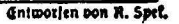


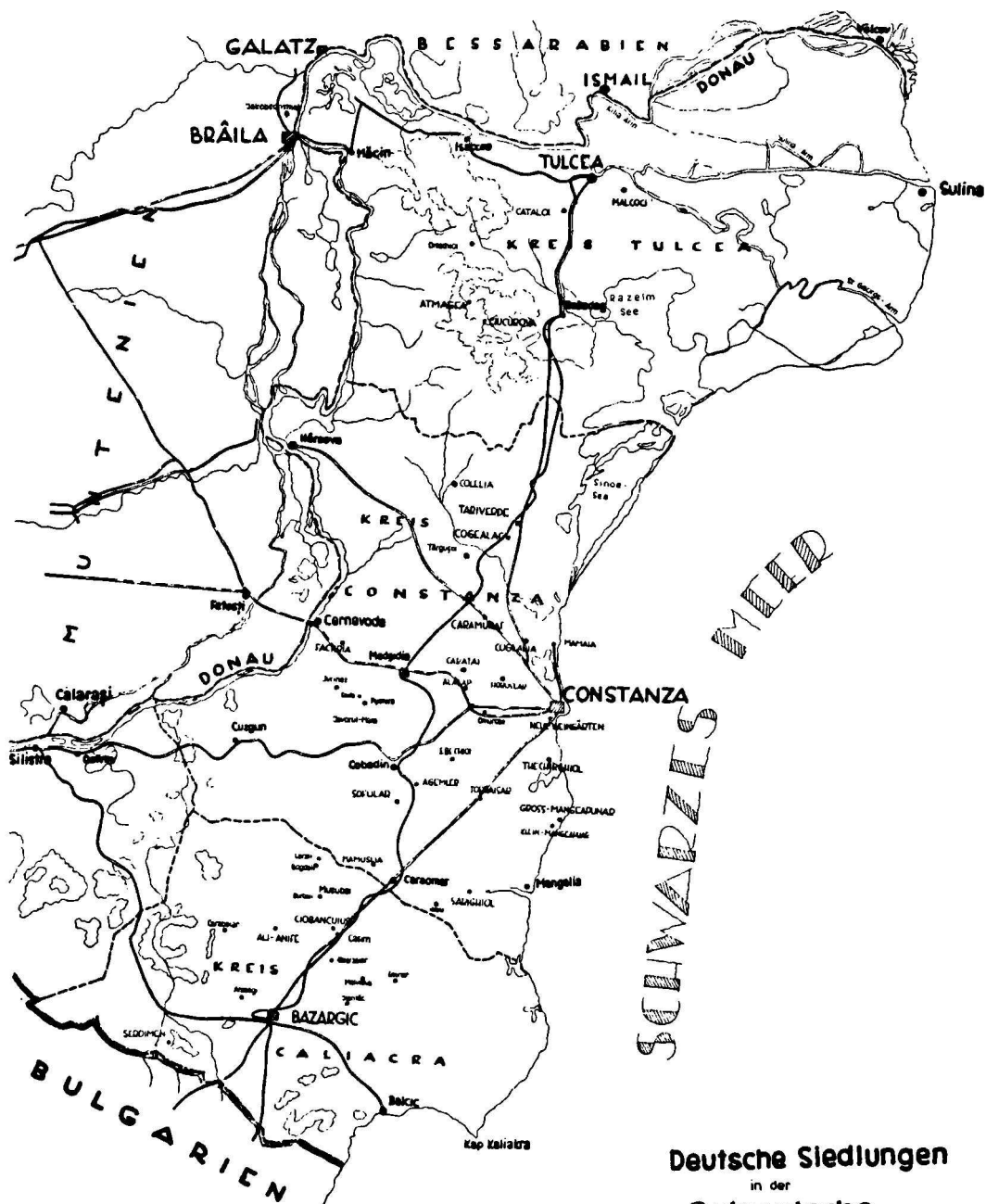


**Die Küche der dobrudschadeutschen Bäuerin
1840 - 1940**

ZWISCHEN DNJESTR, DONAU UND PRUTH

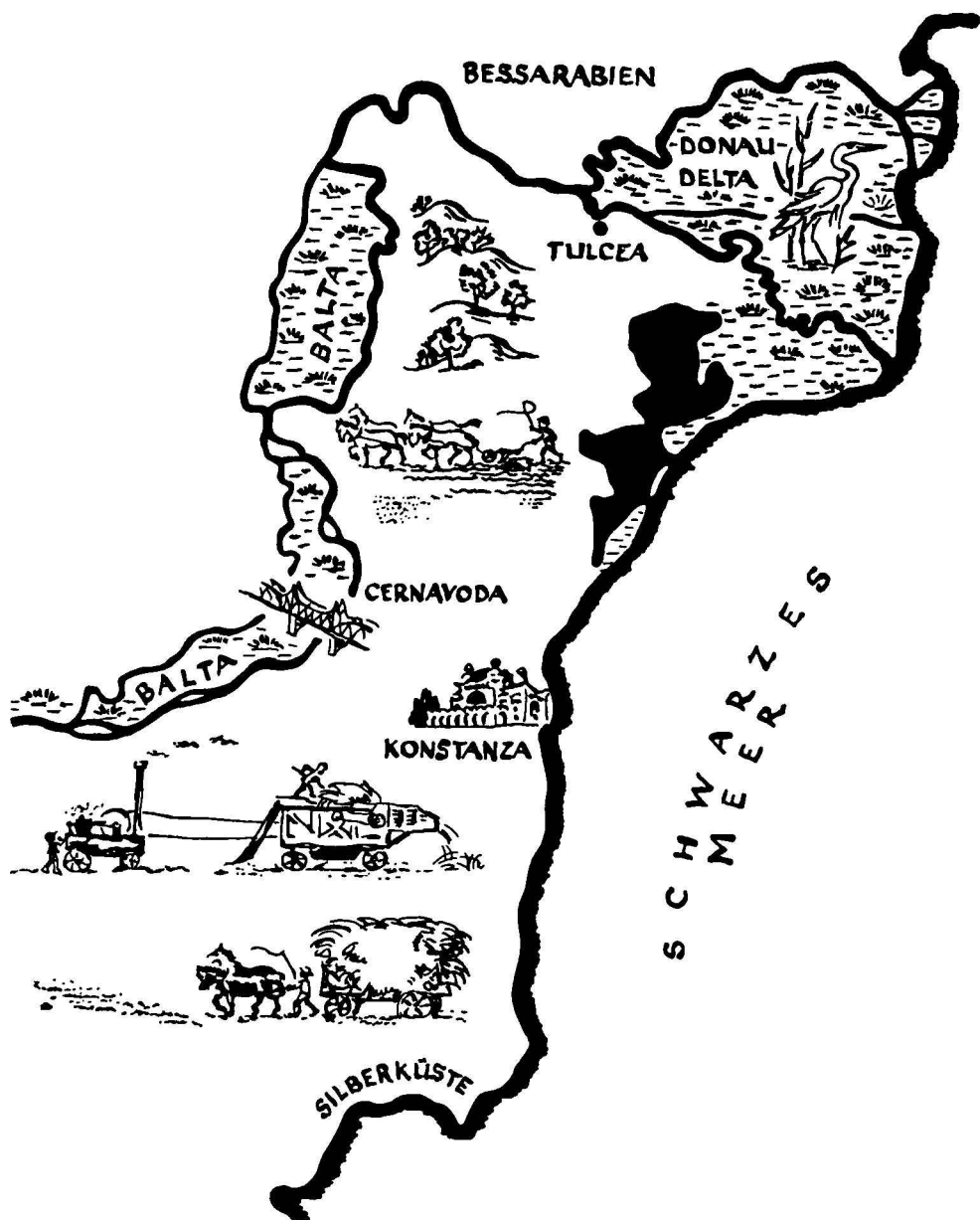


Die deutschen Kolonien in Bessarabien bis zur Umsiedlung 1940.

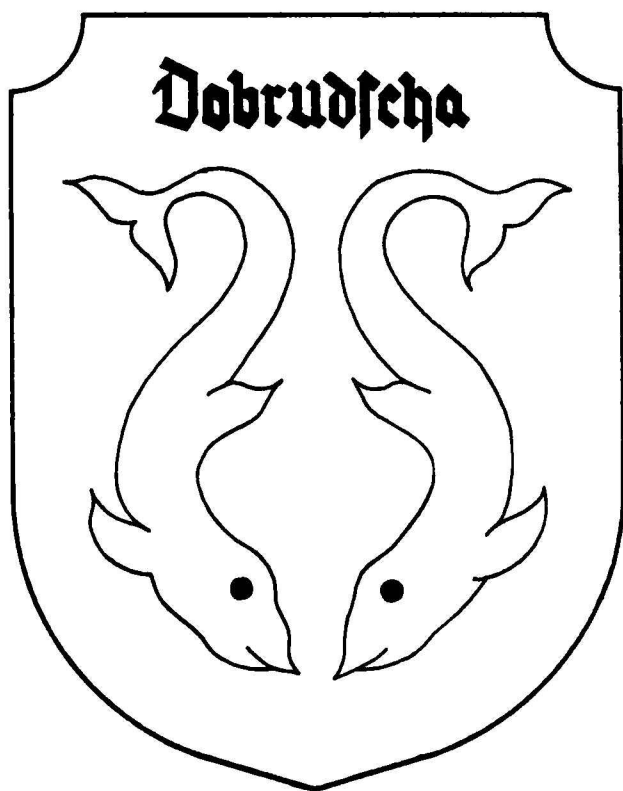


Deutsche Siedlungen
in der
Dobruška 1840-1940

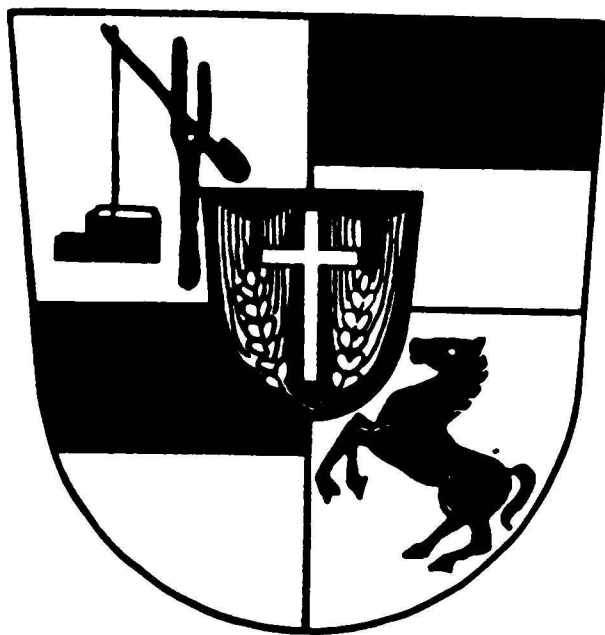
Dobrudscha



Unser Lebensraum von 1840 - 1940



Wappen
der Bessarabiendeutschen



Zu Gast bei der schwarzmeerdeutschen Kolonistenfrau

**Eine Dokumentation über ihre Arbeit
in Haus, Hof und Feld**

**Die Küche
der
dobrudscha-deutschen Bäuerin
1840 - 1940**

Zusammengestellt und bearbeitet von:

IRMGARD GERLINDE STILLER-LEYER

Wohnorte:

**Sofular - Kobadin - Konstanz -
Murfatlar - Alakap - Fachria**



**Im Auftrag der Landsmannschaft
der Dobrudscha- und Bulgariendeutschen**

Bildnachweis

Bildarchiv der Dobrudschadeutschen:

Seite V-15, 1, 6, 15, 21, 25, 26, 37, 52, 58, 61, 61, 68, 78, 78, 89, 94, 98, 108, 111, 114, 118, 123, 124, 137, 143, 151, 152, 162, 176, 181, 188, 203, 219, 220, 228, 230, 253, 257, 262, 263, 275, 279, 291, 300, 300, 303, 312, 314, 316, 317, 319, 323, 323, 328, 328, 331, 340, 350

Bildarchiv des Heimatmuseums der Deutschen aus Bessarabien:

Seite 33, 43, 49, 51, 90, 94, 97, 125, 197, 349

Pfr. Dr. Müller: Seite 8

Dr. August Steinmann: Seite 71

Maria Müller-Stiller: Seite 18, Anhang XXXII, XXXII

Emanuel Müller: Seite 340

Erika Manske-Rösner: Seite 304

Otto und Titti Rösner: Seite 64, 94, 101, 240, Anhang XXIII

Gertrud Knopp-Rüb: Landkarte und Wappen der Bessarabiendeutschen, Anhang XXX

Josef Hoffart, Anhang XIV

Alida Schielke-Brenner, Anhang XXI

Albert und Gerlinde Stiller: V-5, Seite 1, 102, 159, 163, 169, 187, 208, 230, 235, 246, 330, 327, 342, 244, Anhang XX, XXIII, XXV, XXXI, XXXI

Dagmar Clever-Rösner, Anhang XXXI

Maria-Magdalena Mayer, Anhang XXXI

Otto Klett: Jahrbuch 1958

Druck:

Heilbronner Stimme
Druckerei und Verlagsanstalt GmbH
Heilbronn

Zu Gast bei der schwarzmeerdeutschen Kolonistenfrau

**Eine Dokumentation über ihre Arbeit
in Haus, Hof und Feld**

**Die Küche
der
dobrudschadeutschen Bäuerin
1840 - 1940**

**Gewidmet meiner Volksgruppe:
Den Dobrudschadeutschen
und ihren Nachkommen**

**Quellennachweis:
Überwiegend eigenes Wissen
Befragung der älteren Generation**

**Richtungsweisend:
Sanda Marin, Bukarest, V. Ausgabe 1941**

Herausgeber: Irmgard Gerlinde Stiller-Leyer, Steinstraße 9, 6239 Kriftel/Ts.

Illustration: Martina Strohmayer, Bottroper Straße 49, 7000 Stuttgart 50

Titelbild: Bernd Schrod, 6232 Bad Soden/Ts.

Titelzeichnung: Wolfgang-Emanuel Stiller, 6239 Kriftel/Ts.

Zum Geleit

Nach Jahren voller Müh' und Klagen
 versuche ich in diesem Buch zu sagen,
 was einst die Hausfrau so versah,
 daheim in unsrer Dobrudscha;
 gar viele Aufgaben und Pflichten,
 sie täglich hatte zu verrichten,
 und dazu nebenher sogar,
 ein Kind ums andre sie gebär;
 hauptsächlich tat ich hier berichten,
 von ihren leckeren Gerichten.
 Wie sie doch so erfinderisch,
 das Jahr hindurch beschickt' den Tisch.
 Nicht nur auf unsre schwäb'sche Weise
 bereitete sie Trank und Speise,
 sie roch auch gern an fremden Töpfen,
 um andre Künste dort zu schöpfen.
 Ob Griechen, Russen und Tataren,
 Rumänen, Bulgaren ihre Lehrmeister waren,
 von allen nahm sie gerne an
 und wir erfreuten uns daran.
 Doch gaben wir nicht immer acht,
 wie dies und jenes wurd' gemacht.
 Drum hab' ich es von unsern Alten
 erkundet und hier festgehalten;
 und wenn wir einmal nicht mehr sind,
 soll's weitergehn an Kindeskind
 und immerfort so Zeugnis geben
 von unsrer Heimat, unserm Leben.



VORWORT

Es sind eine Reihe von Jahren vergangen, seit Oberstudienrat Otto Klett, Kobadin, Herausgeber der 22 Bände "Jahrbuch der Dobrudschadeutschen", mit der Bitte an mich herantrat, etwas über die Arbeit unserer Schwarzmeer-Kolonistenfrau zu schreiben, und alles, was sie gekocht und gebacken hat, in einem Buch zu sammeln. Doch wurde ich auch von der Geschäftsstelle des Bundes der Vertriebenen im Jahre 1968 aufgefordert, Bücher mit typischen, heimatgebundenen Koch- und Backrezepten unseres Heimattraumes zu nennen. Leider konnte und kann unsere kleine Volksgruppe mit derlei Büchern nicht aufwarten. Um diese Lücke zu schließen, hatte sich Otto Klett schon lange Gedanken gemacht. Deshalb bedaure ich zutiefst, daß er die Fertigstellung dieses Buches und somit die Verwirklichung seiner Idee nicht mehr erleben durfte. Denn der Initiator vorliegender Arbeit ist **Otto Klett**. Seinem Wunsche nachkommend, habe ich nun nach fast sechs Jahren mühevollen Material-Zusammentragens und Rezept-Ausprobierens versucht, in vorliegendem Buch all das festzuhalten, was unsere fleißigen Bäuerinnen und auch Städterinnen in der Dobrudscha und entlang des Schwarzmeerufers "aus dem Kopf" gekocht, gebacken und wie sie auch sonst gewirtschaftet haben. Somit ist vorliegendes Buch das erste Kochbuch dieser Region oder zumindest ein Versuch, als ein solches angesehen zu werden. Da die Vorfahren aus verschiedenen Gegenden Deutschlands im 17. Jahrhundert in den Osten abgewandert sind, war auch ihre Küche und Ernährungsweise entsprechend verschieden.

Erst durch die Berührung mit den östlichen Völkern erfuhr sie eine Umwälzung und führte so in etwa zu einer einheitlichen Küche. Es entwickelten sich andere Speisen, andere Kochmethoden und -praktiken, weil jedes Land verschiedene Nahrungsmittel hervorbrachte, Klima, soziale und wirtschaftliche Verhältnisse und andere Faktoren spielten dabei auch eine wesentliche Rolle. Unsere Urgroß- und Großmütter mußten sich umstellen und all die Nahrungsmittel und Früchte, die die Erde in Polen, Rußland, Bessarabien und in der rumänischen, ehemals türkischen Dobrudscha hervorgebracht hatte, in ihre deutsche, überwiegend schwäbische, Überlieferung aufzunehmen. So entstand in den hundert Jahren unseres Lebens in der Dobrudscha und durch das Zusammenleben mit Rumänen, Russen, Türken, Tataren, Bulgaren, Griechen usw. eine völlig neue Küche, die der Dobrudschadeutschen, der schwarzmeerdeutschen Bäuerin überhaupt, geradezu auf den Leib geschnitten war.

In Stadt und Land wurde wohl einfach gekocht, aber abwechslungsreich, schmackhaft und nahrhaft. Ob es nun mit etwas russischem Hauch in den Mutterkolonien Bessarabiens oder mit rumänischem Anstrich in der Dobrudscha war, es war stets eine gut ausgewogene Kost, auch wenn unsere Bäuerinnen über Ernährungswissenschaften nichts wußten, wie z. B., daß die Durchschnittsdauer eines menschlichen Lebens in hohem Maße von der Art der Ernährung abhängt, oder, daß es kein besseres Mittel zur Erhaltung der Gesundheit gibt, als eine ausgewogene Nahrung. Unsere Hausfrauen taten dies instinktiv. Nach unserer Umsiedlung in das Deutsche Reich im Herbst 1940 wurde bei den durchgeführten ärztlichen Untersuchungen, zwecks Erlangung der Einbürgerungsurkunde, allgemein festgestellt, daß die Dobrudschadeutschen in sehr guter körperlicher und gesundheitlicher Verfassung waren und außergewöhnlich gute Zähne hatten.

Ich danke allen meinen Landsleuten, die mir durch Erzählen halfen, daß ich recht viele ihrer am Schwarzen Meer gekochten Gerichte in diesem Buch für alle Zeiten festhalten und dadurch auch unser Archiv in Heilbronn um eine weitere Dokumentation bereichern konnte. Denn der Zivilisationsgrad einer Volksgruppe ist ohne Zweifel in direkter Verbindung auch mit ihrer Art, sich zu ernähren und zu seiner Kultur gehört somit auch die Kochkunst.

Mein Dank gilt meiner 82-jährigen Tante aus Teplitz, Bessarabien, Maria-Magdalena Meyer, jetzt im Altenheim Winnenden, Württemberg, die durch Überlassen ihrer fast 100-jährigen Rezeptblätter einen beachtlichen Beitrag zur Bereicherung der süßen Bäckerei geleistet hat. So hoffe und wünsche ich, daß die Älteren unter uns sich freuen, wenn sie dieses Buch zur Hand nehmen, auch wenn sie sämtliche Gerichte "im Kopf" haben. Sie mögen aber auch nachsichtig sein, wenn ich nicht alles gebracht habe, was in den Häusern der einzelnen Dörfer zubereitet wurde. Wir sind über Länder und Kontinente verstreut, was mir die Arbeit sehr erschwerte. Im Prinzip wurde in allen unseren Küchen am Schwarzen Meer so gekocht, wie ich es versucht habe, hier zu bringen. Unseren Jüngeren aber, den Nachkommen, gebe ich den Rat, diese "Gerichtesammlung aus der Dobrudscha", oft aufzuschlagen und daraus zu kochen. Denn so haben ihre Großmütter und Mütter hundert Jahre lang am Ufer des Schwarzen Meeres, ob Bessarabien oder Dobrudscha, gekocht, gebacken und gewirtschaftet. Dieses Buch soll aber nicht als ein "Kochbuch" im herkömmlichen Sinne verstanden sein. Dazu ist es viel zu persönlich geschrieben. Ich versuche auch nicht mit ihm zu sagen: "s o s o l l man kochen, sondern ich möchte mit ihm dokumentieren: s o h a b e n wir in der Dobrudscha gekocht".

Ich habe es eigens für meine Landsleute, der großen Familie der **Dobrudscha-deutschen** und ihren Nachkommen geschrieben und möchte damit gleichzeitig einen Beitrag zu unserer 100-jährigen Kultur zwischen Donau und Schwarzem Meer leisten. Der schönste Lohn für meine jahrelange, intensive Arbeit wäre, wenn recht viele meiner schwarzmeerdeutschen Landsleute sich dieses Buch erwerben würden. Dazwischengestreut, befinden sich eine Reihe von gesammelten Sprüchen (Sinnsprüche), die von unseren Frauen und Mädchen gerne und mit großem Eifer "ausgenäht" (gestickt) wurden, um damit die Wände in Stuben und Küchen zu zieren. Mit freundlicher Genehmigung bereichern dieses Buch auch einige Gedichte unserer beiden Heimatdichterinnen

Alida Schielke-Brenner aus Fachria

und

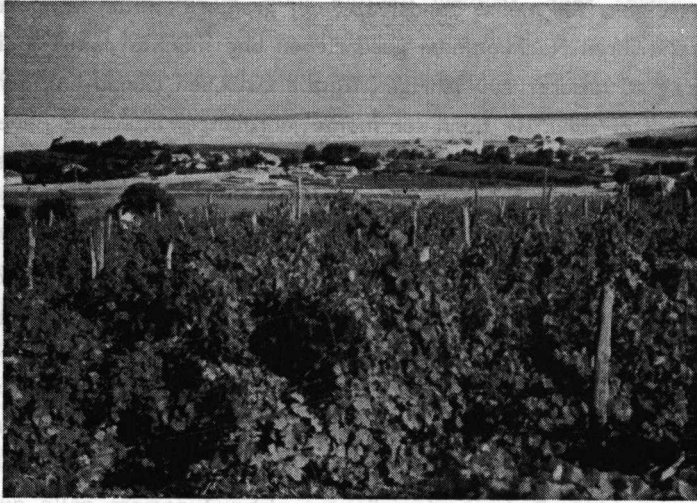
Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin

Herzlichen Dank!

Ein ganz spezieller und herzlicher Dank für ihre uneigennützte Mühe gebührt **Frau Martina Strohmayr** aus Stuttgart 50, Bottroper Straße 49, die, ohne aus unseren Reihen zu kommen und ohne ein Entgelt zu beanspruchen, die Illustration dieses Buches durch kleine, nette Federzeichnungen übernommen hat und dadurch die Aufmachung des Gesamtbildes verschönern half.

Ganz zum Schluß eine Bitte in eigener Sache: Etwaige Fehler, welcher Art auch immer sie sein mögen, bitte ich zu entschuldigen. Im Alleingang diese Arbeit zu bewältigen, neben vielen anderen, ging so manchesmal fast über meine Kraft. Doch wollte ich mein 1976 an Otto Klett gegebenes Versprechen um jeden Preis einlösen und unserer Volksgruppe diese noch fehlende Dokumentation vorlegen. "In meinem Tun und Lassen fühle ich mich nicht nur meiner Volksgruppe verbunden, sondern auch dem Lande, in dem deutsche Bauern 100 Jahre lang gelebt und gewirkt haben", hatte Otto Klett in seiner letzten Pfingstansprache 1976 in Heilbronn zu uns gesagt. Diese seine Worte nehme ich auch für mich in Anspruch. Sie waren für mich Ansporn, Verpflichtung, und gaben mir Kraft, vorliegende Arbeit durchzustehen.

Die Verfasserin



Sofular 1965

Heimat

Sind wir auch aus deinem Schoß vertrieben, Selbst der Steppe monotones Singen
wir vergessen dich doch nicht, klinget oft vertraut an unser Ohr,
denn dein Leuchten ist in uns geblieben und wir ahnen, was vor allen Dingen
und dein liebes, teures Angesicht. in dir, Heimat, unser Herz verlor.

Wird doch jedes Haus an deinen Straßen, Ringen wir erbittert auch die Hände,
jeder Baum, der ihre Bahn gesäumt, nimmt die Zeit doch den gewohnten Lauf;
wird doch alles, was wir einst verlassen, was gewesen ist, wird zur Legende,
im Erinnern tausendmal erträumt. unser Sehnen nur hört nimmer auf.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "...denn dein Leuchten
ist in uns geblieben" von Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin)

Ein Wort des Dankes

An erster Stelle dieses Dokumentations- und Kochbuches soll all der Landleute in dankenswerter Weise gedacht werden, mit deren Hilfe seine Herausgabe überhaupt ermöglicht werden konnte. Ganz besonders hat unsere Volksgruppe ihrem rührigen Bundesvorsitzenden, Agr. Ing. **Otto Rösner** zu danken, ohne dessen Einsatz und Initiative die Realisierung dieses Buches nicht möglich gewesen wäre sowie seiner jüngsten Tochter, Frau **Dagmar Clever** aus Limburg/Lahn, die mich spontan als erste unterstützt hat. Das war der Grundstock für die Finanzierung dieses Buches.

Herr **Pastor Hahn**, der langjährige Bundesvorsitzende und Ehrenpräsident unserer Landsmannschaft, muß mit seiner Spende von DM 1.000,-- seiner Empfehlung und positiven Beurteilung im Rundbrief Nr. 400 besonders hervorgehoben werden.

Ebenfalls herzlichen Dank für eine 1.000,-- DM-Spende an Frau **Antonie Frank** aus Bazardschik, Gattin des ehemaligen, langjährigen Rechtsanwaltes und Rechtsberaters unserer Landsmannschaft, **Waldemar Frank** sowie **Klara** und **Berthold Frank** aus Bazardschik für ihre selbstlose Spende. Mein Dank gilt unserer Landsmännin **Gertrud Knopp-Rüb** aus Kobadin, der Autorin des Prosabändchens "... denn dein Leuchten ist in uns geblieben", die in einem "Aufruf" an die dobrudschadeutschen Frauen meine Arbeit an diesem Dokumentationsbuch gewürdigt und es unseren Landsleuten in besonderer Weise wärmstens empfohlen und beim Vertrieb desselben sich rege und uneigennützig engagiert hat.

Dem Leiter des Heimatmuseums der Bessarabiendeutschen, Herrn **Christian Fiess**, sei ebenfalls gedankt für die Bereitstellung einiger heimatlicher Aufnahmen aus ihrem Archiv. Dank gebührt nicht zuletzt auch dem Diawart unserer Landsmannschaft, **Gotthold Schon** aus Kodschalak, der in jahrzehntelanger Kleinarbeit ein Bildarchiv mit über 2.000 Dias und unzähligen Fotos angelegt und viele wertvolle Aufnahmen zusammengetragen hat, die unser Leben in der Dobrudscha dokumentieren. So konnte ich bei der Auswahl der Bilder für vorliegendes Buch mich teils auch seines Bildmaterials bedienen. Unser aller Dank gilt schließlich auch meinem Gatten für seine Langmut und sein Verständnis, die er - außer dem finanziellen Opfer - in all den vielen Jahren meiner Arbeit für unsere Volksgruppe entgegengebracht hat. Weitere Landsleute aus der Dobrudscha und Bessarabien, die mir zinslos Beträge vorgestreckt und dadurch einen

wesentlichen, ja sogar entscheidenden Beitrag zum Gelingen dieser Dokumentation und damit zugleich auch eine Kulturarbeit unterstützt haben, werden nachstehend aufgeführt:

1. Maria Krause-Wilhelm, Stuttgart,
2. Otto Rösner, Limburg/Lahn,
3. Erna und Emil Brickmann, Korntal,
4. Gertrud Knopp-Rüb, Stuttgart,
5. Elsa Schmidt-Hauser, Bad Bevensen,
6. Olga Binder-Rösner, Steinheim/Main,
7. Titti Rösner-Müller, Limburg/Lahn,
8. Albert Stiller, Kriftel/Ts.,
9. Claudia Feldmann-Stiller, Bad Kissingen,
10. Christine Pfeiffer, Remlingen,
11. Robert Rösner, Limburg/Lahn,
12. Elsa Linz-Klett, Schiffdorf-Spaden,
13. Emma Scharfenstein-Klett, Siegen,
14. Emmanuel Sezonov, Houston-Texas,
15. Regine Hoffmann, Ludwigsburg,
16. Josef Hoffart, Eisingen.

Frau **Annerose Mieschke** aus 6239 Kriftel, Königsberger Straße 29, der Textverarbeiterin dieser Dokumentation, gebührt in besonderer Weise Dank und Anerkennung für saubere und korrekte Arbeit, für ihr Mitdenken beim Schreiben und schließlich auch für die Plackerei, die sie auf sich genommen und sich tapfer durch die Dobrudschaner Küche mit ihren vielen Fremdwörtern durchgekämpft hat, was einem "Stammesfremden" wahrlich nicht immer und ohne weiteres gelingt.

Die Verfasserin

Grußwort des Oberbürgermeisters

Ich freue mich, daß das Soziale Frauenwerk der Dobrudscha- und Bulgariendeutschen nunmehr eine umfassende Dokumentation über die Arbeit der Dobrudscha-Bäuerin und ihre Küche vorlegen kann. Besonderer Dank und herzliche Anerkennung gebührt dabei Frau Gerlinde Stiller, die in mühevoller Kleinarbeit das umfangreiche Material gesammelt und ausgewertet hat.

Die Stadt Heilbronn begrüßt diese Arbeit. Als Patenstadt der Landsmannschaft der Dobrudschadeutschen fühlen wir uns diesen in besonderer Weise verpflichtet. Unsere Verbundenheit mit den Dobrudschadeutschen besteht seit Jahrzehnten und sie wird sich auch in Zukunft bewähren.

Gerade in heutiger Zeit scheint mir ein Besinnen auf die Werte der Vergangenheit wichtig und notwendig. Es gilt, das Ererbte zu bewahren und zu erhalten; wertvolles in die stete Erinnerung zu rufen. Kulturelles Erbe dokumentiert sich gerade auch in solchen Fragen.

Das Leben der Dobrudscha-Bäuerin, ihre Familie, ihre Arbeit, ihr Heim, das alles sind Bereiche, die es verdienen, in aller Lebendigkeit, in ihrer ganzen umfassenden Wirkung festgehalten zu werden. Kommende Generationen mögen fragend und fast zweifelnd vor dem hier Geschriebenen und im Bilde Dokumentierten stehen. Es heute, zu einer Zeit in der noch Zeugen und Zeugnisse vorhanden sind, zu publizieren, ist daher wichtig und dankenswert.

Ich wünsche der Dokumentation der Dobrudschadeutschen eine weite Verbreitung und eine gute und freundliche Aufnahme.

Mit herzlichen Grüßen



Dr. Hoffmann

wesentlichen, ja sogar entscheidenden Beitrag zum Gelingen dieser Dokumenta-
tion und damit zugleich auch eine Kulturarbeit unterstützt haben, werden nach-
stehend aufgeführt:

Grüßwort des Oberbürgermeisters

1. Maria Krause-Wilhelm, Stuttgart,

Verzeichnis des Buches

	Seite
Vorwort	V 1 - 7
Grüßwort des Oberbürgermeisters	
Rezepte	1-348
Anhang	I-XXXII
Rezeptverzeichnis alphabetisch	I 1-10

Mein besonderer Dank für die Beratung und Gestaltung gilt der Heilbronner Stimme
und ihren freundlichen Mitarbeitern.

