

Projet : Geschichte D'Liewe fréier - C4

D'Liewen am Duerf Koler

Hee dir! Kommt mol méi no! Ech sinn d'Maus Lisi. Wëllt dir eng Geschicht héieren? Eng déi richteg geschitt ass? Eng, déi zu Koler geschitt ass? Viru laanger Zäit, wou et nach Ritter a Buerge gouf? Da lauschtert gutt no!

Et war eemol viru laanger, laanger Zäit, wéi nach kee vun eis op der Welt war. Och de Schoulmeeschter/d'Joffer nach net. Och d'Boma an de Bopa nach net. Do stoungen hei zu Koler nach keng schéin grouss Haiser nëmmen e puer kleng Leemhütten mat Stréidaach. An enger vun deenen Hütten huet de Bauer Tunn mat senger Famill gelieft huet. An eng Maus, meng Urur... souvill kënn der guer net zielen Urgroussbomi. Déi Maus huet hire Kanner verzielt, wéi d'Liewen deemools war. An deenen hir Kanner hunn hire Kanner et verzielt. An déi hire Kanner, an déi hire Kanner... An ëmmer sou weider, dofir weess ech dat alles haut, wéi wann ech derbäi gewiescht wier.

Bild 1

Stellt iech vir, de Bauer Tunn wunnt mat der ganzer Famill a senger Leemhütt. An ech, déi kleng Maus Lisi, liewen och hei. An där Hütt gëtt et keng Zëmmeren, just ee grouse Raum, do gëtt gekacht a giess, geschafft a geschlof. D'Henger schären um Buedem, den Hond läit an engem Eck, an déi zwou Geesse ginn och fir d'Nuecht erageholl.

Op enger Dunn ënnert dem Daach leien e puer Brieder niefteneen, dorop gëtt alles getässelt, wat ee fir ze liewe braucht: Säck mat Miel fir Brout ze baken, Ennen, gedréchent Uebst, e puer Kréi a Fässer...

Dat ass meng léifste Plaz. Hei sinn ech gutt versuergt, well Fudder ass jo genuch ronderëm. An ech ka vun hei aus nokucken, wat déi Mënschefamill sou mécht. Moies stinn se ganz fréi op. Kee Wonner, well dee Schlofleck ass näischt Gemittleches: e bèsse Stréi um plakege Buedem, mat e puer Decken driwwer. Do leien se all beieneen: d'Mamm an de Papp, d'Bom an de Bop an dee ganzen Trapp Kanner. Si hunn an de Kleeder geschlof, a mam Wäschen huele s'et net esou genee. Wann et engem duerno ass, geet e sech eraus an d'Reewaasserfaass zappen, mee dat muss net sinn.

D'Mamm ass als éischt um Dill. An deem groussen Dëppen, dat un enger Ketten iwwert dem oppene Feier hänkt, mécht si Huerwerbräi

Projet : D'Liewen am Duerf Koler

fir d'Moiesiesse waarm. A schwéieren Zäiten ass dat déi eenzeg Moolzecht vum Dag.

Wat sinn ech frou, dass mäi Mo mat e puer Käre scho gefällt ass! Well sou een Huewerbräi, dat kann dach net duergoe fir där grousser Mënschebäich een! Mee mat Uebst a Geméis müssen se lues maachen, fir iwwert dee laange Wanter dermat ze kommen. A Fleesch gëtt et nëmme bei besonnesche Geleeënheeten, well d'Béischte gi gebraucht: d'Geesse fir Mëllech, d'Hénger fir Eeër, den Ochs fir de Plou ze zéien. Do iwwerleet een sech et gutt, iert een se schluecht!

An dobäi sinn déi Leit bestëmmt hongereg, well si schaffe vill. Net nëmme, dass si alles musse selwer maachen, wéi Kleeder bitzen oder Brout baken, mee et ass och nach d'ganzt Joer iwwer Aarbecht um Feld. An d'Kanner müssen hëllef, soubal si grouss genuch sinn.

