



Mitteilungsblatt I/2016

Parsberg, Hemau; März 2016

Liebe AGRICOLA-Mitglieder,

diesmal können wir Ihnen einige Neuerungen hinsichtlich unserer Öffentlichkeitsarbeit vermelden.

So erarbeiteten unsere Vorstandsmitglieder Mario Rödl und Stefan Meier eine Internet-Präsentation der AGRICOLA. Noch steht alles auf Anfang, vieles muss erst ausprobiert, verändert, verbessert werden. Unter www.agricola-bayern.xobor.de können Sie sich ab sofort über unsere Vereinsaktivitäten schnell und aktuell informieren. Es handelt sich hierbei um ein Forum. Und wie auf einem richtigen Marktplatz ist es für die Forumsmitglieder möglich, sich direkt miteinander auszutauschen. Wie werden Ihnen im nächsten Mitteilungsblatt die Möglichkeiten dieses Forums detailliert vorstellen.

Bereits seit Anfang des Jahres stehen sowohl die AGRICOLA-Informationsblätter als auch unsere AGRICOLA-Mitteilungsblätter im Netz.

Sie sind abrufbar unter der Internetadresse www.heimatforschung-regensburg.de. Näheres dazu finden Sie auf Seite vier dieses Mitteilungsblattes.

Das Veranstaltungsprogramm für 2016 wartet erneut mit einer Reihe von Aktivitäten auf, die in der bewährten AGRICOLA-Tradition sicherlich wieder viele an der Natur- und Kulturgeschichte unserer Region Interessierte ansprechen wird.

Unser Kassenwart Hans Hummel richtet die dringende Bitte an all jene Vereinsmitglieder, die ihm ihre Bankverbindungsdaten mit IBAN- und BIC-Nummer noch nicht übermittelt haben, diese an ihn weiterzuleiten.

Sie erreichen Hans Hummel telefonisch unter 09492/264 sowie postalisch unter Pfarrer-Knott-Straße 5, 92331 Parsberg.

Beiliegend finden Sie die Einladung zur diesjährigen Mitgliederversammlung. Diese findet am 8. April 2016, Beginn 19.00 Uhr, in der Hammermühle, Beilstein (2 km laberabwärts von Beratzhausen gelegen) statt. Die Vorstandschaft lädt Sie alle sehr herzlich dazu ein. Im Vorfeld bittet sie Sie darüber nachzudenken, ob auf Ihrer Seite Interesse besteht, den Vereinsausflug auch mal als Zwei-Tages-Veranstaltung mit Übernachtung anzubieten.

Unser Mitglied, Frau Dr. Probst, hat uns einen Auszug aus einem inzwischen 125 Jahre alten Kochbuch zur Verfügung gestellt, der für Sie im Innenteil aufbereitet ist. Dies gibt uns Gelegenheit, Sie daran zu erinnern, dass wir sehr gerne solche Beiträge in unserem Mitteilungsblatt veröffentlichen wollen.

Ernst Olav, Parsberg; Robert Glassl, Hemau



Während unserer letzten Weihnachtsfeier ergab sich im Gespräch mit unserem Mitglied Frau Dr. Probst, dass sie im Besitz eines inzwischen mehr als 125 Jahre alten Kochbuches ist, aus dem sie immer noch Rezepte zu nutzen weiß. Neben Rezepten enthält das Buch auch weitere nützliche Ratschläge. Wir danken Frau Dr. Probst für die Übermittlung unten stehender Auszüge aus diesem Buch als Beitrag für unser Mitteilungsblatt.





Polnische Suppe (Barszez)

Mit 1 Liter vom Bartsch (der Saft von eingesäuerten Bohnen) siedet man 40 Deka Rindfleisch und 20 Deka Schweinefleisch von der Brust und fein geschnittene Champignons, gießt noch öfters vom Bartsch nach und salzt es. Dann schneidet man 1 Petersilie, 1 rothe Rübe, 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Sellerie und etwas Kohl nudelig und kocht sie ebenfalls mit Bartsch, wozu man auch etwas fein geschnittenes Dillkraut gibt. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man noch Brotschnitten und Selchwürste dazu. Man seigt dann die Fleischbrühe, sprudelt einen Deciliter sauren Rahm damit ab und mischt sie nebst dem nudelig geschnittenen Fleische und zu Scheiben geschnittenen Würsten zu den Wurzeln.

Ragout-Suppe.

In frischer oder Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe und gibt gekochtes Fleisch vom Kalbstopf würfelig geschnitten, nebst gedünsteten Schwämmen und Erbsen oder Kohlrabi und Krebsfleisch hinein und würzt es mit Muscatblüte und Safran.

Oder man gibt (wie Seite 34 vorge richtet) Kalbsbries, Ohren, Enten- oder Geflügelfleisch, Karfiol oder Spargel und Champignons hinein, läßt es eine Weile kochen und gibt gebähte Semmel dazu.