Irmgard Gerlinde Stiller-Leyer

Dr. Hoffmann

Die Verfasserin

Wenn alle Künste untergeh'n



Sommerküche

Kochkunst ewig bleibt bestehen

Unser Heimatlied

Albert Mauch

22. 2. 1922

Bewegt

mf



1. Gott segne dich, mein Heimatland, ich grüß' dich tausendmal
2. So schirme, Gott, in Freud und Leid du unser Heimatland !

mf

mf



dich Land, wo meine Wiege stand durch meiner Väter Wahl
Bewahr der Felder Fruchtbarkeit bis hin zum Schwarzmeerstrand.

mf

mf



Du Land, an allem Gut so reich, in's Herz schloß ich dich ein
Erhalte du uns deutsch und rein, send uns ein freundlich Los

mf

f



ich bleib' dir in der Liebe treu, im Tode bin ich dein!
bis wir bei unsern Vätern ruhn im heimatlichen Schoß.

f

Albert Mauch hatte ursprünglich das Heimatlied für die Bessarabiendeutschen gedichtet und vertont. In weiterem Sinn will er es aber dem gesamten Schwarzmeerdeutschum gewidmet wissen. So wurde es auch für uns Dobrudscha-deutsche „Unser Heimatlied“



Zwei der ersten Kolonistenfrauen Kobadins:
Karoline Leyer-Rösner und Eva Leyer-Rösner
in ihrer Werktags- und Sonntagskleidung aus dem Jahre 1920

VERSCHIEDENE SALATE

1 Grüner Salat

(Es gab glatten und krausen Schnittsalat und Kopfsalat)

Der in mehreren Wassern gut gewaschene Salat zum Abtropfen auf ein Sieb legen. In einer größeren Schüssel wird folgende Marinade hergestellt: Verdünnter Essig, Öl, Salz, etwas schwarzen Pfeffer, nach Belieben auch etwas Senf, ein wenig Zucker und eine kleingehackte Zwiebel. Alles gut verrühren, abschmecken und den Salat vorsichtig darin wenden.

Man kann aber auch den Senf weglassen und feingehackten Dill, grüne Zwiebelröhrchen, kleingeschnittene Radieschen und einen Hauch Knoblauch beifügen.

2 Grüner Salat mit saurem Schmand

Die Marinade wird nur aus Sauerrahm hergestellt, mit Salz und ein paar Krümeln Zucker abgeschmeckt, gehackten Dill und Zwiebelröhrchen beigelegt.

3 Gurkensalat

Feinblättrig geschnittene Gurken mit folgender Marinade anmachen: 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, etwas Salz, schwarzer Pfeffer, ein paar Krümel Zucker, eine zerriebene Knoblauchzehe. Erst kurz vor dem Servieren anmachen. Wir haben aber auch die Gurkenscheiben in eine Schüssel getan, mit einem Deckel zugedeckt und mit wenig Salz tüchtig durchgeklopft und eine Weile stehen lassen. Dann haben wir sie mit der Hand gut ausgedrückt und angemacht.

4 Gurkensalat mit saurem Schmand

Sauerrahm mit etwas Salz, schwarzem Pfeffer, einer Prise Zucker, gehacktem Dill und Zwiebelröhrchen gut vermischen und die Gurkenscheiben darin wenden.

5 Weißkrautsalat roh

500 g Weißkraut fein nudlig schneiden, mit Salz reiben bis es weich ist und Saft läßt. Etwa 1/2 Stunde ziehen lassen. Dann gut ausdrücken, mit 3 Eßl. Öl, 2 Eßl.

Essig, einer Prise Zucker und noch etwas Salz gut mischen.

6 Weißkrautsalat warm

Weißkraut wie oben vorbereiten und gut ausdrücken. Eine Zwiebel in Scheiben schneiden und in Öl hell rösten. Weißkraut dazutun, einen geschälten Apfel dazubereiten, Pfeffer, Essig, etwas Zucker und noch etwas Salz und im offenen Topf nicht zu weich dünsten. Der Krautsalat muß hell und knackig sein.

7 Rotkrautsalat roh

500 g Rotkraut, 3 Eßl. Öl, 1/2 mit Wasser verdünnte Tasse Essig, 1/2 Teel. Salz, eine Prise Zucker.

Das Rotkraut vorbereiten wie das Weißkraut und gut ausdrücken. Der verdünnte Essig wird aufgekocht und sofort über das ausgedrückte Rotkraut gegossen. Mit einem Holzbesteck gut mischen und ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten wird das Öl hinzugefügt, mit Salz und Zucker abgeschmeckt.

8 Rotkrautsalat roh mit Apfel

Rotkraut wie oben beschrieben vorbereiten. Die zwei grobgeraspelten Äpfel werden zum Schluß darunter gemischt.

9 Rotkrautsalat warm

Wird wie "Weißkrautsalat warm" unter Nr. 6 zubereitet.

10 Lauchsalat roh

1/2 Kilo Lauch gut säubern, nudlig schneiden und gut gewaschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Man stellt eine Marinade her: 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker, mischt alle Zutaten gut und läßt den abgetropften Lauch darin ziehen. Dieser Salat wurde im Winter gerne gegessen.

11 Lauchsalat anders

Lauch gut waschen, in 5 - 6 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Was-

ser einige Male aufwallen lassen, abseihen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Mit der gleichen Marinade anmachen wie "Lauchsalat roh" Nr. 10. Nach Belieben etwas Senf beifügen.

12 Lauchsalat mit saurem Schmand

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Die gut gewaschenen Lauchstengel nudlig schneiden und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Sauerrahm anmachen. Ein Salat für den Winter.

13 Roterübensalat

500 g Roterüben, 2 Eßl. Öl, 1 Teel. oder mehr Essig, Salz, etwas Zucker.

Die Roterüben kann man im Wasser, kalt aufgestellt, weich kochen oder auch im Backrohr garen, aber nicht zu weich. Wenn sie abgekühlt sind, Schale abziehen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Essig, Salz, Öl und Zucker werden hinzugefügt, nach Belieben auch eine gehackte Zwiebel, gut gemischt und kurz zum Durchziehen abgestellt.

14 Roterüben anders

Die garen Roterüben werden in Scheiben geschnitten und in einen irdenen Topf oder Glas eingeschichtet. Man kocht eine Beize aus halb Essig halb Wasser mit Salz, Zucker, Lorbeerblatt und Gewürzkörner (Piment ganz). Auskühlen lassen und damit die Roterüben übergießen. Den Topf zubinden und ein paar Tage durchziehen lassen.

15 Kartoffelsalat I

1 Kilo Kartoffeln, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, Pfeffer, Salz, 1 Teel. Senf, 1 Prise Zucker, 1 Zwiebel, einen Hauch Knoblauch, nach Belieben im Sommer ein paar Gurkenscheiben und im Winter ein paar Würfel saure Gurken.

Die in der Schale nicht zu weich gekochten Kartoffeln noch heiß abpellen und in Scheiben schneiden. Aus verdünntem Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Prise Zucker, zerriebenem Knoblauch und feinblättrig geschnittener Zwiebel eine Ma-

rinade herstellen und über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen. Mit Suppenbrühe nachhelfen, damit der Kartoffelsalat nicht zu trocken wird. Hier in Deutschland haben wir den Vorteil der Suppenwürfel. Alles vorsichtig vermengen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

16 Kartoffelsalat II

1 Kilo Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1/2 Tasse verdünnten Essig, 1 Teel. Zucker, Salz.

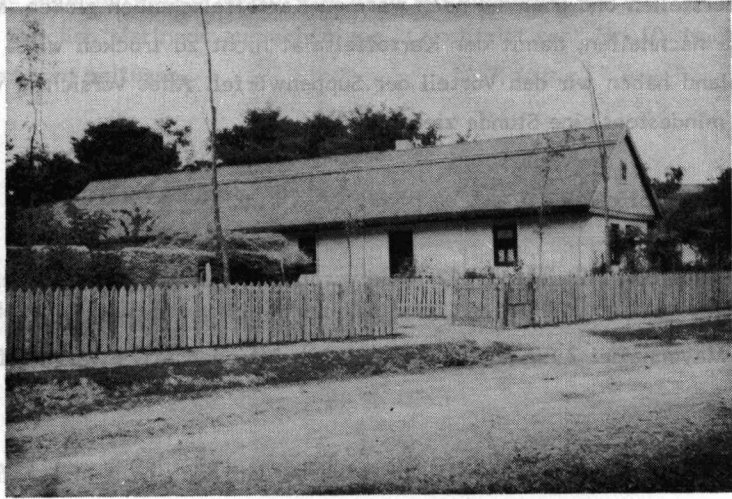
Für die Mayonnaise: 2 Eigelb, 100 g Öl, 1 Eßl. Zitronensaft, etwas Pfeffer und Salz.

Die gekochten und abgepellten Kartoffeln werden noch heiß in Scheiben geschnitten. Darüber gießt man den verdünnten Essig, streut Salz, Zucker und die feinblättrig geschnittenen Zwiebeln darüber, mischt alles vorsichtig und stellt es über Nacht kühl. Am anderen Tag stellt man aus den angegebenen Zutaten eine Mayonnaise her. Sollte sie sehr steif sein, verdünnt man mit etwas Wasser, um den Kartoffelsalat darin gut mischen zu können. Man schmeckt ab und hilft evtl. mit etwas Salz, Zitronensaft und einer Prise Zucker nach.

17 Kartoffelsalat warm

Elsa Leyer, Kobadin

Die Zutaten wie bei "Kartoffelsalat I", Nr. 15, jedoch ohne Senf und Knoblauch. Eine große, blättrig geschnittene Zwiebel in ziemlich Schmalz oder Öl hell rösten. Die frischgekochten, abgepellten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darauf geben, Salz, Pfeffer, Prise Zucker und verdünnten Essig hinzufügen und vorsichtig vermengen. Nicht zu viel Flüssigkeit! Am Herdrand langsam durchziehen lassen, abschmecken und nachhelfen, falls notwendig. Heiß servieren. Dazu gekochten, warmen Schinken oder vom Bauch, den man in Wasser mit einem guten Schuß Essig, Lorbeerblatt und Gewürzkörner (Piment ganz) sehr langsam kocht. Nicht zu weich! Das noch heiße Geräucherte in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Das war ein echtes winterliches Sonntagessen in so mancher Familie.



Bauernhaus aus Cataloi – Norddobrudscha

18 Kartoffelsalat mit Speck

Zutaten wie bei "Kartoffelsalat I", jedoch ohne Senf und Knoblauch. An Stelle von Öl nimmt man ein Stück in Würfel geschnittenen Speck, brät ihn in erhitzter Stielpfanne rasch an und gibt alles über die bereits vorbereiteten Kartoffelscheiben. Gut durchziehen lassen.

19 Selleriesalat I

500 g Sellerie, 1 Teel. Essig, Salz, 1 Prise Zucker, 50 g Öl.

Man säubert gut die Sellerie, schneidet sie fein nudlig und überbrüht mit kochendem Salzwasser. Sehr gut abtropfen lassen. Mit den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und darin die Selleriescheiben oder -schnittel gut mischen und ziehen lassen. An Stelle der Marinade kann man auch eine Mayonnaise aus 1 Eigelb, 50 g Öl und etwas Zitronensaft herstellen und damit die Sellerieschnittel oder -nudeln gut vermischen.

20 Selleriesalat anders II

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

500 g Sellerie nicht zu weich kochen, in Scheiben schneiden und mit einer Mari-

nade aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker übergießen und gut durchziehen lassen. Hält sich ein paar Tage.

21 Weißer Bohnensalat I

(Türkisch: Piyaz)

500 g weiße Winterbohnen, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 3 Zwiebeln, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, Salz, 1 Prise Zucker, 1 Lorbeerblatt.

Man weicht die Bohnen etwa 2 Stunden in warmes Wasser ein, gießt es hernach ab und stellt die Bohnen in einem Kochtopf mit kaltem Wasser auf, so daß sie bedeckt sind und bringt sie bei kleiner Flamme zum Kochen. Gut aufwallen lassen, das Wasser abgießen und mit heißem Wasser erneut zum Kochen aufsetzen. Man fügt die Gelberübe, Petersilienwurzel und eine ganze Zwiebel bei und erst zum Schluß des Kochprozesses etwas Salz. So bleiben die Bohnen ganz. Langsam werden sie weichgekocht. Dann wird das noch vorhandene Wasser abgegossen, Wurzelwerk und Lorbeerblatt entfernt und noch heiß mit den kleingeschnittenen Zwiebeln, dem Salz, Essig, Öl und Zucker vermenget und läßt den Salat gut durchziehen.

22 Weißer Bohnensalat II

500 g Kartoffeln, 250 g weiße, dicke Bohnen, 2 Zwiebeln, 3 Eßl. Öl, 1 Teel. Essig, Salz, Prise Zucker.

Bohnen garen. Die Kartoffeln kochen, abpellen und noch heiß in Scheiben schneiden. Mit den Bohnen und allen angegebenen Zutaten einen Salat zubereiten. Gut durchziehen lassen.

23 Weißer Bohnensalat mit saurem Schmand

Elsa Leyer, Kobadin

Bohnen garen, erst zum Schluß etwas Salz mitkochen, abseihen, eine blättrig geschnittene Zwiebel, Salz, Prise Zucker, Pfeffer und sauren Schmand über die erkalteten Bohnen geben, alles gut mischen und eine Weile durchziehen lassen. Dazu Brot. Dieser Bohnensalat war im Winter oft ein Abendessen.

24 **Grüner Bohnensalat**

1 Kilo fleischige, grüne Bohnen, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, Salz, 1 Prise Zucker. 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Tomaten, 1 Bündel Dill.

Für diesen Salat wurden fleischige, grüne Bohnen bevorzugt. Sie werden gewaschen, von Enden und evtl. Fäden befreit, ein-zweimal durchgebrochen und mit heißem Wasser und etwas Salz zum Kochen gebracht. Nicht zu weich kochen! Gut abtropfen und erkalten lassen. Mit den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die Bohnen darin ziehen lassen.

25 **Suppenwurzelalat**

Man läßt das Wurzelwerk, Petersilien-, Pastinak-, Selleriewurzel und Gelberübe in der Hühner- oder Rindsuppe nicht zu weich werden, nimmt es heraus, läßt gut abtropfen und schneidet es in Scheiben oder kleine Würfel. Eine gehackte Zwiebel, Zitronensaft oder ein paar Tropfen Essig, Öl und 1 Prise Zucker werden hinzugefügt, auch etwas Suppenbrühe, gut mischen und den Salat etwas durchziehen lassen. Vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie darüberstreuen. Dieser Salat fehlte bei keinem Fest- oder Sonntagsessen, denn da gab es immer eine gute Suppe. Er schmeckt ausgezeichnet!



Stolzes Gehöft aus Caramurat: Melchior Bachmeier

26 **lcra - Auberginensalat**

Etwa 3 mittlere Auberginen (vinete, Eierfrucht), 150 g Salatöl, 1 - 2 Eßl. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einen Hauch Knoblauch und nach Belieben auch eine feingehackte Zwiebel.

Die Auberginen werden auf einem Blech bei großer Flamme rundherum gebacken, bis sie schön weich sind. Dann wird sofort unter kaltem Wasser die Schale abgezogen und auf ein Zwiebelbrett gelegt, damit die scharfe und sämige Flüssigkeit aus ihnen ablaufen kann. Mit einem großen, rostfreien Messer die Frucht fein hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Quirl das Öl gut unterrühren. Zitronensaft und alle anderen Zutaten hinzufügen und nochmals tüchtig rühren und abschmecken. Ein paar Körnchen Zucker runden den Geschmack ab. Dieser Salat muß weiß bleiben. In der Dobrudscha wurde er als Vorspeise gereicht. An heißen Sommertagen war er ein schmackhaftes Abendbrot, gereicht mit Tomatensalat und Brot.

27 Auberginensalat anders

1 große Aubergine, 5 Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 - 3 Tomaten, Salz, Öl, Zitronensaft oder etwas Essig, einen Hauch Knoblauch, 1 Prise Zucker.

Die Aubergine und die Pfeffer auf einem Blech auf großer Flamme rundherum backen. Schale und Haut unter kaltem Wasser abziehen, auf einem Zwiebelbrett sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Die nur kurz in heißes Wasser getauchten Tomaten enthäuten, fein hacken und mit der gehackten Zwiebel, Salz, reichlich Öl, Zitronensaft, zerriebener Knoblauchzehe und Prise Zucker zu den Pfeffer geben und alles sehr gut zu einem Salat verrühren. Herzhaft abschmecken. In mancher Küche wurde alles durch den Fleischwolf gelassen. Gut als Vorrat für den Winter; eingeweckt.

28 Tomatenpaprika (gogoschari)-Salat-Zacusca

1 Kg Tomaten, 4 Gogoschari, 4 Pfeffer, 1 mittelgroße Gelberübe, 1 Zwiebel, 2 - 3 Knoblauchzehen, 50 g Öl, Salz, 1 Teel. Zucker.

Die Tomaten zerreißen, im eigenen Saft weichdämpfen und durch ein Sieb streichen. In der Zwischenzeit bäckt man die Gogoschari und Pfeffer auf einem Blech, entfernt Stiele und Samen sowie die Haut und schneidet alles in nicht zu kleine Scheiben oder Stücke. Gelberübe und Zwiebel werden in feine Scheiben geschnitten und mit dem Knoblauch im Öl glasig geröstet, bis sie weich sind. Zusammen mit den Gogoschari und Pfeffer gibt man alles in die durchpassierten Tomaten. Zucker zufügen und mit Salz abschmecken. Diese Zacusca kann man auch für den Winter eingeweckt aufbewahren.

29 Zacusca mit Vinete und Pfeffer

500 g Tomaten, 2 mittlere Vinete (Auberginen), 5 Pfeffer, 1 Zwiebel, 50 g Öl, 1 Prise Zucker, Salz, evtl. Zitronensaft.

Vinete und Pfeffer auf einem Blech bei großer Flamme rundherum backen, in kaltem Wasser Schale und Haut abziehen, fein hacken. Die Zwiebel hacken, Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen und abziehen. Ebenfalls hacken und alles zusammen in eine Schüssel geben. Öl, Zucker, Salz dazutun und tüchtig durchrühren. Abschmecken. Wenn nötig, etwas Zitronensaft hinzufügen. Nach Belieben durch den Fleischwolf drehen.

30 Zacusca mit Vinete und Gogoschari

500 g Tomaten, 2 mittlere Auberginen, 4 Tomatenpaprika, 1 Zwiebel, 50 g Öl, 1 Teel. Zucker, Salz.

Die Auberginen und Tomatenpaprika auf einem Blech und großer Flamme rundherum backen, in kaltem Wasser abziehen und alles fein hacken. Nach Belieben können die Gogoschari in feine Streifen geschnitten werden. Die Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, Haut abziehen und vierteln. In einem Topf die blättrig geschnittene Zwiebel glasig rösten, die gehackten Auberginen, Tomatenpaprika, geviertelte Tomaten, Salz und Zucker hinzufügen und bei kleiner Flamme die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen. Von Zeit zu Zeit den Topf schütteln, damit die Zacusca nicht anbrennt. Dieses Salatgericht eignet sich auch als Vorrat für den Winter.

31 Pfeffer in Essig - Salat

12 schöne Pfeffer, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig (auch mehr), 1 Knoblauchzehe, Salz, 1 Prise Zucker.

12 schöne, fleischige und glatte Pfeffer werden auf dem Blech über der Flamme rundherum gebacken, ohne anzubrennen. Man legt sie in eine Schüssel, streut Salz dazwischen und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde ruhen, damit sie weich werden. Hernach zieht man die Haut ab, spült sie in kaltem Wasser nach, damit keine schwarze Schale daran haften bleibt und läßt sie gut abtropfen. Aus angegebenen Zutaten und zerriebenen Knoblauch stellt man eine Marinade her,

wälzt die Pfeffer einzeln darin und legt sie in eine Salatschüssel. Restliche Marinade drübergießen. Man garniert mit Tomaten- und Zwiebelscheiben.

32 Pfeffer in Essig anders

Zutaten wie oben angegeben. Man kann die Pfeffer auch in einem hohen Topf (wegen Spritzgefahr!) in reichlich heißem Öl rundherum kurz braten. Nicht zu stark! Die fertigen Pfeffer legt man in eine Schüssel, streut Salz dazwischen, deckt sie mit einem Deckel zu und läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie weich werden. Dann zieht man die Haut ab. In die gewonnene Flüssigkeit (Saft) gibt man Salz, Prise Zucker, Essig, zerriebenen Knoblauch, so daß eine würzige Marinade entsteht, legt die Pfeffer dicht nebeneinander, wendet sie von Zeit zu Zeit und läßt sie ziehen. Vor dem Anrichten macht man einen Tomatensalat mit Zwiebeln und Dill, gibt ihn auf eine Platte und legt die eingelegten Pfeffer kranzförmig um den Salat.

33 Gogoschari (Tomatenpaprika)-Salat

6 Gogoschari, 2 Eßl. Öl, 1 Teel. Essig, Salz, 1 Prise Zucker.

Schöne, unversehrte und fleischige Gogoschari werden auf dem Blech auf großer Flamme rundherum gebacken, in kaltem Wasser von der Haut befreit. Man schneidet sie in vier oder mehrere Teile (Stücke), entfernt die Stiele und Samenkörnchen und legt sie in eine Salatschüssel. Salz und eine Prise Zucker werden darübergestreut, Öl und Essig daraufgegossen und unter öfterem Wenden gut durchziehen lassen.

34 Orientalischer Salat - türkisch

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Gurke, 6 Tomaten, 2 grüne Pfeffer (Paprika), 2 Zwiebeln, 1 Bündel Radieschen, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Knoblauchzehe, Dill, 3 Eßl. Öl, 1 Teel. Essig.

Alle Zutaten in Scheiben schneiden, nur Paprika in Ringe, Salz, Zucker, Essig, Öl, Pfeffer, zerriebenen Knoblauch und gehackten Dill darübergeben, gut vermischen und sofort servieren, damit der Salat kein Wasser zieht und zusammenfällt.

35 Blumenkohlsalat

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Blumenkohlkopf in Röschen zerlegen, gut waschen, in kochendes Wasser unter Zugabe von etwas Salz legen und nur halbweich kochen. Mit kaltem Wasser abkühlen. Eine Marinade aus Öl, verdünntem Essig, Pfeffer, Prise Zucker, einer gehackten Zwiebel, nach Bedarf noch etwas Salz, herstellen und die Blumenkohlroschen eine Zeit unter öfterem Wenden darin ziehen lassen.

36 Orientalischer Salat - bulgarisch

500 g Kartoffeln, 250 g Tomaten, 2 grüne Pfeffer (Paprika), 1 Gurke, 2 Zwiebeln, 3 Eßl. Öl, 1 Teel. Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Alle Zutaten in feine Scheiben schneiden. Die gekochten, abgepellten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazutun. Aus Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Essig eine Marinade herstellen, gut abschmecken, darübergießen und alles vorsichtig, gut mischen. Man garniert mit schwarzen Oliven oder hartgekochten Eivierteln.

37 Orientalischer Salat - russisch

Man nimmt hierzu verschiedene Gemüsesorten: Kartoffeln, Gelberüben, Sellerie, grüne Erbsen, grüne Bohnen und eine kleine Roterübe.

Alles garen (jede Sorte für sich) und nach dem Erkalten in kleine Würfel schneiden. Eine grüne Pfefferschote feinnudlig schneiden, eine Zwiebel in feine Scheiben, etwas Knoblauch zerreiben, 1 frische Gurke in Scheiben oder eine saure in Würfel schneiden, ebenfalls einen sauren Gogoschar. In einer großen Schüssel alle Zutaten mit Öl, etwas Essig oder Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Senf und 1 Prise Zucker vorsichtig mischen und abschmecken. Nach Belieben kann man diesen Salat auch mit einer Mayonnaise anmachen. Dann läßt man Zwiebel und Knoblauch weg.

38 Salat de boeuf

Obige Zutaten, jedoch ohne Zwiebel und Knoblauch, werden kleinwürflig geschnitten, fügt kleingeschnittenes, gekochtes Geflügelfleisch bei, Gewürze und Mayonnaise und läßt alles gut durchziehen. Man garniert mit Gewürzgürkchen,

Gogoschari in Essig, Oliven und Eivierteln. An Stelle von Mayonnaise kann man auch sauren Schmand nehmen.

39 Tomatensalat

6 Tomaten, 3 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, Dill, 1 Teel. Essig.

Tomaten und Zwiebel in Scheiben schneiden, Salz, Pfeffer, Essig, zerriebenen Knoblauch und gehackten Dill gut mischen und über die Tomatenscheiben geben. Vorsichtig vermengen und sofort servieren. An Stelle von Dill kann man nach Belieben gehackte Petersilie nehmen.

40 Tomatensalat anders

Ganze Tomaten werden in schöne, dickere Scheiben geschnitten, nebeneinander auf einen großen, flachen Teller oder Platte gelegt, Salz und Pfeffer darübergestreut und Öl und Essig daraufgeträufelt. Nicht mischen und sofort servieren.

41 Zwiebelsalat

Elsa Leyer, Kobadin

Ganze Zwiebeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf einen flachen Teller oder Platte gelegt, Salz, Pfeffer darübergestreut, Öl und Essig darübergetreufelt, wie bei "Tomatensalat anders" Nr. 40. Nicht mischen! Etwas ziehen lassen. Der Essig entschärft die Zwiebeln. Zwiebelsalat wurde gerne im Winter gegessen.

42 Zwiebelsalat mit saurem Schmand

Zwiebeln vorbereiten wie zu Nr. 41. Salzen, pfeffern, etwas ziehen lassen und mit ein paar Löffeln saurem Schmand anmachen. Essig und Öl entfallen.

43 Winterrettich-Salat

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Der schwarze Winterrettich wurde abgeschält, auf dem groben Reibeisen geraspelt und mit Essig, Salz, Pfeffer, etwas Öl und einer Prise Zucker angemacht.

44 Russischer Salat anders

300 g Kartoffeln, 1 Gelberübe, 1 Handvoll grüne Bohnen, 2 hartgekochte Eier, 1 Handvoll grüne Erbsen, 1 Teel. Senf, 100 g Öl, 2 Eßl. Essig oder Zitrone, Salz, 1 Prise Zucker.

Kartoffeln, Gelberübe, grüne Bohnen und Erbsen jedes für sich garen, erkalten lassen und in Würfel schneiden. Das gekochte Eiweiß würflich schneiden und dazutun. Das Eigelb durch ein Sieb drücken, Salz, Senf und Zucker hinzufügen und allmählich das Öl einrühren, wie bei einer Mayonnaise, auch den Zitronensaft und alles auf die vorbereiteten Zutaten geben, vorsichtig mischen und abschmecken; eine Viertelstunde durchziehen lassen.

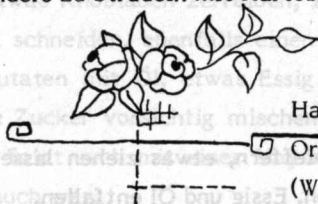
45 Sauerkrautsalat

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Ein Stück von einem Sauerkrautkopf abschneiden und gut ausdrücken. Falls es schon zu sauer ist, wird es in kaltem Wasser abgewaschen, gut ausgedrückt und fein nudlig geschnitten. Eine Zwiebel blättrig schneiden, sehr fein, eine Prise Zucker, Pfeffer und Salatöl über das Kraut geben, gut mischen und servieren. Eine Beigabe zu Bratkartoffeln, Bratwurst usw., im Winter.

46 Sauerkraut als Rohkost

Ein Stück Sauerkraut aus dem Faß gut ausgedrückt und feingeschnitten wurde bei uns daheim als Beilage zu verschiedenen Gerichten im Winter gegessen. Besonders zu Strudeln mit Kartoffeln, Dampfnudeln mit Fleisch und Soße.



Halte Ordnung, liebe sie,

Ordnung spart dir viele Müh'.

(Wandspruch hinter dem Herd oder Tisch)



Mädchen beim Wäschewaschen – November 1940

KALTE SOSSEN - MAYONNAISE

47

Mayonnaise - selbstgemacht

300 g Öl, 3 Eigelb, 1 Teel. Zitronensaft oder Essig, etwas Salz.

In eine tiefere Schüssel gibt man die Eigelbe mit etwas Salz (ein paar Körnchen). Alles kräftig und gut durchrühren. Tropfenweise das Öl daranrühren, auch ein paar Tropfen Zitronensaft von Zeit zu Zeit, bis alles verbraucht ist. Ist die Mayonnaise schon etwas dicklich, kann man auch teelöffelweise das restliche Öl darunterrühren, aber nicht mehr. Das Öl darf nicht zu kühl sein, da die Mayonnaise sonst gerinnt. Abhilfe: Man gibt in ein anderes Gefäß ein Eigelb, rührt es tüchtig durch und rührt allmählich die geronnene Mayonnaise darunter.

Man kann die Mayonnaise auch etwas ändern, was auch sehr fein schmeckt: Mayonnaise wie oben beschrieben herstellen. Ganz zum Schluß rührt man ihr drei Eßlöffel sehr dicken, sauren Schmand unter.

48

Mayonnaise mit Senf

Man kann ein kleineres Quantum herstellen: 2 Eigelb, 1 Teel. Senf (nicht scharf) 200 g Öl, 1/2 Teel. Zitronensaft, etwas Salz.

Eigelb und Senf zuerst gut verrühren und weiter verfahren, wie bereits beschrieben. Zum Schluß auf jedes Eigelb einen Eßlöffel sauren Schmand nehmen und gut unterrühren.

49 **Mayonnaise mit Kräutern**

2 Eigelb, 1 Teel. Senf, 200 g Öl, 1/2 Teel. Zitronensaft, Salz, ein paar feingeschnittene, grüne Schlutten, feingehackte Petersilie, etwas Pimpernelle.

Wird wie oben beschrieben hergestellt. Ganz zum Schluß die sehr feingehackten Kräuter unterrühren.

50 **Sparsame Mayonnaise**

Wem die Mayonnaise zu schwer ist, der kann sie folgendermaßen strecken: Aus 2 Eigelb, 200 g Öl, 1 Teel. Zitronensaft, etwas Salz und schwarzem Pfeffer eine übliche Mayonnaise herstellen. Aus 1 Teel. Butter, 2 Teel. Mehl, 1 mit Wasser verdünnte Tasse Milch, etwas Salz. Aus diesen Zutaten eine weiße Soße herstellen und gut erkaltet unter die Mayonnaise rühren.

51 **Eiersoße-Mayonnaise**

1 gekochtes Ei, 1 Eigelb, 200 g Öl, 1 Teel. Zitronensaft, 1 kleine Essiggurke, 1 Teel. Schlutten.

Das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb drücken, Eigelb, Salz, Zitronensaft und tropfenweise das Öl hinzufügen. Eine Mayonnaise herstellen. Zum Schluß die kleine Essiggurke, das gekochte Eiweiß und die Schlutten, alles sehr fein gehackt, unterrühren.

52 **Knoblauchmayonnaise**

1 Kopf Knoblauch, 1/2 Teel. rotes Tomatenpaprikamark (boia de ardei), 1 Eigelb, 100 g Öl, Salz, 1/2 Teel. Zitronensaft.

Den geputzten Knoblauch im Mörser gut zerstoßen, zerreiben, Paprikamark, Salz und das Eigelb hinzufügen, gut rühren und tropfenweise das Öl unterrühren sowie auch den Zitronensaft. Eine Mayonnaise herstellen.

EIERGERICHTE

A Bäuerin im Haus

Ganz früh, beim erschte Hanerschrei,
war d' Bäuerin schon wach,
sie hat an ihre Arbeit denkt
vom Keller bis zum Dach.

1. Methode:

Erscht hat se Feuer gmacht im Herd
on gsorgt, daß s Feuer brennt,
dr Kaffee schnell zum Kocha gestellt
on ihre Mädla kemmt.

No isch die Frau naus in dr Stall,
dort hat se melka müssa,
ob d Pferd on d Küh schon Futter hen,
des hat se wella wissa.

2. Methode:

Die Hühner, Enta, Gäns on d Schwei,
die hat se selber gfüttert,
von Magermilch en Kuhkäs' gmacht,
dr Schmand hat se verbuttert.

3. Methode:

On einmal hat se in dr Woch'
en Ofa voll Brot backa,
die Gärtla vor on hinterm Haus,
die hat sie müssa hacka.

Im Winter hat se gstopft on gflickt,
sich ihre Kleider gnäht
on Strümpf on Socka hat se gstrickt,
meischt obends noch ganz spät.

Im Frühjohr hat se Glucka gsetzt
on Gänsaneschter gmacht,

ins Gärtle wieviel Bluma gsät,
des war a wahre Pracht.