Meng Kusinn, d'Feldmaus war dës lescht bei mer op Besuch an huet mer verzielt, wat si dobaussen alles erlieft huet.

Bild 2

Hei, do kënnt grad meng Kusinn, d'Feldmaus. Erziel eis mol, wéi dat dobaussen zougeet:

't war am Summer, d'Sonn huet gedréckt. Héich Zäit fir de Kar schnatz. Dat ass, wann de Kar an de Weess müssen erageholl ginn. D'ganz Famill war um Feld. Déi grouss hu mat Séchelen déi laang Hällem ofgeschnidden an zu grousser Pitsch zesummegestréckt. D'Kanner sinn hin- an hier gelaf, fir déi Pitsch op de Won ze lueden. Si hu sech geflass, fir domat ënnerdaach ze fueren, well et huet no engem Donnerwieder ausgesinn. Do gouf et net vill ze raschten.

Op eemol koum een houfregen Här op sengem Päerd geridden. Den Tempelritter! Hien huet eng Zäit laang nogekuckt, an dunn de Bauer erbäigeruff. Deen huet sech déif verneigt an ëmmer nëmme « Jo, mäin Här! » gesot.

Dunn ass mir eng Späicherlicht opgaangen: déi aarm Bauerefamill muss ee groussen Deel vun deem, wat um Feld wiisst, un den Tempelritter ofginn, well deem gehéiert déi ganz Gewan. An dee bestëmmt, wéi vill si iwwreg behalen, fir ze liewen. Wéi e fort war, ass de Bauer op dee voll geluedene Won geklotert an ass domat a Richtung Buerg gefuer.

Projet : D'Liewen am Duerf Koler

D'Hausmaus erzielt weider: Dir hutt Recht! Et gött keng Buerg zu Koler! Mee fréier gouf et eng. Dat huet d'Maus hire Kanner verzielt. An deenen hir Kanner hunn hire Kanner et verzielt...

Déi Buerg huet den Tempelritter gehéiert. Dat war eng Zort Ritter, ee Ritteruerden, déi deemools gutt ugesinn a ganz räich waren. Mat der Zäit hu se awer Sträit kritt mat deenen anere Ritter, mam Kinnek, mam Poopst.... Dunn huet et geheescht, d'Tempelritter, dat wäre Raiber a schro Gesellen, an et wär am Beschten, si géife verschwannen. Et gouf Krich, a vun den Tempelritter ass näischt méi iwwreg bliwwen. Hir Buerge goufen ofgerappt, soudass haut mol kee méi weess, wou se genee stoungen. Just an deenen ale Geschichten, do gött et se nach, als Raiber a schro Gesellen.

Mee no den Tempelritter sinn och déi aner Ritter verschwonnen. D'Mënschen hunn net méi a Buergen an och net méi a Leemhütte gelieft. Si hu sech schéi grouss Haiser gebaut. Et gouf Bauerenhäff mat villen Zëmmeren, mat Scheieren a Ställ, sou wéi deen heiten. Et goufe Maschinnen erfondt, déi d'Aarbecht um Feld méi liicht gemaach hunn. An et gouf zerguttstert z'iessen. Mee e puer vun deenen ale Rezepten, wéi den Huewerbräi, déi kennen ech nach. Well déi huet d'Maus hire Kanner verzielt. An deenen hir Kanner hunn hire Kanner et verzielt...

Rezept: Huewerbräi wéi fréier

Een Huewerbräi ass liicht ze maachen:

Fir 1 Portioun:

- 60 g Huewerflacken
- 300 ml Waasser oder Mëllech
- 1 Prise(n) Salz

e bëssen Kanéil an Zocker oder Hunneg fir séiss ze maachen.

Weider Ingrédients, déi kënnen, awer net mussen drakommen: Korinthen, gedrechent Uebst, Nëss, en Apel (gerappt oder kléng geschnidden),...

D'Huewerflacken mat Waasser oder Mëllech a Salz opkachen a kache loossen bis den Huewer mëll ass. Dono Kanéil an Zocker oder Hunneg an aner Ingrédients drënner mëschen wéi et engem schmaacht.