

2017



Alt-Querfurter Ansichten



Altertums- und Verkehrsverein Querfurt und Umgebung e.V.

**Der Altertums- und Verkehrsverein Querfurt und Umgebung e.V.
wünscht Ihnen ein gesundes Jahr 2017 und viel Freude mit den Alt-Querfurter Ansichten!**

Der Kalender 2017, es ist der 5. Kalender des Altertums- und Verkehrsvereins Querfurt und Umgebung e.V., wagt einen Blick zurück in eine Zeit, an die sich noch viele Betrachter lebhaft erinnern werden. Wir haben Motive ausgesucht, die es in dieser Form in Querfurt inzwischen nicht mehr gibt.

Der Dank gilt den Fotografen des ehemaligen FDJ-Fotozirkels, Joachim Hartmann, Mario Hellmund und Dr. Reinhard Jagsch. Auf den Rückseiten der Kalenderblätter sind wie immer interessante Einzelheiten zum jeweiligen Monatsbild zu erfahren. Hierzu steuerten Katja Kleinert, Edith Strödecke und Dr. Bernhard Peitz wichtige Informationen bei.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen darüber hinaus die Rezepte, die ihren Ursprung ebenfalls in früheren Zeiten haben und darauf warten, nachgekocht bzw. nachgebacken zu werden.

Das Titelbild zeigt den Roßplatz, der einst ein bedeutender Handelsplatz an der Verbindungsstraße Merseburg-Querfurt-Eisleben war. Hier fanden lange Zeit mehrmals jährlich Pferdemarkte statt. Die Händler und die Marktbesucher bekamen in den umliegenden Gasthöfen Unterkunft und Verpflegung. Hier standen der „Thüringer Hof“, der „Schwarze Bär“ und „Hildebrandts Gaststätte“; am anderen Ende, in der Einmündung zur Merseburger Straße noch der „Heitere Blick“ und der „Fürstenhut“.

Neben dem Marktplatz war der Roßplatz das zweite Zentrum Querfurts. Oft standen hier die Zirkuszelte und Fahrgeschäfte, wie der Zeitungsausschnitt von 1924 beweist.



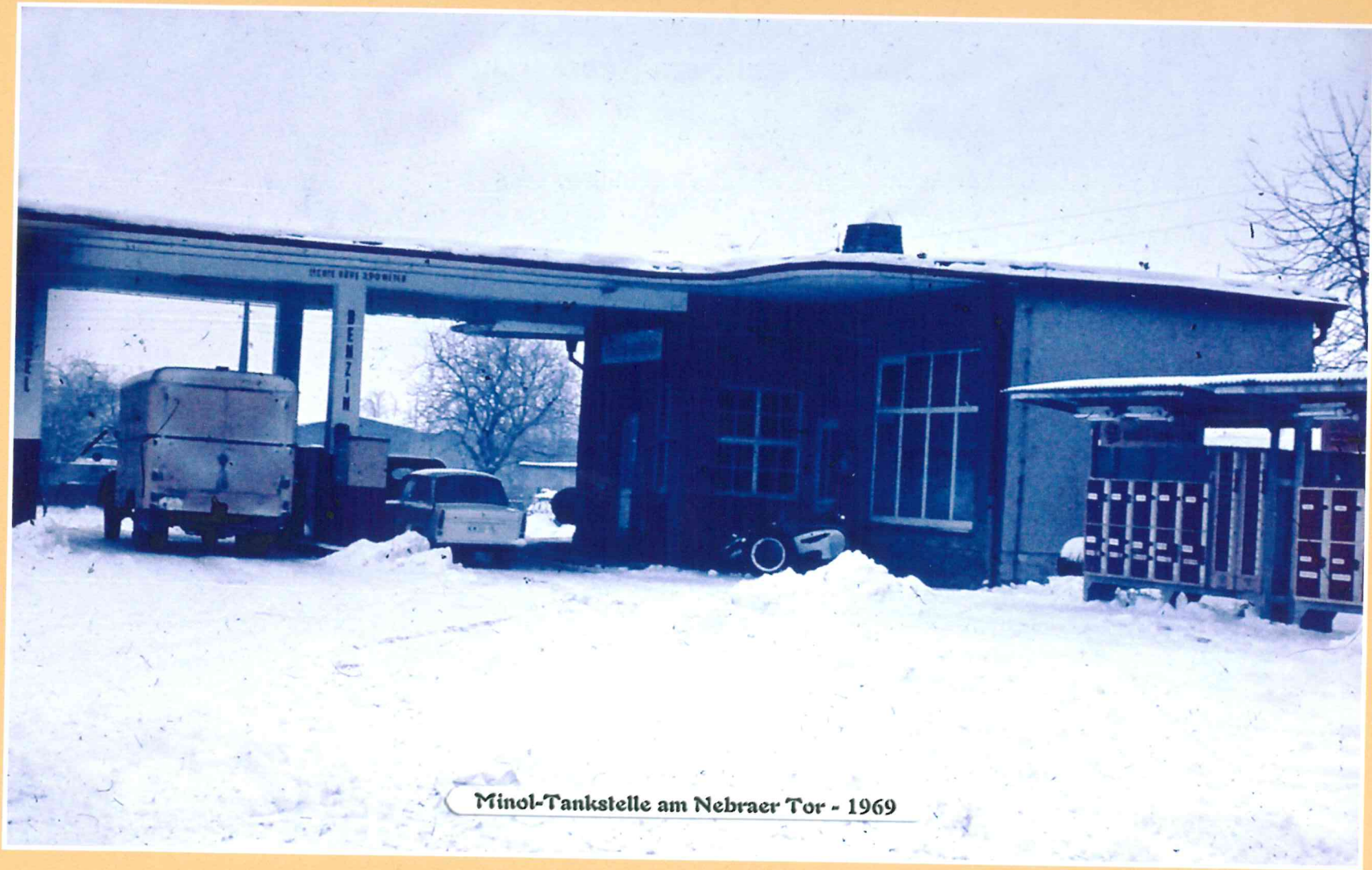
Zur Zeit der Entstehung des Titelfotos, es ist in der Mitte der 1950er Jahre aufgenommen, trug der Roßplatz den Namen „Platz der Opfer des Faschismus“. Weil hier festlich geflaggt ist, die Vegetation grünt und in den Häusern noch geheizt wird, kann vermutet werden, dass es sich um die Zeit des 1. Mai handelt. Auf dem Platz stehen Zelte, die vielleicht der Versorgung der Kundgebungsteilnehmer dienen sollten.

