

Niederdeutsches Wort

BEITRÄGE ZUR NIEDERDEUTSCHEN PHILOLOGIE

Im Auftrag der Kommission
für Mundart- und Namenforschung Westfalens

herausgegeben von
MARKUS DENKLER und FRIEDEL HELGA ROOLFS

Band 54

2014

 **Aschendorff**
Verlag

Das NIEDERDEUTSCHE WORT wird veröffentlicht von der Kommission für Mundart- und Namenforschung Westfalens des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe unter Mitarbeit des Centrums für Niederdeutsch der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Eingesandte Manuskripte werden von einem Redaktionsgremium geprüft. Die Zeitschrift erscheint jährlich in einem Band.

Redaktionsadresse:

Prof. Dr. HERMANN NIEBAUM, Dr. MARKUS DENKLER
Kommission für Mundart- und Namenforschung Westfalens,
Schlossplatz 34, 48143 Münster
E-Mail: mundart-kommission@lwl.org

Aschendorff Verlag GmbH & Co. KG, Münster

© 2014 Kommission für Mundart- und Namenforschung Westfalens,
Schlossplatz 34, 48143 Münster

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Die Vergütungsansprüche des § 54, Abs. 2, UrhG, werden durch die Verwertungsgesellschaft Wort wahrgenommen.

Satzherstellung durch die Redaktion

Druck und Herstellung: Druckerei Kettler, Bönen

ISSN 0078-0545

Studien zur Lexikographie und Lexikologie des Niederdeutschen

Festgabe für Robert Damme
zum 60. Geburtstag

herausgegeben von
MARKUS DENKLER und FRIEDEL HELGA ROOLFS

 **Aschendorff**
Verlag



Vorwort

Gleich zu Beginn seiner Liebeserklärung an ›Grimms Wörter‹ (2010) charakterisiert Günter Grass die Väter des ›Deutschen Wörterbuchs‹, die Brüder Grimm, als „Romantiker, unterwegs ins Biedermeier, die wortvernarrt Wörter klaben, Silben zählen, die Sprache nach ihrem Herkommen befragen, Lautverschiebungen nachschmecken, verdeckten Doppelsinn entblößen, Entschlafenes wachküssen, von altehrwürdigen Sprachdenkmälern den Staub wegwedeln und später als Wortschnüffler um jeden Buchstaben und besonders pingelig um anlautende Vokale besorgt sein werden.“ Hier wird eine passionierte Lexikographie greifbar, Liebe zum Wort und Fürsorge um den Wortschatz, die die Wörterbuchschreiber auszeichnen. Dagegen erfährt der Leser im ›Handbuch der germanischen Philologie‹ (1952) von Friedrich Stroh: „Ein Wörterbuch schreiben ist aber auch eine entsagungsvolle Arbeit. Auf wirkliche und gegenwärtige Teilnahme darf der Lexikograph wenig rechnen. Es ist oft eine mühselige und saure Aufgabe.“ Diese Einschätzung macht wiederum wenig Mut, den Beruf des Lexikographen zu ergreifen.

Zu den Lexikographen, die dem Vorurteil, bei der Lexikographie handle es sich um eine übermäßig eintönige, zeitlich unabsehbare und daher unattraktive Tätigkeit, immer wieder entgegentreten, gehört Robert Damme, der Empfänger der vorliegenden Festschrift. Jedes Wort, so sein Hauptargument, stelle ein eigenes Problem dar, das es zu lösen gelte, jedes Wort habe seine eigene Geschichte und Bedeutungsfülle. Wer Spaß an der Arbeit mit Sprache hat und sich für ihre Geschichte interessiert, dem eröffne sich durch die Wörterbucharbeit ein sprach- und kulturgeschichtlicher Reichtum, der immer wieder Überraschungen zeitige und Freude bringe. Dennoch ist es sicherlich so, dass sich ein Lexikograph, der mehrere Jahre, gar Jahrzehnte „bei der Stange bleibt“, mit der Arbeit im stillen Kämmerlein arrangieren muss. Robert Damme hat hierfür einen Weg gefunden. Seine Hauptstützen sind eine „pro-aktive“ und ständig selbstkritische Gestaltung des eigenen Arbeitsplatzes sowie der Ausgleich im Privaten.

Robert Damme ist im Jahr 1985 zum Westfälischen Wörterbuch gekommen, dem Hauptarbeitsgebiet der Kommission für Mundart- und Namenforschung des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL). Er ist nun der einzig verbleibende hauptamtliche Bearbeiter. Die Schwierigkeiten, die der Stellenabbau für die fortlaufende Publikation des Wörterbuchs bedeutete, hat Robert Damme nicht nur durch diszipliniertes Abarbeiten aufgelöst. Mit behutsamen konzeptionellen Änderungen und radikaler Modernisierung der Arbeitsstruktur, die sich auf Zuarbeiten durch von ihm dazu ausgebildete und betreute Volontärinnen stützt, hat er das Westfälische Wörterbuch zu einem „Projekt“ mit absehbarem Ende umgestaltet – das Westfälische Wörterbuch soll bis zu seiner Pensionierung abgeschlossen sein (vgl. hierzu DAMME 2013).

Im Privaten ist Robert Damme ein großer Sportbegeisterter, der nach einer Karriere als Handballtorwart zum Langstreckenläufer und passionierten Wanderer geworden ist. Schon manch ein Mitarbeiter in der Dienststelle wird sich gedacht haben, dass es für einen Wörterbuchschreiber offenbar nicht von Nachteil ist, nebenbei Marathonläufer zu sein. Für beides braucht es einen langen Atem!

