



Veröffentlicht auf *Virneburg / Vordereifel* (<https://virneburg-eifel.de>)

[Startseite](#) > [Geschichte](#) > [Virneburger Bräuche](#) > Die Kirmes

---

## Die Kirmes

## Die Kirmes

*aus: Virneburger Dorfgeschichte(n) - © 2004 Heimatverein Virneburg, Mathilde Lang*

Der Josefstag, die Halbkirmes am 19 März, und die richtige Kirmes am Dreifaltigkeitssonntag waren für Virneburg hohe Festtage. Sie wurden ausgiebig gefeiert mit gutem Essen, Kaffee und Kuchen. Dazu lud man die ganze Verwandtschaft ein.

Das Josefsfest fällt immer in die Fastenzeit. Um an dem Patronatsfest, der Halbkirmes, nicht fasten zu müssen, durften die Virneburger, mit Erlaubnis der Kirche, an diesem Tag sogar Fleisch essen.

Am Josefstag gingen die Junggesellen den Wirtsleuten zum Namenstag gratulieren, denn beide hießen Josef. Beim Gastwirt „Zur Linde“ wurde ihnen billiger Fusel eingeschenkt. Beim Gastwirt „Zur Post“ hingegen gab es guten Schnaps.

Vor der Sommerkirmes bestellte man den „Weißbänner“, den Anstreicher. Er musste die Küche oder auch die Stube weißer, also anstreichen. Auf die Grundfarbe wurden mit Schablonen Blumenmuster auf die Wände gemalt. Das wiederholte sich jedes Jahr, denn durch die Holzfeuerung wurden die Wände schnell wieder unansehnlich. Bis zur Kirmes musste alles hergerichtet sein. Die Frauen und Mädchen bekamen neue Kleider. Die Schneiderin hatte vor der Kirmes alle Hände voll zu tun.

Bei der Sommerkirmes war sonntags und montags Tanz. Zum Tanzen kamen auch die jungen Leute aus den umliegenden Orten nach Virneburg. Wenn die Tanzpaare im Rundkreis auf der Tanzfläche standen, weil Halbtanz war, kam ein Kellner mit zwei Tellern zu den Paaren und ließ sich den Tanzgroschen auf den oberen Teller legen. Dann legte er das Geldstück auf den unteren Teller. Beim nächsten Tanzpaar machte er es ebenso. Damit hatte er eine Kontrolle, ob die Tänzer auch wirklich alle bezahlen. Wenn die Musik, die Tanzveranstaltung, zu Ende war und ein junger Mann sich ein Mädchen „angelacht“ hatte, brachte er sie nach Hause und bekam von ihr einen Kaffee angeboten.

Für die Halbkirmes und zur Kirmes am Sonntag nach P?ngsten backte man Streusel- und Apfelkuchen aus Hefeteig. Das Apfelmus wurde aus getrockneten und wieder eingeweichten Apfelstückchen, den Appelschnitz, gekocht. Manche Leute bestreichen den Hefekuchen auch mit Birnenmus, das aus getrockneten Birnen gekocht wurde. Den Birnenkuchen nannte man „Birrebunnes“. Waren die Kuchen alle auf Backblechen, trug man sie auf den „Dill“, einem langen Holzbrett, zum Nachbarn, der den Backofen schon eingeheizt hatte. Auch ein

Hefeplatz wurde mitgebacken. Auf der Kirmes oder einem anderen Fest durfte er mit Butter bestrichen werden. An normalen Tagen war "Birrekraut" der meistgebrauchte Brotaufstrich. Auch das gab es: Zwei Frauen aus Urmersbach kamen am Kirmesmontag nach Virneburg zum „Kuchen betteln“.



Powered by Drupal

---

**Quell-URL (modified on 2015-11-03 12:05):** [https://virneburg-eifel.de/?q=de/die\\_kirmes](https://virneburg-eifel.de/?q=de/die_kirmes)