Zwischen dem Häusergewimmel gut erkennbar ist die Molkerei, ein inzwischen ebenfalls schon Geschichte gewordener Teil Querfurts.

Für die Interessengruppe „Foto“ des Altertums- und Verkehrsvereins Querfurt und Umgebung e.V.:

Birgit Schlegel, Erika Fauska, Kathrin Horn, Harry Böttcher, Rainer Jacob, Günter Niehs, Michael Fauska, Georg Meukow, Dittmar Kreideweiß, Ralf Prenz

Titelbild: „Querfurt total, Blick vom Roßplatz“



Minol-Tankstelle am Nebraer Tor - 1969

Januar

01.01. Neujahr · 06.01. Heilige Drei Könige* *nicht in allen Bundesländern

2017

52	1								2								3								4								5
So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

Die Tankstelle am Nebraer Tor

Wer kennt sie noch, die alte Tankstelle am Nebraer Tor?
Am 5. Juni 1955 wurde die damals modernste Tankstelle des Bezirks Halle mit 40.000 Litern Fassungsvermögen eröffnet. Sie war 27 Jahre in Betrieb.

Der VEB Kombinat Minol errichtete dann in der Ausfahrt nach Merseburg, in Höhe der Teufelsmühle, eine neue, den gestiegenen Anforderungen angemessene und leistungsfähigere Tankstelle, die am 2. Juni 1982 eröffnet wurde.

Die „Alte Tankstelle“ am Nebraer Tor stand noch einige Jahre lang leer und wurde 1987 abgerissen.



Abrissarbeiten 1987

Querfurter Rezepte

Soljanka (DDR-Rezept)

Zutaten für 7 Personen:

- 1 kg klein geschnittenes Schnitzelfleisch
- 200 g Fleisch oder Jagdwurst
- 2 große Zwiebeln
- 1 Glas Gewürzgurken, klein geschnitten
- 1 Glas Letscho
- 150 g Kirschtomaten, gewürfelt
- 1 Becher Schmand
- Salz und Pfeffer, Ketchup zum Andicken, Paprikapulver (edelsüß), etwas Wasser, Öl

Zubereitung:

Fleisch in heißem Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Danach die Fleisch- oder Jagdwurst und die Zwiebeln hinzufügen. Alles in einen großen Topf füllen. Die Gurken- und Tomatenwürfel hinzufügen und alles mit dem Glas Letscho ablöschen. Mit Wasser auffüllen bis die Konsistenz noch cremig, aber nicht zu dick ist. Dann ca. 30 Min. köcheln lassen bis das Fleisch schön weich geworden ist. Bei Bedarf kann stets etwas Wasser und auch Ketchup dazu gegeben werden bzw. kann ebenso nach Belieben nachgewürzt werden. Zum Verfeinern kleine Schalen mit Schmand dazu stellen. Dazu passen Baguettes.