Studenta, Tulpa, Abendduft,

Narzissa, Hyazintha

Wicka on gelbe Vaigela,

dort nebar de Zirenka.

Sie hätt beim Drescha niemols gfeht,

war immer uf em Platz,

on gutes Essa kocht die Frau,

sie isch en großer Schatz.

On wann die fleißig Bäuerin

dr ganze Tag so schafft,

dann bleibt dr Segä au net aus

von morgens bis in d Nacht.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrukscha" von Alid Schielke-Brenner aus Fachria)



1930: Junge Bäuerinnen aus Fachria im Sonntagskleid

EIERGERICHTE

53 Das Eierkochen



1. Methode:

Flaumige Eier erzielt man, wenn sie in kochendes Wasser gelegt werden, dem man einen Schuß Essig zugefügt hat, um das Platzen zu verhindern und sie drei Minuten kochen läßt. Weiche Eier, wenn man sie 4 - 5 Minuten kochen läßt und harte Eier, wenn sie 8 - 10 Minuten kochen. Es hängt von der Größe der Eier ab. Das "Abschrecken" mit kaltem Wasser ist sehr wichtig, damit sie in sich nicht mehr weiterkochen.

2. Methode

Flaumige Eier: Mit kaltem Wasser aufsetzen und zwei Minuten kochen lassen. Abschrecken. Weiche Eier: Vier Minuten kochen und abschrecken. Harte Eier: Acht Minuten kochen, abschrecken.

3. Methode

Flaumige Eier: Mit kaltem Wasser aufsetzen und zum sprudelnden Kochen bringen, vom Herd nehmen, drei Minuten ziehen lassen, abschrecken. Weiche Eier: Vier Minuten ziehen lassen, abschrecken. Harte Eier: Wie Methode Nr. 2.

54 Spiegeleier oder gebackene Eier



In einer Stielpfanne erhitzt man etwas Schmalz, Butter oder Öl und schlägt vorsichtig die Eier hinein. Wenn sie wunschgemäß gestockt und gebraten sind, streut man Salz und Pfeffer darüber. Das Salz macht das Eigelb fleckig, deshalb erst zum Schluß würzen. So mancher wollte die Spiegeleier auf beiden Seiten gebraten haben.

55 Verlorene Eier - Gockelmogel

Man nimmt einen Kochtopf, der der Zahl der zu kochenden Eiern entspricht, damit sie locker darin schwimmen können, füllt Wasser ein und bringt es zum Kochen. Salz und Essig, etwa auf 1 l Wasser 2 Eßl. Essig, werden hinzugefügt. Dann schlägt man die erforderliche Anzahl von Eier einzeln in einen Schöpflöffel und läßt sie vorsichtig in das kochende Wasser gleiten, stellt den Topf an

Herdrand und läßt sie langsam vier Minuten ziehen. Wenn das Eiweiß nicht mehr durchsichtig ist, sind die Eier fertig. Wünscht man ein härteres Eigelb, läßt man die Eier etwas länger ziehen. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie heraus. Ein Gockelmogelei war besonders für Kranke gut, wurde aber auch für "Spinat mit Ei" verwendet.

56 **Spiegeleier auf Schinken**

Geräucherte, dünne Schinkenscheiben werden in etwas Schmalz, Öl oder Butter auf beiden Seiten leicht gebraten. Vorsichtig schlägt man die Eier darauf und läßt sie auf kleiner Flamme, am Herdbrand, stocken. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

57 **Spiegeleier auf Speck oder Wurst**

Sie werden so zubereitet, wie "Eier auf Schinken". An Stelle von Schinkenscheiben nahmen wir dünne Speckscheiben. Aber auch geräucherte Wurtscheiben, solange sie nicht zu sehr trocken waren.

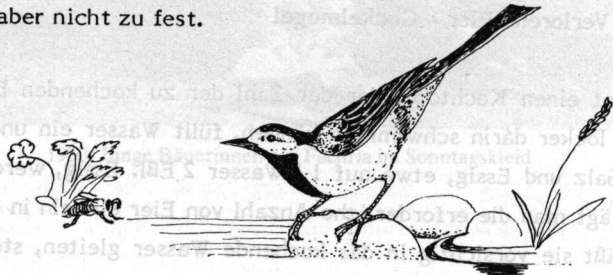
58 **Spiegeleier auf Spinat**

Auf das fertige Spinatgericht werden die zubereiteten Spiegeleier gesetzt. Aber auch halbierte, gekochte Eier, wenn der Spinat mit einer Schmandsoße zubereitet ist.

59 **Eier auf Nudeln**

Elsa Leyer, Kobadin

Ein Rest Nudeln vom Mittag oder Vortage wird in einer Stielpfanne mit etwas Schmalz oder Butter angebraten. Darüber schlägt man die Eier, läßt sie etwas stocken, streut Salz und Pfeffer darauf und wendet alles vorsichtig. Nochmals stocken lassen, aber nicht zu fest.





Techirghiol: Vorderstube mit Paradebett im Hause Adam Götz

60 Rührei

6 Eier, 1 Eßl. Butter, 3 Eßl. Milch, Salz und Pfeffer.

Die Butter wird in einer Stielplanne zerlassen. Die Eier, Milch, Salz und Pfeffer verkleppern und in die heiße Butter gießen. Stocken lassen, vorsichtig umrühren. Den Vorgang wiederholen, bis die ganze Masse gestockt ist. Ein richtig zubereitetes Rührei muß noch etwas "schmierig" sein, nicht trocken.

61 Rührei mit Schinken oder Speck

6 Eier, 3 Eßl. Milch, 50 g geräucherten Schinken oder Speck, 1/2 Eßl. Schmalz oder Öl, nur wenig Salz und etwas Pfeffer.

Schinken oder Speckscheiben werden in kleine Stücke geschnitten und leicht angebraten. Die mit Milch, Salz, Pfeffer verklepperten Eier darübergießen und stocken lassen. Verfahren wie bei "Rührei".

62 Rührei mit Zwiebeln

6 Eier, 1 große Zwiebel, 1 Eßl. Butter, 3 Eßl. Milch, Salz und Pfeffer.

Die feingehackte Zwiebel wird in der Butter glasig geröstet und die mit Milch,

Salz und Pfeffer verklepperten Eier darübergegossen. Zubereitung wie bei "Rührei". Das Gericht muß schmierig sein.

63 Rührei mit Grieben

4 Eßl. Grieben, 4 Eier, 1 Teel. Schmalz, Salz, Pfeffer.

Man gibt in eine Stielpfanne das Fett und die Grieben (nicht mehr Fett, weil die Grieben noch genügend Fett abgeben). Wenn sie genügend erhitzt sind, gießt man die verklepperten Eier darüber, würzt nach und verfährt wie beim gewöhnlichen Rührei. Darauf achten, daß das Rührei nicht zu trocken wird.

64 Rührei mit Pilzen

6 Eier, 100 g Pilze, 1 Eßl. Butter, etwas Petersilie oder grüne Schlutten (Zwiebelröhrchen), Salz und Pfeffer.

Die gut geputzten und gewaschenen Pilze schneidet man in Scheiben und dämpft sie in Butter mit etwas Salz und Pfeffer, bis der Saft vollkommen eingekocht ist. Dann gießt man die verklepperten Eier darüber, würzt entsprechend nach und wenn das Rührei fertig ist, streut man die gehackte Petersilie oder die feingeschnittenen Schlutten darüber. Die Schlutten kann man auch den verklepperten Eiern beifügen.

65 Rührei mit Schlutten (Zwiebelröhrchen)

6 Eier, 3 Eßl. Milch, 1 Eßl. Butter, Salz, Pfeffer und Schlutten.

Wird wie "Rührei" hergestellt, nur daß man den verklepperten Eiern viel grüne, feingeschnittene Schlutten beigefügt hat. Zu den grünen, jungen Zwiebelröhrchen sagten wir zu Hause "Schlutten". Hier in Deutschland haben wir den Schnittlauch das ganze Jahr über.

66 Spiegeleier auf Caschcaval (rumän. Käsesorte)

Man schneidet etwas dickere Scheiben Caschcaval, legt sie in eine Stielpfanne mit erhitzter Butter und setzt die Eier darauf. Langsam stocken lassen, zum

Schluß etwas Salz und Pfeffer darüberstreuen. (Möglich, daß der Name "Caschcaval" vom türkischen Wort "Kaschar" stammt, das eine Käsesorte ist.)

67 Caschcaval auf Spiegeleier

Man setzt die Eier in eine Stielpfanne mit heißer Butter und legt auf jedes Ei eine dünne Scheibe Caschcaval. Bis die Spiegeleier fertig sind, bei mäßiger Flamme, sind auch die Käsescheiben etwas geschmolzen.

68 Spiegeleier in Tomaten

8 große, glatte Tomaten, 8 Eier, 8 Eßl. gekochten Reis, 2 Eßl. Butter, 1 Zwiebel.

Man wählt große, gleichmäßige Tomaten, in die ein Ei paßt, schneidet einen Deckel ab, holt mit einem Teelöffel das Mark heraus, salzt innen ein wenig und stülpt die Tomaten um, damit sie auslaufen. Dann legt man ein haselnußgroßes Stückchen Butter in jede Tomate, setzt sie in eine große, gefettete Pfanne und schiebt sie etwa 20 Minuten in die heiße Röhre, bis sie anfangen etwas weichzuwerden. In der Zwischenzeit hat man eine gehackte Zwiebel glasig geröstet und mit 2 Tassen gewaschenem Reis und 4 Tassen Wasser, etwas Salz und Pfeffer langsam gegart. Schneller geht es, wenn man vom Vortage einen Reisrest hat, den man dann nur mit der gerösteten Zwiebel zu vermengen braucht. (Eine Tasse roher Reis ergibt 3 Tassen gekochten). Jede Tomate wird nun mit der Reismasse zu $\frac{2}{3}$ angefüllt und darauf ein Ei geschlagen. Man schiebt sie nochmals in die heiße Röhre, bis die Eier gestockt sind. Erst dann streut man Salz und Pfeffer darauf. Die Eier in Tomaten kann man in drei Variationen servieren:

1. In die Mitte einer großen, runden Platte setzt man einen Reishügel und stellt die Tomaten kranzförmig ringsum. 100 g Öl, 2 - 3 Essiggurken, 1 Teelöffel-spitze Salz, 1 Prise Zucker, evtl. ein paar Tropfen Essig.
2. Der Reis wird auf die ganze Platte verteilt und die Tomaten daraufgesetzt. Mit Petersilie verziert.
3. Die Tomaten werden in die Mitte der Platte gesetzt. Den Reis in einen kleinen, gefetteten Schöpflöffel drücken und kugelförmig um die Tomaten auf den Plattenrand setzen.

Die Spiegeleier in Tomaten schmecken nicht nur gut, sie sind auch eine Augenweide.

69 Senfeier - gefüllt

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Pro Person rechnet man 1 Ei. Die Eier hart kochen, abschälen, der Länge nach halbieren, das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Eiweißhälften schön auf eine Platte legen. Das Eigelb wird mit einer Gabel fein zerdrückt. Je Ei haselnußgroßes Butterstücken zufügen, gut mit dem Eigelb zerdrücken, daß die Masse glatt wird. Pro Ei etwa 1/2 Teel. Senf zufügen, mit Salz und Zucker abschmecken, die Masse sehr glatt verrühren und in die Eiweißhälften füllen. Es kommt hier sehr auf das Abschmecken an. Die Platte wird mit Petersilie, Radieschen, Salatblättern oder im Winter mit schwarzen Oliven garniert.

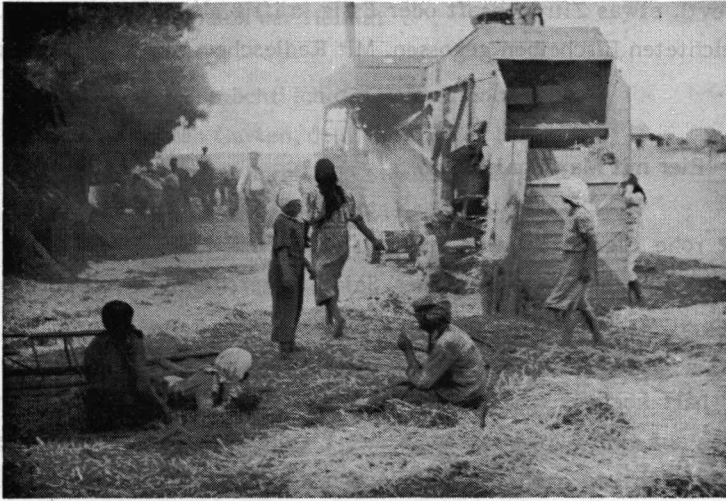
70 Eier mit Sardellenpaste gefüllt

Eier vorbereiten wie zu "Senfeier". An Stelle von Senf nimmt man Sardellenpaste, einen Teel. voll. Auf feingeschnittenen Salatblättern anrichten.

71 Eier mit Leber gefüllt

6 Eier, 100 g Gänseleber, nußgroß Butter, 1 Teelöffelspitze Salz, eine Prise Zucker, ein paar Salatblätter.

Eier vorbereiten wie zu "Senfeier". Gänseleber abkochen und mit dem Eigelb durch ein Sieb geben. Alle Zutaten beifügen und gut mit der Gabel glattrühren, abschmecken und in die Eihälften füllen. Auf Salatblätter anrichten.



Cogelia: Frauen an der Dreschmaschine des Karl Mehl

72 Eier mit Vinaigrette-Soße

6 - 8 hartgekochte Eier, 4 Eßl. Öl, 1 - 2 Eßl. Essig, 1 Messerspitze Senf, 1/2 Teel. Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 kleine saure Gurken, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. gehackte Petersilie.

Die hartgekochten Eier abschälen, halbieren und auf eine Platte legen. Aus Öl, Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade herstellen, die anderen Zutaten sehr klein hacken und beifügen, alles abschmecken und über die Eier gießen. Als Vorspeise geeignet.

73 Eier mit pikanter Soße

6 Eier, 2 rohe Eigelb, 1 Teel. Senf, 100 g Öl, 2 - 3 Essiggurken, 1 Teelöffel-spitze Salz, 1 Prise Zucker, evtl. ein paar Tropfen Essig.

Die hartgekochten Eier schälen und quer in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Eischeibenenden beiseite legen. Eischeiben übereinander auf einen flachen Teller oder Platte schichten. In einer Schüssel die Soße herstellen: Senf, rohe Eigelbe und eine Prise Salz gut glattrühren. Erst dann das Öl unter ständigem Rühren nach und nach zugeben. Wenn es gut gerührt ist, werden die Essiggurken und die Eienden, alles sehr klein geschnitten, beigelegt und mit Salz, Prise

Zucker, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig kräftig abgeschmeckt und über die aufgeschichteten Eischeiben gegossen. Mit Radieschen garnieren. Als Vorspeise geeignet.

74 Eier mit Mayonnaise

6 Eier, 2 rohe Eigelb, 1 Teel. Senf, 1 Prise Zucker, 100 g Öl, 1 Eßl. Rahm, 1 Teelöffelspitze Salz, etwas grüner Salat, Petersilie oder schwarze Olivenstückchen, etwas Zitronensaft.

Die Eier hart kochen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit dem Eigelb nach unten auf eine Platte setzen. Rohes Eigelb mit Salz und Zitronensaft gut rühren und nach und nach das Öl begeben. Ganz zum Schluß einen Eßl. Rahm damit verrühren. Gut abschmecken und über die umgestülpten Eihälften geben, mit Salatblätter, Petersilie oder Olivenstückchen garnieren. Geeignet als Vorspeise.



Der Mensch braucht ein Plätzchen

und sei's noch so klein,

von dem er kann sagen:

Sieh her, das ist mein.

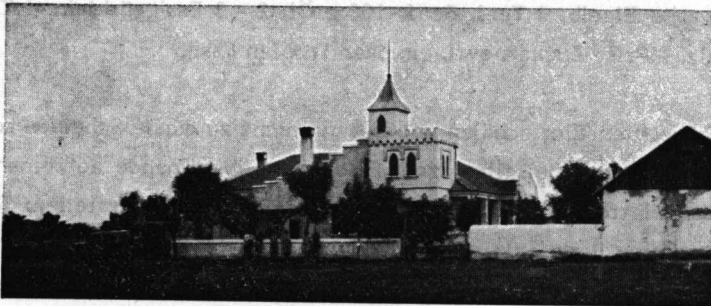
Hier leb ich, hier sterb' ich,

hier ruh ich mich aus.

Hier ist meine Heimat,

hier bin ich zu Haus.

(Wandspruch hinter dem Bett oder Kanapee)



Sofular: Deutscher Gutshof des Michael E. Leyer

Sehnsucht nach der Heimat

Einmal nur möcht' ich die Heimat noch seh'n,

Den großen Garten, den Hof und das Haus,

Möcht' wieder durch alle Straßen geh'n,

Im Schatten vertrauter Akazienalleen,

Bis weit in die Steppe hinaus.

Wo Ährenfelder im Ostwind sich wiegen

In unvergänglichen Melodien,

Sich wie liebkosend der Erde anschmiegen,

Daß jäh die Lerchen zum Himmel auffliegen

Und trillernd in tiefere Einsamkeit flieh'n.

Am Dorfrand möcht' ich noch einmal den Hügel besteigen,

Wenn abends die Herden vorüberzieh'n

Und müde die Welt in nächtlichem Schweigen

Versinkt, eh' die Sterne tröstend sich neigen

Und strahlend in göttlicher Schönheit erglüh'n.

Doch lang schon ist uns alles entschwunden,

Verlassen wir in der Fremde steh'n.

Und möchten umsonst in einsamen Stunden

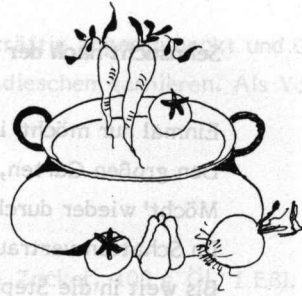
Von Heimweh in der Hoffnung gesunden,

Nur einmal noch die Heimat zu seh'n.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "... denn Dein Leuchten ist in uns geblieben" von Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin)

VERSCHIEDENE SUPPEN

(Borscht und ciorbá (Tschiorba)



75 Die Nudelsuppe

Die "Königin" unter den bei uns zubereiteten Suppen, die bei keinem Fest und keiner Familienfeier gefehlt hat, war unumstritten, ob aus Hühner- oder Rindfleisch hergestellt, die **Nudelsuppe**. Bei allen Suppen, im Besonderen der Hühner- und Rindsuppe, ist es sehr wichtig, daß sie lange und langsam kochen, sollen sie klar und schmackhaft bleiben. So war ihr Kochplatz am Herdbrand.

76 Hühnersuppe



1 Suppenhuhn, 4 l Wasser (je nach Bedarf), 1 kleinen Lauchstengel, 2 Gelberüben, je eine Petersilien- und Pastinakwurzel, 1/2 Sellerieknolle oder nur das Grüne davon, 1 Zwiebel, 1 kleine, grüne Paprikaschote, etwas Salz, Lorbeerblatt, ein paar Gewürzkörner (Piment, ganz) und im Sommer legen wir auch eine reife Tomate dazu.

In einem entsprechend großen Suppentopf bringt man das Wasser zum Kochen. Das gut geputzte Suppenhuhn (Talgdrüse der Schwanzfedern, nicht vergessen herauszuschneiden!) wird in das kochende Wasser gegeben, sofern ein saftiges Kochfleisch gewünscht wird. Legt man aber auf eine kräftige Suppe mehr Wert, stellt man das Huhn in kaltem Wasser auf. Die Suppe darf nur sehr mäßig kochen, auf kleiner Flamme. Am besten am Herdbrand. Anfangs bildet sich Schaum auf der Suppe, den man mehrmals mit einem Schaumlöffel abnehmen muß. Erst dann werden Lorbeerblätter, Gewürzkörner und etwas Salz hinzugefügt. Nach etwa einer Stunde Kochzeit fügt man das geputzte Wurzelwerk, ohne zu zerschneiden, auch Paprikaschote und Tomate bei und läßt die Suppe 2 1/2 - 3 Stunden langsam weiterkochen.

Will man aus dem Wurzelwerk einen Salat machen, läßt man es nicht bis zum Schluß mitkochen. Ist das Huhn gar, wird es vorsichtig herausgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegeben und wieder in den Suppentopf gegossen. Dann werden die Fadennudeln oder die aus einem Ei selbst hergestellten und sehr fein geschnittenen Nudeln in die kochende Suppe gegeben und langsam etwa 5 Minu-

ten gekocht, Petersiliengrün darüberstreuen und noch etwas am Herdbrand ziehen lassen. Wollten wir eine besonders feine Nudelsuppe haben, kochten wir die Nudeln separat in einem Topf mit Salzwasser ab.

Das zerlegte Huhn legt man auf eine warme Platte, gießt etwas heiße Suppenbrühe darüber, ißt dazu den aus dem Wurzelwerk hergestellten Salat, Nr. 25, und Bratkartoffeln oder auch nur Brot.

77 Suppenhuhn anders

Das Suppenhuhn kann man auch nach der halben Garzeit herausnehmen, zerlegen, in einer Pfanne mit ziemlich Fett anbraten, Salz, Pfeffer, Edelsüßpaprika und einen Hauch Knoblauch darantun, ganz wenig Suppenbrühe dazugießen und das Fleisch langsam darin garschmoren. Diese Art des Zubereitens von Suppenhuhn mit Tunksel war bei unseren Bauern in der Dobrudscha sehr beliebt. Es schmeckt sehr gut.

78 Hühnersuppe mit Reis

An Stelle von Nudeln kochten wir Reis in die Suppe.

79 Hühnersuppe mit Stampfer

Man stellt einen sehr feingerührten Kartoffelstampfer her, legt davon 1 Eßl. voll in jeden Suppenteller und gießt die fertige, klare Hühnersuppe darüber. Gerne streuten wir Zimt darüber.

80 Hühnersuppe mit Grießklößchen

1 gestrichener Eßl. Butter, 1 Ei, 4 Eßl. Grieß, etwas Salz. Oder: 20 g Fett, 1/8 l Wasser, 1 Prise Salz, 60 g Grieß, 1 Ei.

Man reibt die Butter mit dem Ei cremig, fügt Grieß und Salz hinzu, sticht mit einem Teelöffel Klößchen ab, gibt sie in die langsam kochende Suppenbrühe und läßt sie 20 Minuten ziehen.

81 Hühnersuppe mit Einlauf

2 Eier, 6 Eßl. Mehl, 4 Eßl. Wasser, etwas Salz. Oder: 1 Ei, 3 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Wasser, etwas Salz.

Eier, Mehl, Wasser und Salz zu einem glatten, dickflüssigen Teig rühren. Entweder in einen Trichter füllen, dessen unteres Ende man zuhält, und langsam hin und her bewegend in die nur langsam kochende Suppe einlaufen läßt oder die Teigmasse über einen Quirl, den man ständig dreht, langsam laufen lassen. Sobald der nudelartige Einlauf hochkommt, ist er auch gar. Kann der Suppentopf nicht die ganze Menge des Einlaufs fassen, läßt man nur die Hälfte einlaufen, hält mit dem Finger den Trichter zu und nimmt mit dem Schaumlöffel den garen Einlauf heraus, legt ihn in einen Teller und kann so den Rest des Teiges einlaufen lassen. Zum Schluß den gesamten Einlauf in den Suppentopf geben und die gehackte Petersilie darüberstreuen.

82 Rindsuppe



Wird wie "Hühnersuppe", Nr. 76, zubereitet mit demselben Wurzelwerk, Einlagen und dem Wurzelsalat.

83 Rindsuppe mit Reis und Kartoffeln

Eine sehr beliebte und schmackhafte Abwechslung war obige Einlage. An Stelle der bereits aufgeführten Einlagen haben wir 1 - 2 Kartoffeln, je nach Menge der Suppe, kleingewürfelt und mit entsprechendem Quantum Reis in der fertigen Rindsbrühe langsam weichgekocht, gehackte Petersilie darübergestreut. Zum Suppenfleisch aßen wir Bratkartoffeln, auch Weiße- oder Meerrettichsoße, Wurzelsalat; aber auch nur Brot, und Salz und Pfeffer über das Fleisch gestreut.

84 Suppenfleischreste

Elsa Leyer, Kobadin

Übriggebliebenes Rindfleisch aus der Suppe in ganz kleine Scheiben schneiden, in viel Fett anbraten, eine große gehackte Zwiebel zum Schluß mitbraten und einen Teel. darangestäubtes Mehl. Mit Wasser löschen und mit Salz, Pfeffer und viel Rosenpaprika abschmecken, auch eine Prise Zucker, und einen Hauch Knoblauch. Langsam gut durchkochen lassen, so daß die Soße sämig ist, Mit Salzkartoffeln und einem Salat dazu ergibt es eine komplette Mahlzeit. Ohne

Beigaben, nur mit Brot gegessen, war es ein Abendbrot. Wir stellten aber auch Katletta daraus her - Frikadellen -, mit einer Tomatensoße dazu.

85 Gemüsesuppe I



Ich habe vier verschiedene Gemüsesuppen erfragt und aufgeschrieben. 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 2 kleine Lauchstengel, 3 mittelgroße Kartoffeln, etwa 2 Liter Wasser, 1 Löffel Schmalz oder entsprechend Öl, gehackte Petersilie oder Leuschtean-Liebstöckel. Das Wurzelwerk etwas andünsten, alles feingeschnitten, die Kartoffeln in dicke Stücke, mit dem Wasser auffüllen und alles langsam weichkochen. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie oder Leuschtean - Liebstöckel - bestreuen.



86 Gemüsesuppe II

1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Lauchstengel, ein Stück von einer Paprikaschote, 1/2 Sellerie oder Selleriegrün, 3 Kartoffeln, 1/2 Eßl. Fett, 2 l Brühe oder auch nur Wasser, Leuschtean - Liebstöckel. Zubereitung wie oben und legieren.

87 Gemüsesuppe III



3 l Wasser oder Knochenbrühe, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 3 Kartoffeln, 1 Handvoll grüne Bohnen, 1 kleiner Dovleac (Melonenkürbis), ein paar Blumenkohlrischen, 3 Tomaten, etwas Öl, Salz, nach Belieben mit 1 Teel. Mehl binden, Leuschtean.

Das Wurzelwerk wird in Scheiben geschnitten, das Gemüse in Stücke, Blumenkohl in Röschen zerpfückt, mit Wasser und Salz zum Kochen aufgesetzt. Etwa 1 Stunde langsam alles weichkochen. Dann erst die enthäuteten und kleingeschnittenen Tomaten hinzufügen. Nach Wunsch kann man aus 1 Teel. Mehl und dem Öl, etwa 1 Eßl., eine helle Schwitze herstellen und der Suppe beifügen. Grundsätzlich jedoch kochten unsere Bäuerinnen alle Gerichte ohne Mehlschwitze. Man rieb eine rohe Kartoffel an das Gericht oder nahm etwas Kartoffelmehl. An Gemüsesuppen wurde viel Sauerrahm getan.

88 Gemüsesuppe IV

3 l Wasser oder Brühe, 1 Gelberübe, 1 Kohlrabi, 2 kleine Lauchstengel, 3 mittlere Kartoffeln, 1 kleine Sellerie, 1 Eßl. Fett oder entsprechend Öl, 1 Eigelb, 2 Eßl. sauern Schmand (Sauerrahm).

Gelberübe, Kohlrabi und Lauchstengel nudlig schneiden und im Fett dünsten. Die kleingeschnittenen Kartoffeln und Sellerie werden im Wasser weichgekocht, durchpassiert und wieder zum Kochen gebracht, zusammen mit dem gedünsten Gemüse langsam weichkochen. Mit Salz abschmecken, vom Herd ziehen und mit dem mit Sauerrahm gut verrührten Eigelb legieren.

89 Kartoffelsuppe I

Es gibt auch verschiedene Kartoffelsuppen.

3 l Wasser, 500 g Kartoffeln, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Lauchstengel, 1 kleine Sellerie, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Öl, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkörner.

Zwiebel kleinhacken und anrösten. Das Wurzelwerk kleingeschnitten beifügen und mitdünsten. Dann das Wasser darangießen, die kleingeschnittenen Kartoffeln und Salz hinzufügen und langsam alles etwa 1 Stunde kochen. Kleingehackte Petersilie darüberstreuen.

90 Kartoffelsuppe II

Rindsbrühe langsam weichgekocht, gehackte Petersilie darübergestreut. Zum Zutaten und Zubereitung wie bei Nr. 89. Zum Schluß fügt man 2 enthäutete und kleingeschnittene Tomaten daran und läßt sie ein wenig mitkochen. Ist die Suppe fertig, zieht man sie vom Herd und fügt eine große Tasse glattgerührten sauern Schmand und gehackte Petersilie bei.

91 Kartoffelsuppe III

Zutaten wie bei Kartoffelsuppe I.

Alle Zutaten kleinschneiden, Kartoffeln grob würfeln, Wasser mit etwas Salz dazugeben und langsam weichkochen, etwa 1 Stunde. Vom Feuer nehmen,

2 - 3 Mal mit dem Kartoffelstößel durchstoßen. 1 große Tasse sauren Schmand (Sauerrahm), in den man 1 Teel. Kartoffelmehl eingerührt hat, rührt man in die Kartoffelsuppe, schmeckt mit Salz ab und streut viel gehackte Petersilie darüber. Man kann auch eine helle Mehlschwitze aus 40 g Fett und 20 g Mehl herstellen, dann entfällt das Kartoffelmehl.



Bessarabien: Bauersfrau aus Teplitz mit ihren Töchtern bei der täglichen Hausarbeit

92 Kartoffelsuppe mit Milch

1 Lauchstengel, 1 kleine Sellerie oder nur Selleriegrün, 2 kleine Gelberüben, 500 g Kartoffeln, 1 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl, 2 l Wasser, 1/2 l Milch, Salz, etwas Kartoffelmehl zum Binden (nach Belieben), 2 große Zwiebeln zum Schmälzen.

Lauch und Sellerie fein nudlig schneiden und in der Hälfte des Schmalzes dünsten. Die kleingeschnittenen Gelberüben, Kartoffeln und Wasser hinzufügen. Langsam in etwa 1 Stunde garkochen. Alles fein zerstoßen und die Milch nach Belieben mit etwas Kartoffelmehl verrührt, dazugeben und einmal aufkochen lassen. Im restlichen Schmalz werden die quergeschnittenen Zwiebelringe gut gebräunt und über die Suppe gegeben.

93 Geschmälzte Riebelsuppe

Eine kleingehackte Zwiebel wird in etwas Schmalz geröstet, mit der erforderlichen Menge Wasser gelöscht, 1 Lorbeerblatt, etwas Salz, einige Gewürzkörner

2 l Wasser, 1 1/2 kg reife Tomaten, 3 Eßl. Reis, 2 Eßl. Sauerrahm, 1 Eiweiß,

sowie ein paar in kleine Würfel oder Stücke geschnittene Kartoffeln hinzufügen. Zum Kochen bringen und etwa 3/4 Stunde langsam kochen lassen. In der Zwischenzeit aus etwa 200 g Mehl und ein wenig Wasser mit den Fingern Riebela (ähnlich wie für Streuselkuchen) herstellen, sie in die kochende Suppe streuen, umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden und noch ein paar Minuten ganz leicht kochen lassen. Das ist eine einfache, aber sehr kräftige und wohl-schmeckende Suppe, die wir oft gekocht und gerne als Abendbrot gegessen ha-ben. Ich koche sie heute noch!

94 Geschmälzte Riebelsuppe anders

1 Zwiebel, je eine kleine Gelberübe und Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkörner und Wasser nach Bedarf, etwa 2 l.

Die kleingehackte Zwiebel wird leicht geröstet, das kleingeschnittene Wurzel-werk dazutun und etwas mitdünsten. Mit der erforderlichen Menge Wasser, etwa 2 l, auffüllen. Weiteres Verfahren wie bei Riebelsuppe I. Mancherorts wurden anstatt Riebela Knöpfe in die Suppe eingelegt. Dafür muß man den Teig ge-schmeidig machen, eine oder mehrere, je nach Suppenmenge, dünne Rollen auf der Teigplatte mit den Händen drehen, sie mit der flachen Hand etwas platt drücken, etwa 1/2 cm dick und sie in ebensodicke Nudeln - Knöpfe - schneiden. So manche Bäuerin schnitt sie auf der Handfläche direkt in die Suppe.