Neben seiner beruflichen Tätigkeit als Lexikograph hat sich Robert Damme mit historischen Wörterbüchern wissenschaftlich auseinandergesetzt. Hierbei kommen ihm seine gründlichen Lateinkenntnisse und sein Verständnis für wortgeographische Fragestellungen entgegen. In seiner 1988 erschienenen Dissertation hat er das ›Stralsunder Vokabular‹ zugänglich gemacht (vgl. hier und im Folgenden die Liste der Veröffentlichungen von Robert Damme am Ende dieses Bandes), bereits 1983 ist er mit einer Veröffentlichung zum bedeutenden ›Vocabularius Theutonicus‹ in Erscheinung getreten. Dieses Vokabular, das erste deutschsprachige Wörterbuch, in dem „die Volkssprache als Objekt der Beschreibung“ (DAMME 2011, 1, 5) hervortrat, gelangte dann immer weiter in den Fokus seiner – man darf sagen privatgelehrten – Tätigkeit. Diese mündete in ein von der Deutschen Forschungsgemeinschaft gefördertes Projekt, an dessen Ende, im Jahre 2011, Robert Damme eine dreibändige überlieferungsgeschichtliche Edition des Vokabulars vorgelegt hat. Wenn es bei DAMME (2011, 1, 2) kurz und bündig heißt: „Fast genau 500 Jahre, nachdem dieses Vokabular 1509/10 in Münster seine einzige bekannte Drucklegung erfuhr, ist das neben meiner Arbeit am Westfälischen Wörterbuch betriebene Editionsprojekt zu einem Abschluss gelangt“, kann jemand, der sich nicht im unmittelbaren Umfeld des Entstehungsprozesses dieses *Opus magnum* befunden hat, kaum ermessen, wie viel freie Zeit, wie viel Arbeit und Konzentration über Jahre hinweg geopfert bzw. aufgewendet werden mussten, um diesen Satz schreiben zu können. Im Augenblick wird übrigens an einer digitalen Veröffentlichung des ›Vocabularius Theutonicus‹ gearbeitet – eine Vorversion derselben hat Robert Damme bereits vor einigen Jahren konzipiert und programmiert.

Die Kommission für Mundart- und Namenforschung Westfalens verdankt Robert Damme sehr viel, nicht nur im Hinblick auf seine wissenschaftliche Produktivität, sondern auch wegen seines Beitrags zu einer überaus angenehmen Atmosphäre in der Dienststelle. Die Kommission widmet ihm daher die 54. Ausgabe ihrer Zeitschrift ›Niederdeutsches Wort‹ als Festschrift. Der vorliegende Band, der, den Hauptinteressen des Jubilars entsprechend, Studien zur Lexikographie und Lexikologie des Niederdeutschen versammelt, soll breit gefächerte Einblicke in Wortschatz- und Wörterbuchthemen des Niederdeutschen bieten. Es hat uns sehr gefreut, wenngleich in Anbetracht der Vernetzung des Jubilars auch nicht überrascht, dass unserer Einladung zur Mitarbeit an der vorliegenden Festschrift sehr viele Kolleginnen und Kollegen, nicht nur aus dem Kreis der Kommissionsmitglieder, gefolgt sind. Wir möchten uns bei allen Beiträgern sehr herzlich bedanken. Gleichfalls sei an dieser Stelle unserer Kollegin Alexandra Strauß gedankt, die alle Beiträge sorgfältig Korrektur gelesen hat. Schließlich sind wir auch Herrn Dr. Dirk F. Passmann vom Aschendorff Verlag dankbar dafür, dass er die Idee, die vorliegende Ausgabe des ›Niederdeutschen Wortes‹ auch als separaten Sammelband zu veröffentlichen, gerne aufgegriffen hat.

Die Beiträge sind nach der Zugehörigkeit zu einem bestimmten Themenbereich und der Chronologie der behandelten Gegenstände geordnet. Den Beginn macht der Abschnitt zur historischen Lexikographie, in dem sechs Beiträge versammelt sind, in denen mittelniederdeutsche Vokabulare, nicht zuletzt der erwähnte ›Vocabularius Theutonicus‹, sowie die plattdeutsche Idiotikographie des 18. und 19. Jahrhunderts untersucht werden. Der darauffolgende Abschnitt enthält ebenfalls sechs Beiträge; diese sind der Lexikographie rezentere regionaler Wortschätze gewidmet. Behandelt werden das großlandschaftliche Dialektwörterbuch, die stadtbezogene Lexikographie sowie Fragen der Erfassung diatopisch markierter Wortschätze außerhalb der professionellen Dialektlexikographie. Im dritten Abschnitt des Bandes sind neun Beiträge zu dem Themenschwerpunkt Lexikologie zu finden. Hier sind Einzelstudien zu Wortschatzfragen, das Alt-, Mittel- und Neuniederdeutsche sowie die norddeutsche Regionalsprache betreffend, zusammengefasst. Den Abschluss bildet ein Verzeichnis der Veröffentlichungen von Robert Damme.

Für die Sprachwissenschaft ist ein ausdauernder und einfallsreicher Forscher wie Robert Damme ein Segen. In dieser Disziplin müsste es eigentlich viel mehr Menschen seines Schlags geben. Leider ist es aber so, wie Grass gegen Ende seiner Liebeserklärung Jacob Grimm sagen lässt: „Der sprache sind keine ausreichenden dämme gebaut.“

Münster, im August 2014

Markus Denkler
Friedel Helga Roolfs

Inhalt des 54. Bandes (2014)

Vorwort	7
---------------	---

Historische Lexikographie

Volker HONEMANN: Das niederdeutsche <i>Abstractum-Glossar</i> der Handschrift Berlin, SB-PK, Ms. theol. lat. qu. 370 (mit Edition)	15
Nadine WALLMEIER: Rechtssprachliches im ›Vocabularius Theutonicus‹	29
Heinz EICKMANS: Die Erschließung paradigmatischer Strukturen und lexikalischer Felder in der spätmittelalterlichen Lexikografie am Beispiel des ›Vocabularius Theutonicus‹ und des ›Teuthonista‹	41
Robert PETERS: Regionale Schreibsprache versus lexikalische Tradition. Das Beispiel lippischer Handwerkerbezeichnungen	61
Hermann NIEBAUM: Nochmals Weddigen und Klöntrup. Frühe lexikographische Beziehungen zwischen dem Ravensbergischen und dem Osnabrückischen	79
Matthias VOLLMER: Das ostpommersche Idiotikon von Georg Gotthilf Jacob Homann	91

Lexikographie rezenter regionaler Wortschätze

Maik LEHMBERG: Der Artikel <i>Recht</i> im Niedersächsischen Wörterbuch. Ein Werkstattbericht	105
Martin SCHRÖDER: Wie allgemein ist eigentlich ‚allg.‘? Frequenzangaben im Niedersächsischen Wörterbuch	121
Dieter STELLMACHER: Stadt- und Landsprache im Niedersächsischen Wörterbuch und das „Hannöversche“	135
Heinz MENGE: Zur Lexikographie der sprachlichen Varietäten Dortmunds	145
Georg CORNELISSEN: Nordrhein-westfälische Regionalismen im DUDEN-Rechtschreibwörterbuch. Auswahlkriterien und diatopische Markierungen	155
Jan WIRRER: Laienlinguistik, Laiendialektologie, Laienlexikographie	169