Klippe / Merseburger Straße - 1979

Februar

14.02. Valentinstag

2017

5					6					7					8					9							
Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28

Klippe / Merseburger Straße

Das Wohnhaus an der Kreuzung Klippe / Merseburger Straße / Braunstraße wurde wegen Baufälligkeit 1979 abgerissen.

An dieser Stelle befand sich dann viele Jahre eine kleine Rasenfläche.

Erst 1995 entstand hier ein neues Wohn- und Geschäftshaus. Zunächst richtete Alfredo Pasquot hier sein Eiscafé ein, das sich eines großen Zuspruchs erfreute.

Als im Jahr 2004 das Eiscafé in die Tränkstraße umzog, übernahmen die Bäckerei Lampe und die Fleischerei Höbel das Ladengeschäft.



Das Eckhaus im Sommer 1996

Querfurter Rezepte

Papageienkuchen

Zutaten:

300 g Zucker
300 g Mehl
300 g Margarine
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Flasche Saure Sahne
Vanille-Pudding, rote Grütze,
Kakao, Zuckerguss

Zubereitung:

Alles verrühren und dann in drei Portionen teilen:
Den 1. Teil mit 1 Päckchen Vanille-Pudding, den 2. Teil mit 1 Päckchen roter Grütze und dann den 3. Teil mit 3 Esslöffeln Kakao vermischen.
Dann abwechselnd die Teige aufs Blech „klecksen“ und ca. 15-20 Min. backen.
Am Ende den Zuckerguss aufbringen.



März

20.03. Frühlingsanfang · 26.03. Sommerzeitbeginn

2017

				9						10						11						12						13		
Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Die Salpeterhütte

Schon zur herzoglichen Zeit gab es die Salpeterhütte in Querfurt. Hier wurde der Salpeter (Ammoniumsulfat) gesammelt und bis zu seinem Weitertransport gelagert. Salpeter ist, was allgemein bekannt sein dürfte, ein wichtiger Grundstoff zur Herstellung von Schießpulver. Die Einwohner kratzten ihn von den Wänden und konnten ihn hier abliefern. Dafür gab es ein kleines Entgelt. Der Weiterverkauf war profitabel, weshalb die Stelle des damit beauftragten Verwalters sehr beliebt war. Ein Handbuch aus dem Jahr 1779 nennt typische Fundorte für Salpeter:

- „1) In allen Ställen, besonders aber in den Pferdeställen und Schaafställen.
- 2) In alten Wohnungen, als ein Haarsalpeter, an den Grundmauern derselben, aber sehr wenig oder gar nicht an dem obern Theil derselben.
- 3) In einem Holzstall, worin über hundert Jahre kein Vieh mehr gestanden. ...
- 4) Auf dem Felde an einer von Stein und Kalk aufgeführten gegen den Mittag liegenden Gartenmauer, ...
- 5) An einer Mauer in einem Stadtgraben, ...
- 6) An einer Gewölbmauer, deren Mörtel, von Kalk und Sand, alle Jahr und öfters alle halbe Jahr erneuert werden mußte, ...
- 7) An einer Kalkmauer in einem Wohnzimmer, wo nur an einem kleinen Platz der Kalkmörtel nicht hielt, ...
- 8) An einem steinernen Troge in einem alten Schlosse, worin die Bäcker diejenigen Lappen abkühlen, womit sie die Backofen von den glühenden Kohlen und von der heißen Asche reinigen. ...“

Weber, J.A.: „Vollständige theoretische und praktische Abhandlung von dem Salpeter und der Zeugung desselben. Tübingen, 1779“

Nachdem diese einfache Art der Rohstoffgewinnung nicht mehr gängig war und das Gebäude einige Zeit leer stand, übernahm es die Stadt Querfurt und richtete hier ein Armenhaus ein. In den 1930er Jahren wurden hier Wohnungen für mehrere Familien eingerichtet. Ende 1970er Jahren erfolgte der Abriss des Gebäudes. Heute befindet sich dort die Einfahrt zum Parkplatz des Netto-Marktes an der Mönchsbrücke.



Ehemalige Salpeterhütte kurz vor ihrem Abriss – 1979

Querfurter Rezepte

Schüttelpizza:

Zubereitung:

Man nehme: 400g Mehl, 3 Eier, ¼ Liter Milch, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, Pizzagewürz, je eine Paprika rot, gelb, grün (oder Tomate und Gurke), eine Zwiebel, 250g Salami - in Würfel schneiden, 250g geriebenen Käse und eine kleine Dose Pilze. Das alles in einem geschlossenen Behältnis schütteln, auf ein Blech streichen und knusprig backen.