95 Riebelsuppe mit gerösteten Riebele

Frieda Müller-Rösner, Fachria

Zutaten wie oben angegeben mit Wasser und etwas Salz langsam kochen. Das vordünsten der Wurzeln entfällt. Wenn alles gar ist, werden die fertigen Riebele in etwas Schmalz leicht angeröstet und in die Suppe gegeben. Eine Weile lang-sam mitkochen. Auf diese Art ist die Suppe noch etwas kräftiger.

96 Sauerkrautsuppe

In einem Löffel Schmalz wird eine gehackte Zwiebel geröstet. 1/8 eines Sauer-kopfes wird fein nudlig geschnitten, eine Kartoffel in kleine Würfel und mit der erforderlichen Menge verdünnter Krautbrühe aus dem Faß zu der Zwiebel gege-ben. Alles etwa eine Stunde langsam kochen lassen. In den letzten 20 Minuten wird eine geräucherte Bratwurst mitgekocht. In die Suppenteller werden dünne

Scheiben Brot gelegt, die Wurst in Stücke geschnitten und daraufgelegt. Über das ganze wird die Krautsuppe gegossen. Hat man keine geräucherte Bratwurst, brät man dafür eine frische, schneidet sie in Stücke und gibt sie in die Suppe. Man kann das Brot auch separat dazu essen. In so mancher Küche wurde das Kraut und die Kartoffelstücke in der Brühe gargekocht und erst wenn man die Suppe in die Teller geschöpft hat, wurden Speckwürfel angebraten und auch Zwiebelringe hell mitgebraten und alles über die Suppe in die Teller gegossen. Dazu aß man Brot. Diese Sauerkrautsuppe war im Winter ein Abendessen so mancher unserer Bauern.

97 **Sauerkrautsuppe anders**

Olga Grieb-Herrmann, Kobadin

Diese Suppe wurde ähnlich wie die "Geschmälzte Riebelsuppe" gekocht: die erforderliche Menge Wasser aufstellen, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, kleingeschnittene Suppenwurzeln, ein paar Kartoffelwürfel und etwas feingeschnittenes Sauerkraut, eine kleingeschnittene Zwiebel und etwas Salz langsam kochen lassen. Geräucherte oder frische Bratwurst braten, in die Suppe geben und sie mit einer zerkrümelten Scheibe Brot in einem Löffel Schmalz abschmälzen. Man kann die Zwiebel und das Wurzelwerk auch anrösten. Dann entfällt das Abschmälzen mit Brotrümeln. In jeden Teller gibt man etwas von der zerschnittenen Bratwurst und darüber die Suppe. Dazu Brot gereicht.

98 **Geröstete Grießsuppe**

Eine gehackte Zwiebel in einem Löffel Schmalz oder Öl hell anrösten, eine Tasse Grieß mitrösten, mit 1 - 1 1/2 l Wasser (je nach dem, wie dick die Suppe sein soll) löschen, salzen und etwa 1/4 Stunde langsam kochen. Gehackte Petersilie darüberstreuen oder auch Leuschtean (Liebstöckel). Man kann die Suppe auch herstellen, ohne den Grieß mitzurösten. Schmeckt aber nicht so kräftig.

99 **Grießsuppe**

Zutaten wie oben. Zuzüglich geraspeltetes Wurzelwerk, das man nach Belieben mitrösten kann oder so in die Suppe gibt, ohne anzurösten.

100 **Tomatensuppe I**

2 L Wasser, 1 1/2 kg reife Tomaten, 3 Eßl. Reis, 2 Eßl. Sauerrahm, 1 Eigelb,

Salz, 1 Teel. Zucker, gehackte Petersilie.

Man gibt die gewaschenen und zerrissenen Tomaten mit etwas Salz in einen Suppentopf und läßt sie zugedeckt im eigenen Saft garkämpfen. Durch ein Sieb passieren und mit dem Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen, Salz und den gewaschenen Reis hinzufügen und langsam garkochen. Vor dem Servieren fügt man das mit dem Sauerrahm gut verrührte Eigelb hinzu. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

101 Tomatensuppe II

1 Zwiebel, 1 kg reife Tomaten, 1 Eßl. Fett oder Öl, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 3 Zehen Knoblauch, 2 l Wasser, Salz, 1 Teel. Zucker, 200 g Reis, gehackte Petersilie.

Man röstet die feingehackte Zwiebel glasig, fügt die zerrissenen Tomaten bei, deckt zu und läßt dünsten. Dann das kleingeschnittene Wurzelwerk, den Reis, Salz, Zucker und Knoblauch zugeben, mit dem Wasser auffüllen und zugedeckt etwa 3/4 Stunde langsam kochen, bis der Reis cremig verkocht ist. Alles durch ein Sieb streichen, aufkochen lassen, gut abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

102 Tomatensuppe III

In 2 l Wasser werden 1 kg reife Tomaten weichgekocht, herausgenommen und auf ein Sieb gelegt. Eine Zwiebel wird in einem Löffel Fett glasig geröstet, etwas feingeschnittenes Wurzelwerk mitgeröstet, mit dem Tomatenwasser auffüllen und etwa eine Stunde zugedeckt langsam garkochen. Ein paar Bandnudeln dazugeben, etwas Leuschtean (Liebstöckel) mitkochen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluß die durchpassierten Tomaten beugeben und einmal aufkochen lassen. Wem es nicht kräftig genug ist, kann mit etwas Zitronensaft nachhelfen.

103 Blumenkohlsuppe

1 schöner Blumenkohl, 2 - 3 l Wasser, 1/2 Eßl. Butter, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. sauren Schmand, 1 Eigelb, Salz.

Den Blumenkohl in dem Wasser weichkochen, ein paar Röschen davon zur Seite legen. In dem Fett röstet man das Mehl ganz hell und löscht mit Blumenkohlwasser, so daß eine kremige Soße entsteht. Den Blumenkohl streicht man durch ein Sieb, gibt ihn in die Soße, verdünnt mit der Brühe, gibt Salz daran und kocht noch ein wenig am Herdrand. Öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Vom Herd ziehen, das mit dem Sauerrahm gut verrührte Eigelb unter Rühren begeben und die zur Seite gelegten Blumenkohlröschen in die Suppe legen. Die Suppe muß kremig sein, nicht zu viel Brühe verwenden. Mit Salz abschmecken.

104 Kohlrabisuppe

2 - 3 l Wasser, 3 mittlere zarte Kohlrabi, 300 g Kartoffeln, 1/2 Eßl. Fett, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. sauern Schmand, Salz.

Die geputzten Kohlrabi und Kartoffeln werden gewürfelt oder in kleine Stücke geschnitten und im Wasser, dem Salz begefügt wird, weichgekocht. Aus dem Fett und dem Mehl eine helle Schmitze herstellen und mit der Brühe löschen. Alles in die Brühe geben und noch etwas kochen lassen. Brühe, Kohlrabi und Kartoffeln durch ein Sieb streichen, nochmals aufwallen lassen, vom Herd nehmen und das mit dem sauern Schmand gut verrührte Eigelb unter Rühren beifügen. Abschmecken.



Cobadin: Fahrt aufs Feld, um nachzusehen

105 Sauerampfersuppe I

500 g Sauerampfer, 2 Kartoffeln, 1 Eßl. Fett, Salz, 2 l Wasser, 2 Eßl. sauern Schmand, 1 Eigelb.

Sehr junger Sauerampfer verlesen und gut gewaschen, ein paar Blätter zur Seite legen, wird in einem Suppentopf im Fett weichgedämpft. Die kleingeschnittenen Kartoffeln beifügen und mit dem Wasser auffüllen. Salz zugeben und etwa 1/4 Stunde zugedeckt leise kochen lassen. Ist alles fast weich, werden die restlichen grünen Blätter hinzugefügt, ein paarmal aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Das mit dem Sauerrahm glattgerührte Eigelb einrühren und abschmecken.

106 Sauerampfersuppe II

Eine Handvoll Sauerampferblätter, 1 Eßl. Fett, Salz, 1 l Knochenbrühe, 1 Eßl. Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 1 Tasse süßen Schmand.

Die gutgewaschenen Sauerampferblätter werden in feine Streifen geschnitten und im Fett gedünstet. Das Kartoffelmehl mit den Eigelb und dem süßen Schmand gut verquirlen und in die heiße Knochenbrühe einrühren. Den gedünsteten Sauerampfer in die Brühe geben und mit Salz abschmecken.

107 Spinatsuppe I

Wird wie "Sauerampfersuppe I" zubereitet. An Stelle von Sauerampfer nimmt man Spinat.

108 Spinatsuppe II

Edith Brandhuber-Frank, Bazardschik

Spinat gut waschen, kurz in warmes Wasser legen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Eine gehackte Zwiebel in Fett rösten, Spinat hinzufügen und mit der erforderlichen Menge Wasser auffüllen. Etwa 1/4 Stunde zugedeckt langsam kochen lassen, Salz hinzufügen. Etwas Reis mitkochen. 1 ganzes Ei mit Zitronensaft gut verkleppern und der vom Herd genommenen Suppe unter Rühren begeben. Gehackte Petersilie darüberstreuen.

109 Salatsuppe

6 Salatköpfe, 3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Kopf Knoblauch, 1 Eßl. Fett, 50 g Speck, 2 Eier, Salz, etwas Wasser.

Das Wasser zum Kochen bringen. Die kleingehackte Zwiebel, ein paar Knoblauchzehen, ebenfalls gehackt, und den zerschnittenen Salat gibt man hinzu. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck und die restlichen kleingeschnittenen Knoblauchzehen werden leicht in einer Stielpfanne angebraten und in die Suppe gegeben. Zugedeckt ein wenig kochen lassen. In der gleichen Stielpfanne bäckt man das aus 2 Eiern und ein paar Löffeln Wasser hergestellte Omelett, schneidet es in Würfel und gibt es kurz vor dem Servieren in die Salatsuppe. Wer es gern etwas säuerlich liebt, kann ein paar Tropfen Essig in die Suppe geben.

110 Pflaumensuppe einfach

Den am Abend vorher eingeweichten Pflaumen goß man noch etwas Wasser zu, brachte sie zum Kochen und ließ sie am Herdrand zugedeckt leise kochen, oder aber man schob sie in das Backrohr. Bevor sie ganz weich waren, fügte man ein paar Rosinen hinzu, 1 - 2 Zitronenscheiben, Zimtstange und etwas Zucker. Nachdem alles gar ist, schmeckt man mit einem Gläschen Rotwein ab oder mit einem Schuß Cognac. Dazu gegangene Kühle oder auch Reisbrei.

111 Pflaumensuppe anders

Geräucherte Gänserüste zum Kochen aufsetzen. Auf der halben Garzeit verschiedenes, kleingeschnittenes Wurzelwerk zufügen und eine Handvoll vorgeweichte (getrocknete) Pflaumen. Langsam alles weichkochen. Wer wollte, rührte etwas Kartoffelmehl an und gab es der Suppe bei. Sie wurde aber meistens ungebunden gegessen. Auch diese Pflaumensuppe wurde gerne in das Backrohr geschoben, wo sie zugedeckt langsam vor sich hinköchelte.

112 Kürbissuppe aus reifem Kürbis

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria



Von einem reifen, goldgelben Kürbis schneidet man ein Stück ab, schabt es aus, entfernt die Schale und schneidet es in Würfel. In etwas Fett leicht dünsten, Milch hinzufügen und zum Kochen bringen. Nur leicht kochen, der Kürbis ist schnell gar. Ein paar mit der Hand gemachte Riebela einstreuen, Salz begeben

und noch etwas kochen lassen. Öfter umrühren. Wer wollte, gab auch Zucker bei, oder streute sich im Teller etwas Zimt darüber. Meistens aber wurde die Kürbissuppe nur mit Salz abgeschmeckt.

113 **Zwiebelsuppe**

250 g Zwiebeln, 2 Eßl. Fett, 1/2 Eßl. Mehl, Salz, 3 l Wasser, 1 Eßl. geriebenen Caschcaval, 6 Scheiben Weißbrot, etwas Butter.

Man schneidet die Zwiebel in sehr feine Scheibchen und dünstet sie im Fett glasig, stäubt das Mehl darüber, röstet alles hellgelb, löscht mit dem Wasser, fügt Salz hinzu und läßt langsam zugedeckt 1/4 Stunde kochen. In der Zwischenzeit röstet man in einer Stielpfanne in etwas Butter die Weißbrotscheiben. Die fertige Suppe wird in Teller gefüllt, je eine geröstete Weißbrotscheibe daraufgelegt und geraspelten Caschcaval oder auch Parmesan darübergestreut.

114 **Zwiebelsuppe anders**

4 Zwiebeln, 100 g Speck, 1 Teel. Rosenpaprika edelsüß, 1 Knoblauchzehe, 1 l Fleischbrühe, 1/4 l sauern Schmand, 1/2 Teel. Kartoffelmehl, 2 Eßl. geriebenen Caschcaval.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Darin werden die feingeschnittenen Zwiebeln angedünstet, mit der zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und Rosenpaprika gewürzt und zugedeckt am Herdrand etwas durchziehen lassen. Mit der Fleischbrühe auffüllen und langsam am Herdrand etwa 1/4 Stunde kochen lassen. Mit Fleischbrühe auffüllen und das mit dem sauern Schmand verrührte Kartoffelmehl einrühren, kurz aufwallen lassen und vor dem Ausschöpfen abschmecken und mit geriebenem Caschcaval bestreuen.

115 **Buttermilchsuppe oder Saure Suppe**

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria

1 l Wasser, 1 l Buttermilch, 1 Gelberübe, 1 Zwiebel oder Lauch, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, 1 - 2 Kartoffeln, etwas Reis, 2 Eier, 1/4 l sauern Schmand.

Gelberübe, Zwiebel oder Lauch kleinschneiden, die Kartoffeln würfeln und mit

Salz, Lorbeerblatt und Gewürzkörner mit dem Wasser zum Kochen bringen. Langsam 1/2 Stunde kochen lassen, Reis hinzufügen und garkochen. Ist der Reis weich, kommt die Buttermilch dazu, ziehen lassen und abschmecken. Vom Herd nehmen und mit den mit Sauerrahm verquirlten Eiern gut verrühren und gehackten Dill darüberstreuen. An Stelle von Reis wurden auch Riebele eingekocht. Diese Buttermilchsuppe wurde an heißen Sommertagen auch kalt gegessen, zum Mittag und auch Abend.

116 Dickmilchsuppe

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria

Wird wie "Buttermilchsuppe" zubereitet, nur daß man an Stelle von Buttermilch, Dickmilch verwendete.

117 Wruckensuppe (Oberrübensuppe)

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria

Aus den Wrucken haben unsere Großmütter auch Suppe gekocht. Diese wurde wie "Kohlrabisuppe", Nr. 104, zubereitet.

118 Bohnensuppe

1 Stück geräucherten Schinken, Bauernspeck, frische Schweinefüße und -schwänze waren die Grundlage für eine gute und kräftige Bohnensuppe, 3 l Wasser, 300 g Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Petersilien- und 1 Pastinakwurzel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Lauchstengel, 2 - 3 Knoblauchzehen, 1 - 2 Kartoffeln, Tomatenmark, etwas getrockneten, zerriebenen Leuschtean (Liebstöckel), vorerst kein Salz.

Die am Abend vorher eingeweichten Bohnen werden zum Kochen gebracht. Nach 1/2 Stunde gießt man dieses Einweichwasser ab und gießt das für die Suppe bestimmte, kochende Wasser über die Bohnen und setzt sie aufs Feuer. Zugleich legt man auch das Geräucherte oder die Schweinefüße zu den Bohnen (auch Schwarzereste wurden verwendet). In einer Pfanne werden die kleingeschnittenen Wurzeln, Lauch, Zwiebel, der ganze Knoblauch (oder auch ohne), gedünstet und in die Suppe gegeben sowie das Tomatenmark etwa 1 - 2 Eßl. oder auch mehr, je nach Geschmack, die kleingeschnittenen Kartoffeln und etwas zerriebenen Leuschtean (getrockneten). Die Bohnensuppe ankochen und für ein paar Stunden ins Backrohr schieben oder am Herdrand langsam vor sich

hinkochen lassen. Aber auch in den geheizten Stubenofen wurde die Bohnensuppe gestellt. Man schob die Glut ganz nach hinten und direkt hinter das Öfentörchen stellte man den Suppentopf. Erst beim Ausschöpfen wird mit Salz abgeschmeckt, da das Geräucherte genug Salz abgibt. Kocht die Suppe zu sehr ein, füllt man mit kochendem Wasser auf. Nach Belieben hat sich so mancher etwas Essig in den Teller zur Suppe gegeben. Zur Bohnensuppe wurden viel Brot und auch rohe Zwiebeln gegessen.

1/2 Eßl. Mehl, Salz, 3 l Wasser, 6 Scheiben Weißbrot, etwas Butter.

119 Popscheugrütze (Maisgrießsuppe)

1 1/2 l Wasser, Salz, 200 g grobes Popscheumehl (Maisgrieß), eine dicke Scheibe Brot, 1 Löffel Schmalz oder entsprechend Öl.

Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen, unter Rühren mit der Hand das Popscheumehl einrieseln lassen und etwa 10 Minuten langsam, unter öfterem Umrühren, mehr "ziehen" als kochen lassen. In dem Schmalz die zerbröselte Scheibe Brot rösten, über die Popscheugrütze geben und sofort ausschöpfen. Dazu Brot essen.

120 Popscheugrütze mit Milch

Menge wie oben bereits angegeben. An Stelle von Wasser wird Milch verwendet. Entweder nur mit Salz abschmecken oder auch mit Zucker. Die gerösteten Brotkrümel entfallen. Bei vielen unserer Bauern waren beide Popscheugrützen ein Frühstück oder ein Abendbrot.

121 Grüne Bohnensuppe - Ciorbă

3 l Wasser, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie oder Selleriegrün, 1 Pastinakwurzel, grüne Zwiebelschlotten oder 1 Zwiebel, 500 g fleischige, grüne Bohnen, 1 Lauchstengel, 1 grüne Pfefferschote, Salz, 3 reife Tomaten, 1 Ei, 2 Eßl. sauern Schmand, Zitronensaft, etwas Leuschtean.

Man bringt das Wasser zum Kochen und fügt das kleingeschnittene Wurzelwerk, Zwiebel, Paprika, die mundgerecht gebrochenen grünen Bohnen, die enthäuteten kleingehackten Tomaten, Salz und Leuschtean bei. Ganz langsam etwas 1 Stunde kochen. Abschmecken, gehackte Petersilie und Dill beifügen. Vom Feuer

nehmen, mit Ei und saurem Schmand, dem auch Zitronensaft beigelegt ist, einen kräftigen Geschmack geben.

122 Grüne Erbsensuppe - Ciorbă

Abänderung:

Wird wie "Grüne Bohnensuppe" zubereitet. Nur, daß man etwas mehr Erbsen nehmen muß.

123 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffeln - Ciorbă

Wird wie "Grüne Bohnensuppe" hergestellt. Man nimmt aber nur 250 g Bohnen und 250 g Kartoffeln, sehr kleingeschnitten.

124 Kürbissuppe mit Milch

Susanne Müller-Schmidt, Cataloi

3 l Milch, 3 zarte Kürbis (Melonenkürbis) Mehl für Riebele, Salz, Zucker.

Die zarten Kürbisse abschaben, würfelig schneiden und in der Milch nur kurz kochen. Aus etwa 200 g Mehl und etwas Wasser mit den Fingern Riebele herstellen und sie etwa 10 Minuten langsam mit den Kürbissen in der Milch mitkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. In mancher Küche fügte man auch ein Lorbeerblatt der Suppe bei.



Bessarabien: Das Brot wird aus dem Ofen gezogen

125 Milch-Riebelsuppe

Wird zubereitet wie oben beschrieben, nur ohne Kürbsle. Dafür aber etwas mehr Riebele. Nur mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

126 Kürbslesuppe - Ciorbá

Zutaten wie bei "Grüne Bohnensuppe". Anstatt der grünen Bohnen, werden junge, zarte und abgeschabte Kürbsle genommen. Das Mark der Kürbsle darf noch nicht entwickelt sein. Also spannenlange Kürbsle nehmen, die sind zart. In grobe Würfel schneiden und erst zum Schluß der Suppe begeben, damit sie nicht zer-
kochen.

127 Kürbslesuppe mit gefüllten Kürbsle - Ciorbá

Kürbslesuppe zubereiten wie bereits beschrieben. An Stelle von Kürbslewürfel läßt man die Kürbsle ganz, halbiert, höhlt sie mit einem Teelöffel aus und füllt sie mit folgender Masse: 500 g Hackfleisch, 6 kleine Kürbsle, 4 Eßl. vorgequollenen Reis, 1 Ei, 1 kleingehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, etwas gehackten Dill und Petersilie. Die gefüllten Kürbsle legt man in die Suppe und läßt sie ganz langsam am Herdrand garziehen. Bleibt noch etwas Füllmasse, formt man daraus ganz kleine Klöße und gibt sie ebenfalls in die Suppe sowie etwas Leuschtean. Mit Salz abschmecken, gehackte Petersilie daran tun und mit saurem Schmand und dem Eigelb abziehen.

128 Weinsuppe

Elsa Leyer, Kobadin

1 l verdünnten Wein zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und zwei verklepperte Eier daranrühren. Weißbrot-scheiben in die Teller legen und die Weinsuppe darübergießen. Wurde den Kranken gereicht.

129 Weinsuppe anders

Olga Binder-Rösner, Fachria

Wein mit gleicher Menge Wasser verdünnen und mit Lorbeerblatt, Nelkenge-würz, Zimtstange und ein paar Rosinen zum Kochen bringen. Langsam ein paar

Minuten ziehen lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken und vom Herd nehmen. Eine Tasse sauern Schmand mit einem Ei und etwas Kartoffelmehl glattrühren und in die Weinsuppe geben. Am Herdrand etwas ziehen lassen.

Abänderung:

Man kann das Kartoffelmehl auch weglassen und nur mit Eigelb legieren. Weißbrot in Teller legen und die Weinsuppe darübergießen. War eine Krankenkost.

130 Schmandsuppe

Elsa Leyer, Kobadin

Süßer Schmand wird zu gleichen Teilen mit Wasser verdünnt und aufgekocht. Mit Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt. Mit einem glattgerührten Eigelb wird die Schmandsuppe legiert. Getrocknete Weißbrotscheiben werden in einen Suppenteller gelegt und die Schmandsuppe darübergegossen. Eine Krankenkost.

131 Grüner Lammborscht - Ciorbá de miel

2 l Wasser, 1 l Käswasser (Molke), 1 kg ganz junges Lammfleisch, 1 Gelberübe, je eine Petersilien- und Pastinakwurzel, 1 Stück Sellerie oder nur Grünes, 1 Zwiebel, etwas Leuschtean (Liebstöckel), Petersilie, Dill, grüne Zwiebel-schlutten, 5 blätter Sauerampfer, 1 - 2 Rotrübenblätter, 3 Eßl. Reis, 1 Eigelb, 1 Tasse sauern Schmand, Salz, Zitronensaft.

Das Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, das Lammfleisch zulegen und langsam, zugedeckt am Herdrand kochen lassen. Nach einer halben Stunde gibt man das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel bei und läßt nochmals 1/2 Stunde weiterkochen. Dann gießt man das aufgekochte Käswasser dazu, gibt sämtliches kleingeschnittenes Grünzeug mithinein, auch den Reis und läßt langsam kochen, bis der Reis weich ist. Vom Feuer nehmen, Petersilie hinzutun, Eigelb und sauern Schmand gut verquirlen und unter den Borscht rühren. Mit Zitronensaft nachsäuern und wer es liebt auch etwas "ciușcă" - Peperoni. Hatte man kein Käswasser, konnte man auch mit Buttermilch aushelfen. Am besten aber war der "borsch", die gesäuerte Kleiebrühe, die zu einer richtigen Tschior-ba gehört.

132 Krautborscht

Den Krautborscht kochten wir mit Gänse-, Enten- und Rindfleisch. Im Herbst,

wenn die gemästeten Gänse und Enten geschlachtet wurden, um Brüschtla und Schenkela für den Winter zu räuchern, gab es in Fülle die Gerüste der Gänse und Enten sowie Gänse- und Entenklein, aus denen mit Vorliebe Krautborscht zubereitet wurde.

3 l Wasser, Gänse- oder Entenklein oder Rindfleisch, 1 Gelberübe, je 1 Petersilien- und Pastinakwurzel, 1 Stückchen Sellerie oder -grün, 1 Lauchstengel, 1 Zwiebel, 1 kleiner Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Salz, 1/2 kg sehr reife Tomaten, 1 kleines Weißkraut, Leuschtean, Petersilie, ein paar Kartoffeln.

Das Wasser zum Kochen bringen, Gänseklein oder Rindfleisch hineinlegen, Lorbeerblatt, Gewürzkörner und etwas Salz hinzufügen. Wenn das Fleisch zur Hälfte gar ist, gibt man das kleingeschnittene Wurzelwerk, Lauch, Zwiebel, Paprika, kleingeschnittene Kartoffeln und das nudlig geschnittene Weißkraut dazu und läßt langsam am Herdrand weiterkochen, bis das Fleisch gar ist. Zum Schluß läßt man die enthäuteten und zerkleinerten Tomaten noch eine Weile mitkochen sowie auch den gehackten Leuschtean. Vom Herd ziehen und die gehackte Petersilie darüberstreuen, mit Salz abschmecken. Wem der Krautborscht nicht sauer genug war, gab in seinen Teller noch ein paar Tropfen Essig. Die Essigflasche stand immer auf dem Tisch, wenn es Borscht gab. Wer wollte, gab eine große Tasse sauern Schmand an den Borscht. Aber meistens wurde er ohne Sauerrahm gegessen.

133 Hühnerborscht - Ciorbá de pui

1 junges Huhn, 1 1/2 l Wasser, 1 l Käswasser (Molke), Suppenwurzeln, 3 Eßl. Reis, Grünzeug, 2 Tomaten, Salz, 1 Eigelb, 2 Eßl. sauern Schmand, mit Zitronensaft nachsäuern.

Zubereitung wie "Grüner Lammborscht" Nr. 131.

134 Bauernborscht - Ciorbá țărănească

2 l Wasser, 1 l Käswasser (Molke), 1 kg Suppenfleisch, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, je 1 Petersilien- und Pastinakwurzel, 1 Stückchen Sellerie oder -grün, eine Handvoll grüne Bohnen, 1/4 eines kleinen Weißkrautkopfes, 2 Kartoffeln, 2 Tomaten, Dill, Petersilie, Leuschtean, Salz.

Man bringt das Wasser mit etwas Salz zum Kochen und gibt das in beliebig große Stückchen geschnittene Suppenfleisch hinzu. Nach einer Stunde Kochzeit gibt man das kleingeschnittene Wurzelwerk, die gewürfelten Kartoffeln, das kleingeschnittene Weißkraut und die enthäuteten, zerkleinerten Tomaten dazu und läßt alles langsam etwa 1/2 Stunde kochen. Dann wird das Käswasser aufgekocht und zusammen mit dem gehackten Leuschtean und Dill dem Borscht beigefügt, kocht ein paarmal auf, streut die gehackte Petersilie darüber, zieht vom Feuer und schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab. Auch mit Sauersalz halben wir nach, denn man hatte nicht immer eine Zitrone zur Hand.

135 Russischer Borscht - Mit sauerem Schmand

Wird wie "Bauernborscht" zubereitet, fügt auch eine kleine, nudliggeschnittene Rotrübe hinzu. Zum Schluß rührt man dem Borscht 1 Eigelb mit 2 Eßl. sauern Schmand gut verkleppert, bei.

136 Ciorbă de perişoare - Saure Fleischklößchensuppe

2 l Wasser, 1 l Käswasser (Molke), 1 Suppenknochen, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, 1 Zwiebel, 1 Lauchstengel, Suppenwurzeln, Dill, Petersilie, Leuschtean, 3 Tomaten, Salz, 1 Eigelb, 2 Eßl. Sauerrahm, Zitronensaft, Rosenpaprika, Peperoni (ciuşti).

Für die Fleischklößchen: 500 g Rinderhackfleisch, 3 Eßl. Reis, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie.

Das Wasser wird mit dem Suppenknochen, den Gewürzkörnern, dem Lorbeerblatt und dem kleingeschnittenen Wurzelwerk zum Kochen gebracht. Langsam eine Stunde kochen. Das aufgekochte Käswasser zugeben. In der Zwischenzeit bereitet man die Fleischklößchen vor: Hackfleisch, Pfeffer, Salz, feingehackte Zwiebel, Ei, gehackte Petersilie und den Reis zu einem Teig verarbeiten. Mit der feuchten Hand taubeneigroße Klößchen formen und direkt in die Suppe einlegen. Aufkochen, gehackten Dill und Leuschtean zufügen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Tschiorba vom Herd ziehen, das mit Sauerrahm und Zitronensaft gut verquirlte Eigelb unterrühren, Rosenpaprika darüberstreuen und mit Peperoni - ciuşti - schärfen. Die Tschiorba muß säuerlich sein und ein wenig an der Zunge zwicken! An Stelle von Zitronensaft kann auch Sauersalz (Zitronensalz) genommen werden.

137 Knoblauchsuppe I

6 Knoblauchzehen, 1 Eßl. Schmalz, Salz, Rosenpaprika scharf, 1 l heiße Knochenbrühe, 1 Ei, 4 Eßl. süßen Schmand, gehackte Petersilie, 4 Scheiben Weißbrot.

Die ganzen Knoblauchzehen in dem Fett anrösten und herausnehmen. Die würfelig geschnittenen Weißbrotscheiben im selben Fett rösten, mit etwas Rosenpaprika scharf bestäuben und mit der heißen Knochenbrühe übergießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das mit der süßen Sahne verquirlte Ei in die Suppe rühren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

138 Knoblauchsuppe II

6 Knoblauchzehen, etwas Rosenpaprika scharf, Salz, 1 Eßl. Schmalz, 1 l Knochenbrühe (auch Würfel), 200 g Suppennudeln, Petersilie.

Die feingeschnittenen Knoblauchzehen werden in dem Fett etwas angeröstet, mit Rosenpaprika bestäubt und mit der heißen Brühe aufgefüllt, Suppennudeln hinzugegeben und langsam weichkochen. Mit gehackter Petersilie überstreuen.

139 Knoblauchsuppe III

6 Knoblauchzehen kleinschneiden, in einem Löffel Fett anrösten, 1 Löffel Mehl mitrösten, mit 1 l Wasser oder Knochenbrühe aufgießen, 1/4 Stunde langsam kochen lassen. Geröstete Weißbrotwürfel darübergeben. Man kann aber auch aus einem oder zwei verquirlten Eiern und etwas Wasser einen Eierpfannenkuchen backen, in Würfel schneiden und in die Knoblauchbrühe geben.

140 Flädlasuppe

2 - 3 Flädla vom Tage vorher rollt man einzeln auf und schneidet sie nüdlig, gibt sie in 1 l heiße Fleischbrühe und streut gehackte Petersilie darüber.

141 Flädlasuppe anders

Hatte man keine Flädlabrühe, was bei uns vorkam, denn wir kannten keine Suppenwürfel, stellte man rasch aus einer gehackten und in Fett gerösteten Zwie-

bel, die man mit Wasser löscht, eine Brühe her. Waren auch keine Flädla vorhanden, buk man aus 1 Ei, 1/8 l Milch und 3 Eßl. Mehl 2 - 3 Stück. Die Flädla-suppe wurde mit Salz, einer Prise Zucker und feingeschnittenen Schlutten abgeschmeckt.



Bessarabien: Arbusen-, Melonen- und Traubenernte

142 Knöpflasuppe

Diese Suppe wurde aus dem Knöpflawasser hergestellt. Wenn man Knöpfla und Kartoffeln gekocht hatte, behielt man etwas von dem Wasser, in dem sie gekocht wurden, zurück. Man ließ auch ein paar Knöpfla und Kartoffelstückchen darin liegen und schmelzte die Suppe mit einer gehackten, in Fett gut braun gerösteten Zwiebel. Diese Knöpflasuppe war sehr schmackhaft und auch nahrhaft. Dazu wurde Brot gegessen. Man konnte sie aber auch aus Wasser herstellen, in dem kleingeschnittene Kartoffeln mit etwas Salz weichgekocht wurden und zum Schluß Knöpfla mitkochen ließ, die man rasch aus etwas Mehl und Wasser herstellte und aus der Hand in den Topf schnitt. Mit einer gerösteten Zwiebel und Salz kräftig abgeschmeckt, war sie auch sehr gut, aber die Knöpflasuppe aus dem Knöpflawasser war doch schmackhafter.

