda - Auf den Spuren Phillips des Großmütigen und der Reformation“ zu starten. Die Autorin hat einen reich bebilderten Stadtrundgang erstellt, der die Gebäude und Bauwerke der Reformationszeit detailliert, aber nicht „überfrachtet“ erläutert.

Im Kontext einer an der Blumensteinschule Obersuhl durchgeführten Projektwoche ist der Aufsatz von Martin LUDWIG zur Geschichte der Ruine Blumenstein im Wildecker Forst entstanden. Ein-

druckvoll hat der Pädagoge LUDWIG zusammen mit einer Schülergruppe recherchiert und die einstige Park- und Gartenanlage von Schloss Wildeck historisch beleuchtet. Somit empfiehlt sich der neue „Alheimer“ ebenfalls als Begleiter für einen Ausflug zum Inselsteich und der Ruine Blumenstein. Neben den Relikten der Anlage, einem 22 Meter hohen Obelisk und einem altarähnlichen Stein auf der kleinen Insel, geht der Verfasser vor allem auf die Geschichte der Anlage ein, verschiedene Karten, Gemälde und Fotos zeigen den einstigen und heutigen Zustand, als es neben dem Schloss im Tal noch eine Orange-rie, Gewächshäuser, Remisen, ein Gasthaus, Stallungen, eine Schmiede und eine Reitbahn gegeben hat.

Mit der etwa zwischen 760 und 990 nach Christus bewohnten Festungsanlage Heineberg nordöstlich von Heinebach gelegen hat sich Manfred EIFERT beschäftigt. Er berichtet über die im Jahre 1974 vorgenommenen archäologischen Ausgrabungen und beschreibt, wie die Anlage ausgesehen haben könnte. Auch hier bietet sich, so der Autor am Ende seiner Darstellung, ein historischer Spaziergang an.

„Sollte das Wetter im Moment nicht zu einem Spaziergang einladen“, so die „Alheimer“-Herausgeber, kann man beim Schmökern der neuen Ausgabe Geschichtliches von Breittau oder die Grab-Kreuz-

steine von Heinebach, Binsförth und Asmushausen erfahren. In Anknüpfung an die Tradition älterer Bände, heimatliche Sagen und Geschichten weiterzugeben, wird mit der Erzählung „Wölfe im Seulingswald“ vom alten Hein aus Hönebach berichtet, der an einem Winterabend auf dem Heimweg von Heringen über Bengendorf Raska, dem Leitwolf des Seulingsruds, begegnet. Eine Geschichte zum Schmunzeln.

Weiterhin findet man im neuen Band Beiträge zur Försterfamilie Scheuch aus Lüdersdorf, zur Namensgebung der „Alheimerkaserne“ der Bundeswehr in Rotenburg, den 2. Teil bezüglich besonderer Tage im Laufe eines Jahres und einen kleineren Nachtrag zum Thema Bergbau im Richelsdorfer Gebirge.

Mein Fazit: Eine gelungene Ausgabe des „Alheimer“, der sein Geld wert ist und auf keinen Fall beim nächsten Ausflug zu den angesprochenen historischen Stätten fehlen darf.

Geschichtsverein Altkeises Rotenburg (Hg.); Rund um den Alheimer. Beiträge zur Geschichte und Landeskunde des ehemaligen Kreises Rotenburg, Band 28; Rotenburg a.d.F. 2007; 72 S.; 23,5 cm x 17 cm, kart., ISSN 1439-4022; zu beziehen über den örtlichen Buchhandel; Preis 8,50 Euro

# Botanik - diesmal auch für den Gaumen

Von Dr. Volker Puthz, Schlitz

Aus manchen Pflanzenfamilien leben in unserer Gegend nur ein oder wenige Vertreter wild. Die Kürbisgewächse sind eine solche Familie: nur die Zaunrübe gehört zu den wildwachsenden Arten bei uns. Aber wer sich ganz allgemein für die Natur interessiert, wird es auch nicht verschmähen, etwas über die im Garten angebaute Vertreter solcher Familien zu erfahren. Vor allem, wenn dabei die Sinne nicht zu kurz kommen. Und das ist ja wohl auch ein legitimes Ziel: Augen, Ohr, Nase und Mund empfänglich werden zu lassen über das Wissen darüber, wie man das macht.

