

Dr Spickling

Der Spickling ist im Städtle wohlbekannt
so wird der Weiler Apfelkuchen genannt.
Er wird von den Spicklingsweibern an der Fasnet verteilt
an große und an kleine Leit.

Hefe, Mehl, Zucker, Milch, Schmand und Eier
sind die Zutaten in der Backstube der Spicklingsweiber,
mit saftigen Äpfeln wird der Teig gespickt
goldbraun gebacken ist der Spickling ein Fasnetshit .

Als Spicklingsköpf sind die Weiler im Land bekannt,
aus Liebe zum Spickling haben sie sich so genannt.
Als Kreuzköpf, wie die evangelischen Nachbarn sie schimpften,
ließen sie sich nicht länger verunglimpfen.

Im Gegensatz zu den Pietistinnen aus den Nachbarorten
liebten die Weilerinnen bunte Farben und Borten.
Die farbenfrohen Wolltücher aus der Biedermeierzeit
waren schon im 18. Jahrhundert beliebt und sind es bis heut.

Die Spicklingsweiber tragen sie über ihren Roben
vom Tuchmacher aus edlem Material gewoben,
in prächtigen Farben und Fransenrand,
so kennt man sie in unserem Heimatland.

Die Haube verziert mit Gold- oder Silberputz
war für die wohlhabende Bürgersfrau ein modisches Muss.
Doch was hätte die schönste Robe für einen Sinn
steckten nicht lauter echte Weilerinnen drin.

1937 war dann aus Spickling und Goldhaubentracht
die Frauengruppe der Spicklingsweiber erwacht.
Seit 77 Jahren nun begrüßen sie die Narren am Straßenrand
und geben ihnen ein Stück Spickling in die Hand.

So mancher Zuschauer drängelt ganz frech,
um zu ergattern ein Stück Spickling vom Blech.
Doch das Glück ist dem Bescheidenen nah
und der dankt mit einem freudigen AHA!