143 Knöpflasuppe anders

Maria Müller-Stiller, Fachria

Eine Knöpflasuppe aufstellen, wie oben beschrieben. Wenn die Knöpfla eingelegt bzw. eingeschnitten sind, gibt man auch ziemlich abgezogene und kleingeschnit-

tene Tomaten dazu und läßt sie mitkochen. Ist die Knöpfflasuppe fertig, zieht man sie an den Herdrand und unterrührt viel sauern Schmand mit Eigelb verrührt. Das hatte man schon im Gefühl, wieviele Tomaten und wieviel Schmand daran gegeben werden müssen. Eine solche kräftige Knöpfflasuppe schmeckte besonders gut, wenn man den ganzen Tag beim Popscheuhacken auf dem Felde war.

144 Brennte Suppe

Pro Person rechnet man einen gehäuften Eßl. Mehl. In einem Eßl. Fett, Schmalz, gut braun rösten, mit der erwünschten Menge kaltem Wasser löschen, mit dem Schneebesen gut umrühren, damit sich nicht zuviele Knöllchen bilden, etwa 10 Minuten im offenen Topf unter Rühren langsam kochen lassen (es bildet sich gerne eine Haut) und mit Salz abschmecken. Die "Brennt Supp" muß dicklich sein, ein paar Knöllchen darin machen sie schmackhafter. Mit Brot dazu, ergab sie ein Abendessen.

145 Kuttelflecksuppe - Ciorbá de burtá

4 l Wasser, 1 kg Kutteln, 1 Kalbshaxe, Suppenwurzeln, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 2 Eßl. Weinessig, 2 Eigelb, Salz.

Gut geputzte Kutteln, mehrere Male gewaschen und mit Salz gerieben, bis sie weiß werden, werden in das kochende Wasser gegeben. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, 1 ganze Gelberübe, Petersilienwurzel und Zwiebel hinzugeben, etwas Salz und die Kalbshaxe. Alles langsam kochen, bis die Kutteln und die Haxe weich sind. Beides herausnehmen, abkühlen lassen und in feine, nudlige Streifen schneiden. In einen Suppentopf geben, die Brühe seihen und darübergießen, nochmals aufkochen lassen und vom Feuer ziehen. Das Eigelb wird mit dem Weinessig gut verrührt und unter die Kuttelflecksuppe gerührt. Sie darf nicht mehr kochen. Bei dieser Ciorbá kommt es hauptsächlich auf das gute Putzen der Kutteln an. Sie schmeckt nur dann hervorragend. Selbst zu einer Hochzeit kann sie serviert werden. Wenn viel gegessen und getrunken wurde, war frühmorgens um fünf ein Teller Tschiorba de burtá sehr willkommen. Natürlich mehr bei Städtern und unseren fremden Nachbarn. Aber auch bei der Hochzeit unseres Bundesvorsitzenden Otto Rösner, im September 1938, gab es frühmorgens eine wunderbare Ciorbá de burtá, zubereitet von einem exklusiven Koch aus Konstanta. Eine ebenso gute Tschiorba de burta, Kuttelflecksuppe, gab es auch im

Restaurant "Funogea" in Konstanz, wo ich mit meinem Onkel Steinke, Tuchfabrikant in Murfatlar, so manchesmal einkehren durfte.

146 Pilztschiorba

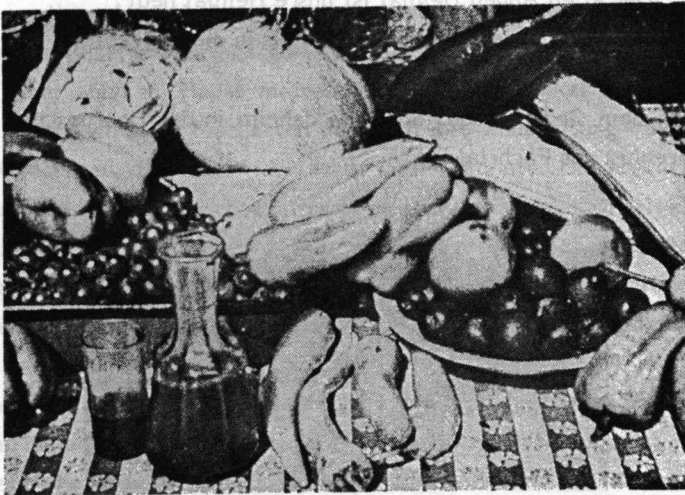
2 l Wasser, 1 l Kleieborsch, 500 g Pilze, Suppenwurzeln, 1 Zwiebel, Salz, Dill, Leuschtean.

Die Tschiorba kann aus frischen Pilzen zubereitet werden oder auch aus getrockneten, die dann am Abend vorher eingeweicht werden. Man bringt das Wasser zum Kochen, gibt das nur grob zerkleinerte Wurzelwerk, die Zwiebel und die Pilze hinzu und kocht alles langsam weich. Dann fügt man der Tschiorba den aufgekochten Kleieborsch bei, schmeckt mit Salz ab, gibt etwas Leuschteangrün dazu, läßt noch einmal aufwallen und zieht die Pilztschiorba vom Herd. Sie kann auch mit einer Mehlschwitze, hergestellt mit einer gehackten und gerösteten Zwiebel, gebunden werden. Gehackten Dill darüberstreuen.



"Eine Hand wäscht die andere"

(Wandspruch, hinter dem Waschtisch)



Bessarabien: Früchte der Heimat. Aufgenommen 1940

Unsre Heimat

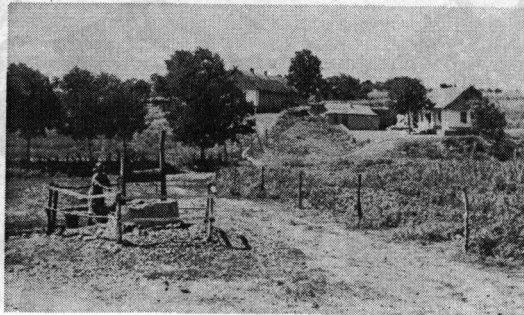
Dort, wo vor hundert Jahren noch alles öde war,
Wo fremde Völker hausten, der Türke und Tatar,
Dort haben unsre Ahnen nach echter deutscher Art
Gepflügt und hart gerungen, gehofft und auch gespart.

Dort gründeten sie Dörfer im weiten Steppenland
Und schön gepflegte Felder zeugten von deutscher Hand.
Sie waren Pioniere mit immer frischem Mut
Und haben sich erschaffen gar manches schöne Gut.
Was dieser Boden hergab, war Lohn für ihren Fleiß,
Es war ein hartes Ringen, es kostete viel Schweiß.
Wir waren dort zufrieden, wir hatten unser Brot,
Es war ja unsre Heimat, wir hatten keine Not.

Wir haben es verlassen, das Land am Schwarzen Meer,
Wir waren dort so gerne, drum war der Abschied schwer.
Gar mancher hat jetzt Sehnsucht nach seinem Heimatort
Und fragt sich oft im Stillen: Warum zog ich einst fort?

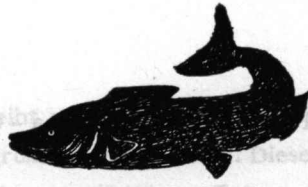
Die Antwort gibt ihm niemand, wie kann es anders sein,
Wir trösten uns gemeinsam, wir sind ja hier daheim.
Der alten Ahnen Heimat ist unsre Heimat heut',
Mög' sie uns jetzt auch bleiben, bis in die Ewigkeit.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)



Cataloi: Beim Wasserholen

147 Etwas über den Fisch und den Fischkerl



Meistens gab es bei uns auf dem Dorfe nur den Karpfen zu kaufen und auch nur in der kühleren Jahreszeit. Dann kam ein Verkäufer, der "Fischkerl", ein Bulgare oder Lipovaner, der durch lautes Ausrufen seiner Fischware "Hai, la pește, hai, la pește", "Auf zum Fischkauf, auf zum Fischkauf", mit dem Pferdewagen durch die Straßen unserer Dörfer fuhr. Er kam meistens aus der Balta, dem etwas sumpfigen Gebiet der Donau bei Cerna-Voda oder aber auch aus dem Donaudelta und teilweise auch vom Meeresufer. Er hatte den Wagenkasten gut mit rogojine (Liescht- oder Binsenmatten) ausgelegt und zwischen vielen Eisstücken lagen die frisch gefangenen Fische, meist schöne, große Karpfen. Unsere Städter hatten es dagegen in dieser Hinsicht viel leichter und konnten öfter und verschiedene Sorten Fisch kaufen. Täglich gab es auf dem Markte in Konstanza, Cerna-Voda, Medgidia, Babadag, Tulcea, Braila, etc. Städte an der Donau und am Schwarzen Meer, frische Fische in größerer Auswahl zu kaufen. Außer Karpfen gab es noch folgende Fischarten in unserer Donau oder in unserem Meer: Umber, Barsch, Meergrundel, Landbarsch, oder Zunder, Hecht, Goldbutte, Schleie, Makrele, Steinbutt, Scholle, Stör, Forelle, Sternhaue, kleine Makrele, Aal und Hering. Außerdem gab es für den Feinschmecker auch Krebse und Miesmuscheln. Ich wiederhole die Fischarten in rumänisch, weil uns ihre Namen auf rumänisch geläufiger sind: crap, biban, guvizi, șalău, știucă, plătică, lin, scrumbie, calcan, morun, nisetru, păstrăvi, păstrugă. Vielleicht gab es noch andere Fischarten, aber aus meiner Schulzeit in Konstanza sind mir nur diese in Erinnerung geblieben und auch nur deshalb lernte ich sie kennen, weil ich bei unserer ehemaligen rumänischen Kindergärtnerin aus Kobadin, Săftica Ionescu-Mihailescu, im Quartier war. Es gab verschiedene und sehr köstliche Gerichte aus Fisch. Aber auch im Hause meines Onkels Paul Steinke, Tuchfabrikant in Murfatlar, lernte ich viele Fischarten und auch ihre Zubereitung kennen. Es gab auch Fischkonserven, die man in der Stadt kaufen konnte. Die köstlichsten und von uns auf den Dörfern bevorzugten, waren die wunderbaren Ölsardinen. Es war allemal eine große Freude, wenn mein Großvater (Michael Leyer) welche aus der Stadt (Konstanza) mitbrachte. Im Frühjahr, gegessen mit grünen, jungen Zwiebelchen und Knoblauch, dazu Brot, schmeckten sie uns am besten.

Wie erwähnt, hatten wir also auf dem Dorfe meistens nur den Karpfen, den wir auf verschiedene Art und Weise zubereitet haben. Zuerst ein paar Tschiorbe, Ciorbe, die ich heute noch koche.

2 l Wasser, 1 l Borsch (gegorenes Kleiewasser), 6 Stückchen Fisch (600 g) ohne Gräten und Knochen, Wurzelwerk, 3 Eßl. Reis, Salz, Gewürzkörner, Lorbeerblatt, Dill, Petersilie, Leuschtean (Liebstöckel), etwas ciușcă (Tschiuschka = Peperoni), ein paar grüne Zwiebelchen oder 1 Zwiebel.

Das Wasser bringt man zum Kochen, fügt das kleingehackte Wurzelwerk, Zwiebel und den gewaschenen Reis bei. Langsam kochen lassen, bis alles fast gar ist, fügt die kleingeschnittenen Fischstücke hinzu, schmeckt mit Salz ab und läßt noch etwas kochen. Nicht zu weich kochen, denn der Fisch ist schnell gar! Den Borsch aufkochen, etwas abhellen lassen (absetzen), in die Tschiorba geben sowie auch sämtliches Grünzeug feingehackt, einmal aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Diese Tschiorba kann man warm oder kalt essen. Anstelle von Borsch nehme ich Buttermilch und helfe mit Zitronensaft nach. Auch nur mit Zitrone und etwas sauern Schmand schmeckt die Tschiorba gut.

149 Fischtschiorba mit Sauerkrautbrühe

Zutaten und Zubereitung wie oben beschrieben. Anstelle von Borsch nimmt man Sauerkrautbrühe. Ist sie schon zu sauer, verdünnt man mit Wasser. Hat man weder Borsch noch Sauerkrautbrühe oder Käswasser, nimmt man nur Wasser. Zum Schluß unterrührt man ihr ein Eigelb mit 2 Eßl. sauern Schmand und Zitronensaft. Sie soll säuerlich sein und kann ruhig auch etwas "zwicken". Mit ciușcă, Peperoni, etwas nachhelfen.

150 Ciorbá mit verschiedenen Fischen

Damit diese Ciorbá de pește (Fischtschiorba) gelungen sein soll, muß man verschiedene Fischarten zur Verfügung haben und sie müssen ganz frisch sein, am besten noch lebendig.

1 kg kleine Fische, 1/2 kg Stör, Hausen oder Karpfen, Wurzelwerk, eine Zwiebel, Dill, Leuştean (Liebstöckel), Petersilie, 3 grüne Pfefferschoten, 5 - 6 Tomaten, Salz, 2 1/2 l Wasser.

Das Wasser wird zum Kochen gebracht, zusammen mit dem ganz gelassenen Wurzelwerk, der Zwiebel, den verschiedenen kleinen Fischen und so lange ge-

kocht, bis das Fleisch von den Gräten fällt. Dann sieht man die Brühe in einen anderen Suppentopf, in den man 1/2 Kilo Stücke von größeren Fischen legt. Diese kocht man zusammen mit den abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten und den kleingeschnittenen Pfefferschoten (Paprika) etwa 20 Minuten. Dann fügt man die feingehackten Kräuter hinzu, läßt einmal aufwallen und zieht die Fischtschiorba vom Feuer, schmeckt mit Salz ab und hilft mit Peperoni etwas nach. Sie kann zwicken!

151 Gebratener Fisch

Den Karpfen abschuppen, ausnehmen, gut waschen, in beliebig große Stücke schneiden und zum Abtropfen stehen lassen. Manche Hausfrau legte die Fischstücke zuvor für 1/4 Stunde in Milch oder legte sie in eine Schüssel und begoß sie mit etwas Essig. Nachdem sie gut abgetropft sind, reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, wälzt sie in Mehl oder Maismehl und brät sie goldgelb von beiden Seiten in heißem Öl oder Schmalz. Auch grüne Heringe, Meeresgrundeln, Makrelen, Forellen und Seinbutte wälzt man nach dem Salzen und Pfeffern in Mehl und brät sie goldbraun. Dazu aßen wir Brot, auch Saures aus dem Faß oder irgend einen anderen Salat, je nachdem, was man hatte.

152 Panierter Fisch

Die gut abgetropften Fischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, in Mehl wälzen, dann in verkleppertem Ei und anschließend in Brösel. In heißem Öl oder Schmalz beidseitig goldgelb braten. Da aber nicht in jeder Küche auf dem Dorfe das Brösel zu finden war, nahmen unseres Bäuerinnen das Maismehl zum Wälzen.

153 Fisch im Backrohr

Hierzu nahm man einen Karpfen, Steinbutt, Goldbutt oder Hecht von etwa 1 1/2 Kilo, 3 Eßl. Öl, 1 Gläschen Weißwein, 3 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, 5 Körner schwarzen Pfeffer, Salz und 1 Eßl. Tomatenmark.

Den Fisch putzen, ausnehmen, gut waschen und etwa 1/4 Stunde stehen lassen. Dann legt man ihn in eine entsprechende rechteckige Auflaufform oder in einen offenen Bräter, bestreicht ihn gut mit Öl, umlegt ihn mit den feinblättrig geschnittenen Zwiebeln, dem ganzen Knoblauch, Tomatenmark, Lorbeerblätter,

bestreut mit Salz und Pfefferkörner, gießt den Weißwein und das Öl darüber und schiebt die Form aufgedeckt für 1 1/2 Stunden ins Backrohr. Von Zeit zu Zeit begießt man den Fisch mit der sich bildenden Soße. Sollte diese zu sehr einkochen, bevor der Fisch gar ist, gießt man ein wenig Wasser daran. Vor dem servieren entfernt man die Knoblauchzehen.

154 Kalte Fischspeise - Zacusca

1 Kilo Karpfen, 3 Eßl. Öl, 3 mittlere Zwiebeln, 1 Glas Rotwein, 1 Eßl. Tomatenmark, 6 Scheiben Zitrone, 2 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner, Salz.

Man bereitet den Karpfen wie zu "Gebratenen Fisch" vor. Im gleichen Öl röstet man die blättrig geschnittenen Zwiebeln, löscht mit dem Rotwein und fügt das Tomatenmark, Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner hinzu. Der Fisch wird in eine rechteckige Auflaufform gelegt, alle Zutaten darübergegeben und ins Bratrohr geschoben, wo er zugedeckt weichdämpfen muß, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Diese Fischspeise wird kalt gegessen.

155 Fischspeise anders - Zacusca

1 Kilo Karpfen, 1 Eßl. Öl, 1 Teel. Tomatenmark, Salz, Knoblauch nach Geschmack und ciuşcă (Peperoni), 1 Glas Wasser.

Ein größerer Karpfen wird geputzt, Kopf und Schwanz abgeschnitten, den Körper längs in 2 Teile zerlegt, Innereien, Rückrat und die größeren Gräten entfernt. Die beiden Fischhälften gut mit Öl einpinseln und auf dem Holzgrill von beiden Seiten grillen. In der Zwischenzeit kocht man 1 Glas Wasser mit dem Tomatenmark, etwas Salz, zerriebenen Knoblauch und ciuşca (Peperoni). Die gegrillten Fischhälften legt man in eine tiefere, runde Platte und gießt die hergestellte Brühe darüber. Kalt servieren und dazu Mamaliga (Polenta). Aus Kopf und Schwanz bereitet man eine Tschiorba oder auch Fischsülze.

156 Karpfen einfach I

1 großen Karpfen putzen, ausnehmen, waschen, pfeffern, salzen und 1/2 Stunde stehen lassen. In eine Pfanne gibt man etwa 1 Glas Öl und 2 Eßl. Wasser, legt den Karpfen hinein und schiebt ihn in die Röhre, ohne zuzudecken. Von Zeit zu Zeit mit dem Saft aus der Pfanne begießen. Nach 1 Stunde ist er braun ge-

backen und gar. Mit frischen Tomatenscheiben und Petersilie garnieren. Dazu Weißbrot.

157. Karpfen einfach II

Den wie oben vorbereiteten Karpfen 1/2 Stunde stehen lassen. 1/2 Kilo Tomaten enthäuten, salzen, mit beliebig viel ganzem Knoblauch mischen und zum Ablau-
fen stehen lassen. Dann füllt man damit den Karpfen und legt ihn in eine Auf-
laufform, bedeckt ihn mit ein paar Tomatenscheiben, gehackter Petersilie, et-
was Salz, Pfeffer, gießt 1 Tasse Öl und 2 Eßl. Wasser dazu und schiebt ihn in die
Backröhre. Unter öfterem Begießen ist der Karpfen nach einer Stunde gar und
gebräunt. Man achte darauf, daß beim Anrichten die angebräunten Tomaten-
scheiben und die Petersilie nicht herunterfallen. Tomatensalat dazu und Weiß-
brot.

158 Karpfenghivetsch - Ragout

Etwa 1 Kilo Karpfen, 3 Eßl. Öl, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, ein
Stückchen Sellerie, 4 Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, je eine Handvoll Erbs-
sen und grüne Bohnen, 5 Pfefferkörner und Salz.

Den gut vorbereiteten Karpfen in Stücke schneiden, salzen und stehen lassen,
bis das Gemüse vorbereitet ist. Die blättrig geschnittene Zwiebel wird im Öl
hell geröstet, die kleingeschnittene Gelberübe, Petersilienwurzel und Sellerie
hinzufügen und mitdämpfen. Sobald das Gemüse weich wird, fügt man die ent-
häuteten, geschnittenen Tomaten (das Tomatenmark verdünnt man mit etwas
Wasser), die Erbsen, die klein gebrochenen, grünen Bohnen und die Pfefferkör-
ner hinzu. Langsam alles schmoren lassen. Bevor das Gemüse weich ist, legt
man den Fisch mit hinein, gießt noch 2 Eßl. Öl darüber und läßt alles im Brat-
rohr zugedeckt garschmoren. Sollte der Saft zu sehr einkochen, fügt man ein
paar Eßl. Wasser hinzu.

159 Anderes Karpfengericht

1 Kilo Karpfen, 1 Eßl. Öl oder Butter, 20 grüne, zarte Schalotten (Bruderzwie-
belchen), 1/2 Eßl. Mehl, 2 Gläser Rotwein, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 2 Knob-
lauchzehen, etwas schwarzen Pfeffer, Salz.

Den geputzten und vorbereiteten Karpfen in beliebig große Stücke schneiden, salzen und stehen lassen, bis die Soße zubereitet ist. In einer Schmorpfanne wird das Öl erhitzt, die kurz überbrühten grünen Schalotten darin anrösten, das Mehl darüberstreuen und mitrösten, den Wein hinzufügen, das Lorbeerblatt, den zerstoßenen Knoblauch und die gehackte Petersilie. Alles zusammen etwa 1/4 Stunde zugedeckt langsam schmoren lassen, die mit Pfeffer und Salz eingeriebenen Fischstücke dazulegen und langsam gardämpfen. Dieses Gericht kann auch aus gemischtem Fisch zubereitet werden, z. B. Hecht, Aal, Schleie.



Constanza: Wurfnetzfischer

160 Gekochter Fisch

1/2 Kilo Karpfen, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, ein paar Kartoffelstücke, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 1 Glas Weißwein, 1 l Wasser.

Man bringt das Wasser zum Kochen, fügt das Wurzelwerk (ganz) und die anderen Zutaten bei, läßt langsam weiterkochen, bis alles fast weich ist. Dann gießt man 1 Glas Weißwein hinzu und läßt einmal aufwallen. In der Zwischenzeit putzt man den Karpfen, wäscht ihn gut und entfernt den Kopfknochen, der bitter ist. Dann legt man den Karpfen in die Brühe und läßt ihn langsam 20 - 25 Minuten darin kochen. Will man den Fisch warm essen, nimmt man ihn kurz vor dem Servieren aus der Brühe, legt ihn auf eine große Platte und garniert alles mit den Kartoffeln aus der Brühe, der kleingeschnittenen Gelberübe, grüner Petersilie und Zitronenscheiben. Dazu reicht man eine warme Soße: Weiße Soße, Meer-

rettichsoße, Zwiebel- oder Buttersoße mit Kräuter. Will man den gekochten Fisch kalt essen, läßt man ihn in der Brühe erkalten, legt ihn dann auf eine Platte, garniert wie bereits beschrieben und reicht dazu eine Mayonnaïsesoße oder eine andere kalte Soße. Man kann aber auch ganz schlicht nur mit Essig und Öl den Fisch essen.

161 **Fischsülze I**

1 Kilo Karpfen mit Kopf und Schwanz, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Wasser nur so viel, um bedeckt zu sein.

Karpfen putzen und in beliebig große Stücke schneiden, Kopf und Schwanz abtrennen. Man schneidet die Zwiebeln blättrig und röstet sie leicht in etwas Öl an. Die Fischstücke, Kopf und Schwanz legt man in einen Topf, gibt die gerösteten Zwiebeln und etwas Salz darüber und bedeckt das Ganze mit Wasser. Dann kocht man alles ganz vorsichtig so lange, bis das Wasser ziemlich eingekocht ist. Die Fischstücke nimmt man heraus und legt sie in eine tiefere Schüssel und sieht die Brühe darüber. Etwas schwarzen Pfeffer daran tun.

162 **Fischsülze II**

Wie oben beschrieben, werden die Fischstücke, Kopf und Schwanz zum Kochen aufgesetzt, aber ohne die Zwiebeln zu rösten. Bevor man die Brühe dann über die Fischstücke sieht, gibt man ihr 1 - 2 zerriebene Knoblauchzehen bei.

163 **Fischsülze III**

Den gut vorbereiteten und in Stücke geschnittenen Fisch samt Kopf und Schwanz (ohne sie geliert die Brühe nicht!) in einen Topf geben, zusammen mit etwas Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, etwas Petersilie und einige Pilze, gießt 2 Eßl. Olivenöl darüber und nur so viel Wasser, daß der Fisch bedeckt ist, bringt alles langsam zum Kochen und läßt bei offenem Topf etwa 30 Minuten garen. Dann legt man die Fischstücke auf eine tiefere Platte, legt die Pilze kranzförmig darum und sieht die Brühe darüber.

164 **Marinierter Fisch**

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 1/2 Kilo Fisch (Karpfen, Stör, Seelachs oder Goldbarsch), Öl zum Ausbacken,

2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Weinessig, 2 Eßl. Tomatenmark, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, Salz, etwas Zucker, eine Eßlöffelspitze Mehl.

Der Fisch wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl gewälzt und in heißem Öl ausgebacken. Beiseitestellen. In der gleichen Pfanne (wenn nötig noch etwas Öl hinzugeben) wird eine Eßlöffelspitze Mehl erhitzt, ohne zu bräunen, löscht mit dem verdünnten Weinessig, gibt Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Salz, etwas Zucker, Tomatenmark dazu und läßt alles gut durchkochen. Mit Essig, Salz und Zucker abschmecken. Die gebratenen Fischstücke schichtet man in ein breiteres, größeres Marmeladeglas oder in ein entsprechendes Tontöpfchen und gießt die Marinade darüber. Gut auskühlen lassen, mit Pergamentpapier zubinden und einen Tag durchziehen und kühl stehen lassen. Dieser marinierte Fisch hält sich 2 - 3 Tage und wird kalt gegessen.

165 **Fischgericht - Zacusca**

Tante Berta Rösner, Horoslar

1 Kilo Karpfen, Goldbarsch oder Seelachs in Scheiben oder Stücke schneiden, gut abtrocknen, salzen, pfeffern, in Mehl wälzen und in reichlich heißem Öl beidseitig ausbacken. Beiseitestellen. In dem Bratöl 2 große in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln glasig dämpfen. 500 g enthäutete Tomaten kleinschneiden, dazugeben, einen Schuß Wein und Essig, Salz, 1/2 Teel. Zucker, einige Pfefferkörner, 1 - 2 Lorbeerblätter und alles langsam gut durchkochen lassen. Dann die gebratenen Fischstücke dazulegen und aufgedeckt für eine halbe Stunde ins Backrohr schieben, wo das Gericht nur leise köcheln darf. Danach die Fischzacusca kühl stellen und erst am nächsten Tag mit Weißbrot als Abendbrot oder Vorspeise servieren.

166 **Fischkatletta (Frikadellen)**

250 g gekochte Fischreste, ohne Gräten, 2 Scheiben Weißbrot oder 2 Brötchen, 2 Eßl. geriebenen Käse (Schweizer oder Cașcaval), 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Öl oder Schmalz zum Braten.

Die Fischkatletta kann man aus jedem gekochten Fischrest herstellen, ohne Haut und Gräten. Durch den Wolf lassen. Das eingeweichte, gut ausgedrückte Weißbrot beifügen sowie die Eier, den geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und alles

gut vermengen. Katletta aus der Masse formen, in Mehl wälzen und in heißem Öl oder Schmalz von beiden Seiten braten. Dazu reicht man eine Tomatensoße, Brot oder Salzkartoffeln, auch einen frischen Salat.



Mangeapunar: Waschtag bei Marthalers



Kobadin im April 1926: Gehöft des Lehrers Immanuel Rösner

Mein Elternhaus

Du warst doch mehr als meiner Kindheit Schale

Und ihrer Notdurft dienendes Gemach.

Ich sann dir wohl so recht zum ersten Male

Erst unter einem fremden Himmel nach,

Und was ich nie zuvor an dir geschaut,

Das wurde nun in allen Farben laut:

Dein weißes Mauerwerk, verwachsen mit der Erde

Und einem tiefen Dach aus Ziegelstein,

Auf dem der dichte Rauch vom Küchenherde

So oft lichttrunken tanzte Ringelreih'n,

Und wo an Sommertagen hoch bis zum Kamin

Sich lagerte des Maulbeers Schatten hin.

Unterm Gebälk, wo stets die Schwalbe baute,

Hing späten Jahres goldgelackter Mais

Bis auf die Krone der Oleanderstaude

Mit ihren Blüten rosarot und weiß,

Und immer hat's micht sonderbar gerührt,

wie sie so still den Treppenaufgang ziert.

Ich kann den Asparagus, die Aralie,

noch auf dem Sims der guten Stube seh'n,

davor im Gärtchen voll und schwer die Dahlie

Inmitten Flox und nickenden Kosmeen,

Und auf dem runden Beet am Giebel vorn

Die Kaiserkrone und den Rittersporn.

Im Keller weiß ich noch genau die Stufe,

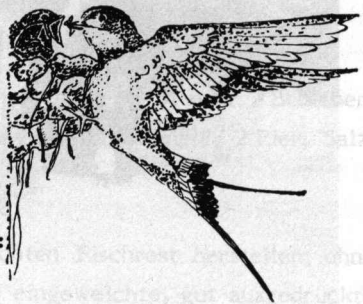
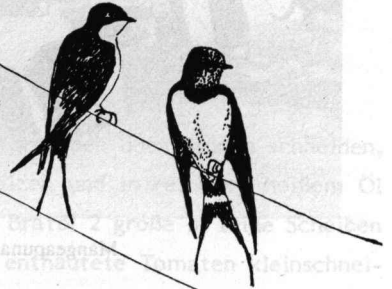
Auf der die Kanne stand mit süßem Rahm,

Selbst im Erinnern hör' ich noch die Rufe

Der Mutter, weil ich nicht bald wiederkam,

Und auch der Auftrag fällt mir heut noch ein:

Das Brot zu holen und das Kännchen Wein.



Voll Heimlichkeiten war die Gartenlaube,
In die der Tag nie so recht Einlaß fand
Durch das Gerank der dichten, wilden Traube
Und durch den Nußbaum, der daneben stand.
Am Abend saß beim trauten Lampenschein
Dort oft ein Gast und ließ sich's gütlich sein.

Da ist noch manches, das ich so empfinde,
Als ob ich's gestern erst verlassen hätt'.
Des Brunnens schnelle, engbeseilte Winde
In ihrem hilflos wippenden Barett,
Das seichte Wasser vorn im langen Trog,
Darin ein Blättchen lautlos Kreise zog.

Strohschoberreihen in behäb'ger Füll,
Tretsteine, die am Dreschplatzrande glühn,
Oft weilt ich dort in mittäglicher Schwüle,
Und sah den Kürbis hinterm Zaune blüh'n.
Und lauscht' dem müden Wind im Steppengras,
In dem die Wachtel einst ihr Lied vergaß.

Wie eine Heimkehr ist mir solche Stunde,
Ich fühl der Straße warmen, weichen Staub,
geh' durch der Bäume dunkle Schattenrunde
Tief unter hartem, sommersatten Laub,
Und weiß beglückt, daß ich dir nahe bin,
Indes ich ahne deines Daseins Sinn:

Du warst doch mehr als meiner Kindheit Schale,
Mehr als nur Hülle und als nur Gewand,
Sind mir doch deines Wesens, Wirkens Male
In jede Regung liebend eingebrannt,
Und wo ich immer bin auf dieser Welt,
Da bist auch du mir tröstens beigestellt.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "...denn dein Leuchten ist in uns ge-
blieben" von Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin)



167 Fischkatletta anders

Gekochte Fischreste werden gut zerkleinert, Salz, Pfeffer, eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrot, 1 - 2 Eier und gehackten Dill hinzufügen, gut vermengen, Katletta daraus formen und in heißem Öl oder Schmalz von beiden Seiten braun braten. Man ißt die Fischkatletta warm oder kalt.

168 Gegrillter Fisch I

Makrelen, grüne Heringe, Forellen, Stör, Gemeiner Stör.

Die Fische gut putzen, waschen, ausnehmen, salzen und 1/2 Stunde stehen lassen. Dann jeden Fisch gut mit Öl einpinseln, in eingeeöltes Pergamentpapier einzeln einwickeln und auf den vorbereiteten Holzgrill legen. Von beiden Seiten grillen, aus dem Papier nehmen, mit gehackter Petersilie überstreuen und mit Zitronensaft beträufeln, und ein paar Butterflocken darauf legen.

169 Gegrillter Fisch II

Fische vorbereiten wie beschrieben, nur daß sie nicht in Pergamentpapier eingewickelt werden, sondern direkt auf den vorbereiteten Holzgrill gelegt werden. Man ißt sie mit zerlassener Butter, gehackter Petersilie oder mit Knoblauchmujdeu. Das ist in einem Holzmörser gut zerstoßener Knoblauch, dem man etwas Salz, etwas Wasser und ein paar Tropfen Essig beimengt. Nujdeiu muß breiig sein, nicht flüssig.