Deswegen hier einmal etwas vor allem für die Zunge! Fangen wir mit den Zucchini an. Wer sie in seinem Garten anbaut, wird jetzt täglich die jungen Früchte ernten dürfen. Und was kann man nicht alles damit anfangen! Der Feinschmecker wird in Frankreich als Vorspeise frittiert-gebackene Blüten mit Safransauce genossen haben, wir müssen uns entscheiden, ob wir aus unserer Ernte eine Suppe, ausgebackene Scheiben, gefüllte Früchte oder gar eine Torte herstellen wollen. Für gefüllte Zucchini braucht man natürlich etwas größere Früchte. Ansonsten soll man mit dem Ernten nicht zu lange warten, 15 cm lange Früchte sind gerade recht, zart und deshalb für die anderen Speisen vortrefflich geeignet.

Für die Zucchini-Fans hier nur ein Rezept: Gebackene Zuchinischeiben:

Zutaten für 4 Personen: 150 g Mehl, 1/8 l Bier, Paprika (süß), 2 Eier, 500 g Zucchini, 300 g Zwiebeln, 50 g Tomatenmark, 200 g Tomatenketchup, 100 g Crème fraîche, Tabasco, frisch gemahlener Pfeffer, Fett, 1 Bund Petersilie.

Mehl mit Bier, Salz und Paprika glattrühren. Eier und Paprika glattrühren. Eier unterrühren. Teig erkalten lassen. Zucchini waschen, schräg in Scheiben schneiden, auf Küchenrolle ausbreiten. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Tomatenmark mit Ketchup, Crème fraîche und einigen Tropfen Tabasco verrühren, salzen und pfeffern. Fett auf 160-180 Grad erhitzen. Zuchinischeiben durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Fett 1-2 Minuten backen. Gebackene Zuchinischeiben abtropfen lassen (Rost) und im Backofen warm stellen. Zwiebeln in 2 Portionen in das Fett geben und gute 6 Minuten goldbraun backen. Mit Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Zuchinischeiben mit Zwiebeln und Petersilienblättern mischen und mit der Soße servieren. Beilagen: je nach Geschmack Reis, Cuscus, Salate.

Man kann auch ganz einfach flache Zuchinischeiben würzen und in Öl braten: auch sie sind dann ein Leckerbissen! Wenn wir oben von Kürbis sprachen, so durchaus mit Recht. Denn Zucchini sind botanisch nichts anderes als eine Zuchtform der Art *Cucurbita pepo* = Kürbis, pumpkin, calabaza! Beheimatet ist die Gattung in Mexico, wo sie, ebenso wie im südlichen Nordamerika schon über 10 000 Jahre lang kultiviert wird und von wo sie sich nach der Eroberung der Neuen Welt über die ganze Erde ausgebreitet



**Wassermelone (1) und verschiedene Kürbisformen (2, 3): (2a) „Gurkenkürbis“, entspricht etwa einer Riesenzucchini, (2b) weibliche Blüte, (2c) männliche Blüte im Querschnitt, (2d) weibliche Blüte im Querschnitt, (2e, f) Zuchinifrucht, (2g) Warzenkürbis, (2h) Gartenkürbis, (2i) weißer Schildkürbis, (3a) Blatt des Riesenkürbis, (3b) roter Turbankürbis (aus: ROUGEMONT: A field guide to the crops of Britain and Europe, 1989)**

hat. Rankende Formen sind ursprünglich, nichtrankende (wie die Zucchini) abgeleitet. Die Früchte sind - botanisch gesprochen - Beeren (d.h. mehrsamige Früchte mit fleischiger Fruchtwand ohne innere harte Schicht), aber was für welche! Diejenigen des Riesenkürbis können zentnerschwer werden! 1996 wurde auf einem Wettbewerb in Kanada eine dieser größten „Beeren des Pflanzenreiches“ von 1061 Pfund gewogen.