Lexikologie

Kirstin CASEMIR: Kannten die Sachsen keine Ulmen? Der Wert der Onomastik für das altsächsische Lexikon	189
Leopold SCHÜTTE: „Der Dom“: <i>dôm</i> oder <i>domus</i> ?	203
Christian FISCHER: ‘Immerwährend’ und ‘immer wieder’ im Mittelniederdeutschen	213
Ulrich SCHEUERMANN: Das <i>Wärdebouk/Waordenbook/Würderbook</i> – ein Buch der Worte?	223
Herbert BLUME: <i>Blennije, Vertellunge, Truung</i> . Abstrakta auf <i>-ije, -unge</i> und <i>-ung</i> im Neuostfälischen des 19. und 20. Jahrhunderts	245
Ludger KREMER: Niederlandismen im Westmünsterländischen (am Beispiel des Bauhandwerks)	261
Werner BECKMANN: Zur Lexikologie und Wortbildung im Sprachraum Drolshagen-Olpe	273
Hans TAUBKEN: „... laß sie hangen, bis sie von selbst abfallen“ Die <i>Gäiseke</i> des oberen Sauerlandes, eine Verwandte des <i>Pickerts</i>	287
Dietrich HARTMANN: <i>Kaffeeprütt, Kohle machen, Revier, schattig & Co.</i> Lexikalische Differenzen zwischen Regionalsprache (Ruhrgebiet) und Standard und ihre Systematik	299

*

Veröffentlichungen von Robert Damme	315
---	-----

Historische Lexikographie

„... laß sie hangen, bis sie von selbst abfallen“

Die *Gäiseke* des oberen Sauerlandes, eine Verwandte des *Pickerts*

1. Einleitung

Auf den kargen Geestböden Norddeutschlands fand die Kartoffel nach ihrem Import aus Amerika im 17. Jahrhundert eine rasche Verbreitung und wurde schließlich gegen Ende des 18. Jahrhunderts zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Wortgeographische Dialektstudien der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts haben trotz des geringen Alters der Pflanze in Europa eine beachtliche Synonymik zutage gefördert. In Westfalen herrschen zwei Typen vor: neben dem in Norddeutschland weit verbreiteten Typ „Kartoffel“ (*Katuffel*, *Tuffel*, *Tiufel* usw.) auch der Typ „Erdapfel“ (*Ärappel*, *Ärpel* usw.).¹

Kartoffeln können bekanntlich gekocht oder gebraten verzehrt werden, in geriebenem Zustand können davon Knödel geformt oder Pfannkuchen gebacken werden, in jüngerer Zeit werden sie auch frittiert verzehrt als Kroketten, Pommes frites, Spaltkartoffeln (potato wedges) oder in ähnlicher Form.

Bei den Pfannkuchengerichten ist zu unterscheiden zwischen dem Kartoffelpfannkuchen, der auch mit Zusätzen von Mehl, Milch und Eiern angereichert werden kann, und dem Mehlpfannkuchen, der ebenfalls variantenreich zubereitet mit Apfelstücken oder Speck und z. B. mit Blaubeeren, Kirschen oder Preiselbeeren serviert wird. Aus Buchweizen zubereitet wurde in ärmeren Gegenden ein scherzhaft *Bookweiten-Jan-Hinnerk* oder ähnlich genannter Pfannkuchen,² damals als Speise ärmerer Leute verachtet, heute eine Spezialität rustikaler Landgasthäuser.

Friedrich Wilhelm Grimme, zumeist bekannt durch seine hochdeutschen Gedichte und Erzählungen sowie seine Schwänke in sauerländischer Mundart,³ erwähnt im Jahre 1866 in seinem Werk „Das Sauerland und seine Bewohner“ am Ende des Kapitels „Sitten und Gebräuche“⁴ eine anscheinend exklusive Art der Verarbeitung von

1 Zur weiteren Synonymik im deutschen Sprachraum mit den weiteren Grundtypen „Grundbirne“, „Pudel“, „Nudel“, „Knolle“ usw. vgl. DWA, Bd. 11, Karten 4 und 5 sowie die Abhandlung von MARTIN (1963, 1–112).

2 Zur Aussprache und Verbreitung vgl. *Westfälisches Wörterbuch* Bd. I, Lfg. 8, Sp. 975f. und 976f. unter den Stichwörtern „Bö'k-weiten-Henrik“ und „Bö'k-weiten-Jan-Henrik“.

3 Vgl. dazu neuerdings BÜRGER (2012).

4 GRIMME (1866, 69f.) – Zu Grimme vgl. auch: *Westfälisches Autorenlexikon 1800 bis 1850* (1994), 147–159.

Kartoffelpfannkuchen im Hochsauerland, die dort *Gieseke* genannt werden. Seine Beschreibung ist derart launig angelegt, dass man der Darstellung eigentlich kaum Glauben schenken mag. Der Döhnkeserzähler Grimme scheint hier zum Abschluss seines eigentlich volkskundlich ausgerichteten Büchleins noch eine witzige Pointe zu benötigen. Dabei knüpft er an das damals seit einigen Jahren überaus erfolgreiche Kochbuch der westfälischen Autorin Henriette Davidis⁵ an:

Schließlich noch etwas für die Feinschmecker. Mehrerer sauerländischer Nationalgerichte haben wir bereits gelegentlich Erwähnung gethan; wir fügen hinzu, daß nirgends schönere Kartoffel-Pfannkuchen gebacken werden als hier, und Henriette Davidis hat in ihrem berühmten Kochbuche sogar ein Recept für „Schweine-Sülze à la Küstelberg“. Ihr Buch aber bedarf noch eines unerläßlichen Nachtrags, nämlich eines Receptes, um sauerländische „Gieseke“ zu backen. Und es ist Periculum in mora; denn diese Gieseke werden nur noch in den oben erwähnten Patriarchenhäusern fabricirt und drohen mit diesen zu verschwinden. Darum wollen wir schleunigst das Recept hersetzen zu baldiger Verwendung⁶ im Kochbuche. Es lautet: „Nimm dicke, reingeschälte Kartoffeln in beliebiger Anzahl, je nach Appetit, schabe sie auf einer Reibe, knete diesen Teig in seinem eigenen Wasser tüchtig durch, bestreiche den Ofen sowohl oben als auch an den drei Seitenplatten mit einer Speckschwarte und schleudere mit einem Kochlöffel, in der Manier, wie die Maurer eine Wand bewerfen, soviele Klexe des genannten Teiges an alle vier Platten des Ofens, als daran hängen bleiben und Raum da ist; dort laß sie hängen, bis sie von selbst abfallen, koche inzwischen einen steifen Cichorien-Kaffee, trage beides auf und wünsche dir und allen, die mitessen und trinken wollen, einen guten Appetit dazu.“