Junge Bäuerinnen aus Caramurat

HACKFLEISCH-GERICHTE

170 Katletta - Frikadellen

Zu den Frikadellen sagten wir Dobrudschadeutschen "Katletta" oder auch "Fleischküchle". Sie wurden aus Schweine-, Rind- oder Lammfleisch hergestellt. Die aus reinem Schweinefleisch schmecken natürlich am besten.

750 g mageres Fleisch, 1 Zwiebel, 1 dicke Scheibe Weißbrot oder auch nur Brot, 1 Ei, Salz, Pfeffer, gehackter Dill und Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Mehl zum Wälzen und Schmalz oder Öl zum Braten.

Das Fleisch wird durch den Wolf gelassen, die feingehackte Zwiebel in etwas Fett hell rösten oder auch roh dazutun, ebenso das Ei, die eingeweichte, gut ausgedrückte Brotscheibe, Pfeffer, Salz, gehackte Kräuter und den zerriebenen Knoblauch. In mancher Küche wurde auch noch eine Gelberübe und eine Kartoffel mit dem Fleisch durch den Wolf gelassen. Die Katletta gehen dann etwas mehr auf. Hat man kein Ei, kann als Ersatz 1 Eßl. Mehl genommen werden. Ei-große Fleischküchla daraus formen, in Mehl wälzen, etwas flach drücken und in heißem Öl oder Schmalz von beiden Seiten nicht zu schnell braten.

171 Marinierte Katletta

Katletta wie oben beschrieben herstellen. Für die Marinade:

500 g Tomaten, 1 Eßl. Schmalz, 1 Teel. Mehl, 1 Eßl. Essig, 1 Würfel Zucker, Salz, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner.

Man zerreißt die Tomaten, legt sie in einen Topf, kocht sie im eigenen Saft langsam weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man noch etwas Schmalz in die Pfanne, in der die Katletta gebraten wurden, läßt den Teel. Mehl mitschwitzen, fügt die durchpassierten Tomaten, Salz, Pfefferkörner, Zucker, Essig und Lorbeerblätter hinzu und läßt die Soße - Marinade - gut durchkochen. Dann gießt man sie über die in einen Topf eingelegten Katletta und schiebt sie zum Ziehen noch eine Weile in das Backrohr. Salzkartoffeln oder Stampfer dazu und einen frischen Salat. Katletta nicht zudecken!!

172 Katletta mit Schmandsoße

HACKFLEISCH-GERICHTE

Kleinere Katletta herstellen, wie vorher beschrieben und in eine Pfanne oder einen flacheren Topf legen. Darüber gießt man eine Tasse sauern Schmand (Sauerrahm), in den man einen Teel. Mehl einquirlt, mit Salz und einer Prise Zucker abschmeckt und einen Teel. gehackten Dill darüberstreut. Ankochen und für eine Weile aufgedeckt im Backrohr ziehen lassen. Wem der Schmand zu konzentriert ist, kann aus einem 1/2 Löffel Fett und 1 Eßl. Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit Wasser löschen und nur 2 Eßl. sauern Schmand begeben. Man kann die Soße auch gesondert dazu reichen. Diese Soße schmeckt herzhafter, wenn man zuerst eine feingehackte Zwiebel hell röstet und das Mehl kurz mitschwitzt.

173 Katletta aus Fleischresten

Elsa Leyer, Kobadin

Suppenfleisch- oder auch Bratreste vom Vortage durch den Wolf lassen, gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 1 - 2 Eier, eine eingeweichte Scheibe Weißbrot, gehackte Petersilie und nach Belieben auch gehackten Dill, alles gut vermengen. Daraus Katletta formen, in Mehl wälzen und auf beiden Seiten braun braten.

174 Hackbraten - Falscher Hase

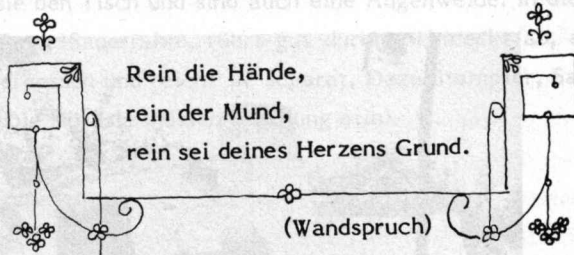
Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

750 g gemischtes Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 1 - 2 Eier, 1/2 Tasse Reis, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, 1/2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Schmalz.

Zu dem Hackfleisch gibt man die kleingehackten und etwas angerösteten Zwiebeln, die Eier, den vorgequollenen Reis und die gehackte Petersilie, schmeckt alles gut ab mit Salz und Pfeffer, formt einen ovalen Laib daraus, wälzt ihn in etwas Mehl und setzt ihn in einen Bräter, gibt das Schmalz obenauf, gießt etwas Wasser daran und schiebt den Hackbraten zugedeckt ins Backrohr. Einige abgezogene, halbierte Tomaten kann man nach Belieben auf den Braten legen. Öfter mit dem Saft begießen und falls nötig, immer etwas kochendes Wasser nachgießen. Dieser Hackbraten eignet sich zu neuen Kohlrabi, Blumenkohl, Gelberüben oder grünen Bohnen mit Schmandsoße und auch zu Spinat. Dazu Salzkartoffeln und einen Salat.

175 Hackbraten anders

Im Winter kann man an Stelle von Petersilie und Eier etwas kleingewürfeltes Rauchfleisch unter den Fleischteig geben. Dazu schmeckt gut, gedünstetes Sauerkraut, ganz ohne Brühe, Kartoffelstampfer oder Reis.



176 Gefüllte Weinblätter - Sarmale din foi de viță

750 g mageres Hackfleisch, 150 g Reis, gehackter Dill und Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, eine Prise Zucker, 1 Eßl. Schmalz oder anderes Fett, 1 Teel. Mehl, 1 Tasse sauern Schmand, nach Wunsch 1 - 2 mittlere Tomaten, etwa 70 - 80 Weinblätter.

Bevor man mit der Arbeit beginnt, sammelt man schöne, große, zarte und noch hellgrüne Weinblätter, entfernt die Stiele, wäscht die Blätter ab und überbrüht sie mit kochendem Wasser, dem man etwas Salz und einen Schuß Essig zugefügt hat. Auf einem Sieb läßt man die Blätter abtropfen und auskühlen. Dann wird das Hackfleisch mit dem etwas vorgequollenen Reis, einer feingehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und den feingehackten Kräutern zu einem Teig angemacht. Ist er etwas fest, fügt man ein paar Eßl. Wasser daran, denn er muß schön geschmeidig sein. Auf jedes Weinblatt wird ein Teel. Hackfleisch gelegt, man rollt es einmal auf, schlägt die Seiten ein und rollt voll auf. Weinblätter-Sarmale sind sehr klein; walnußgroß. In einem entsprechend, flachen Kochtopf schichtet man sie ein. Nun röstet man in einem anderen Topf eine feingehackte Zwiebel hell an, gibt 1 Teel. Mehl dazu und röstet es mit. Nach Belieben kann man 1 - 2 mittlere, abgezogene und feingehackte Tomaten hinzufügen und mit 2 - 3 (oder etwas mehr) Tassen Wasser löschen, mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken, gut aufkochen lassen und über die Weinblättersarmale gießen. Langsam ankochen, zudecken und ins Backrohr schieben. Bei kleiner Flamme garschmoren lassen. Auch am Herdbrand kann dies geschehen, aber sie dürfen nur

schwach schmoren, damit sie sich nicht aufwickeln. Hin und wieder rüttelt man den Topf, denn rühren darf man nicht. Die Soße kocht fast ganz ein. Zum Schluß gießt man eine Tasse glattgerührten sauern Schmand darüber, rüttelt nochmals kräftig den Topf und läßt alles am Herdbrand noch etwas ziehen. Pommes frites oder Reis sind eine passende Beigabe, aber auch nur Weißbrot und ein frischer Salat.



Cobadin: Sommer-Backofen und Keller im Hof

177 **Gefüllte Kürbsla - Dovlecei umpluți**

750 g mageres Schweine-Hackfleisch, auch gemischt, 1 Zwiebel, 1/2 Tasse Reis (100 g oder 3 Eßl. voll). Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Dill, 1 Prise Zucker, 2 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl, 4 - 5 reife Tomaten, 1 Eßl. Mehl, 1 Tasse sauern Schmand, 6 - 8 mittlere Kürbsla (Melonenkürbisse).

Das Hackfleisch vorbereiten. Die Kürbsla abschaben, Stielende abschneiden und sie mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen.

Die längeren Kürbsla schneidet man in der Mitte durch und das Aushöhlen ist somit leichter. Dann füllt man sie mit dem angemachten Hackfleisch, taucht die Öffnung in Mehl, brät die Kürbsla rundherum in heißem Fett kurz an und legt sie nebeneinander in einen Bräter. In dem Bratfett röstet man eine feingehackte Zwiebel hell und einen Teil des Kürbslemarkes, aber nur, wenn es zart ist und sich noch keine Kerne gebildet haben, schließlich auch den Eßlöffel Mehl

zufügen, etwas mitschwitzen lassen, die enthäuteten, kleingeschnittenen Tomaten beigegeben und mit der erforderlichen Menge Wasser aufgießen. Die Soße abschmecken, gut durchkochen, über die Kürbsla gießen und zugedeckt in das Backrohr schieben. Garzeit etwa eine Stunde. Topf nur rütteln. Man kann auch einige Tomaten und Pfeffer füllen und unter die Kürbsla legen. Auf einer Platte angerichtet, zieren sie den Tisch und sind auch eine Augenweide. In die Soße im Topf gibt man die Tasse Sauerrahm, rührt gut durch, schmeckt ab, auch eine Prise Zucker nicht vergessen und reicht sie separat. Dazu Stampfer, Salzkartoffeln und auch Reis. (Die Kürbsla müssen sehr jung sein).

178 Gefüllte Tomaten

Füllung wie bei "Gefüllte Kürbsla". Den Tomaten einen Deckel abschneiden, aushöhlen, füllen, in einen Topf setzen. Soße zubereiten, das ausgehöhlte Tomatenmark verwenden, eine grüne Paprika kleinschneiden und dazutun, abschmecken, über die Tomaten gießen und sie zugedeckt ins Backrohr schieben, oder am Herdrand langsam schmoren lassen. Zum Schluß den sauern Schmand an die Soße tun.

179 Gefüllte Kohlrabi

Füllung wie bei "Gefüllte Kürbsla". 12 mittlere Kohlrabi. Soße wie bei den Kürbsla. Sehr zarte Kohlrabi werden abgeschält, ausgehöhlt, gefüllt und in einen Bräter nebeneinander gesetzt. Soße zubereiten, über die Kohlrabi gießen und zugedeckt ins Backrohr schieben. Mit Sauerrahm die Soße verfeinern und gut abschmecken.

180 Gefüllte Kartoffeln

Die gleichen Zutaten wie bei den gefüllten Kürbsla. 12 mittlere Kartoffeln schälen und aushöhlen. Weiteres Verfahren wie beschrieben, aber nicht anbraten.

181 Gefüllte Vinete (Auberginen)

6 gleichmäßige Vinete, 500 g mageres Hackfleisch, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 1 ERL. Schmalz oder entsprechend Öl.

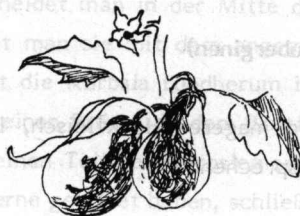
Für die Soße: 1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, 2 - 3 enthäutete Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, Wasser soviel wie nötig.

Man wählt etwas kleinere und gleichgroße Vinete, schneidet die Stiele samt Blatt ab und legt sie 5 Minuten in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Herausnehmen, in kaltem Wasser auskühlen lassen und eine Weile unter ein beschwertes Zwiebelbrett legen, damit die sämige, scharfe Brühe aus ihnen herausläuft. Dann höhlt man sie vorsichtig aus. Das Hackfleisch mit allen Zutaten (Zwiebel rösten) gut vermengen und die ausgehöhlten Vinete damit füllen und in einen Bräter legen. Eine feingehackte Zwiebel rösten, 1 Eßl. Mehl hinzufügen, hell mitrösten, mit dem nötigen Wasser löschen, die enthäuteten kleingeschnittenen Tomaten oder Tomatenmark und das Mark der ausgehöhlten Vinete begeben. Gut durchkochen, abschmecken, über die Vinete gießen und ins Backrohr schieben oder am Herdrand langsam schmoren lassen. Besser schmecken sie, wenn sie eine Stunde im Backrohr waren.

182 Musaca mit Vinete (Eine Art Auflauf) - Auberginengericht

4 mittelgroße Auberginen, Vinete, 750 g mageres Fleisch, 1 Gelberübe, 1 Kartoffel, 2 Zwiebeln, 1 Ei, 2 Eßl. sauren Schmand, Salz, Pfeffer, 4 Eßl. Fett, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Brösel, 4 Tomaten, 1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser.

Die Vinete werden gut abgewischt, Stiel und Grünes abgeschnitten, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und in heißem Fett von beiden Seiten ausgebacken. Das mit der Gelberübe und der rohen Kartoffel durch den Wolf gelassene Fleisch wird zusammen mit der kleingehackten Zwiebel in einem Löffel Fett leicht angebraten und zum Auskühlen hingestellt. Dann fügt man Salz, Pfeffer, Ei und Sauerrahm hinzu, mischt alles gut und legt es abwechselnd mit den gebratenen Vinete in eine ausgefettete und mit Brösel ausgestreute Auflaufform. Die letzte Schicht müssen Vinete sein. Die enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten werden darauf gelegt, 1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser darübergegossen und für etwa 1 Stunde ins Backrohr geschoben.



183 **Musaca mit Kürbsla (Melonenkürbis)**

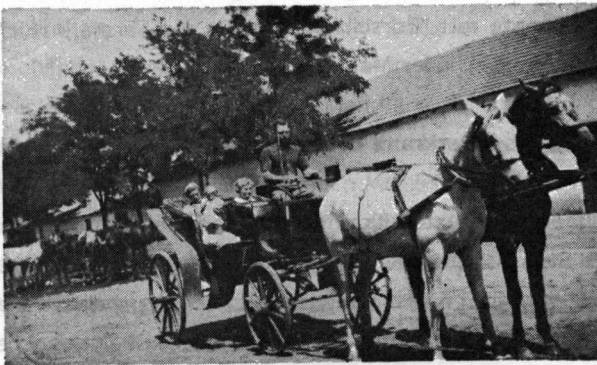
Zutaten und Herstellung wie bei "Musaca de Vinete".

3 mittlere Kürbsla werden abgeschabt, Stiel entfernt, in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und 1/4 Stunde zum Ablaufen abgestellt. Hernach abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in heißem Öl von beiden Seiten gebraten. Verfahren wie bereits oben erwähnt.

184 **Musaca mit Süßkraut (Weißkraut-Auflauf)**

1 mittelgroßen Kopf Weißkraut, 750 g mageres Hackfleisch - halb Rind, halb Schwein -, 1 Zwiebel, 4 Eßl. Schmalz oder anderes Fett, 2 Eßl. Brösel, 4 Eßl. sauern Schmand, Salz, Pfeffer.

Die feingehackte Zwiebel wird in 2 Eßl. Fett angebraten, das Hackfleisch dazu getan und mitgebraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dem Kopf Süßkraut sticht man den Strunk heraus, zerlegt ihn vorsichtig in die einzelnen Blätter, schneidet die harten Rippen flach ab und legt die Blätter eine Weile in kochendes Wasser, damit sie etwas weich werden und läßt sie ablaufen. Dann schmiert man eine runde Auflaufform gut mit Fett aus, bestreut sie mit 1 Eßl. Brösel, legt den Boden der Form mit einer Lage Blätter aus, einer Lage Hackfleisch, bis alles verbraucht ist. Obenauf streut man den Rest Brösel, den mit Salz abgeschmeckten sauern Schmand, gibt das restliche Fett in Flöckchen darauf und schiebt die Form aufgedeckt für 1 Stunde ins Backrohr. Man kann den Auflauf stürzen oder auch aus der Form servieren.



Horoslar: Mit dem Federwagen in die Stadt - 1939

185 Sarmale aus Süßkraut - Krautwickel

1 großer Kopf Süßkraut (Weißkraut) oder 2 mittlere, 750 g mageres Fleisch (Schwein- und Rindfleisch gemischt), 2 Zwiebeln, 150 g Reis (4 - 5 Eßl.), 2 Eßl. Schmalz, Salz, Pfeffer, gehackten Dill oder Petersilie (auch beides), 1 grünen Pfeffer, 6 reife Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, Wasser zum Auffüllen mit einem Schuß Essig.

Man läßt das Fleisch durch den Wolf, gibt den gequollenen Reis dazu, die in einem Eßl. Fett gedünsteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kräuter und mischt alles gut. Dem Weißkraut wird der Strunk herausgestochen, die Blätter einzeln abgemacht, die Rippen etwas abgeschnitten und sie so lange in kochendes Wasser gelegt, bis sie etwas geschmeidig geworden sind. Sind sie groß, schneidet man sie in entsprechende Felder, um nicht zu große Sarmale (Wickel) zu erlangen.

Die richtigen Sarmale sind nur walnußgroß, aber wir deutschen Bäuerinnen machten sie eigroß. In eine entsprechende Kasserolle legt man eine Lage feingeschnittenes Kraut, das man zum Wickeln nicht verwenden kann, füllt die zurechtgeschnittenen Blätter mit dem Hackfleisch zu kleinen Rollen und schichtet sie in die Kasserolle. Zwischen die Lagen legt man enthäutete Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer bestäubt. Das Ganze wird mit einer Lage feingeschnittenem Kraut abgeschlossen, gibt darauf den in Ringe geschnittenen grünen Pfeffer und einige Tomatenscheiben, mit Salz und Pfeffer bestreuen, legt einen Eßl. Fett darauf, gießt kochendes Wasser darüber, so daß man den Wasserspiegel sieht, auch einen Schuß Essig, kocht an und schiebt die Sarmale ins Backrohr oder läßt sie am Herdrand langsam etwa 2 Stunden garschmoren. Von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nachgießen. Sie dürfen nicht schwimmen! Wer in der Stadt lebte, konnte mit "Borsch" säuern. Zu den Sarmale reichte man Salzkartoffeln, Stampfer, Reis oder Mámáligá (Polenta).

186 Sarmale aus Sauerkraut - Krautwickel

1 großer Kopf selbstgesäuertes Kraut oder 2 mittlere, 750 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, 150 g Reis (4 - 5 Eßl.), 1 Eßl. Schmalz, schwarzer Pfeffer, Salz nicht viel, 1 Teel. Rosenpaprika, Speckschwarten, Speck- oder Rauchfleischrestchen zum Dazwischenlegen, kochendes Wasser zum Auffüllen. Man kann über die fertige Sarmale auch eine Tasse süßen Schmand gießen.

Jeder Bauernhof hatte seine selbsteingelegten Krautköpfe, teils eingeschnitten, teils ganz gelassen zu Sarmale. (In diesem Buch wird an einer Stelle auch darüber geschrieben). Ist das Kraut schon etwas sehr sauer, wäscht man es ab oder legt es eine Nacht in kaltes Wasser und drückt es hernach gut aus. Verfahren wie bei Sarmale mit Süßkraut.

Variationen der Füllung: Die meisten Bäuerinnen nahmen an Stelle von Frischfleisch nur grobgewürfeltes Rauchfleisch, weil das immer vorhanden war; das Salz entfällt dann ganz. Andere wiederum ließen halb Schweine-, halb Rauchfleisch zusammen durch den Wolf, oder sie mischten das grobgewürfelte Rauchfleisch unter das frische Hackfleisch. Aus dem Hackfleisch bzw. dem grobgewürfelten Rauchfleisch, gehackten Zwiebeln, Reis, Pfeffer, Rosenpaprika und Salz nur nach Bedarf einen Fleischteig herstellen. Die Krautblätter werden vorsichtig vom Krautkopf abgemacht und die dicken Rippen daran abgeschnitten. Ist das Krautblatt sehr groß, wird es in entsprechend große Felder geschnitten, denn die Sarmale sollen höchstens eigroß sein. Ist das Blatt klein, besonders in der Mitte des Krautkopfes, läßt man es ganz. In einer entsprechenden Kasserolle belegt man den Boden mit ein wenig nudliggeschnittenem Sauerkraut. Hierzu verwendet man die Blattabfälle und die abgeschnittenen Blattrippen. Die zu rechtgeschnittenen Blätter werden folgendermaßen gefüllt: Man legt eigroß von der Füllung darauf, rollt einmal auf, schlägt von beiden Seiten das Blatt nach innen und rollt völlig auf. Die Sarmale müssen wie eine kleine Rolle aussehen, denn ihr Ursprungsland ist Mazedonien und dort heißt eine Rolle "sarma". Die fertig gewickelten Sarmale werden kreisförmig in die Kasserolle geschichtet, dazwischen und auch obenauf Schwarten-, Speck- oder Rauchfleischrestchen gelegt, mit feingeschnittenem Sauerkraut abgedeckt, Schmalz und etwas Paprikamark (aus Tomatenpaprika "Boja de ardei") daraufgelegt, kochendes Wasser darübergegossen, den Wasserspiegel muß man sehen, ankochen und zugedeckt ins Backrohr schieben, wo sie etwa 2 Stunden langsam vor sich hinkochen müssen. Etwas kochendes Wasser nachgießen, denn das Gericht darf nicht völlig auskochen, aber auch nicht schwimmen. Man kann sie auch auf dem Herd langsam garkochen, aber die meisten Bäuerinnen schoben sie in den großen Stubenofen, der von der Küche aus mit Stroh jeden Morgen und jeden Abend eingeheizt wurde. Hinter dem eisernen Törchen wurde die Glut etwas mehr in das Innere des Ofens geschoben und die zugedeckte Kasserolle mit den angekochten Sarmale hinter das Törchen gestellt. Nur einmal wurde nachgesehen, ob die Brühe nicht zu sehr eingekocht ist. Die Sarmale auf diese Weise gekocht, haben einen viel besseren Geschmack, als die auf dem Herd gekochten. Die Hausfrau konnte

am Sonntagmorgen zwischendurch beruhigt von halb zehn bis halb elf in die Kirche gehen. Wenn sie nach Hause kam, waren die Sarmale fertig und sie brauchte nur noch rasch den Kartoffelstampfer zu kochen, Salzkartoffeln, Mámaligá oder auch nur Brot wurde dazu gegessen. Bei Verwendung von Speck- und Rauchfleischrestchen, die man dazwischen legt, entfällt das Schmalz. Die Sarmale sind kräftig und fettig genug. Man kann die Sarmale aber auch ohne Fleisch machen und zwar nur aus Reis. Das sind die "Sarmale de post", die "Fastensarmale". Dazu nimmt man zwei Tassen Reis, der gut gewaschen mit einer gerösteten Zwiebel etwas mitgeröstet wird und mit einer Tasse Wasser gelöscht. Einkochen lassen, salzen, pfeffern, gehackte Petersilie und Dill hinzufügen und Sarmale daraus formen. Abänderung: Reis vorbereiten wie soeben beschrieben und noch 3 Eßl. voll kleingeschnittene Pilze zufügen.

187 Mititei - Cevapcici - Rostbratwürstchen

1 Kilo Rindfleisch vom Hals oder etwas mit rinderfett durchwachsene Hochrippe, Salz, Pfeffer, 1 Kopf Knoblauch, eine gute Teelöffelspitze Kochsoda (Natron - Bicarbonat), etwas Brühe aus einem Knochen gekocht, gemahlenen Enibahar (Paradieskörner = Piment).

Das Fleisch wird zweimal durch den Wolf gelassen, gesalzt, gepfeffert und 2 - 3 Stunden kaltgestellt. Den geputzten und zerriebenen Knoblauch mischt man mit etwas erkalteter Brühe, die man aus einem Knochen gekocht hat, gibt sie zum Fleischteig, fügt Piment und Kochsoda bei, schmeckt mit Salz ab und knetet gut durch. Der Fleischteig darf nicht fest und trocken sein. Mit Brühe nachhelfen. An den Fleischwolf wird ein Wurströhrchen angeschraubt, mit dem die Würstdärme an Schlachttagen gefüllt werden, läßt den Fleischteig durch und schneidet jede 5 - 7 cm kleine Würstchen ab (abdrücken), die man auf einem großen, eingölten Hackbrett (oder Platte) nebeneinander legt. Auf vorbereitetem Kohlengrill und unter öfterem Wenden kurz grillen. Nicht zu lange da sie sonst zu viel Saft einbüßen. Dazu Weißbrot, in Essig gelegte Pfeffer, Auberginensalat, gehackte Zwiebeln oder irgend einen anderen frischen Salat, wie z. B. Tomaten- oder Gurkensalat. Aber auch frische, junge grüne Zwiebelchen, Tomaten oder Gurken, alles ganz gelassen, paßt gut dazu.



188 **Andere Art von Mititei**

Die gleichen Zutaten und Mengen wie bereits angegeben, zusätzlich 2 Eßl. süße Sahne. Das Fleisch nur einmal durch den Wolf lassen, etwas salzen und 24 Stunden im Kühlen stehen lassen. Anderntags durchkneten und noch einmal durch den Wolf lassen, Salz, Pfeffer, Enibahar (Piment gemahlen), süße Sahne und Kochsoda beifügen. Den zerriebenen Knoblauch mit Brühe verrühren und über die Fleischmasse seihen. Gut durchkneten, Würstchen formen und grillen.

189 **"Una bestia rubra" - Etwas über den Paprika**

Herr Dr. Erich Lammert schreibt in einem Banater Heft folgendes in seiner "Plauderei über den Paprika":

Mit dieser Pflanze wurden die Spanier 1493 auf Haiti bekannt. Nach Europa gebracht, wurde sie in Spanien wie auch in Südfrankreich in Bauergärten gepflanzt und als Pfefferersatz gebraucht. Von Spanien aus verbreitete sie sich in Süd- und Mitteleuropa. In der Mitte des 16. Jahrhunderts war der Paprika den Botanikern und Verfassern von Kräuterbüchern bekannt, in botanischen Gärten wurde er als Zierpflanze gezogen. Von den Südslaven kam er nach Ungarn, ins Banat und nach Siebenbürgen. 1778 wird im Buche "Transilvania" berichtet, daß der Paprika in Siebenbürgen allgemein angebaut wird. In den Reiseberichten des Grafen Hoffmannsegg wird 1793 der Paprika erwähnt und über seine Verwendung als Volksheilmittel gegen Malaria berichtet. Der Paprika war durch lange Zeit ein Bauerngewürz und fand verhältnismäßig spät Zugang zur Tafel der Vornehmen. Im Banat brachten ihn die slavischen Gärtner in den Handel, in Szege-
din und Umgebung erstmalig gemahlen (szegediner Rosenpaprika). Von dort wurde er im Hausiererhandel vertrieben. Vor 60 - 70 Jahren kamen die slawischen Gärtner, zumeist Bulgaren aus Winga, in die schwäbischen Dörfer mit Planwagen voller Zwiebeln, Knoblauch, Kraut und Paprika. Von ihnen lernten die Schwäbinnen "Djuwetsch", ein Gericht aus Paprikaschoten, Tomaten und Reis, kochen, desgleichen die Füllung der Schoten mit Fleisch und Reis (gefüllter Paprika).

Nach der Jahrhundertwende ging der Wanderhandel auf deutsche Gärtner über. Die slawischen Händler und auch die ungarischen Paprikaweiber verschwanden, an ihre Stelle traten die deutschen Händler. Gemahlener Paprika (Rosenpaprika) wurde zur Spezialität der Händler aus Triebswetter, heute Tomnatic (nahe des

Grenzüberganges Jimbolia, den heutigen Autotouristen wohlbekannt) Baratzhausen u. a. Die alten Paprikasorten, von giftgrüner Farbe, waren auch giftschief im Geschmack. Empfindlich traten beim Essen Tränen in die Augen und die Lippen schwellen an. Eine besonders scharfe Sorte, von herzförmiger Form wird im Banat "Leiwlsknepp" genannt (sie gleicht den silbernen Westenknöpfen der altschwäbischen Bauerntracht). Der Schärfe wegen nannte man sie scherzhaft auch "Teiwlksknepp", was übrigens einen im ärgsten Küchenlatein verfaßten bisigen Satz des sagenhaften Kapuzinerpaters Ubaldo Peregrinus vom Ende des 18. Jahrhunderts bestätigt: "Condimentum ciborum est una bestia rubra, vocant Bobriga, sed mordet sicuti jabulus" (Sie haben eine rote Bestie als Speisegewürz, Bobriga geheißen, es brennt wie der Teufel!).

Auf den brennenden Geschmack geht auch der alte deutsche Name Beißbeere für Paprika zurück (rumänisch: "ardeiu"). Später wurden mildere Sorten gezüchtet, wie der gelbe Banater Paprika, der "Schafsnasenpaprika", vor allem aber die rote saftige Art der "Gogoşari" (Paradeispaprika), die sprachlich auf rumänische Züchter hinweist. Der Paprika findet sich auch in volkstümlichen Redewendungen: "Scharf wie Paprika", jemand hat "Paprika im Blut", oder aus jemand "Paprikasch machen". Soweit Dr. Lemmert, in gekürzter Form.

Auch wir Dobrudschadeutschen können uns unsere Küche ohne den Pfeffer, ob gelb, grün, rot, kurz, spitz oder lang gar nicht vorstellen. Aus jeder Sorte ließ sich ein schmackhaftes Gericht herstellen, dazu noch in verschiedenen Variationen schnell und auch ganz ohne Fleisch. Ob im Sommer roh, gebraten, gebacken, gefüllt oder gedämpft und im Winter in Fässern einfach oder mit Kraut gefüllt, eingesäuert, wurde der Pfeffer von groß und klein gerne gegessen. Außerdem war er auch noch sehr billig. Außer dem harten Stiel und den Samenkörnchen blieb nach der Mahlzeit nichts übrig. Selbst das weiße, schwammige Fleisch, an dem die Samenkörnchen hängen (aber ohne dieselben!) schnitten unsere sparsamen Bäuerinnen in die Soßen, besonders bei der Herstellung von Pfeffersoße (Paprikagemüse) und gefüllten Pfeffern. Es gab kaum Abfall.

Wie wird ein Pfeffer ausgehöhlt?

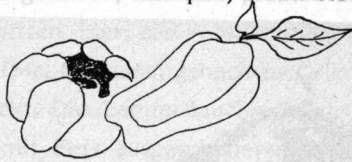
Unsere Bäuerinnen hatten darin ein großes Geschick und dieser Vorgang geht ganz rasch: Man nimmt den Pfeffer in die linke Hand, mit dem Stiel nach oben, zwischen Daumen und Zeigefinger. Mit der rechten Hand faßt man den Stiel

an, drückt ihn mit einem kräftigen, kurzen Ruck nach innen und zieht ihn sofort nach oben. Sollte doch etwas Fruchtfleisch daran bleiben, schneidet man es in die Soße oder in das angemachte Hackfleisch.

Wie "entschärft" man scharfe Pfeffer?

Man legt die ausgehöhlten Pfeffer fünf Minuten in kochendes Wasser, dann in kaltem Wasser auskühlen lassen und auf den Tisch stülpen, damit sie gut ablaufen.

190 Gefüllte Pfeffer



750 g mageres Fleisch (gemischt oder vom Lamm), 2 Zwiebeln, 1/2 Tasse Reis, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Dill, 2 Eßl. Schmalz oder Öl, 4 - 5 reife Tomaten, 1 Eßl. Mehl, 1 Tasse sauern Schmand, 12 mittlere Paprika.

Man bereitet das Hackfleisch wie zu gefüllten Weinblättern vor. Reis kurz etwas vorquellen, 1 gehackte Zwiebel in etwas Fett anrösten, mit den gehackten Kräutern und dem Hackfleisch gut vermengen.