Im Garten sieht man oft Zucchini und Kürbisse eng beieinander: die Zuchnipflanzen stehen auf dem Kompost, die Kürbispflanzen wurzeln ebenfalls darauf, ranken sich dann aber weit fort im Garten. Bei den Blüten müssen wir auf ein und derselben Pflanze männliche von weiblichen unterscheiden: die männlichen enthalten 5 im Grunde der Blüte stehende Staubgefäße, die nach oben meist verwachsen sind. Die weibliche Blüte steht auf dem Fruchtknoten. Zur Befruchtung müssen sich die (z.B.) Honigbienen erst einmal durch Löcher zwischen den Staubblättern hindurchzwängen, um an den im Kelchgrund befindlichen Nektar zu kommen; dabei beladen sie sich mit Pollen, den sie dann in der weiblichen Blüte abstreifen, wenn sie auch dort Nektar sammeln wollen.

„Der Kürbis wird nicht nur in manchen Provinzen als eine Gesindekost stark und

gern gegessen, sondern auch auf vielen herrschaftlichen Tafeln, aber nicht nach gemeiner Zubereitungsart, zu einer Lecker Speise erhöht“, lesen wir in einem Lexikon aus dem 18. Jahrhundert. Und davon wollen wir uns wenigstens ein Süppchen gönnen:

Kürbis in kleine Würfel schneiden und in wenig Wasser kurz garkochen. Danach im Mixer pürieren und mit Fleischbrühe entsprechend der Kürbismenge verdünnen. Mit süßer Sahne oder Crème fraîche legieren. Mit getoasteten Weißbrotwürfeln und einigen Kürbiswürfelchen garnieren. [Dazu vielleicht ein trockener Weißwein.]

Auf die vielfältigen Möglichkeiten des Trocknens und Einmachens, sogar der Branntweinherstellung soll nur kurz verwiesen werden. Aber die Kerne wollen wir nicht vergessen; sie enthalten nämlich ein wertvolles Öl. Ein Liter Kürbiskernöl kostet mindestens 40,- EURO, es ist lichtempfindlich und nur begrenzt haltbar; zum Backen und Braten nicht geeignet. Aber es hat einen unvergleichlichen Geschmack: weich, mild, nussig, frisch, manchmal nach einem Hauch von geröstetem Brot. Es enthält fünfzig Prozent essentieller Fettsäuren (Olivenöl hat davon nur etwa 4 %) sowie Phytosterine, die den Cholesterinspiegel senken und eine segensreiche Wirkung auf Blase und Prostata haben (sollen).

Steirisches Kürbiskernöl gilt für Gourmets als Geheimtip: in jeder Art von Salat, in kalten Vorspeisen, leicht erwärmt als Clou im Risotto. - Und das Öl läßt sich auch erheblich leichter gewinnen, seit vor gut hundert Jahren eine „Verlustmutation“ zu schalenlosen Kernen führte, also solchen, die nur noch von einer dünnen, dunkelgrünen Haut überzogen sind.

Wir wollen aber nicht vergessen, darauf hinzuweisen, daß die verschiedenen Kürbisformen auch noch für ganz andere Zwecke verwendet werden: Der Flaschenkürbis wird auf dem Balkan zu Kniegeigen verarbeitet, in Burkina Faso zum Balaphon, in Indien zur Sitar und in Südamerika zu Rumbakugeln. Chinesen schnitzen daraus Vogelhäuser und Grillenkäfige, Bewohner ozeanischer Inseln Masken, in Papua-Neuguinea trat man ihn gern als Penis-Futteral, usw.

Die Verehrung, die dem Kürbis in vielen Völkern zuteil wird, stammt aus der Bewunderung für seine Wachstumskraft. Außen rund, innen hohl, dabei voller Samen, was soll das schon symbolisieren? Die Pueblo-Indianer Neu-Mexikos legten deshalb ihren weiblichen Nachkommen einen Kürbis mit in die Wiege. In der Steiermark, wo die Varietät mit schalenlosen Kernen gezüchtet wird, hat sich bis heute der Glaube erhalten, dass es dem Kürbiswachstum förderlich sei, wenn die Bäuerin ihm beim Setzen hin und wieder den nackten Hintern zeigt.