Stadtbad - 1956

April

14.04. Karfreitag · 16.04. Ostersonntag · 17.04. Ostermontag

2017

13	14							15						16						17									
Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Das Stadtbad

Das Querfurter Stadtbad, welches seinen Vorgänger, ein einfaches Flussbad an der Querne, ablöste, konnte nach langen Vorbereitungen am 2. Juni 1906 feierlich eröffnet werden. Der Standort blieb bis heute derselbe, allerdings hat sich in den vergangenen 111 Jahren einiges geändert. Die Basinggröße betrug 1906 stattliche 48 x 19 Meter. Zusätzlich errichtete man 1931 einen hölzernen Sprungturm.

1952 konnte das Stadtbad nach Renovierung wieder geöffnet werden. Man hatte die Liegewiese erweitert und die Sprunggrube vertieft. Unser Kalenderblatt zeigt den Zustand von 1956, inzwischen waren noch drei Gemeinschaftsumkleideräume, Einzelkabinen und eine Garderobe für 2000 Gäste eingerichtet worden. Umfassende Rekonstruktionsarbeiten folgten 1976. Das Schwimmbecken wurde komplett erneuert und auf eine Länge von 50 Meter erweitert, hierzu hat man fast 500 Kubikmeter Beton verbaut. Die Liegefläche verdoppelte sich, Kleinsportanlage, Sprungturm und Kinderspielplatz kamen hinzu. Bürgermeister Günter Kresse übergab das so ausgebaute Bad im Frühjahr 1977.

Der 6. September 1995 war der letzte Badetag vor einer erneuten Umgestaltung. Schon am 14. Juni des darauf folgenden Jahres konnte der Badebetrieb weiter gehen. Bis dahin wurde ein neues Edelstahlbecken mit zahlreichen Wasserattraktionen im Umfeld eingebaut. Die Baukosten beliefen sich auf insgesamt 4,5 Millionen DM.



Im Stadtbad – 1967

Querfurter Rezepte

Selterskuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker schaumig rühren
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Selters
- 4 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Alles verrühren und auf das Blech verteilen und backen.
- Wenn der Kuchen erkaltet, dann Kakaoglasur darauf geben.



An der Bärecke - 1977

Mai

01.05. Tag der Arbeit · 14.05. Muttertag · 25.05. Christi Himmelfahrt

2017

18					19					20					21					22										
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

An der Bärecke

Die Bauarbeiten für das Einrichtungshaus (links im Kalenderblatt-Bild) begannen im März 1969. Vor Baubeginn wurde der „Thüringer Hof“ abgerissen. Es entstand eine größere Brachfläche, die zunächst durch einige Blechschilder verdeckt war. Zehn Jahre später errichtete man hier als Blickfang eine größere Metallkonstruktion, deren Bildelemente von Zeit zu Zeit wechselten.



Metallkonstruktion neben dem „Einrichtungshaus“ – 1979

Querfurter Rezepte

LPG-Kuchen

Zubereitung:

Biskuitboden (oder Blech) –
darauf Buttercreme –
darauf etwas Marmelade –
darauf in Alkohol getränkte Kekse –
darauf Schokoladenglasur –
fertig!



Fundamentarbeiten Kreispoliklinik - 1984

Juni

04.06. Pfingstsonntag · 05.06. Pfingstmontag · 15.06. Fronleichnam* · 21.06. Sommeranfang *nicht in allen Bundesländern

2017

22							23							24							25							26									
Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30								

An der Kreispoliklinik

Im Bildhintergrund ist das ehemalige „Pionierhaus“ zu sehen. Das „Haus der Pioniere“ in Querfurt wurde am 7. Oktober 1951 seiner Bestimmung übergeben. Es handelte sich dabei um den ehemaligen Saal des Gasthofes „Zum Schwarzen Bär“. Im Pionierhaus verbrachten einige Generationen von Kindern und Jugendlichen ihre Freizeit. Sie nutzten die zahlreichen Angebote der Arbeitsgemeinschaften, wie Singen, Tanzen, Basteln, Zinnfiguren gießen, Autorennfahren und vieles mehr. Am 6. Juni 1984 erfolgte direkt davor die Grundsteinlegung für ein neues Poliklinikgebäude, dessen Fundamente im Vordergrund sichtbar sind. Die Übergabe der Kreispoliklinik konnte im Juni 1986 erfolgen. Während das Pionierhaus bald nach der „Wende“ abgerissen wurde, um Parkplätze zu schaffen, wird die vormalige Poliklinik bis heute unter anderem als Ärztehaus genutzt.

Querfurter Rezepte

Mohrenkopfkuchen

Zutaten:

- 200 g Margarine
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 Eigelb
- 4 Esslöffel saure Sahne
- 2 Esslöffel Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und backen.
4 Eiweiß und 100 g Staubzucker steif schlagen, auf den Kuchen verteilen und nochmals im Ofen goldgelb backen.
Glasur aus 125 g Staubzucker, 2 EL Kakao, 1 Ei, 4 Esslöffel Kondensmilch und ½ Würfel Hartfett herstellen.