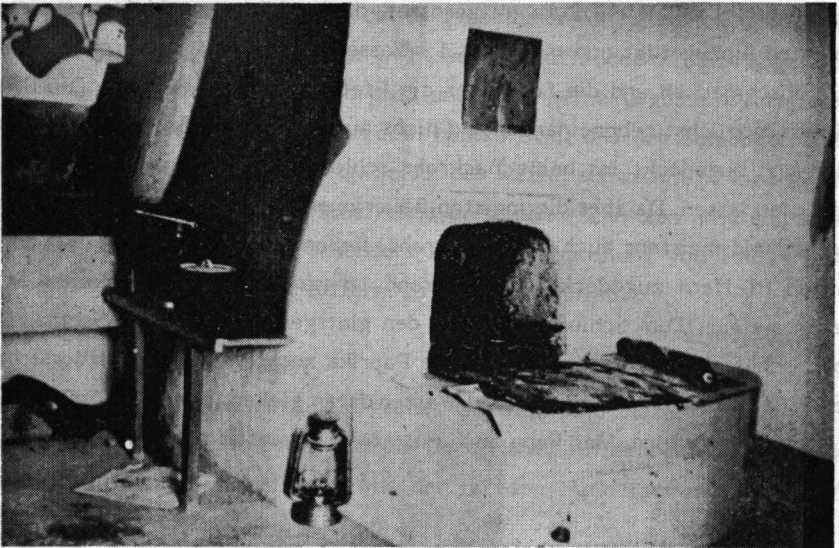
12 mittelgroße Paprika waschen und vorsichtig den Stiel herausnehmen, evtl. Samenkörnchen entfernen. Mit dem Hackfleisch füllen, die Öffnung in Mehl tauchen, um sie zu versiegeln. Dann werden die Pfeffer rundherum kurz angebraten und in einen Bräter gelegt. Im Bratfett wird die kleingehackte Zwiebel angeröstet, 1 Eßl. Mehl kurz mitgeröstet, die enthäuteten, kleingeschnittenen Tomaten hinzugefügt und mit etwa 1 l Wasser aufgefüllt, gut durchrühren, mit Salz abschmecken und die Soße über die Pfeffer im Bräter gießen. Die Pfeffer müssen möglichst nebeneinander und nicht aufeinander im Bräter liegen. Ankochen und zugedeckt ins heiße Backrohr schieben, 1 1/2 Stunden langsam garschmoren lassen. Da aber die meisten Bäuerinnen nur den Strohherd im Sommer hatten, und meistens auch ohne Backrohr, ließen sie den Kochtopf mit den gefüllten Pfeffern zugedeckt am Herdrand langsam schmoren. In einer Stunde waren sie gar. Zum Schluß gießt man den glattgerührten, sauern Schmand darüber, schüttelt den Bräter und läßt die Paprika noch etwas ziehen. Vorsicht bei der Soßezubereitung. Nicht zu viel Wasser daran gießen, damit die Soße nachher nicht zu flüssig wird. Man kann auch mit etwas Kartoffelmehl nachdicken.

Füllung etwas anders - Christine Schultes, Alakap

Hackfleisch, Reis, Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Selleriegrün und reife Tomaten, Daraus einen Fleischteig herstellen und die Pfeffer damit füllen. Weiteres Verfahren wie oben beschrieben. Man kann auch nur eine Tomatensoße den Pfeffern begeben. Sie schmeckt auch gut.



Tariverde: Oberhof des Jakob Bossert



Tariverde 1937: Backofen in der Sommerküche

191 Gefülltes Lamm-Bauchnetz - türkisch: Tschigir-Drob de miel

500 g Innereien: Herz, Leber, Lunge, Nieren, 2 Eier, 1 Brötchen oder 1 Scheibe Weißbrot, 1 Eßl. Schmand, je 1 Eßl. gehackten Dill und Petersilie, 4 grüne Zwiebelchen, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl.

Die Innereien werden durch den Wolf gelassen, mit sehr grobem Sieb, oder in sehr feine Würfel oder Streifen geschnitten, Eier, das in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, Salz, Pfeffer, Schmand, gehacktes Grünzeug hinzugefügt, gut vermengt und abgeschmeckt. Das Lamm-Bauchnetz wird in einigen Wassern gut gewaschen, über einen mit Fett ausgeschmierten, runden Bräter gespreitet, so daß es über den Rand hängt, die Füllmasse hineingetan, mit einem Löffel glattgestrichen, das Netz von allen Seiten darüber geschlagen, den Löffel Schmalz darauf gelegt und zugedeckt ins Backrohr geschoben. Ab und zu etwas Wasser daran gießen und eine Stunde garbraten lassen. Das gefüllte Lammnetz hat keine Soße. Es wird mit Lamnbraten serviert, ganz gelassen, auf einer runden Platte, oder vorher in dicke Scheiben geschnitten.

192 Gefülltes Lamm-Bauchnetz in Teig

Für die Füllung die gleichen Zutaten und Mengen wie bereits beschrieben.

Für den Teig: 2 Eier, 150 g Mehl, 1 Eßl. Butter oder anderes Fett, etwas Salz.

Das Drob de miel oder Tschigir kann auch in Teig eingehüllt werden, falls kein Bauchnetz vorhanden ist. Füllmasse vorbereiten wie beschrieben. Aus Mehl, Ei, Prise Salz und Butter einen glatten Teig herstellen, ausrollen, so daß er größer ist als der Bräter und man den Drob damit einschlagen kann, genau wie mit dem Bauchnetz. Mit verkleppertem Ei bestreichen und verfahren wie bereits beschrieben.



"Ein helles Feuer, ein frohes Gesicht,
ein braves Männchen,
mehr brauch' ich nicht."

(Wandspruch hinter dem Herd oder Tisch)

Füllung zum **Dobrudscha**

Hackfleisch, Reis, Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Selleriegrün und reife To-

mataten. Das Fleisch wird mit dem Reis und den Petersilien zusammenge-

geben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Petersilie wird fein gehackt

und mit dem Fleisch und Reis vermischt. Das Ganze wird mit einem Ei

gebunden und in kleine Kugeln geformt. Diese werden in kochendem Wasser

gekocht. Die Kugeln werden mit einer Sauce aus Tomaten, Pfeffer und

Salz serviert. Die Kugeln können auch mit einer Sauce aus Joghurt und

Salz serviert werden. Die Kugeln können auch mit einer Sauce aus

Tomaten, Pfeffer und Salz serviert werden. Die Kugeln können auch

mit einer Sauce aus Joghurt und Salz serviert werden. Die Kugeln

können auch mit einer Sauce aus Tomaten, Pfeffer und Salz serviert

werden. Die Kugeln können auch mit einer Sauce aus Joghurt und Salz

serviert werden. Die Kugeln können auch mit einer Sauce aus Tomaten,

Pfeffer und Salz serviert werden. Die Kugeln können auch mit einer

Sauce aus Joghurt und Salz serviert werden. Die Kugeln können auch

Dann wird es sein, daß ich dich in mir trage

als etwas, das vielleicht den Träumen gleicht,

durch die zuweilen meine Sehnsucht streicht,

als ob sie nach dir suche, nach dir frage.

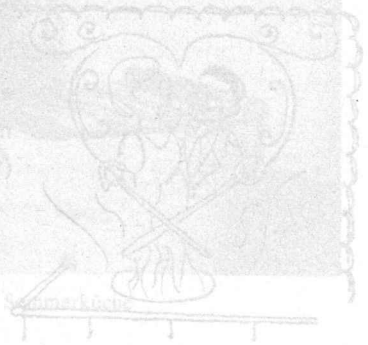
Und bleibet nichts, von dem was uns vereint',

fühl' ich noch bis and Ende meiner Tage

den Pulsschlag dein, wie eine leise Klage,

daß ich nicht länger hab um dich gewieht.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "...denn dein Leuchten ist in uns
geblieben" von Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin)



RINDFLEISCHGERICHTE

193 Fleischtunksel - Tocana - Gulasch

1 Kilo Rindfleisch von den Rippen oder der Brust, 1 Eßl. Schmalz, 4 mittelgroße Zwiebeln, 5 reife Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, 1 Teel. Mehl, 1 grünen Paprika, Salz, Pfeffer, 2 - 3 ganze Knoblauchzehen. Im Winter nimmt man anstelle von grünem Paprika 1 Teel. Paprikamark (Boia de ardei).

Man schneidet das Fleisch in gerechte Würfel, Knochen durchhacken, und brät es auf scharfem Feuer in einem Eßl. Schmalz kurz an, fügt die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln bei, läßt weiterbraten, stäubt Mehl daran und läßt es gut mitschwitzen, schneidet den Paprika in Ringe dazu und füllt mit etwas Wasser auf. Achten, daß sich keine Knötchen bilden! Man läßt die Tocana langsam kochen, fügt von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nach und vergißt das Umrühren nicht. Wenn das Fleisch fast gar ist, etwa nach einer Stunde, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die abgezogenen und zerkleinerten Tomaten oder das Tomatenmark und die ganzen Knoblauchzehen zufügen und zugedeckt im Backrohr bei kleiner Flamme garschmoren. Die Soße nicht zu sehr einkochen lassen. Etwas kochendes Wasser nachgießen. Dazu schmeckt eine Mamaliga sehr gut, jede Art von selbstgemachten Nudeln, Dampfnudeln mit Krüstchen, Schupfnudeln oder Strudeln. Im Sommer paßt jeder frische Salat dazu oder man trinkt Dick- oder Buttermilch. Im Winter ißt man Saures aus dem Faß dazu.

194 Tacana mit eingelegten Knöpfle

Elsa Schmidt-Hauser, Fachria

Man stellt eine Tocana her aus 500 g Rindfleisch und 250 g magerem Bauchfleisch, 500 g Zwiebeln und 2 Tomaten. Etwas mehr Soße daran machen. Aus 350 g Mehl, 3 Eier und 2 Eßl. Wasser, auch etwas Salz, einen gut durchgearbeiteten Teig herstellen und aus der Hand heraus Knöpfle in die fertige Tocana schneiden. Am Herdbrand langsam köcheln lassen, bis die Knöpfle gar sind. Etwa 1/4 Stündchen.

Andere Art Knöpfle:

1 Eßl. zerlassene Butter, 1 Ei, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Wasser, etwas Salz. Aus diesen Zutaten eine glatte Paste anrühren, mit dem Teelöffel kleine Knöpfle ab-

stechen, in kochendem Salzwasser langsam etwa 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und in die fertige Tocana geben.

195 Fleisch mit Kartoffeln (Eintopf)

Etwa 600 g Rindfleisch, 1 Kilo Kartoffeln, 1 Eßl. Schmalz, 2 Zwiebeln, 4 Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, nach Belieben gehackte Persilie oder Dill.

Das gewürfelte Fleisch in Schmalz kurz und scharf anbraten, die feingeschnittenen Zwiebeln mitbraten, Salz und Pfeffer darüber streuen, etwas heißes Wasser dazugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme etwa eine Stunde langsam garen lassen. Von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nachgießen. Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln oder grob würfeln und über das Fleisch geben. Abschnecken, Tomaten enthäuten, kleinschneiden und darüber geben (oder Tomatenmark), noch etwas Wasser nachgießen, daß die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Topf gut rütteln (nicht rühren!), ankochen und zugedeckt ins Backrohr schieben für etwa eine Stunde. Es muß ohne zu rühren langsam vor sich hinkochen, dann wird das Gericht schmackhafter. Unsere Bäuerinnen kochten diesen Eintopf sehr gerne, weil er sich ohne viel Zeit- und Arbeitsaufwand herstellen ließ und alleine am Herdrand köchelte. Auch im Kessel wurde "Kartoffla on Fleisch" bei sehr schwachem Feuer gekocht, auch ohne zu rühren, denn sonst zerfallen die Kartoffeln. Wer wollte, streute in der Sommerzeit gehackten Dill oder Petersilie darüber. Dazu aßen wir Brot, grünen oder anderen Salat. Auch Dick- oder Buttermilch wurde dazu getrunken. Im Winter gab es das Saure aus dem Faß.

196 Fleisch mit Porree (Lauch), Eintopfgericht

Das Fleisch wird genau so vor- und zubereitet wie zu "Fleisch mit Kartoffeln", nur ohne Zwiebeln. Anstelle von Kartoffeln putzt man etwa 4 - 6 Lauchstengel (Porree), schneidet sie in dicke Ringe, brät sie kurz in etwas Fett an und gibt sie über das fertig gegarte Fleisch (der Lauch ist im Nu gar!), schneidet die abgezogenen Tomaten darüber, schmeckt mit Salz und einem Würfel Zucker ab, und schiebt das Gericht zugedeckt ins heiße Backrohr für eine halbe Stunde. Nur den Topf rütteln, nicht rühren.

197 **Fleisch mit Gelberüben (Eintopf)**

1 Kilo Gelberüben, 1 Teel. Mehl, 3 Teel. Zucker.

Das Fleisch wird zubereitet wie zu "Fleisch mit Kartoffeln". Etwa 1 Kilo Gelberüben putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in etwas Fett anbraten und über das gegarte Fleisch geben. In einem anderen Topf 3 Teel. Zucker bräunen, mit etwas heißem Wasser löschen und über den Eintopf gießen. Zum Binden das Mehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren, und dem Eintopf zufügen. Das Gericht muß knapp bedeckt sein. Ankochen, zudecken und ohne zu rühren eine halbe Stunde ins Backrohr schieben. Den Topf nur rütteln.

198 **Fleisch mit alten Bohnen**

Auf die vorher beschriebene Weise kann man auch alte Bohnen zu einem Eintopf verwenden. Nur, daß die Bohnen separat in ein oder zwei Wasser gegart werden, herausgenommen und dem Fleisch beigegeben, ebenso die kleingeschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark, mit Salz abschmeckt und für eine halbe Stunde im Backrohr zugedeckt schmoren läßt. An alle Eintöpfe streuten wir gehackten Dill, Petersilie oder Leuschtean (Liebstöckel). Im Sommer frisch und im Winter getrocknet. Brot wurde immer dazu gegessen und alle frischen Salate. Im Winter das gute Saure aus dem Faß. Im Sommer tranken wir Dick- oder Buttermilch dazu.

199 **Fleisch mit getrockneten Pflaumen**

600 g Rindfleisch, 500 g getrocknete Pflaumen (Dörripflaumen), 2 Eßl. Fett, 1 Teel. Mehl, Salz, etwa 6 Teel. Zucker.

Das Fleisch wird wie oben beschrieben zubereitet, aber ohne Zwiebeln. Die getrockneten Pflaumen gut waschen, überbrühen, abtropfen lassen und über das fast gare Fleisch geben. Salz hinzufügen und den gebräunten, mit etwas heißem Wasser gelöschten Zucker. Das Mehl mit etwas Wasser glattrühren, dazugeben, gut umrühren, ankochen und zum Fertigschmoren ins Backrohr schieben oder am Herdbrand köcheln lassen. Die Pflaumen sind hier in Deutschland schneller weich als bei uns zu Hause.

200 Fleisch mit grünen Bohnen

600 g Rindfleisch, 1 Kilo grüne Bohnen, 2 Zwiebeln, 1 Eßl. Schmalz, 1 Teel. Mehl, 4 reife Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, gehackten Dill, Petersilie oder auch Leuschtean.

Man schneidet das Fleisch in gerechte Stücke (grobe Würfel), brät es scharf an und brät zum Schluß die blättrig geschnittenen Zwiebeln mit, stäubt das Mehl darüber, läßt es gut mitschwitzen, streut etwas Salz und Pfeffer darüber und löscht mit warmem Wasser. Das Fleisch muß etwa eine Stunde schmoren. Die geputzten grünen Bohnen bricht man 1 - 2 Mal durch, gibt sie auf das Fleisch, auch die abgezogenen, kleingeschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark, schmeckt mit Salz ab, streut das gehackte Grüne darüber, füllt mit etwas kochendem Wasser nach, kocht an und schiebt den zugedeckten Topf ins Backrohr oder läßt am Herdrand langsam garschmoren. Man kann die grünen Bohnen aber auch vorher separat in kochendem Wasser ein paarmal aufwallen lassen, abseihen und erst dann zu dem Fleisch geben.

201 Fleisch mit Bame - Eibischfrucht

600 g Rindfleisch, 1 Kilo Bame, 1 Eßl. Schmalz, etwas Essigwasser, 4 reife Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, Salz.

Das Fleisch wie zu "Fleisch mit grünen Bohnen" zubereiten, ohne Zwiebeln. Fast garschmoren lassen. Die geputzten Bame (grünen Stiel entfernen) gut waschen und mit verdünntem Essigwasser überbrühen, ablaufen lassen und auf das Fleisch geben. Die abgezogenen, zerschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark dazutun, mit Salz abschmecken, ankochen und ins Backrohr schieben oder am Herdrand langsam garschmoren lassen.

202 Fleisch mit Vinete (Auberginen)

600 g Rindfleisch, 3 mittlere Vinete, 2 Eßl. Schmalz, 4 reife Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, 1 grünen Pfeffer, Salz.

Das Fleisch wird mit 1 Eßl. Schmalz vorbereitet, wie bereits beschrieben. In der Zwischenzeit die Vinete gut abwischen, Stiel und grüne Blätter entfernen, in grobe Würfel schneiden, etwa 10 Minuten in kochendes Salzwasser legen (über-

brühen), gut ablaufen lassen und in einer anderen Pfanne in 1 Eßl. Schmalz kurz anbraten und zu dem Fleisch geben. Mit Salz abschmecken, den in Ringe geschnittenen Pfeffer und die abgezogenen, halbierten Tomaten oder das Tomatenmark auf den Eintopf legen, etwas kochendes Wasser nachfüllen, ankochen und zugedeckt für eine Stunde ins Backrohr schieben oder am Herdrand langsam schmoren lassen. Eintöpfe müssen leise vor sich hinkochen (köcheln), die Brühe muß gut gefallen sein.

203 **Ghiveci - Ragout mit Gemüse (Eintopf)**

1 Kilo Rind- und Schweinefleisch, 1 Kilo verschiedenes Gemüse, 2 Eßl. Schmalz, Salz, nußgroße Butter, 2 Zwiebeln, Tomaten, 1 grünen Pfeffer.

Das Fleisch wie zu "Fleisch mit Kartoffeln" zubereiten. Anstelle von Kartoffeln nimmt man verschiedenes Gemüse: 1/8 Weißkraut, 1 Gelberübe, 2 - 3 Kartoffeln, 1 Petersilienwurzel, 1 kleine oder 1/2 Selleriewurzel, je eine Handvoll grüne Erbsen, grüne Bohnen, Bame (Eibisch), 1 kleiner, zarter Melonenkürbis (dovlecel), 1 mittlere Vînátá (Aubergine), ein paar Blumenkohlröschen, ein paar reife Tomaten. Das Weißkraut sehr grob schneiden, wie auch das andere Gemüse. Das Fleisch nicht zu scharf anbraten, damit das Ghiveci nicht zu dunkel wird. Alles wird auf das fast gare Fleisch geschichtet, die abgezogenen, geviertelten Tomaten und die Pfefferringe darauf legen, Salz darüber streuen und mit kochendem Wasser auffüllen, daß man den Wasserspiegel schwach sieht. Nach Belieben kann gehackter Dill oder Leuchtean darüber gestreut werden. Den Topf ab und zu gut rütteln, nicht mit dem Löffel im Gericht rühren. Sollte die Flüssigkeit doch zu sehr einkochen, gießt man etwas kochendes Wasser nach. Ist das Gemüse weich, etwa nach einer Stunde, deckt man den Topf auf, legt ein paar Butterflocken darauf und läßt ihn offen noch eine Weile im Backrohr ziehen. Dazu Brot und Dick- oder Buttermilch.

204 **Gespickter Rinderbraten**

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 1/2 Kilo mageres Rindfleisch, am besten vom Schenkel, 2 Zwiebeln, 2 - 3 Knoblauchzehen, 1 Eßl. Schmalz, Salz, Pfeffer, ein paar Tassen Brühe oder Wasser, 150 g Speck, 1 Glas Rotwein.

Das Fleisch pfeffern, salzen, mit Speckstreifen spicken, auch den Knoblauch dazwischen stecken. Die Zwiebeln blättrig schneiden, zu unterst in den Bräter legen, den Spickbraten darauf legen, etwas Wasser daran gießen und zugedeckt ins Backrohr schieben. Von Zeit zu Zeit mit dem Saft begießen. In der letzten Stunde wird das Glas Rotwein an den Braten gegeben. Den Braten zwei- dreimal wenden. Nach etwa 3 Stunden ist der Spickbraten gar. Hat er nicht die gewünschte Bräune, deckt man den Bräter auf. Die Soße mit etwas Kartoffelmehl binden und abschmecken. Dazu Salzkartoffeln, Strudeln, Nudeln, verschiedenes in Butter geschwenktes Gemüse oder irgend einen frischen Salat.

205 Rindsroulade mit Leberfüllung

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Kilo Rindfleisch, 200 g Leber, 50 g Speck, 1 Scheibe Weißbrot, 1 Ei, Petersilie, 3 Zwiebeln, 1 Eßl. Schmalz, 1 Tasse Brühe oder Wasser, 1 Gläschen Weißwein, 2 Eßl. sauern Schmand, Salz, Pfeffer.

Hierzu benötigt man ausgelöstes Rippenfleisch, das man mit dem Fleischhammer beidseitig gut klopft, ohne es zu zerreißen, bis es ca. 1 cm dick ist. Salzen, pfeffern und mit folgender Füllung füllen: Leber, Speck und die in Milch eingeweichte, gut ausgedrückte Weißbrotscheibe durch den Wolf lassen. 1 feingehackte Zwiebel und Petersiliengrün, Ei, Salz und Pfeffer dazu tun und gut vermengen. Auf das vorbereitete Fleisch streichen, zusammenrollen und mit Rouladenstecker oder Bindfaden fest machen, damit die Rolle gut zusammenhält. Die Roulade von allen Seiten gut anbraten, 1 Zwiebel mitbraten, mit Brühe und 1 Gläschen Weißwein löschen, zudecken und etwa 1 1/2 Stunden ins Backrohr schieben. Von Zeit zu Zeit begießen, wenn nötig etwas heißes Wasser nachfüllen. Ist die Rolle weich, läßt man sie im offenen Bräter bräunen. An die Soße gibt man zum Schluß, wenn der Braten herausgenommen ist, den sauern Schmand und schmeckt sie ab, auch eine Prise Zucker nicht vergessen. Man kann mit etwas Kartoffelmehl nachhelfen, falls sie zu flüssig ist.

206 Kleine Rindsrouladen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

900 g mageres Rindfleisch (zu Rouladen), 4 Zwiebeln, 200 g Speck, 1 Eßl. Schmalz, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Mehl.

Das Rindfleisch schneidet man in 6 gleiche Scheiben á 150 g, klopft sie beidseitig ein wenig mit dem Fleischhammer, schneidet die Zwiebeln in feine Scheiben, den Speck in kleine Würfel. Dann streut man nur wenig Salz auf die Rouladen, etwas Pfeffer, legt Zwiebelscheiben und Speckwürfel darauf, rollt die Roulade auf und steckt sie mit Rouladenstecker zu oder bindet sie mit Garn. In einem Topf (nicht emailliert!) werden die Rouladen kurz und scharf angebraten und in einen Bräter gelegt. Im Fond des Topfes werden die restlichen Zwiebelscheiben gebraten, 1 Teel. Mehl daran gestäubt, mit Wasser gelöscht, abgeschmeckt, durchkochen und über die Rouladen gießen. Im Backrohr 1 - 1 1/2 Stunden langsam garschmoren lassen. Eventuell etwas heißes Wasser nachgießen. Hierzu passen Salzkartoffeln, Stampfer, Frischgemüse in Butter geschwenkt oder auch nur frischer Salat.

207 Einfacher Rinderbraten



1 Kilo gut abgehangtes Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 1 Eßl. Schmalz, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Tomatenmark oder 2 - 3 Tomaten.

Unsere Städterinnen ließen den Braten ganz und garten ihn im Backrohr. Das Fleisch wird gut mit Salz und Pfeffer eingerieben. In den Bräter legt man zu unterst die blättrig geschnittenen Zwiebeln, das Fleisch setzt man darauf, legt 1 Eßl. Schmalz auf das Fleisch, gießt etwas Wasser in den Bräter und schiebt ihn zugedeckt für etwa 2 Stunden ins Backrohr. Wenden und öfteres Begießen machen den Braten saftig. Zum Bräunen läßt man den Bräter eine Weile aufgedeckt. Braten herausnehmen. In den Bratensaft gibt man einen Eßl. Tomatenmark, gießt noch etwas heißes Wasser nach, schmeckt ab und läßt die Soße gut durchkochen, damit sich alles vom Bräterfond löst. Eventuell die Soße binden.

Unsere Bäuerinnen dagegen schnitten das Fleisch in kleinere Stücke, damit es rascher gar wird. Zuerst brät man es scharf von allen Seiten an, die Zwiebeln zum Schluß mit, gibt das Tomatenmark oder die abgezogenen, kleingeschnittenen Tomaten dazu, brät sie etwas mit und löscht mit heißem Wasser. Zugedeckt schmoren lassen, von Zeit zu Zeit Wasser nachgießen. Auch auf diese Art schmeckt der Rinderbraten sehr gut, und man spart Zeit ein.

208 Lendchen gegrillt - Beefsteak - Biftec

Rinderlende in gut fingerdicke Scheiben schneiden, sie mit einer Tunke aus schwarzem Pfeffer, etwas Salz, Rosenpaprika und Öl gut einpinseln, etwas durchziehen lassen und auf dem vorbereiteten Holzgrill unter öfterem Wenden beidseitig grillen, etwa 3 - 5 Minuten. Wir nannten sie "Biftec la minut", "Minutenbeefsteak". Dazu Weißbrot, Orientalischen Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Radieschen und viel Dill, oder aber auch Pfeffer in Essig mit einfachem Tomatensalat.

209 Biftec - Beefsteak - anders

3/4 Kilo Rinderlende vom Häutchen befreien, abtrocknen und in gerechte Scheiben schneiden. Leicht salzen, in Mehl wälzen und in heißem Fett von beiden Seiten 3 - 5 Minuten braten. Auf eine Platte legen. In den Pfannenfond gießt man 2 - 3 Eßl. Wasser, kocht auf, nimmt mit einem Löffel die Bräune am Pfannenrand, damit die kurze Soße etwas Farbe bekommt. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und über die Beefsteaks gießen.

210 Gegrillte Mittelrippe - Antrecoate - Entrecote

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Gut abgehängte Mittelrippe wird in fingerdicke Stücke geteilt, leicht mit der Flachseite des Hackmessers (Satir = türkisch) beidseitig geklopft und ein wenig gesalzen. Im übrigen wie bei "Lendchen gegrillt" verfahren.

2. Art: Die Antrecoate grillen oder auch in der Pfanne kurz braten. In einer Stielpfanne 3 blättrig geschnittene Zwiebeln braten, daß sie braune Farbe haben. Die Antrecoate auf eine Platte legen, die Zwiebeln darauf verteilen, pfeffern und salzen. Dazu Pommes frites und verschiedene Salate.

Zwei Lebensstützen brechen nie: "Gebet und Arbeit" heißen sie.

Wandspruch für Schlaf- und Eßzimmer, gestickt von der "kleinen Tante" (Lydia Rösner) aus Kobadin für die Tombola des Kobadiner Frauenvereins etwa 1932. Wurde von Lydia Leyer gesteigert und hängt heute, völlig ungebraucht, in unserem Museum in Heilbronn, Gutenbergstraße 30.

Sommernacht

Tag im Abendrot ertrank,	Duft von Lilien und Reseden
durch die Straßen ziehn die Herden	steht am Gartenzaun Spalier.
und am Hoftor auf der Bank	Um das Haus schließt man die Läden,
wo der Giebel Schatten sank,	drinnen heißt man Kinder beten,
sieht ein Greis es Abend werden.	in der Küche klappert hell Geschirr.
Staub und Schwüle sich verliert,	Mond und Sterne sind erwacht.
auf der Tenne wird gemessen,	Lichter weit und breit erloschen.
Vieh wird an den Trog geführt,	Er sagt ihr noch schnell Gut' Nacht
Ahne am Herd Reben schürt,	in den Zweigen rauscht es sacht,
eine Magd ruft laut zum Essen.	irgendwo wird noch gedroschen.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "...denn dein Leuchten ist in uns geblieben" von Getrud Knopp-Rüb aus Kobadin)



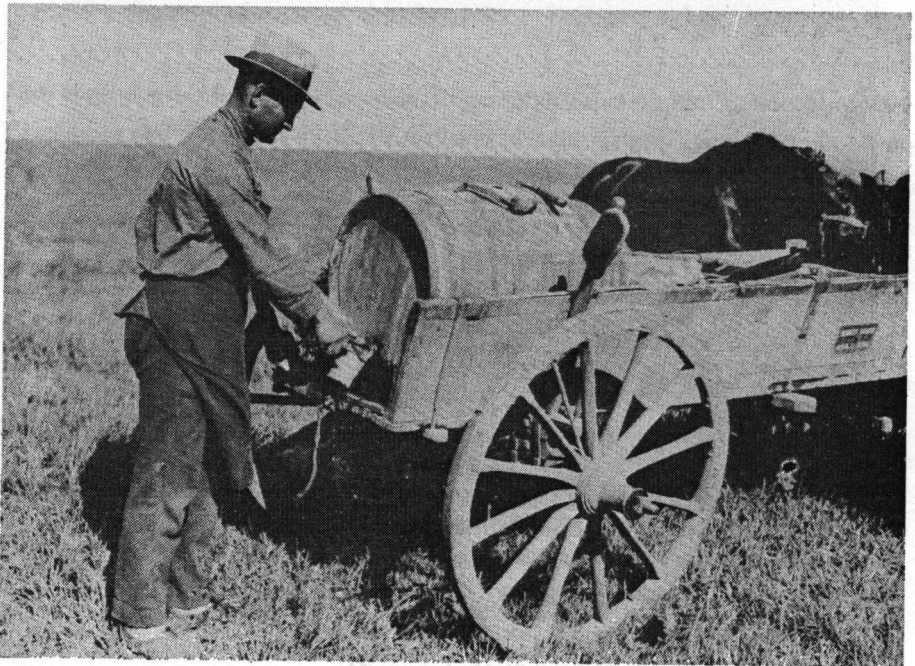
Techirghiol: Das gedroschene Getreide wird durch die Putzmühle gelassen

Heimkehr vom Felde

In den Augen eines Tages Müh'
und den Staub aus vielen Ackerkrumen,
tief im Ohr noch klingt das Hott und Hüh
und des Windes helles, leichtes Summen.

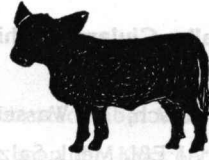
Nahm die Arbeit dir auch Schwung und Scherz
in den Stunden, die dich schweigsam machten,
füllt die Heimkehr dir noch ganz das Herz
mit der stillen Freude am Vollbrachten.

(Entnommen dem Gedicht- und Prosaband "...denn dein Leuchten ist in uns ge-
blieben" von Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin)



Bessarabien: Mit dem Wasserfaß auf der Stepp (Feld)

KALBFLEISCHGERICHTE



211 Etwas über das Kalbfleisch

Kälber sind auf dem Dorfe kaum geschlachtet worden. Sie wurden zur Aufzucht behalten, besonders die "Kuhkälbchen", die dann die späteren Milchkühe waren. Die älteren Milchkühe setzte man dann auf dem Markte in Medgidia oder Konstanz ab. Aber es kam vor, daß es mehrere "Stierle" gab, die man nicht alle gebrauchen konnte und so wurde hie und da eins verkauft oder für das eigene Haus geschlachtet. In der Stadt dagegen gab es täglich auch Kalbfleisch zu kaufen.

212 Gespickter Kalbsschenkel

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Einen kleinen Kalbsschenkel von etwa 2 Kilo, 100 g Speck, 2 Zwiebeln, 1 Eßl. Schmalz, 1 Gläschen Weißwein, Pfeffer, Salz, 3 - 4 Tassen Wasser oder Fleischbrühe.

Dieser Kalbspickbraten wird genauso zubereitet, wie der "Gespickte Rinderbraten". Öfter begießen. Zur Hälfte der Garzeit gießt man den Weißwein daran. Wenn nötig auch etwas heißes Wasser oder Brühe nachgießen. Zum Schluß bei offenem Bräter ihm die nötige Farbe geben.

213 Kalbstokana - Kalbsgulasch

1 Kilo Kalbfleisch, 1 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Teel. Mehl, 1 Gläschen Weißwein, 2 - 3 Tassen Brühe oder Wasser, 1 Teel. Tomatenmark, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, Prise Zucker.

Das Fleisch in gerechte Würfel schneiden und in heißem Schmalz gut anbraten. Die kleingehackte Zwiebel dazugeben, mitrösten, auch das darüber gestäubte Mehl. Es muß hellgelb rösten. Mit der Brühe oder dem Wasser und dem Wein löschen. Tomatenmark, Salz, Pfeffer und die zerriebene Knoblauchzehe hinzufügen, gut ankochen, umrühren und zugedeckt ins Backrohr schieben oder am Herdrand langsam in etwa 1 1/2 Stunden garschmoren lassen.