Den Touristen aber, die das Sauerland bereisen wollen, sei zum Troste gesagt, daß sie weder in Gast- noch in Privathäusern, die an der Landstraße liegen, mit diesem feinen Gerichte behelligt werden.

Wenn es heißt, bei den *Gieseke* handele es sich um ein „feines“ Gericht, es sei ein Essen in „Patriarchenhäusern“ gewesen, liegt wohl ein Euphemismus vor. Grimme bezeichnet nämlich an anderer Stelle seines Büchleins die sauerländischen Bauernhäuser der sog. einfachen Leute als Patriarchenhäuser. Die Beschreibung, wie der Teig an den Ofen befördert wurde, lässt auf einen sog. „Hinterlader“ schließen,⁷ den man gegebenenfalls von oben und von drei Seiten auf solche Weise mit Teig bewerfen könnte. Die Pfannkuchen solange dort hängen zu lassen, bis sie von selbst herabfallen, dürften die meisten seiner Leser wohl als Scherz auffassen, zumal Grimme sie tröstet,

5 DAVIDIS (1845). – Vgl. dazu *Westfälisches Autorenlexikon 1800 bis 1850* (1994), 78–81.

6 Die zweite Auflage ändert hier in: „Einschaltung“.

7 Dazu S. 29 bei der Beschreibung des sauerländischen Bauernhauses: „In der geräumigen Wohnstube, mit niedrigen, viertheiligen Schiebfenstern versehen, fehlt hinter dem durablen Ofen, der von außen geheizt wird, nie die lange Holzbank ...“

dass sie in den Gasthäusern kaum damit behelligt würden. Und dann noch den allseits verachteten Zichorienkaffee dazu trinken? Zum seinerzeit propagierten Ersatzkaffee aus Zichorien oder aus Malz vergleiche man in Augustin Wibbelts Erzählung „Liwätt iähre Waterkur“ die Meinung von Liwätt Waterlock, als Pfarrer Sebastian Kneipp (1821–1897) sie über ihre Kaffeeleidenschaft befragt:

„Was trinken Sie denn, Malz oder Bohnen?“

„Malz?“ *sagg Liwätt, „dat is dat Tüg, wat nu alltied ankündiget steiht in de Tiedunk, et mott owwer en rächten Schund sien. Ne, ick niehm gutte Bauhen, de kost dat Pund säbsteihn Grösken.“* (WIBBELT 1994, 126)

Es ist also durchaus anzunehmen, dass manche Leser aufgrund der Art der Darstellung der Meinung waren, Grimme wollte ihnen am Ende seines Buches einen Bären aufbinden.

2. Belege in Wörterbüchern

Bei der Suche nach weiteren Beschreibungen über dieses angeblich alte und vom Aussterben bedrohte Pfannkuchengericht ist die Ausbeute nicht gerade groß; bei der geringen regionalen Verbreitung des Lexems *Gieseke* ist dies auch nicht weiter verwunderlich.

Im „Wörterbuch der westfälischen Mundart“ von Friedrich WOESTE aus dem Jahre 1882 findet sich der Eintrag:

gi⁸sek, m. sauerländ. kartoffelküchelchen. Grimme Sauerl. 69. vgl. im Ravensb. pickart und bei Vilm.⁸ kauschel, schepperling. gësek (Siedlingh.)

Woeste beruft sich hier auf die erste Auflage von Grimmes „Das Sauerland und seine Bewohner“ und fügt selbst einen Beleg aus Siedlinghausen (östlich von Winterberg) hinzu, wo er das Wort bestätigt gefunden hat; das als Lauttyp angeführte *ê* in *gësek* ist nach den Lauttabellen des „Westfälischen Wörterbuches“ (Beiband 1969, 82) in Siedlinghausen als *äi* auszusprechen, führt also zur Lautform *Gäisek* oder *Chäisek*.

Im „Kurhessischen Idiotikon“ von August Friedrich Christian VILMAR aus dem Jahre 1868 finden sich neben *Kauschel* und *Schepperling* auch noch die Bezeichnungen *Spanuckel* und *Schnepper* für das gleiche Kartoffelgebäck, das, wie es im Artikel *Kauschel* heißt, „in den ärmern Walddörfern unter mancherlei Namen verfertigt wird.“ Zur Herstellung des Teiges und zur Zubereitung teilt Vilmar mit:

Die Kartoffeln werden gerieben, mit Milch, Mehl und Salz vermischt, sodann [...] an die heiße Ofenplatte geworfen, wo sie kleben bleiben und rösten; nach einiger Zeit plegen sie selbst abzufallen.

8 Gemeint ist das *Idiotikon von Kurhessen* von VILMAR (1868).

Die Ausführungen Grimmes, die zwei Jahre vor Vilmars Idiotikon veröffentlicht wurden, erscheinen nach diesem Beleg tatsächlich weniger eine humoristische als vielmehr eine durchaus realistische Beschreibung der Herstellung zu sein.