Einweihung der Poliklinik am 15. April 1986



Das Haus im Herbst 2014



Quersfurter Kalkwerk - 1957

Juli

2017

26	27							28							29						30						31			
Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Querfurter Kalkwerk

Schon lange bevor an der Loderslebener Straße ein modernes Kalkwerk entstand, waren hier Steinbrüche in Betrieb. Der gewonnene Kalkstein wurde in Brennöfen, deren Reste noch heute sichtbar sind, weiterverarbeitet. Erst 1904 errichtete man im Quernetal einen leistungsfähigen Betrieb zur Kalkbrennerei. Dieser verfügte über einen eigenen Gleisanschluss. An einem Lokschuppen beim Kalkwerk hing eine Tafel, auf der die Gründung der Firma vermerkt war. Weitere Produktionsgebäude entstanden 1913. Bauherr und Betreiber war damals die „Querfurter Kalk-Industrie AG“. Zwischen 1920 und 1930 gehörte das Kalkwerk zum Verband der „Kalk- und Zementwerke Staßfurt“. Im Jahr 1939 betrug das Produktionsvolumen 7926 t Branntkalk und 8819 t Kalkmergel. Nach 1945 war eine sofortige Überführung in Volkseigentum nicht möglich, weil sich die Firma zum Teil in ausländischem Besitz befand. Am 1. Juni 1952 wurde das Kalkwerk dann doch ein volkseigener Betrieb. Am 25. Juni 1971 stellte man die Produktion ein und schloss das Kalkwerk. Nach dem Abriss der Produktionsgebäude wurde 1978 die Fläche betoniert. Es entstand ein Lagerplatz für Getreide und Zuckerrüben, die sogenannte „Rübenplatte“.



Undatiertes Bild der „Rübenplatte“

Querfurter Rezepte

Rote-Grütze-Kuchen

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
350 g Mehl
3 Eier
¼ l saure Sahne
2 Päckchen Rote Grütze unter den Teig rühren
1 Päckchen Backpulver
½ Teelöffel Natron

Zubereitung:

Diese Masse nach dem Vermengen auf das Blech geben und backen.
Dann Schokoladenguss aus Staubzucker, Kokosfett und Kakao darauf glattstreichen.



Merseburger Straße - 1977

August

15.08. Mariä Himmelfahrt* *nicht in allen Bundesländern

2017

31							32							33							34							35						
Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				

Merseburger Straße – Am Polizeigebäude

Unser Kalenderblatt zeigt den Bau eines Abwasserkanals (Hauptsammler) im August 1977 in der Merseburger Straße. Diese war während der Bauarbeiten für den Straßenverkehr gesperrt. Ein Teilabschnitt konnte am 1. November 1977 wieder für den Verkehr freigegeben werden. Rechts im Bild ist das frühere Volkspolizeikreisamt zu sehen, hier aber noch in Form von zwei getrennten Gebäuden. Diese wurden ab 1979 mittels eines dreigeschossigen Verbindungsbaus zusammengefügt. Die Projektierung hatte der Kreisbaubetrieb vorgenommen, der Bau wurde 1982 fertig gestellt.

Querfurter Rezepte

Querfurter Streusel-Pflaumenkuchen vom Blech

Zutaten:

Quark-Ölteig = falscher Hefeteig:

250 g Quark
8 EL Öl
8 EL Zucker
1 Ei
1 Päckchen Backpulver, Mehl, wie es die Masse aufnimmt, so dass sich der Teig ohne zu kleben kneten lässt

Vanillecreme:

¼ l Milch
10 g Speisestärke
1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote

Streusel:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
2 EL Vanillezucker
100 g gemahlene Walnüsse
oder Mandeln

Belag:

bis 2 kg mittelgroße
reife Pflaumen,
Zimt

Zubereitung:

Quark-Ölteig: Quark, Öl und Zucker verrühren und ein Ei dazu geben. Dann gibt man ein Päckchen Backpulver dazu und unter Verrühren und später Kneten so viel Mehl, dass der entstehende Teig nicht mehr klebt. Diesen rollt man auf einem Kuchenblech aus.

Vanillecreme: Mit einem Esslöffel Milch rührt man die Speisestärke und das Eigelb an und gibt dann Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker dazu und kocht dieses auf. Eventuell noch mit Speisestärke abbinden und die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Belag: Die gut gewaschenen Pflaumen halbieren, entkernen und dicht stehend auf dem Teig verteilen. Darüber gibt man eine Zimt-Zucker-Mischung.

