

# Die Luxemburgischen Adelsfamilien vor mehr als 700 Jahren

Viele unserer Leser wissen nicht, daß wir vor vielen Jahrhunderten einen recht zahlreichen luxemburgischen Adel hatten.

Die Gräfin Ermesinde war in erster Ehe mit Tibaut, Comte de Bar, verheiratet. Nach dessen Tode heiratete sie in zweiter Ehe den ebenfalls verwitweten Walram von Limburg, Marquis d'Arlon.

Die Hochzeit fand mit außerordentlich großem Pomp im Jahre 1214 im Schloß Lützelburg (unterhalb der heutigen Schloßbrücke im Clausenerberg) statt.

Das Volk nahm Teil an den öffentlichen Belustigungen, und große Turniere fanden statt, an denen der Adel aus der weiten Umgebung äußerst zahlreich vertreten war.

Aus der langen Aufzählung der Teilnehmer am Turnier, welche wir dem Geschichtsschreiber Jean Bertholet verdanken (*Histoire ecclésiastique et civile du Duché de Luxembourg et Comté de Chiny* — gedruckt in Luxemburg 1742 bei André Chevalier — Tome IV, Seite 323 und folgende), greifen wir nur diejenigen Adelsgeschlechter heraus, welche zu dem heutigen Großherzogtum zählen, und lassen mit Absicht alle diejenigen Adeligen weg, welche zu der früheren Grafschaft bzw. dem früheren Herzogtum Luxemburg gehörten, wie z. B. Siegfried Graf von Manderscheid, Henri comte de Salm, Gérard de Roussy, Henri de Virton, Thiéri de Biedbourg, Arnoux de Rodemacheren usw. usw.

Wenn man sich diese lange Liste der luxemburgischen Adelsgeschlechter, welche alle mindestens aus dem 12. Jahrhundert oder früher stammen, näher ansieht, kann man fest-

stellen, daß dieselben alle ohne Ausnahme — wenigstens hierlands — ausgestorben sind. Vielen Einwohnern der nachfolgend bezeichneten Ortschaften wird es wohl neu sein zu erfahren, daß ihr Dorf früher der Sitz eines alteinheimischen Adelsgeschlechtes war.

Die luxemburgischen Ritter, welche den Hochzeitsfeierlichkeiten am Jahre 1214 im Schloß Lützelburg beiwohnten:

Philippus, Graf von Vianden,	Wago von Wormeldingen,
Theodorus von Echternach,	Hemmotus von Titelberg,
Fridericus v. Esch (a. d. Sauer),	Bonifacius von Monnerich,
Albertus von Brandenburg,	Regino von Rambruch,
Aldo von Zolver,	Otho von Selscheid,
Fridericus von Useldingen,	Hagrinus von Waldorf,
Simon von Clerf,	Fredericus von Lellich,
Erardus von Meysemburg,	Finsoeus von Reckingen,
Cono von Reuland,	Momocus von Wellestein,
Simon von Rollingen,	Marcoldus von Waldbillig,
Engilpratus von Hobscheid,	Werinus von Kōrich,
Albotus von Weckeren,	Walahu von Remich,
Hadumarus von Dippach,	Otho von Bissen,
Magolfus von Steinbrücken,	Philippus von Mamer,
Thomas von Betzdorf,	Huardus von Leudelingen,
Aldo von Wampach,	Amodeus von Wiltz,
Anselmus von Merzig,	Ulricus von Hagen,
Albertus von Udingen,	Waningus von Capellen,
Alterus von Aspelt,	Amalungus von Schengen.

Jules KLENSCH.

## LES BONNES RECETTES LUXEMBOURGEOISES

(Les écrevisses et surtout les cochons de lait sont devenus chers — hélas —. Néanmoins, nous tenons à donner à ceux de nos lecteurs qui peuvent se payer ce luxe, ces bonnes recettes de deux de nos plats nationaux.)

### Ecrevisses à la luxembourgeoise

Méthode «luxembourgeoise» pour préparer les écrevisses, modifiée par feu M. Sinner, artiste-peintre, natif d'Ettelbruck, et M. de Vilemessant, directeur du «Figaro», dont la collaboration eut lieu à Baden-Baden vers l'an de grâce 1862-1864:

Prenez quinze écrevisses, lavez-les bien sous le robinet et laissez-les bien égoutter sur la passoire. Entremets faites un feu bien vif et mettez dans une marmite un quart de livre de beurre, un cuiller de vinaigre, un grand verre (200 gr.) de bon vin blanc, puis un bouquet solidement garni de carottes, navets, poireaux, oignons, ail, persil, cerfeuil, etc., etc. Il faut aussi une branche d'estragon et une pousse de beurre. Naturellement qu'on n'oublie pas le poivre et le sel avec le beurre. On fait bien flamber le feu et on laisse le tout durant un quart d'heure sur le feu en secouant itérativement le tout. On servira chaud et la sauce avec.

(Recette tirée d'une série de notes culinaires, manuscrites par feu le Dr. Klein de Mondorf. Collection Emile Diderrich, Hôtel du Grand-Chef.)

### Cochon de lait en gelée

C'est un mets essentiellement luxembourgeois; on en voit des plats sur toutes les tables des festins, noces, première communion, fêtes et surtout à la Noël.

On échaude le cochon de lait à l'eau bouillante, puis on en enlève les soies en le râclant avec un couteau. On le découpe ensuite en morceaux que l'on met dégorger dans l'eau pendant environ 12 à 15 heures. On place ensuite les morceaux dans une grande casserole ou marmite en les accompagnant d'une bonne quantité d'oignons, d'aulx, d'échalots et en assaisonnant de sel, poivre en grains, clous de girofle, laurier, persil, estragon ou thym. Reouvez de bon vin blanc, mettez à un bon feu et laissez cuire pendant 2 heures et demie ou 3 heures. Quand ils sont bien cuits, retirez les morceaux de cochon de lait et déposez-les dans une terrine.

Battez légèrement en neige deux blancs d'œufs que vous mélangez à la cuisson pour la clarifier; faites-la encore cuire un quart d'heure; retirez du feu et laissez reposer.

Arrangez proprement les morceaux déjà un peu refroidis du cochon de lait sur les plats ou assiettes où vous devez les servir, et versez dessus, en le passant à travers un tamis ou un linge, votre cuisson qui, en se refroidissant, les englobera dans une gelée fraîche et transparente. Ainsi traité par nos bonnes cuisinières de campagne, le cochon de lait ne ressemble en rien à ces odieux postiches vendus par les charcutiers des villes où les assaisonnements ne brillent que par leur absence et où le vin blanc est remplacé par du vinaigre et de l'eau.

(Almanach Babert 1918.)