Wir begeben uns nun wieder in geistigere Gefilde und wollen dem schon verschiedentlich genannten Abt WAHLAFRIED STRABO von der Reichenau zuhören, der in seinem Klostergartenbuch aus dem 9. Jahrhundert einen wunderbaren Text über den Flaschenkürbis verfasst hat:

Siehe, da wächst auch der Kürbis. Aus winzigen Samen zur Höhe Reckt er sich, streut mit den Schilden der Blätter riesige Schatten Und entsendet mit üppigen Zweigen haltende Ranken. Gleich wie der laubige Efeu die ragende Ulme umwindet, Legt seine schmiegende Arme vom Mutterschoße der Erde Rings um den Baum und, reichend empor zum obersten Wipfel, Deckt die Runzeln der Rinde mit seinem frischgrünen Kleide, Oder auch wie die an Bäumen gezogene Rebe am Stamme Ranket und oben die Zweige mit Beerenbüscheln bekleidet, Steigend aus eigener Kraft hinaus in die Höhe der Krone,... So sucht auch mein Kürbis, aus schwächlichem Stamme entsprossen, Halt an den gabligen Stützen, die man ihm dazu bereitstellt. Klammernd mit hakigen Ranken hervor, wie er Knoten erzeuget, Und weil jede am Ende in doppelte Klammern sich gabelt, Packen sie rechts und links von allen Seiten die Stütze. Gleich wie wenn spinnende Mädchen die weiche Wolle hinüber Ziehn auf die Spindel, und wie sie, geschwungen zu großen Spiralen, Ordnen in zierlicher Windung die ganze Reihe der Fäden, Also umschnüren in Ketten die weitausholenden Ranken Und verkleiden von Stufe zu Stufe die rundlichen Zweige, Bringen es fertig, mit fremden Kräften gar über den Dachfirst Wölbiger Säulengänge in schwimmendem Fluge zu steigen. Wer vermag nun die rings von den Zweigen hängenden Früchte Würdig zu preisen? Sie sind allenthalben mit Kurven nicht minder Sicher geformt, als wenn du gedrechseltes Holz, in der Mitte Künstlich vom Messer des Drechslermeisters geglättet, betrachtest. Abwärts gebogen an schwächlichem Stiele hängen die Früchte, Tragen am schlanken, länglichen Halse gewaltige Körper; Riesenhaft dehnt sich die Fülle sodann zum gewichtigen Leibe, Alles ist Bauch, und alles ist Wanst. Und im Kerker der Höhlung Nähren, geordnet in Reih und Glied, sie zahlreiche Kerne; Fruchtbar verheißen sie dir entsprechend üppige Ernte. Ja, solange die Frucht des Kürbis noch saftig und zart ist, Ehe die Flüssigkeit, die sie im Inneren birgt, beim späten Nahen des Herbstes vertrocknet und rings die Schale verholzet, Sehen wir sie nicht selten mit anderen köstlichen Speisen Umgehn am Tische; getränkt im Fett der dampfenden Pfanne, Mögen fürwahr die wohlzubereiteten Stücke gar manchmal Trefflich den Nachtmahl versehen als süße Delikatesse. Läßt man jedoch die Frucht am Mutterstock ihrer Pflanze Dulden des Sommers Glut, und schneidet sie reif mit dem Messer, kann als Gefäß sie gestaltet werden zu stetem Gebrauche, Schafft man die Eingeweide heraus aus dem bauchigen Körper, Schneidend leicht mit dem Eisen, im Drehen das Innere glättend. Eines Schoppens Menge hat manchmal Platz in der Höhlung, Oder sie faßt gar in sich den größeren Teil eines Maßes. Dieser Krug, verpichst du ihn wohl mit Pechleim, bewahret Lange dir frisch die Gaben des spendenden Bacchus Lyaeus.