Streusel: Die Zutaten für die Streusel gut vermengen, zu einem Teig kneten und daraus dann kleine Klümpchen auf die Pflaumen gut verteilen, so dass eine Streuseldecke entsteht.

Das Blech gibt man dann in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C und lässt ihn hier für ca. 45 Min backen bis die Streusel goldbraun sind. Nach Bedarf kann man über die Streusel Zucker streuen oder den frisch gebackenen Kuchen mit aufgeschlagener Sahne noch lauwarm servieren.



Blick in die Tränkstraße - ca. 1955

September

22.09. Herbstanfang

2017

35							36							37							38							39						
Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					

Die Tränkstraße

Zwischen dem Hotel „Goldener Stern“ und der Drogerie von William Leschke drängen sich die Häuser der Tränkstraße. Dieses alte Stadtquartier wurde 1968 im Zuge einer Alarmübung abgerissen. Zuvor hatte die Stadt Querfurt die betroffenen Grundstücke gekauft. Der damalige Abriss war notwendig, denn Klippe und Tränkstraße waren selbst im Einbahnstraßenbetrieb für Fußgänger und PKW zu eng und die Häuser am „Dreieck“ befanden sich in einem baulich schlechten Zustand, für dessen Verbesserung keine Mittel zur Verfügung standen.

Querfurter Rezepte

Käsesuppe (zum Grillabend)

*Zwei Zwiebeln werden geschnitten fein,
die gibt man in heiße Butter hinein,
schmort sie hell,
stäubt dann mit Mehl,
gießt Wasser zu, etwa 1 Liter,
1 Teelöffel Kümmel ist nicht zuwider,
1 Suppenwürfel kommt auch noch dran,
und alles glatt verrühren dann
- so lass' es jetzt kochen! Du kannst inzwischen
im Kühlschrank nach Käseresten fischen:
den Camembert vom gestrigen Tag,
den Schmelzkäse, den ja niemand recht mag,
der Edamer, der gehört auch verbraucht,
und schließlich die paar Scheibletten auch.
Das alles wird schön klein geschnitten
und in der Suppe erhitzt - Nun kannst Du zu Tische bitten!*



Luftaufnahme Dreieck 2016

Die Fotoschau 2016 des Altertums- und Verkehrsvereins Querfurt und Umgebung e.V. beschäftigte sich ausführlich mit dem Thema „Dreieck“. Wir hoffen, dass es Ihre Zeit erlaubt hat, diese Ausstellung zu besuchen. Unser Verein plant nun ein Bronzemodell dieses historischen Stadtquartiers anfertigen zu lassen und es auf der Grünanlage aufzustellen.

Alleine können wir das allerdings finanziell nicht stemmen und bitten hierfür zu gegebener Zeit um Spenden.



Wohn- und Geschäftshaus von Richard Jaeckel - 1976

Oktober

03.10. Tag der Deutschen Einheit · 29.10. Winterzeitbeginn · 31.10. Reformationstag* *nicht in allen Bundesländern

2017

39	40							41							42							43							44	
So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Am Roßplatz

Im Oktober sind wir wieder am Roßplatz. Das nebenstehende Bild zeigt die „Mönchsbrücke“ im Oktober 1955.

Ihren Namen hat diese Brücke vom früheren Karmeliterkloster, das sich etwa dort befand, wo jetzt das Schulgelände ist. Auf der Brücke herrschte Baustellenbetrieb. Sie wurde damals um 3,50 Meter verbreitert, gleichzeitig wurden das Armen- und Siedenhaus („Jok's Hütte“) und die Zufahrt zur früheren Tränke beseitigt.

Zwei Pappeln mussten ebenfalls weichen. Damit wollte man dem gestiegenen Verkehrsaufkommen gerecht werden. Ähnliche Ziele verfolgte man 1977, als es hieß: „Am OdF-Platz müssen einige alte Häuser weichen, dort soll ein Parkplatz entstehen“. Dieser, noch heute bestehende Parkplatz wurde am 14. August 1978 eröffnet. Bei den erwähnten „alten Häusern“ handelte es sich u.a. um das Wohn- und Geschäftshaus von Richard Jaeckel, dem Herausgeber zahlreicher Veröffentlichungen zur Geschichte Querfurts und Umgebung. Richard Jaeckel wirkte jahrzehntelang als Vorsitzender des Altertums- und Verkehrsverein Querfurt e.V.