Im Zettelarchiv des „Westfälischen Wörterbuchs“ der Kommission für Mundart- und Namenforschung Westfalens in Münster befinden sich nur wenige weitere Belege mit dieser Bezeichnung unter dem Stichwort *Gīseke*, sämtlich aus der Zeit um 1930 stammend. Ein Beleg aus dem südlichen Altkreis Meschede paraphrasiert die angeführte Textstelle von Grimme, kann also möglicherweise nicht als authentisch angesehen werden:

Geyseke Pl.

kleine Kartoffelplätzchen, die in alter Zeit an die Außenseite der Gußöfen geschlagen und dort gebacken wurden (aus Bracht K)⁹

Ein weiterer Beleg stammt aus Niedersfeld, der unmittelbaren Nähe zu Grimmes Heimatort:

Giiseken Mz.

von geriebenen Kartoffeln ohne Fett gebackene Plätzchen (Armeleuteessen!) (K. A. Müller)

Er enthält den Zusatz: „Grimme erwähnt die Gieseke“, könnte also ebenfalls den literarischen Beleg paraphrasieren; die Information „Armeleuteessen!“ kann entweder darauf hindeuten, dass der Gewährsmann die Darstellung Grimmes richtig interpretiert oder dass er eigene Kenntnisse einbringt.

Zwei weitere, vielleicht von der schriftlichen Tradition unabhängige Belege sind aus Oberkirchen und Meschede überliefert:

xuizeke

auf dem Herd gebackener Pfannkuchen (Holthausen)

Gäisecke Pl.

Pannkaukendaig iut Täufeln = raibelske (rohe, geriebene Kartoffeln)¹⁰

Zu diesen älteren Belegen tritt noch ein rezenter Wörterbuchbeleg, der allerdings dem unwissenden Benutzer die eigentliche Information vorenthält: Das „Plattdeutsche Wörterbuch für Schmallenberg und Grafschaft“¹¹ (2005, 57) verzeichnet den Eintrag:

Geyseke Pl. Geysekes – Grafschafter Spezialität

Es findet sich auf Seiten des Stichwortes zwar eine sonst nicht überlieferte Pluralform, aber keine Genusangabe, die dem Leser andeuten könnte, ob es der, die oder das *Geyseke* heißt, noch gibt es ein Interpretament, das einen Hinweis darauf gibt, dass es sich

⁹ Aufzulösen als: Gastwirt Koch aus Bracht.

¹⁰ Fragebogen 18 B 3d des „Westfälischen Wörterbuchs“: Pfannkuchen aus Kartoffel.

¹¹ Das Dorf Grafschaft ist heute ein Ortsteil von Schmallenberg.

hier um ein Nahrungsmittel handelt. Kenner der neuniederdeutschen Schreibtradition des Sauerländischen wissen, dass die Schreibung *-ey-* seit Zeiten des Klassikers Friedrich Wilhelm Grimme als *-äi-* auszusprechen ist. Eines ist gewiss: Wohl niemandem in der Gegend um Schmallenberg muss das Wort näher erläutert werden, denn hier gehört es offenbar zum allgemeinsprachlichen Wortschatz.

Die Quintessenz der relativ bescheidenen Materialgrundlage liefert Robert DAMME im zweiten Band des großlandschaftlichen Westfälischen Wörterbuchs im Artikel *Gäiseke*, der sich unter dem Haupt-Stichwort *gäsen* befindet (Westfälisches Wörterbuch 1973ff., Bd. II, Sp. 1120): a) Als Genus wird f., selten m., angegeben, die Verbreitung wird mit Mes und Bri (die Altkreise Meschede und Brilon) umrissen; b) das Interpretament fasst geschickt nach den Prinzipien der Neukonzeption des Wörterbuches (vgl. DAMME 2013) zusammen:

1. kleiner Pfannekuchen, aus geriebenen rohen Kartoffeln und Weizen-, zuweilen auch Hafermehl auf dem Herd, einer Ofenplatte oder an der Außenseite des Kachelofens gebacken. – 2. Haferplätzchen (Bri Br).

3. Belege in volkskundlicher Literatur

In seiner „Sauerländischen Volkskunde“ von 1923 teilt Heinrich SCHAUERTE zum Brauchtum der „Lüttken Fastnacht“ (des Donnerstags vor Fastnacht) mit:

Die Knaben sammelten Würste und Geld, die Mädchen das übrige zur Mahlzeit Notwendige. Am Nachmittag wurde Kaffee getrunken, wobei auch das alte sauerländische Nationalgericht und Fastnachtsgebäck, die Gieseke, nicht fehlte [...]. (SCHAUERTE 1923, 36)

Er schließt seine Ausführungen über das Fastnachtsbrauchtum:

Fastnacht bringt, wie Grimme noch aus seiner Zeit mitteilen konnte, ein eigenes Gebäck, ‚Raspelbrötchen‘, auch ‚Heiteweggen‘ genannt (weil sie heiß vom Herde weg gegessen wurden). Viel gebacken wurde auch noch bis zum Weltkrieg Eiserkuchen oder die sauerländische ‚Gieseke‘. (Ebd., 41)

Im Werk „Brauchtum des Sauerlandes“ wiederholt SCHAUERTE (1937, 45) die Zitate zum „Lüttken Fastabend“ („das alte sauerländische Nationalgericht und Fastnachtsgebäck, die Gieseke [Gäiseke]“), geht an anderer Stelle aber noch einmal genauer auf den Pfannkuchen ein:

Ein Spezialgebäck war und ist vereinzelt noch im oberen Sauerland die ‚Gieseke‘ (‚Gäiseke‘), die auf einer mit Speck und Oel eingefetteten Ofenplatte aus Weizenmehl, geriebenen rohen Kartoffeln und Milch gebacken und warm mit Butteraufstrich gegessen wird. (Ebd., 213)

Das Wort „Nationalgericht“ mag in beiden Fällen Zitatcharakter haben, die Charakterisierung als Fastnachtsgebäck ist ein neuer Aspekt, und die in Klammern gesetzte Form *Gäiseke* wird die Schauerte bekannte oder bekannt gewordene Lautform sein.

Im Jahre 1988 berichtet Dietmar SAUERMANN, basierend auf einen Bericht im Archiv für westfälische Volkskunde, der ebenfalls von Heinrich SCHAUERTE verfasst wurde, zusammenfassend:

Im Hochsauerland wurde auch die „Geiseke“ oder „Gieseke“ hergestellt: „Sie wurde in Form eines Pfannkuchens aus Weizenmehl, geriebenen rohen Kartoffeln und Milch auf einer Ofenplatte oder vereinzelt auf einem flachen Ofen alter Art gebacken. Die Platte wurde mit Speckschwarte oder Öl eingerieben. Die ‚Gäiseke‘ wurde dann warm mit Butteraufstrich oder Rübenkraut gegessen“ (SAUERMANN 1988, 32f.).