Das ist der sorgenbrechende Weingott, den der Dichter hier nennt.- Diese Gefäße aus dem Flaschenkürbis sind sehr leicht, und eine ausgepichte Flasche, welche sechs Maaß enthält, wiegt nur etwa ein Pfund. Bey dem Umhertragen ist sie auch bey weitem nicht so zerbrechlich, als Glas und irdene Kruken, und sehr wohlfeil anzuschaffen. Man kann sie auch, zu mehrerer Haltbarkeit, auf die gewöhnliche Art umflechten; mit einer Schnur zum Tragen versehen; mit Zinn beschlagen, und ihr äusserlich, durch Lackfirniß, ein schöneres Aussehen geben. Man sieht: sowohl der Natur als auch dem menschlichen Erfindungsgeist sind keine Grenzen gesetzt. Wenn beide sich gelungen vereinen, ist das ein Genuß für jeden Natur- und Kulturfreund.



Blühende Zucchini-pflanze und Frucht

# Bernhard Zickendraht malte auch Adolf Hitler

Eine Ergänzung zum Beitrag „Bilder zeigen Geschichte(n)“ von Arnold zum Winkel  
in: Mein Heimatland, Nr. 6, Juni 2007, Seite 21-22

Von *Otto Abbes*, Bad Hersfeld

Der Autor Arnold zum Winkel schreibt im Untertitel „Der Hersfelder Maler Bernhard Zickendraht und seine prominentesten Modelle“ und stellt einige damals berühmte Personen der Zeit vor. So Pola Negri, die Schauspielerin, aber auch den Kronprinz Wilhelm und erwähnt, dass im Hersfelder Stadtmuseum ein von Zickendraht gemaltes Ölbild von August Gottlieb hängt. Dazu zwei Quellenangaben.

Ich möchte den Aufsatz ergänzen und auf den umfangreichen Lebensbericht „Erinnerungen aus meiner Künstlerlaufbahn“ von Prof. Bernhard Zickendraht, Berlin-Charlottenburg, aufmerksam machen. Dieser Bericht aus dem Leben des Künstlers erschien in mehreren Folgen des Hersfelder „Klosterboten“, begin-

nend mit der 50. Ausgabe im April 1934. In dieser Jubiläumsausgabe wurde das Gemälde des vielleicht prominentesten Modells gezeigt, das von Bernhard Zickendraht geschaffen wurde: Reichskanzler Adolf Hitler. Es zeigt ihn in Uniform in der bekannten Führerpose. Ein anderer Aufsatz im selben Heft lässt erkennen, wie es vielleicht zu dem Auftrag gekommen war.

Der Bruder von Bernhard Zickendraht, Kunsthändler Theodor Zickendraht, alter Klosterschüler, wurde nach eigenen Angaben am 19. Dezember (1933) von Hitler empfangen. Bei dieser Gelegenheit überreichte Theodor Zickendraht an Adolf Hitler ein wertvolles Miniaturenbild in Elfenbein mit dem Bildnis des „eisernen Kanzlers Bismark“. Hitler dankte sicht-

lich bewegt und sagte ein Bild mit Unterschrift und Datum zu. Nicht erwähnt wird, dass es vermutlich dem Kunsthändler Theodor Zickendraht bei dieser Gelegenheit gelang, Hitler als Malermodell für Bernhard Zickendraht zu gewinnen. Das Gemälde wurde noch 1934 fertig. Der hochbetagte Bernhard Zickendraht geht in seinem Lebensbericht nicht auf den Hitler-Auftrag ein. Bernhard Zickendraht, geboren 1854 in Hersfeld, starb 1937 als 83-jähriger Mann. Auch diese geschilderte Begebenheit ist Geschichte.

»Mein Heimatland«, monatliche Beilage zur  
»Hersfelder Zeitung«. Gegründet von Wilhelm Neuhaus.  
Schriftleitung: Ernst-Heinrich Meidt  
Druck und Verlag: Hoehl-Druck, 36251 Bad Hersfeld