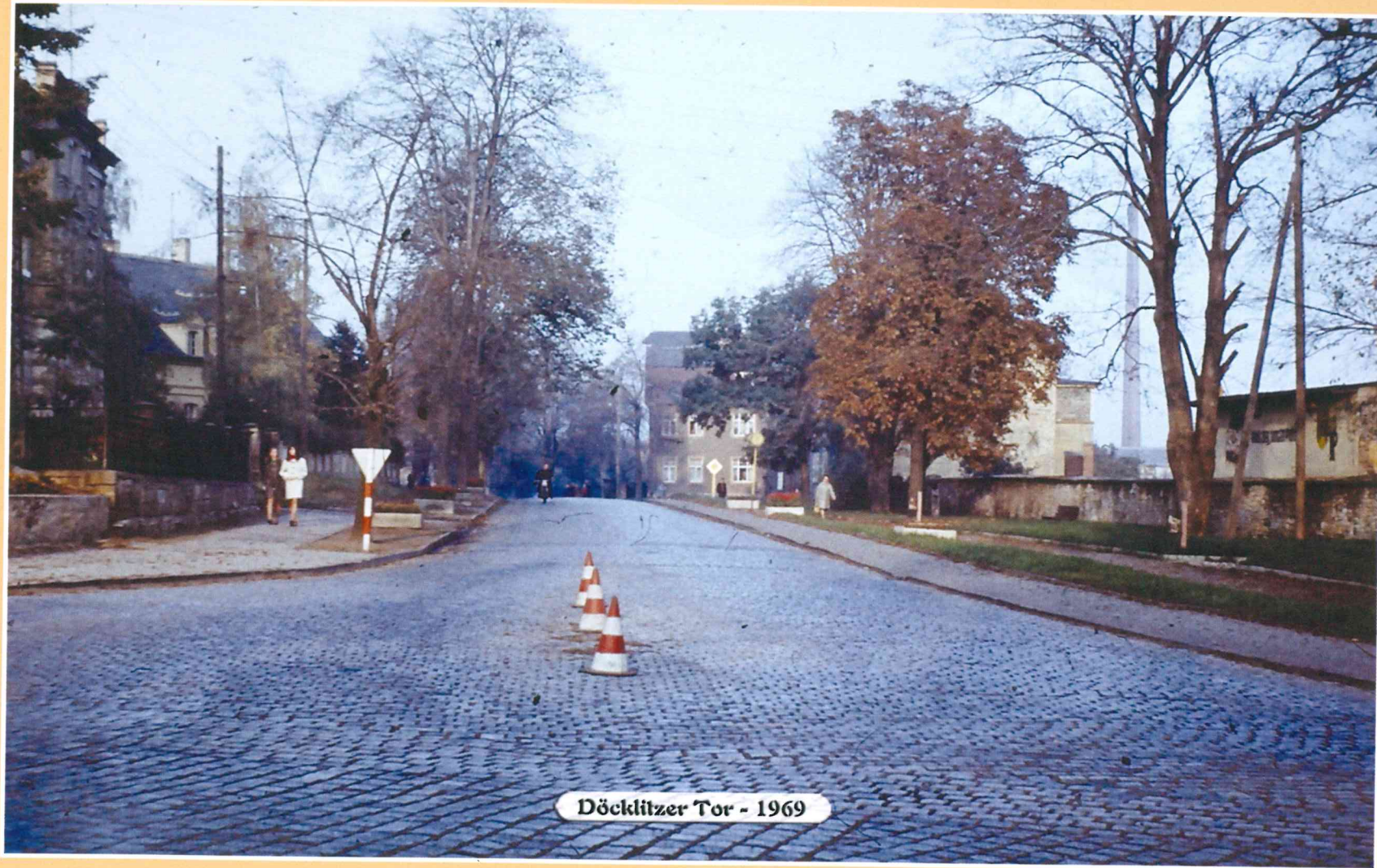
Roßplatz - 1955

Querfurter Rezepte

Saftiger Mohn-Mandarinen-Kuchen

Zubereitung:

Man nehme: für die Streusel 150 g Butter, 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Zitrone; für die Füllung $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Päckchen Pudding (Sahnegeschmack), 2 Dosen Mandarinen, 1 Eiweiß, 2 Päckchen Mohn (Mohnback 500 g). Butter schmelzen, etwas abkühlen, mit Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronenschale zu Krümeln verkneten, gut die Hälfte der Masse in eine Springform (26 cm) hineindrücken. Aus Milch und Puddingpulver Pudding kochen. Mohnback esslöffelweise unterrühren. Die abgetropften Mandarinen und Eischnee unterheben und auf den Streuselboden geben, mit den restlichen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. eine Stunde backen. Nach 30 Minuten bedecken oder auf 175 °C runterschalten. Tipp: Statt Mohnback kann man auch 400 g gemahlene Mohn mit 125 g Zucker im Pudding kochen. Die Mandarinen kann man durch in Spalten geschnittene Aprikosen ersetzen.