Für Fasttage bereitet man sie von Froschkeulen, Fischen und Schildkröten, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muscatblüte.

Französische oder Wurzelsuppe.

Gemüse und Wurzeln, was man gleichzeitig hat, schneidet man fein nudelig, gibt sie in kochendes Wasser dann in kaltes und auf ein Sieb, worauf man sie mit kräftiger brauner Suppe weichkocht und mit gerösteten Semmelschnitten anrichtet.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Porre und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrabi, Sellerie, Erdäpfel jedoch gewürfelt, dünstet diese Gemüse mit Butter oder Beinmark und gibt öfters etwas Suppe dazu, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis, für jede Person eine schwache Handvoll und Suppe dazu und kocht es noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Semmeln. Man staubt die gedünsteten Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Mit Fleisch. Man siedet mit Rindsuppe ein zerlegtes Huhn oder eine ausgewachsene Taube, ein Stück Ochsenaugen und ein Bries





Die Internet-Plattform www.heimatforschung-regensburg.de dient zum einen der Darstellung von Abhandlungen, Dokumentationen und Quellenbeschreibungen der Themenbereiche Regionalgeschichte, Heimat- und Denkmalpflege. Zum anderen ist ihr Ziel, den Austausch und die Vernetzung regional tätiger Heimatforscherinnen und –forscher zu fördern. So gibt sie einer interessierten Öffentlichkeit einen Einblick in die Arbeit heimatforschender Vereine, Institutionen und Organe.



Einen Überblick über diese finden die NutzerInnen auf der Homepage unter www.heimatforschung-regensburg.de. Darunter vertreten ist seit diesem Jahr auch die AGRICOLA-Arbeitsgemeinschaft für Kultur- und Naturgeschichte Region Schwarze Laber–Tangrintel e.V. Die Eingangsseite von heimatforschung-regensburg.de präsentiert die AGRICOLA mit nebenstehendem Symbol. Ein „Klick“ darauf eröffnet der Nutzerin/dem Nutzer einen Überblick über unsere Mitteilungs- und Informationsblätter, die gezielt ausgewählt werden können. Ein weiterer „Klick“ öffnet dann den Inhalt des ausgewählten Informationsblattes. Auch über die Rupriken „Autoren“ bzw. „Orte“ ist der Zugang zu unseren Arbeiten gegeben. Mit der Aufnahme der AGRICOLA in diese Präsentationsform steht unserem Verein eine moderne, anschauliche Darstellungsmöglichkeit zur Verfügung, die über unsere Region hinausweist und den Kontakt zu anderen Initiativen eröffnet, die sich ebenfalls mit der Geschichte unseres Raumes befassen.

Die Herausgeber von heimatforschung-regensburg.de sind der Hauptamtliche Kreisheimatpfleger des Landkreises Regensburg Dr. Thomas Feuerer, Studiendirektor i.K. Dieter Schwaiger (beide Mitglieder der AGRICOLA), Dr. Georg Köglmeier, Lehrstuhl für Bayerische Landesgeschichte an der Universität Regensburg, sowie Dr. Bernhard Lübbers, Bibliotheksleitung der Staatlichen Bibliothek Regensburg.

Die Technische Realisierung obliegt Dr. Gernot Deinzer, Universitätsbibliothek Regensburg.

Im Beirat sind vertreten Dr. Birgit Angerer, Leiterin des Oberpfälzer Freilandmuseums Neusath-Perschen, Dr. Tobias Appl, Bezirksheimatpfleger der Oberpfalz, Dr. Andreas Boos, Leiter der Abteilung Vorgeschichte des Historischen Museums Regensburg, Dr. Martin Dallmeier, 1. Vorsitzender des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg, Dr. Artur Dirmeier, Kreisarchivpfleger des Landkreises Regensburg, Peter Lutz, Ehrenamtlicher Kreisheimatpfleger des Landkreises Regensburg, Georg Paulus, Beirat des Bayerischen Landesvereins für Familienkunde sowie Dr. Maria-Rita Sagstetter, Leiterin des Staatsarchivs Amberg.

Das oben stehende Foto ist entnommen aus heimatforschung-regensburg.de.

(R.G.)

AGRICOLA-Arbeitsgemeinschaft für Kultur- und Naturgeschichte Region Schwarze Laber-Tangrintel e.V.

Geschäftsstelle: Sonnenstraße 1, 92331 Parsberg;

Bankverbindung: Sparkasse Parsberg, IBAN: DE05 7605 2080 0000 3638 20 BIC: BYLADEM1NMA

Mitgliedsbeiträge: Reguläre Mitglieder (15.00 €), Schüler, Azubis, Wehr- und Zivildienstleistende, Erwerbslose (8,00 €), Familienbeitrag (20.00 €); Fördermitglied (55.00 €).

Kontaktadressen:

Ernst Olav, Sonnenstraße 1, 92331 Parsberg, 09492/60 09 69 - Richard Thaler, Augasse 24, 93164 Laaber, 09498/23 86