Der von SAUERMANN ausgewertete Archivbericht 286,5 (um 1930) aus Nordenau im Altkreis Meschede bietet über diese Beschreibung hinaus noch die Information, dass es sich um ein Gebäck handelt, das am Nachmittag bzw. als Freitagsessen beliebt war:

„Geiseke“, mundartlich „Gäiseke“ [...] zum Nachmittagskaffee mit Aufstrich von Butter oder Rübenkraut warm gegessen, auch wohl am Freitag als Mittagskaffee mit Kaffee und Butterbrot, aufgewärmt auch noch abends; bis zum 1. Weltkrieg noch üblich, heute nur noch vereinzelt.



Abb.: Geiseke, gebacken von Frau Threes Schauerte, Nordenau (1958)
Bildarchiv der Volkskundlichen Kommission für Westfalen
– Landschaftsverband Westfalen-Lippe –
Fotografin: Gerda Schmitz

4. Aspekte der jüngeren Überlieferung

1) Das außergewöhnliche Wort wird auch die Ursache dafür sein, dass man z. B. in Schmallenberg-Grafschaft bis in die Gegenwart in folkloristischer Weise die alte Bezeichnung tradiert.¹² Die hier als „Grafschafter Nationalgericht“ betrachtete Speise wird bei Feierlichkeiten und öffentlichen Festen gern als Spezialität angeboten. Aus der Zeit um 1930 bis 1935 stammt das noch heute gesungene „Grosköpper Geyseken-Löid“ von Josef Köster, ein Lob auf die Heimat in hochdeutschen Vierzeilern mit dem niederdeutschen Refrain:

*O, Mutter, back ues Geyseke
met Kaffe, Butter un Kröüt.
Bey Geyseke, bey Geyseke,
do kiste ues nit mehr röüt.*¹³

Auf Volksfesten in Grafschaft pflegt man einen „Geyseke-Stand“ aufzustellen, an dem Reibekuchen verkauft werden, die man mit Butter und Rübenkraut bestreicht. Das Rezept dazu lautet:

*5 Pund Töufeln schellen, reywen un in ne Sigge schürren. Guet ½ Pund Meäl,
2–3 Egger, 1 knappen Liepel Salt un ungefähr ¼ l Mielk dobeydaun, guet mis-
ken un op der haiten Plate backen.
De Plate matt met ner Speckschwar infettet seyn.*

2) Auch in der jüngeren „Kochbuchliteratur“ Südwestfalens sind die „Gäiseke“ nicht unerwähnt geblieben:

Magdalene PADBERG (1982, 93) fügt der Edition einer Rezeptsammlung von 1859 die hier eingangs von Grimme zitierte Textstelle (mit kleinen Textänderungen) an, und Willi KRIFT nennt „die geiseke oder gieseke“ ebenfalls in seinem westfälischen Kochbuch. Hier wird allerdings aus dem „Nationalgericht“ der Bewohner des oberen Sauerlandes ganz allgemein eine (ehemals) „beliebte ‚Pfannkuchenspezialität‘ des Sauerlandes und der Haar“. Ähnlich der Beschreibung Grimmes heißt es: „Man warf den Teig mit einem Löffel an die mit Fett oder Schmalz eingeriebenen heißen Wände des Eisenofens, bis er gar gebacken herunterfiel.“ Über Grimme hinaus und wohl an Schauerte anlehnend wird ferner erläutert: „Die ‚gaiseke‘ wurde mit Butter und Rübenkraut bestrichen und heiß gegessen.“ (KRIFT 1986, 42)

12 Für freundliche Hinweise und die Übersendung des Textes und des Rezepts im Jahre 1995 danke ich Herrn Hans Robert Schrewe aus Schmallenberg-Grafschaft herzlich.

13 Manfred RAFFENBERG (2010) berichtet, dass während des Plattdeutschen Tages auf dem Steertschulenhof in Cobbenrode im Jahre 2010 das „Geyseken-Loid“ inbrünstig gesungen worden sei mit der Zeile: ... doch immer zog es mich nach Haus, / wo hell erschallt das schöne Lied: / O Mutter, back us Geyseke ...

3) Natürlich ist das Lexem inzwischen auch im Internet zu finden, entsprechend seiner sehr kleinräumigen Verbreitung allerdings mit einer geringen Frequenz.

Unter dem Suchwort „Gäiseke“ findet sich kein Beleg, unter „Geiseke“ stößt man auf das schon erwähnte Kochbuch von Willi Krift. Das homophone Suchwort „Geisecke“ führt zu einer Firma in Iserlohn, die „Original Sauerländer Kartoffel-Spezialitäten“ in ihrem Programm führt, darunter auch nicht eigens benannte Reibeplätzchen; der Firmenname dürfte aber weniger von der hochsauerländischen *Gäiseke*, als vielmehr vom Familiennamen des Firmengründers abzuleiten sein.

Unter dem Suchwort „Geyseke“ kann man auf der Internetseite von Schmallenberg (Schmallenberger Sauerland) unter „Traditionelles“ ein Geyseke-Rezept finden:

Geyseke sind eine Art Reibekuchen, die aus 2 kg geschälten Kartoffeln, 2 Eiern, 2 Prisen Salz und etwas Mehl zubereitet werden. Gebacken werden sie auf einer mit einer Speckschwarte eingeriebenen Eisenplatte auf dem Herd. Geyseke schmecken am besten heiß aus dem Eisen, mit Butter und Rübengraut bestrichen.

4) In jüngerer Zeit wurde in einer Anthologie des Sauerländischen ein gereimter Text von Regina Brieden veröffentlicht, das sich mit der „Giseke“ als Delikatesse zum nachmittäglichen Kaffeetrinken beschäftigt. In der bunten Reihenfolge der Erwähnung im Text werden dabei folgende Aspekte genannt (vgl. BRIEDEN 2009):

- Die Giseke werden gern zum Kaffeetrinken gereicht,
- besonders auf Kaffeekränzchen,
- angeboten hauptsächlich im Herbst,
- man freut sich auf die Giseke,
- hat ein altes Rezept aus Großmutter's Zeit,
- Kartoffeln waren damals Hauptnahrungsmittel,
- jede Frau hat ihr eigenes Rezept,
- sie können aus rohen und gekochten Kartoffeln gefertigt werden,
- auch halb und halb,
- der Teig wird auf einer heißen Gussplatte dünn ausgestrichen,
- goldgelb oder schwarz-braun gebacken,
- heiß gegessen,
- ein „Kaffee-Buetter un Schmerlek“¹⁴ (Rübengraut) dürfen nicht fehlen,
- die Gäste bringen zum Dank einen Blumenstrauß mit,
- nach dem Kaffeetrinken braucht man ein Schnäpschen.