Döcklitzer Tor - 1969

November

01.11. Allerheiligen* · 22.11. Buß- und Betttag* *nicht in allen Bundesländern

2017

44					45					46					47					48									
Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Das Döcklitzer Tor

Das Novemberbild zeigt die Kreuzung am „Döcklitzer Tor“ im Zustand von 1969. Rechts am Bildrand ist das „Haus der Pioniere“ zu sehen. Davor stehen die Reste der äußeren Stadtmauer, die ein Tor, das „Döcklitzer Tor“, hatte. Der Blick fällt aus Richtung des früheren Lokals von „Wohlerts“, heute Sitz der Kreishandwerkerschaft.

Der Fußweg vor der Stadtmauer ist mit Bäumen gesäumt, die damals noch die originale Bepflanzung des Promenadenringes rund um Querfurt bildeten. Diese Wege luden seit Ende des 19. Jahrhunderts zum Spaziergang ein. Man wandelte unter Bäumen am Sonntag mit der Liebsten oder mit der Familie rund um die Stadt: Döcklitzer Tor, Apfelpromenade, Geispromenade, Burgring (auch „Promenade am Ständehaus“ genannt), Friedhofspromenade.

Interessant ist auch der Straßenbelag aus Mansfelder Schlackepflaster, welcher schon in trockenem Zustand nur eingeschränkt griffig war und sich bei Feuchtigkeit in eine Art Rutschbahn verwandelte. Insbesondere in Kurven war dies für Zweiradfahrer eine echte Herausforderung! Ähnliches dachte sich wohl auch der Motorradfahrer, der auf dem Kalenderbild gerade auf die Kreuzung zufährt.

Querfurter Rezepte

Mandelkuchen

Zubereitung:

Aus 500 Gramm Mehl, 8 Eidottern, 375 Gramm Zucker und 500 Gramm Butter bereitet man einen Teig, an dem man noch zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiweißen gibt. Ist die Masse recht gut durchgeknetet, rollt man sie auf dem gebutterten Backbleche aus, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln und sehr reichlichem Zucker und bäckt den Kuchen bei guter Hitze.

Dieses Rezept ist aus dem „Kochbuch für die bürgerliche Küche von Hedwig Albrecht“ 1898 entnommen. Solchen Kuchen aß man nach dem Spaziergange!



Der Kindergarten im Weidenthal - 1949

Dezember

21.12. Winteranfang · 24.12. Heiligabend · 25.12. 1. Weihnachtstag · 26.12. 2. Weihnachtstag · 31.12. Silvester

2017

48							49							50							51							52									
Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							

Der Kindergarten im Weidenthal

Das Dezemberbild zeigt die Spielfläche des Kindergartens, der in der ehemaligen Schlossmühle (Weidenthal) untergebracht war.

Ein erster Kindergarten wurde hier schon im August 1946 in der früheren Musikschule eröffnet, 1949 zog man aber in eine gesonderte Baracke um, die auf dem nebenstehenden Bild zu sehen ist.

Dieser sogenannte „Kindergarten II“ erhielt am 7. März 1959 den Namen „Käthe Kollwitz“, den er bis heute trägt.

Am 1. September 1967 konnten die Kinder und ihre Erzieherinnen einen Neubau innerhalb des Geländes in Besitz nehmen, die Baracke wurde 1969 abgerissen.

Schon am 7. Oktober 1971 kam ein Erweiterungsbau unter Mithilfe vieler Väter hinzu.

Im Winter hatte der Hausmeister viel zu tun, denn es mussten 14 Öfen geheizt werden!



Spaß und Spiel auf dem Kindergartengelände - 1957

Querfurter Rezepte

Schlesische Lebkuchensauce für 4 Personen

Zubereitung:

Man nehme: 300 g geräucherten Schweinebauch am Stück, ½ Knolle Sellerie, 4 Saucenlebkuchen, ½ Liter Malzbier, Zucker, Salz, nach Bedarf Wiener Würstchen, Bockwurst, Knacker oder Weißwürste. Den Sellerie putzen, schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Der Schweinebauch wird in einen Topf gegeben und mit Wasser bedeckt. Zusammen mit dem Sellerie wird er ca. ½ Stunde weich gekocht. Den Saucenlebkuchen am Abend vorher in Malzbier einweichen - er muss sich ganz auflösen! Notfalls durch ein Sieb passieren. Gemüse und Bauch aus dem Topf nehmen, den Lebkuchen in den Sud geben und so lange aufkochen, bis alles sämig ist. Wer will, kann Rosinen dazu geben. Mit Zucker und Salz abschmecken. Der wirklich gute Geschmack kommt erst durch die Würstchen, die in der heißen Sauce ziehen, aber nicht kochen. Dazu werden Sauerkraut und frische Brötchen gereicht.