14 In einer jüngeren Textfassung heißt es an der Stelle: „Kaffee, Buetter und Schmierlek“, vgl. BRIEDEN (2010, 29).

5. Zusammenfassung der Beleg-Überlieferung

Was ist aus der Überlieferung zu folgern? Trotz Grimmes zunächst humoristisch anmutender Darstellung ist deutlich geworden, dass es im Südwesten des Altkreises Brilon und im Südosten des Altkreises Meschede die Bezeichnung *Gieseke* (mit den regionalen Varianten *-ai-* und *-äi-* im Vokalismus) für die Kartoffelpfannkuchen gab. Dass es ein in „Patriarchenhäusern“ bevorzugt verwendetes „feines“ Gericht gewesen sei, muss als Stilfigur betrachtet werden und ist als einfaches Essen unterer Bevölkerungsschichten zu lesen. Die detaillierte Beschreibung des volkskundlich versierten Paderborner Prälaten Schauerte wird entweder auf Feldforschung oder auf eigener Kenntnis beruhen; dass es sich dabei auch um ein Fastnachtsgebäck handelte, ist ein neuer Aspekt. Auch wenn einige ältere Belege mehr oder weniger die von Grimme ausgehende literarische Überlieferung zu paraphrasieren scheinen, ergibt sich doch ein kleines geschlossenes Areal im oberen Sauerland zwischen den Orten Bracht im Westen, Niedersfeld im Osten und der Ortschaft Schmallenberg-Grafschaft im Süden. Als Freitagessen, als Speise auf Volksfesten und als Delikatesse zum Nachmittagskaffee hat sich mancherorts die Wortüberlieferung gefestigt und ist offenbar Teil des regionalen umgangssprachlichen Wortschatzes geworden.

Von der Sache her scheint die *Gäiseke* dem *Pickert* zu entsprechen, jedenfalls ist die Zubereitung ohne Fett und das Bestreichen mit Butter und Rübenkraut auch im Verbreitungsgebiet des *Pickerts* zu finden; auch der Zusatz von Mehl, wie Schauerte ihn beschreibt, ist dort üblich; ebenso die Charakterisierung als Speise ärmerer Leute sowie als ostwestfälisches „Nationalgericht“.¹⁵

Das Besondere an der *Gäiseke* ist wohl einzig seine eigentümliche Bezeichnung. Während in anderen Landschaften Westfalens zur Unterscheidung von aus Mehl hergestellten Pfannkuchen lediglich vom *Katuffelpannkauen* oder vom Reibekuchen (*Riewekoken*, *Riewerek* oder von *Riewesken*) und auch vom *Puffer* die Rede ist, hat die Speise in Ostwestfalen mit *Pickert* und im Hochsauerland mit *Gäiseke* eine individuellere Bezeichnung erhalten. Diese Tatsache und die besondere Art der Zubereitung machten seine Beschreibung für Grimme nennenswert.

6. Zur Herkunft des Wortes

Etymologisch betrachtet wird das Wort dieselbe Grundlage haben wie der in mundartlicher Form gleichlautende Ortsname „Geseke“ in der Soester Börde und wie der Geiser oder Geysir, die heiße Quelle auf Island. Er scheint mit altnorwegisch *geisa* ‘mit Gewalt hervorbringen; z. B. Feuer, Rauch, Dampf’ (vgl. FRITZNER 1954, Bd. I, 572), mit norwegisch *geis* ‘Dampf, starke Ausdünstung’ und mit neuisl. *geysa* ‘hervorsprudeln’ in Zusammenhang zu stehen. Dazu passen seltene Belege aus dem Westfälischen wie *guisen* sw.V. ‘gären’ (Soest) und *upgiesich* ‘aufgedunsen’ (Tecklenburger

15 Ausführliche Informationen zur variantenreichen Zubereitung bietet ANGERMANN (1984).

Land). Dem schließen sich auch Michael Flöer und Claudia Maria Korsmeier an, die ausführlich die älteren und neueren Deutungen der variantenreichen Überlieferung des Ortsnamens diskutieren und erläutern:

Dabei braucht man sich emporquellendes Wasser nicht unbedingt als hoch-schießende Fontäne zu denken; auch eine sanfter fließende Quelle kann den Eindruck des ‘siedenden’, ‘wallenden’ Wassers erwecken (FLÖER/KORSMEIER 2009, 194).

Die *Gäiseke* ist also die bei der Zubereitung dampfende, düstende Kartoffelspeise, wird also mit einem Merkmal bei der Herstellung beschrieben, wie der sich geräuschvoll aufdunsende *Puffert*; im Gegensatz dazu heißt deren häufig an der Herdplatte oder in der Pfanne „picken“ bleibender ostwestfälischer Verwandter *Pickert*, der der Delbrücker Gegend sogar den Scherznamen *Pickeland* (vgl. Taubken 1987) eingebracht hat.

7. Schluss

Die nur sehr kleinräumige Verbreitung und die schon zu Grimmes Zeiten möglicherweise nur noch geringe Bekanntheit des Wortes *Gäiseke* hat vielleicht verhindert, dass das obere Sauerland den Übernamen „Gäisekeland“ erhalten hat. Dem Altmeister der südwestfälischen Dialektliteratur Friedrich Wilhelm Grimme und seinem Büchlein „Das Sauerland und seine Bewohner“ dürfte es auf jeden Fall zu verdanken sein, dass das Wort vor dem völligen Vergessenwerden bewahrt blieb.

Es wird dem Jubilar, der seit fast zwei Jahrzehnten immer wieder in Schmallenberg erholsame Urlaubstage verbringt, sicherlich noch häufig begegnen.

Ad multos annos!

8. Literatur

- ANGERMAN, Gertrud (1984): *Pickert und Pizza*. Bielefeld (Kleine westfälische Bibliothek, Bd. 4).
- BRIEDEN, Regina (2009): *Giseke taum Kaffedrinken*. In: BECKMANN, Werner u. a.: *Imme Siurlanne. Plattdeutsch – Lebende Sprache im Sauerland. Mundartarchiv Sauerland in Geschichte und Gegenwart*. Meschede Olpe, S. 457f.
- BRIEDEN, Regina (2010): *Giseke taum Kaffekränzken*. In: *Op Platt. Texte aus den Kreisen Hochsauerland und Olpe zum Lesen und zum Hören*. Heft 5 mit CD. *Vortragsabend 12. November 2001 in Sundern-Endorf*. Hg. vom Mundartarchiv Sauerland (Cobbenrode). Meschede Olpe (Mundarten im Sauerland), S. 29–31. URL: <http://www.sauerlaender-heimatbund.de/OpPlattHeft5.pdf>
- BÜRGER, Peter (Bearb.) (2012): *Friedrich Wilhelm Grimme (1827–1887) als plattdeutscher Schwankdichter*. Eslohe (daunlots. internetbeiträge des christine-koch-

- mundartarchivs am maschinen- und heimatmuseum eslohe, nr. 52.). URL: <http://www.sauerlandmundart.de/pdfs/daunlots%2052.pdf>.
- DAMME, Robert (2013): *Das Westfälische Wörterbuch als Projekt. Arbeitsoptimierung und Materialreduzierung*. In: NdW 53, S. 139–152.
- DAVIDIS, Henriette (1845): *Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Praktische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen [...] mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche*. Bielefeld.
- DWA = *Deutscher Wortatlas* (1951–1980). Hg. und bearb. von Walther MITZKA und Ludwig Erich SCHMITT. 22 Bde. Gießen.
- FLÖER, Michael / Claudia Maria KORSMEIER (2009): *Die Ortsnamen des Kreises Soest. Bielefeld (Westfälisches Ortsnamenbuch, Bd. 1)*.
- FRITZNER, Johan (1954): *Ordbog over Det gamle norske Sprog*. Neudruck der 2. Aufl. (1883–1896). 3 Bde. Oslo.
- GRIMME, Friedrich Wilhelm (1866): *Das Sauerland und seine Bewohner*. Soest. (2., gänzlich umgearb. und verm. Aufl. Münster Paderborn 1886; 3., durchges. Aufl. Paderborn 1905; 4. Aufl., hg. von Heinrich SCHAUERTE, Iserlohn 1928; 5. Auflage Fredeburg 1980).
- KRIFT, Willi (1986): *So kochten wir damals in Westfalen*. Münster.
- MARTIN, Bernhard (1963): *Die Namengebung einiger aus Amerika eingeführter Kulturpflanzen in den deutschen Mundarten*. In: SCHMITT, Ludwig Erich (Hg.): *Deutsche Wortforschung in europäischen Bezügen*. Bd. 2. Gießen, S. 1–168.
- Plattdeutsches Wörterbuch für Schmallingenberg und Grafschaft* (2005). Bearb. von Hannelore SCHENK unter Mitarbeit von Günter BESTE / Alfons KNOCH / Paul TIGGES / Paul ZEPPENFELD. Abschließend bearb. und mit einem Vorwort versehen von Manfred RAFFENBERG. Schmallingenberg.
- PADBERG, Magdalena (Hg.) (1982): *Josephine Boese. Rezepte aufgeschrieben 1859. Vom Essen und Trinken im Sauerland*. 2. Aufl. Fredeburg.
- RAFFENBERG, Manfred (2010): „O Mutter, back us Geyseke!“ *De Plattduitske Dag im Steertschulten-Huaf in Cowwenrohe am 29.5.2010*. In: *Sauerland. Zeitschrift des Sauerländer Heimatbundes*, Nr. 3 / September 2010, S. 146f. Wiederabgedruckt in: [Peter BÜRGER (Hg.)] (2011): *Vorgestellt: Manfred Raffenberg – Meschede-Visbeck, Schmallingenberg*. Eslohe (daunlots. internetbeiträge des christine-koch-mundartarchivs am maschinen- und heimatmuseum eslohe, nr. 32), S. 55f. URL: <http://www.sauerlandmundart.de/pdfs/daunlots%2032.pdf>.
- SAUERMAN, Dietmar (1988): *Vom alten Brauch in Stadt und Land. Ländliches Brauchtum im Jahreslauf in Bildern und Berichten aus dem Archiv für westfälische Volkskunde*. Rheda-Wiedenbrück (Damals bei uns in Westfalen, Bd. 1).
- SCHAUERTE, Heinrich (1923): *Sauerländische Volkskunde. Erster Teil*. Bigge.
- SCHAUERTE, Heinrich (1937): *Brauchtum des Sauerlandes*. Meschede.

- TAUBKEN, Hans (1987): *Saoterland und Pickeland. Kleine Studien zum mundartlichen Sprachgebrauch bei Augustin Wibbelt (II)*. In: *Jahrbuch der Augustin Wibbelt-Gesellschaft* 3, S. 25–29.
- VILMAR, A. F. C. (1868): *Idiotikon von Kurhessen*. Marburg. Neuauflage Marburg Leipzig 1883.
- Westfälisches Autorenlexikon 1800 bis 1850* (1994), hg. und bearb. von Walter GÖDDEN und Iris NÖLLE-HORNKAMP. Paderborn (Westfälisches Autorenlexikon, Bd. 2). Online: URL: <http://www.literaturportal-westfalen.de>.
- Westfälisches Wörterbuch. Beiband* (1969). Hg. im Auftrage der Volkskundlichen Kommission des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe von William FOERSTE und Dietrich HOFMANN, bearb. von Felix WORTMANN. Neumünster.
- Westfälisches Wörterbuch* (1973ff.). Hg. von der Kommission für Mundart- und Namenforschung des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. Bisher erschienen: Bd. I, Lfgg. 1–11: *A–Bultbe^{rg}*, Bd. II: *D–G*. Neumünster.
- WIBBELT, Augustin (1994): *De lesten Blumen. Vertellsels ut'n Mönsterlanne*. 6. Aufl. Münster (Augustin Wibbelt. Gesammelte Werke in Einzelausgaben, Bd. 7).
- WOESTE, Friedrich (1882): *Wörterbuch der westfälischen Mundart*. Norden Leipzig.

Internetquelle:

- Schmallenberger Sauerland. URL: <http://www.schmallenberger-sauerland.de> (28.02.2014).