214 Kalbs-Ciulama(Tschiulama) - Kalbsfrikassee

1 Kilo Kalbfleisch, 1 l Wasser, 1 Gelberübe, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Mehl, Salz.

Das Fleisch in passende Stücke oder Würfel schneiden und mit Salz und 1 l kaltem Wasser aufsetzen. Das Fleisch muß vom Wasser bedeckt sein. Ankochen und einige Male abschaumen. Dann fügt man die Gelberübe, Zwiebel und Petersilienwurzel ganz hinzu und läßt alles bei nur $\frac{3}{4}$ zugedecktem Topf langsam garkochen. Separat schwitzt man ganz hell in einem Topf das Mehl in der Butter und löscht mit der Brühe, in der das Fleisch gegart wurde. Keine Knötchen bilden; die Soße muß so dick wie "saurer Schmand" sein. Einige Male aufkochen lassen. Das Wurzelwerk dem Fleisch entnehmen, die Soße darüber gießen und am Herdbrand noch etwas ziehen lassen, nicht kochen! In das Ciulama (Tschiulama) kann man auch ein paar in Butter gedünstete Pilze geben. Dazu Reis oder Salzkartoffeln und frischer Salat.

215 Gefüllte Kalbsbrust

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 1/2 Kilo Kalbfleisch von der Brust, 2 dicke Scheiben Weißbrot, 3 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Teel. Weißwein, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 Eßl. Schmalz.

Die vom Metzger vorbereitete Brusttasche mit folgender Füllung füllen:

Die Knoblauchzehe längs halbieren und die Schüssel, in der die Füllung zubereitet wird, gut damit einreiben. Die in Milch eingeweichten und gut ausgedrückten Weißbrotscheiben in die Schüssel geben, die gehackte, in etwas Butter hell angeröstete Zwiebel, das Ei, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Weißwein und gehackte Petersilie dazu tun, alles gut vermengen und damit die Brusttasche füllen. Mit ein paar groben Stichen zunähen. 2 blättrig geschnittene Zwiebeln in einen Bräter geben, die gefüllte Kalbsbrust darauf legen, den Eßl. Schmalz obenauf legen, 1 Tasse Wasser dazu gießen, zudecken und für 2 Stunden in das Backrohr schieben. Öfter begießen. Bei offenem Bräter bräunen lassen, falls der Braten nicht braun genug ist. Heißes Wasser nachgießen, um etwas Soße zu gewinnen und sie eventuell binden. Dazu Kartoffelstampfer oder Salzkartoffeln und einen frischen Salat. Im Winter einen warmen Salat aus Süßkraut (weiß oder rot), das man hängend aufbewahrt oder in Mieten gelagert hat.

216 **Gefüllte Kalbsbrust anders**

Zutaten wie bereits angegeben, jedoch nur 1 Weißbrotscheibe. Man kann sich die Kalbsbrust auch selber zurichten. Vorsichtig löst man die Knochen einzeln mit einem spitzen Messer, um nicht das Fleisch zu beschädigen. Dann gibt man dem Fleisch eine rechteckige Form, etwa 30 x 20 cm, indem man die Ränder beschneidet. Mit einem spitzen Messer macht man an der dickeren Seite des Stückes einen tiefen Einschnitt, bis etwa 2 cm vor den drei Rändern. Das abgefallene Fleisch läßt man durch den Wolf, gibt nur eine eingeweichte Weißbrotscheibe, Salz, Pfeffer, Ei, gehackte Petersilie und 1 Teel. Weißwein hinzu. Weiteres Verfahren wie vorhin beschrieben. Die ausgeschälten Knochen gibt man mit in den Bräter und erhält so eine sehr schmackhafte Soße.

217 **Kalbspaprikasch**

1 Kilo Kalbfleisch, 3 mittlere Zwiebeln, 2 grüne Paprika, 1 Teel. Mehl, je 1 Teel. Tomatenpaprika- und Tomatenmark, 2 Eßl. Schmalz, Salz.

Das Fleisch wie zu "Kalbstokana" vorbereiten, die blättrig geschnittenen Zwiebeln mitrösten bis sie gelb sind, das Mehl mitschwitzen, Paprika- und Tomatenmark und die in Ringe geschnittenen Paprika dazu tun und mit so viel Wasser löschen, daß das Fleisch bedeckt ist. Umrühren, abschmecken, ankochen und zugedeckt ins Backrohr schieben für etwa 1 1/2 Stunden, wo das Paprikasch langsam garschmoren soll. Dazu "Eingelegte Knöpfla", wie bei "Tocana mit eingelegten Knöpfla", Nr. 194. Aber auch Mamlik, Kartoffeln und jegliche Art von Nudeln sind eine wohlschmeckende Beigabe und einen frischen Salat dazu oder man trinkt Butter- oder Dickmilch.

218 **Wiener Kalbsschnitzel**

750 g Kalbfleisch, 1 Eßl. Mehl, 2 Eier, Brösel, 2 Eßl. Schmalz oder Öl oder beides gemischt, Salz und Pfeffer.

Um gutgelungene Schnitzel zu erlangen, muß das Fleisch quer zur Faser geschnitten werden und nicht längs. Man schneidet das Fleisch in gut 1 cm dicke Scheiben, klopft sie leicht mit dem Holzhammer, salzt, pfeffert, wälzt sie in Mehl, dann in verkleppertem Ei und anschließend in Brösel (Semmelmehl) und brät sie im erhitzten Fett von beiden Seiten, aber nicht zu schnell.

219

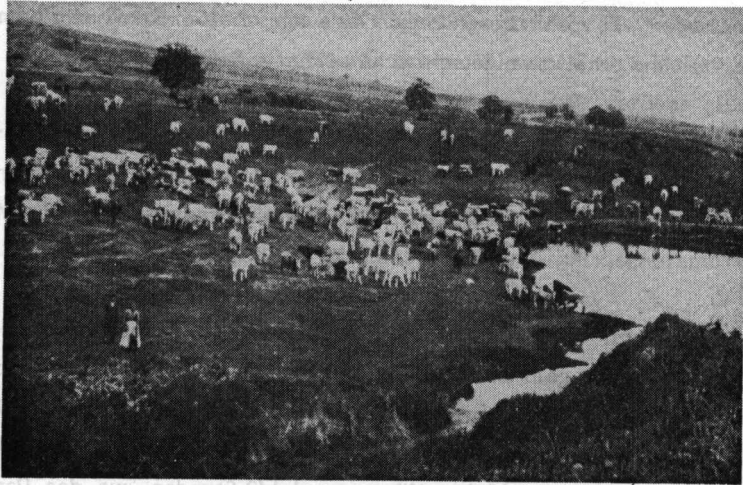
Kalbsschnitzel natur

1 Kilo Kalbfleisch, 1 Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Fett. Sie werden wie "Wiener Schnitzel" vorbereitet, aber nur in Mehl gewälzt und gebraten.



"Koche gut!"

(Überhandtuch für die Küche)



Bessarabien: Kälber auf der Weide



Tariverde: Wirtschaftshof des Jakob Unterschütz

Frühlingszeit - Lämmerfleischzeit!



220 MILCH - LÄMMERFLEISCH - GERICHTE

Schon aus der Überschrift kann man erkennen, daß die Lämmerfleischgerichte nur aus jungem Lammfleisch zubereitet werden und zwar aus dem Fleisch der Milchlämmer. Im Frühjahr, meistens um die Osterzeit, konnten wir zu Hause das erste zarte, noch nicht nach Hammel oder Schaf schmeckende Lammfleisch bekommen. In jedem kleineren Dorf gab es einen Türken, Rumänen, vereinzelt auch einen Deutschen, der einen kleinen Metzgerladen hatte, in dem er selbstgeschlachtete Milch-Lämmer zum Verkauf anbot. In Kobadin war z. B. der Türke Bilal. Das Lämmerfleisch war nicht nur ein zartes, uns wohlschmeckendes Fleisch, sondern es war dazu noch sehr preiswert. Wenn man den langen Winter hindurch nur am Schweinefleisch hing, war das Lämmerfleisch im Frühjahr eine willkommene Abwechslung. Es ließen sich daraus verschiedene gute und schmackhafte Gerichte zubereiten.

221 Lamnbraten

2 Kilo (oder 1/2 ganzes Lamm) Lammfleisch, 1 Eßl. Schmalz, Pfeffer, Salz, 2 gehackte Zwiebeln, 2 - 3 Knoblauchzehen, 1 - 2 Tassen Wasser.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und den zerriebenen Knoblauchzehen gut einreiben. Die blättrig geschnittenen Zwiebeln zu unterst in einen Bräter legen, das Lammfleisch darauf legen, den Eßl. Schmalz auf das Fleisch geben, etwas Wasser zugießen, zudecken und in das Backrohr schieben. Von Zeit zu Zeit begießen und wenden.

Unsere Bäuerinnen schnitten das Lammfleisch in gerechte Stücke und brieten es auf dem Herd.

222 Lamm mit Spinat

750 g Lammfleisch, 2 Kilo Spinat, 1 Teel. Mehl, 2 Eßl. Schmalz, Salz, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Tomatenmark, etwas Wasser.

Das Lammfleisch in gerechte Stücke schneiden, von allen Seiten anbraten, die kleingehackte Zwiebel mitbraten, den Teel. Mehl daran stäuben, mitbraten. Den

gut verlesen und gut gewaschenen Spinat mit kochendem Wasser überbrühen, abtropfen lassen und auf das angebratene Lammfleisch legen, Tomatenmark, Salz und etwas Wasser hinzufügen, zudecken und 3/4 Stunde ins Backrohr schieben. Schmoren lassen. Kocht der Saft zu sehr ein, gießt man noch etwas kochendes Wasser nach. Man serviert mit ein paar Zitronenscheiben. Wer es liebt, gibt etwas Zitronensaft auf den Spinat.

223 Lamm mit Sauerampfer

Wird genau wie "Lamm mit Spinat" zubereitet. Man gibt nur 1 Teel. Zitronensaft sofort an das fertige Gericht.

224 Lamm - Tschulama - Frikassee

Wird wie "Kalbsttschulama" zubereitet.

225 Lamm mit Pilzen

750 g Lammfleisch, 400 g Pilze, 1 Eßl. Butter oder Öl, 1 Zwiebel, 1 Tasse Wasser, 2 Eßl. sauern Schmand, 1 Teel. Mehl, Salz, 1 Prise Zucker.

Das Lammfleisch in kleine Stücke schneiden, im heißen Fett anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und Pilze dazutun und mitbraten. Wenn alles etwas Farbe bekommen hat, gießt man das Wasser daran und läßt das Gericht mit etwas Salz garschmoren. Kocht der Saft zu sehr ein, gießt man etwas heißes Wasser daran und läßt fertig garen. Das Mehl rührt man unter den sauern Schmand, gibt ihn an das Gericht, läßt 2 - 3 Mal aufwallen, schmeckt ab und zieht vom Feuer. Man kann die Pilze auch separat in etwas Salzwasser abkochen und zum Schluß dem Gericht begeben.

226 Lammtocana - Lammgulasch

Wird wie "Rindfleischtocana" zubereitet.

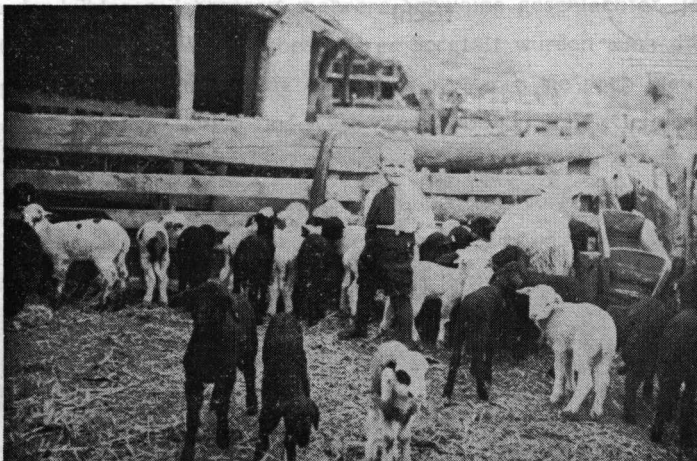
227 Lammfleisch paniert

Etwa 1 1/2 Kilo Lammfleisch wird in 2 - 3 fingerdicke Scheiben oder Streifen geschnitten, gesalzen, gepfeffert und etwa 20 Minuten abgestellt. Dann wird es

in Mehl, verkleppertem Ei und Brösel gewälzt und in heißem Öl ausgebacken. Dazu verschiedenen, frischen Salat, Gemüse in Butter geschwenkt und Weißbrot.

228 Lammfleisch gegrillt

Von einem kleinen Milchlamm kann man alles grillen. Man schneidet es in gerechte Stücke, reibt sie mit etwas zerriebenem Knoblauch, Pfeffer und nur ganz wenig Salz ein, läßt alles eine Zeit stehen, damit es gut durchzieht und grillt die Stücke auf gutem Holzkohlengrill. Man kann die Knochen auch auslösen, die Stücke kleiner schneiden, etwas mit dem Holzhammer klopfen, wie Schnitzel, pfeffern, etwas Salzen, mit Öl und Knoblauch einreiben, gut eindringen lassen und grillen. Dazu Weißbrot und verschiedene frische Salate.



Bessarabien: Junge Lämmer im Schafstall-Auslauf

229 Lamm - Stufat - Lammzwiebelgericht

Penelope Krause, Murfatlar

750 g Lammfleisch, 40 junge, grüne Zwiebeln mit Schlutte (Röhrchen), 20 ebensolche Knoblauche, 2 EBl. Schmalz, 1 Teel. Mehl, 1 Tasse verdünnten Borsch oder 2 EBl. Essig, 1 EBl. Tomatenmark, Salz und Pfeffer.

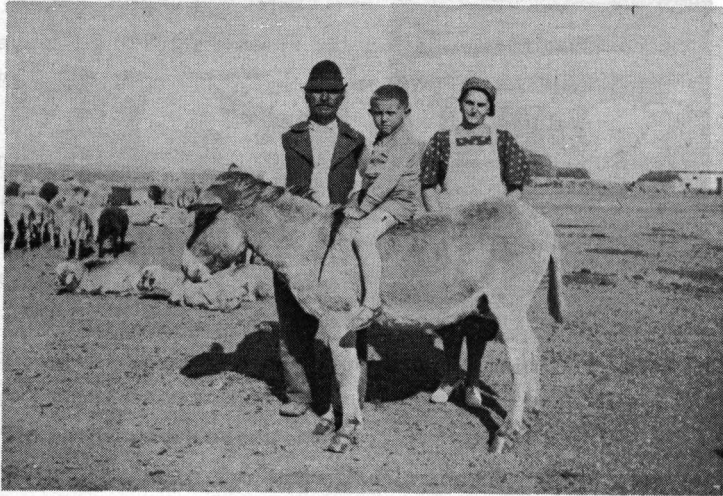
Dieses Gericht macht man in der Zeit, in der die jungen Zwiebelchen und Knoblauche noch sehr zart sind.

Das Fleisch in gerechte Stücke schneiden, wie zu Tocana, in 1 Eßl. Schmalz anbraten, das Mehl darüber stäuben und mitschwitzen. Vom Feuer nehmen. Separat brüht man den Knoblauch und die Zwiebelchen, aber nur kurz, knotet jedes einzeln zu einer "8", brät sie leicht in 1 Eßl. Schmalz, ohne sie zu bräunen. Dann werden sie auf das Gleisch gelegt, die Tasse verdünnten Borsch oder 1 Tasse Wasser mit 2 Eßl. Essig, Tomatenmark und Salz darüber gegeben. Ankothen und im Backrohr garschmoren lassen. Man kann die grünen Zwiebelchen und den Knoblauch auch klein schneiden, anstatt knoten, aber ein richtiges Lammstufat wird mit geknoteten grünen Zwiebelchen zubereitet. Dazu Weißbrot oder auch nur Brot.



Des Wassers Kraft,
Gesundheit schafft.

(Wandschoner hinter der Wasserbank und Waschtisch)



Kobadin: Schäfer mit Esel und Schafen

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

230 Das Schweinefleisch



Das Schweinefleisch nahm in unserer Ernährung (neben dem Geflügel) wohl den größten Platz ein. Und zwar deshalb, weil jeder Bauernhof sich die Schweine (wie beim Geflügel) selber züchtete. In erster Linie kam die Sicherstellung des eigenen Fleischbedarfes in Frage und danach der Verkauf. Neben dem Brot war es ein nicht wegzudenkendes Grundnahrungsmittel. Vom Herbst bis zum Frühjahr mußten die gefüllten Schmalzkannen reichen sowie die geräucherten Speckseiten, die Wurst und die Schinkenteile. Auch das in kleinere Stücke geschnittene und in viel Schmalz eingebratene frische Schweinefleisch sowie die Katletta, die auch zwischen viel Schmalz aufbewahrt lagen. Es wurden auf vielen Bauernhöfen in der kühleren Jahreszeit mehrere Schweine geschlachtet, je nachdem, wie groß die Familie war. Mit besonderer Sorgfalt wurden auch die Schweine aufgezogen. Ihre Fütterung oblag der Bäuerin. Waren sie noch klein, bekamen sie und die Saumutter Milch und Käsewasser (Molke), mit Kleie verrührt und später mit Maismehl. Kartoffelschalen und manche Küchenabfälle gab es im Sommer. Im Winter gekochte Kartoffeln, Rüben und vorgequollene Maiskörner. Diese Maiskörner haben auch wir Kinder gerne gegessen. Unbeobachtet schlich man sich an den großen Waschkessel, holte sich ein paar Hände voll Maiskörner heraus, ließ sie in der Manteltasche verschwinden und verspeiste sie vergnüglich irgendwo hinter den Ställen oder den Stohschöbern. Die mit Maiskörnern gefütterten Schweine lieferten dicke Fettschichten und ergaben ein weißes und schönes Schmalz.

231 Schweinebraten - Bauernart

Unsere Bäuerinnen schnitten das zuzubereitende Stück Fleisch in größere Stücke, salzten, pfefferten und brieten es kurz und scharf von allen Seiten an. Dann fügten sie die feingehackten Zwiebeln und die 2 - 3 ganzen Knoblauchzehen bei, ließen alles etwas mitbraten und gossen heißes Wasser daran. So schmorten der Braten zugedeckt bis er gar war. Dann wurde der Bratopf aufgedeckt, das Wasser eingekocht, 1 - 2 enthäutete Tomaten daran geschnitten, mitbraten lassen und zum Schluß nur ganz wenig Wasser daran gegossen, so daß eine gute Fettunke entstand. Wer wollte, rieb eine rohe Kartoffel daran, damit die Soße etwas sämiger wurde (auch ohne Tomaten).

232 Schweinebraten ganz

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Manche Hausfrauen, besonders in der Stadt, ließen das Stück Schweinefleisch ganz, rieben es gut mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Knoblauch ein, legten es in einen Bräter auf kleingeschnittene Zwiebeln, gaben 1 Eßl. Schmalz darauf, gossen 2 - 3 Tassen Wasser daran und schoben den Bräter zugedeckt für 2 Stunden ins Backrohr. Der Braten wurde einige Male gewendet und öfter begossen. Dazu schmeckten Strudeln, Dampfnudeln, Kartoffeln und verschiedene Gemüsearten oder Salate, mit Dickmilch oder saurem Schmand angemacht.

233 Russische Schnitzel

750 g mageres Schweinefleisch, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl.

Für die Soße: 500 g Tomaten, 1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Mehl, 1 Würfel Zucker, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Aus dem Fleisch fingerdicke Schnitzel schneiden, aber immer quer zur Fleischoberfläche, niemals längs, sie gut mit dem Fleischhammer klopfen, die Ränder einschneiden (damit sie sich nicht wölben), salzen, pfeffern, mit Öl bepinseln, in Mehl wälzen, in viel Fett von beiden Seiten braten und in eine Pfanne schichten.

Die Tomaten in Stücke reißen, im eigenen Saft weichdämpfen und durch ein Sieb streichen. In der Butter das Mehl hell anschwitzen, die Tomatensoße dazutun, Salz, Zucker und zerriebenen Knoblauch beifügen und gut durchkochen lassen. An Stelle von Knoblauch kann auch gehacktes Selleriegrün verwendet werden oder 1 Lorbeerblatt. Nachher wird es entfernt. Diese Tomatensoße, der man auch einen Schuß süßen Schmand begeben kann, gießt man 1/2 Stunde vor dem Servieren über die eingeschichteten Schnitzel und schiebt sie 10 Minuten ins Backrohr. Sie dürfen aber nicht in der Soße aufweichen!! Dazu Brot, Rote Rüben und grüne Bohnen in Butter geschwenkt.

234 Schweineschnitzel paniert

Werden zubereitet wie "Wiener Kalbsschnitzel" Nr. 218.

235 Schweineschnitzel natur

Werden zubereitet wie "Kalbsschnitzel natur" Nr. 219.

236 Schweinekarbonade - Kotelett

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Schweinekotelettes (Schweinerippen) nicht zu dick geschnitten - fingerdick - werden etwas mit dem Holzhammer geklopft, gesalzen, gepfeffert, in Mehl gewälzt, in verkleppertem Ei und Brösel gewendet und in nicht zu heißem Fett langsam von beiden Seiten gebraten.

237 Schweinetocana

Wird hergestellt wie "Rindfleischtocana - Fleischtunksel" Nr. 193.

238 Schweinetocana mit eingelegten Knöpfen

Wird wie "Tocana mit eingelegten Knöpfen", Nr. 194, hergestellt.



Mangeapunar: Fleischbraten im Backofen für eine Hochzeit

239 Spanferkel im Backrohr oder Backofen

Rebecca Stiller, Fachria

Ein 3 - 4 Wochen altes, geschlachtetes Spanferkel (noch nicht entwöhntes Ferkel), ausgenommen, gut geputzt und einen Tag abgehängt, wird innen und außen gut gewaschen, mit Salz und Pfeffer innen und außen gut einreiben, Füßchen abtrennen, eine Zwiebel dem Spanferkel ins Maul stecken, damit es durch und durch brät und gart und in eine rechteckige, große Bratpfanne legen. Schmalz und Speckstreifen darauf legen, etwas Wasser darangießen und ohne zuzudecken ins Bratrohr schieben. War es ein Festessen, wie z. B. Neujahr, und die Verwandtschaft war eingeladen, wurden 2 Spanferkel vorbereitet, und der Backofen mußte extra dafür geschürt werden. Die Städter und auch einige wohlhabendere Bauern auf dem Dorfe hatten einen Sparherd und somit auch ein Backrohr. Das Spanferkel wird einige Male gewendet und fleißig begossen. Im Backofen wurde es nur einmal gewendet. Gibt es Blasen in der Haut, werden sie mit einer Stricknadel durchstoßen bzw. durchstochen.



Fachria: Gemästetes Schwein: 300 kg

240 **Geräucherter Schinken gebacken**

Von einem geräucherten Schinken wurde 1 - 2 Kilo abgeschnitten, mit Brotteig (am Backtag) gut eingewickelt, in eine Brotpfanne gesetzt, mit einer Gabel ein paarmal eingestochen und mit dem Brot in den heißen Backofen geschoben. Der Schinken blieb so lange wie das Brot im Ofen. Die gebackene Teighülle sog sich voll Schinkensaft und schmeckte wunderbar. Man aß sie noch warm.

241 **Geräucherter Schinken gekocht**

Ein Stück vom geräucherten Schinken, wie oben beschrieben, oder vom Bauchspeck, schön durchwachsen, in einen großen Topf mit kochendem Wasser legen, einen guten Schuß Essig, Lorbeerblatt und ein paar Gewürzkörner beifügen. Langsam kochen lassen, bis das Geräucherte sich mit der Gabel durchstechen läßt. Herausnehmen und kühl stellen. Es hält sich längere Zeit, so daß man immer etwas schnell zur Hand hatte. Dazu Brot, rohe Zwiebeln oder Saures aus dem Faß. Auch rohes Sauerkraut wurde dazu gegessen. Es war oft ein Abendessen.

242 **Kraut mit Fleisch**

600 g Schweinefleisch, 1 Kopf Süßkraut (Weißkraut) etwa 1 Kilo, 3 Eßl. Schmalz, Tomatenmark oder 4 reife Tomaten, 1 grüne Paprika, Salz, 1 Tasse Borsch oder mit etwas Essig nachsäuern, schwarzer Pfeffer.

Ein bißchen fetteres Schweinefleisch wird vorbereitet wie zu "Fleisch mit Kartoffeln" Nr. 195. Das Süßkraut wird fein nudlig geschnitten, gesalzen und gut gerieben, bis es Wasser läßt. Wenn das Fleisch fast gar ist, drückt man das Kraut gut aus und fügt es dem Fleisch bei, schneidet die abgezogenen Tomaten darauf (oder Tomatenmark), auch den in Ringe geschnittenen Paprika, schmeckt mit noch etwas Salz ab, gibt nur sehr wenig kochendes Wasser oder die Tasse Borscht daran, kocht das Gericht an und schiebt es in das Backrohr. Nicht mit dem Löffel darin rühren. Ab und zu den Topf kräftig rütteln. Nach einer Stunde oder etwas mehr ist die Brühe genug eingekocht, sie darf nicht "stehen". Kraut und Fleisch schmeckt auch aufgewärmt sehr gut. Dazu Brot oder auch Stampfer.

243 Sauerkraut mit Fleisch

Am besten eignet sich hierzu ein Stück vom Nacken, gut abgehängt. Das Fleisch wird von allen Seiten kurz und scharf angebraten und aus dem Topf genommen. 2 große blättrig geschnittene Zwiebeln darin hell rösten, das fein geschnittene Sauerkraut hinzufügen, 1 Eßl. Tomatenmark und alles gut vermengen. Dann legt man das angebratene Nackenstück zu unterst in einen Bräter (Tonbräter am besten!), deckt es mit dem Kraut zu, fügt kochendes Wasser bei, daß man es stehen sieht, deckt zu und schiebt den Bräter ins Backrohr. Zu Hause stellten wir den Topf mit Kraut in den geheizten Stubenofen, gleich hinter das Törchen, genau wie die "Bohnensuppe" oder die "Sarmale". Nach einer Stunde prüfen, ob das Wasser nicht zu sehr eingekocht ist. Nachgießen, aber nicht zu viel. Im Backrohr kann man nach einer Stunde, wenn das Kraut gut kocht, die Hitze auf eine kleine Stufe stellen, damit das Kraut 2 - 3 Stunden langsam vor sich hin kocht. Dazu ißt man Brot oder auch Stampfer. Wir aßen daheim beides zusammen dazu. Aufgewärmt schmeckt das Gericht auch sehr gut.

244 Sauerkraut mit Geräuchertem

Auf obige Weise kann man Geräuchertes mit Sauerkraut zubereiten. Das Anbraten entfällt, auch das Salzen.

245 Schweinerippchen gegrillt

Werden zubereitet wie "Antrecoate" Nr. 210, gegrillte Mittelrippe.

Wichtig ist beim Grillen, daß man nicht mit der Gabel hantiert, sondern mit der Zange die Stücke wendet. Ein nicht zu dickes Rippchen benötigt 10 - 15 Minuten unter öfterem Wenden. Vorher mit Öl, Pfeffer, Rosenpaprika und zerriebenen Knoblauch gut einreiben. Erst nachher salzen. Wenn die rosa Safttropfen an der Oberfläche des Rippchens erscheinen, ist es gar. Dazu Weißbrot, Orientalischer Salat, Gurkensalat und Icrä de Vinete, aber auch Pommes frites.

246 Hirn gekocht **Olga Steinke-Leyer, Murfatlar**

Auf den Dörfern wurde meistens nur in den kühleren Jahreszeiten geschlachtet. Folglich gab es auch nur selten Hirn. Nicht so in der Stadt. Hier konnte man es täglich bekommen. Bevor das Hirn geputzt wurde, legte man es für wenigstens eine Stunde in kaltes Wasser, das man zweimal erneuert, damit das Blut völlig

ausgelaugt wird, um das Schwarzwerden beim Kochen zu verhindern. Vorsichtig zieht man das feine Häutchen ab, spült nochmals und bringt das Hirn in warmem Wasser zum Kochen, dem etwas Salz und ein paar Tropfen Essig zugefügt wurde und läßt es 20 Minuten klein kochen. Herausnehmen und mit brauner Butter übergießen oder auch nur mit Zitrone beträufeln und Weißbrot dazu essen.

247 **Hirn paniert**

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Das geputzte Hirn vorbereiten, wie bereits beschrieben und im Kochwasser erkalten lassen. Abtropfen lassen, in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl, verkleppertem Ei und Brösel wälzen und in heißer Butter ausbacken. Man kann das Hirn aber auch ohne zu kochen, panieren und backen.

248 **Hirn mit Ei**

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Hirn putzen, wie bereits beschrieben. Eine feingehackte Zwiebel in Butter hell anrösten, das Hirn dazu geben, mitbraten, zerreißen, salzen, pfeffern und zum Schluß verklepperte Eier darübergießen und stocken lassen. Sieht aus wie Rührei.

Andere Art:

Man kann das Hirn mit glasig gedünsteten Zwiebeln kurz mitbraten, salzen und pfeffern.

249 **Hirn als Salat**

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

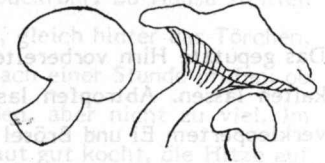
1 Kalbshirn, 1 in Milch eingeweichte Scheibe Weißbrot, 100 g Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, ein paar grüne Salatblätter, ein paar Másline (Oliven).

Das Hirn vorbereiten und kochen wie bei Nr. 246. Nach dem Erkalten das Hirn zerreißen und in eine Schüssel geben. Mit dem Holzlöffelrücken das Hirn mit der gut ausgedrückten Weißbrotscheibe zu einer cremigen Paste glattrühren und tropfenweise das Baumöl (Oliven-Salatöl) unterrühren, Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen und mit einer Prise Zucker alles abschmecken. Nach Belieben

kann dem Hirnsalat eine sehr fein gehackte Zwiebel zugegeben werden. Auf einer Platte schön anrichten und mit grünen Salatblättern und Oliven garnieren.

250 Hirnsalat anders

Das gekochte, abgekühlte Hirn in Würfel schneiden. Aus Zitrone, Öl, etwas Senf, Salz, Pfeffer, gehacktem Dill und Petersilie eine Marinade herstellen, gut abschmecken (Prise Zucker) und die Hirnwürfel darin etwas ziehen lassen. Dazu Weißbrot.



251 Hirn mit Pilzen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Ein geputztes und gekochtes Hirn, wie bereits beschrieben, erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Etwa 400 g Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in 1 Eßl. Butter, bestreut mit Pfeffer und Salz, zugedeckt weichdünsten. Ist ihre Flüssigkeit eingekocht, fügt man eine feingehackte Zwiebel oder ein paar junge, grüne Zwiebelchen bei, läßt alles etwas braten und gießt ein Gläschen Weißwein darüber. Kurz einkochen lassen. Dann gibt man die Pilze auf einen Teller, umlegt sie mit den gekochten Hirnscheiben und gießt etwas Pilzsaft darüber. Dazu Weißbrot und einen frischen Salat.

252 Gebackene Leber

Die Leber etwa 1/4 Stunde in Milch legen. Herausnehmen, abtrocknen, Sehnen und Häutchen entfernen, in halbfingerdicke Scheiben schneiden, Pfeffern und in Mehl gut wälzen. Kurz in heißer Butter von beiden Seiten backen.

Andere Art:

Die vorbereitete Leber in Mehl, verkleppertem Ei und Brösel wälzen und in heißer Butter nicht zu schnell braten.

253 Gebratene Leber mit Zwiebeln

Die vorbereitete Leber in Stückchen schneiden. In einer Pfanne wird eine oder zwei Zwiebeln fein blättrig geschnitten, in heißer Butter geröstet, die Leber-

stückchen beifügen und unter öfterem Wenden kurz mitbraten. Die Leber darf keinen Saft ziehen. Dann erst Pfeffer und Salz daran streuen und sofort servieren. Dazu Brot und einen Salat.

254 Schmorleber

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Vorbereitete Leber in gleichmäßige Streifen schneiden, nicht zu lange, kurz und scharf in Butter anbraten, 1 Teel. Mehl daran stäuben, kurz mitbraten und mit Wasser löschen. Auf kleinem Feuer leise etwa 1/4 Stündchen garen. Dann 1 Tasse Schmand daran geben, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Umrühren, aufwallen lassen und vom Herd nehmen.

255 Gegrillte Leber

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Die geputzte und in gleichdicke Scheiben geschnittene Leber wird gepfeffert und mit zerlassener Butter gut eingepinselt und auf den vorbereiteten Holzgrill gelegt. Unter öfterem Wenden und Bepinseln darf die Leber nicht zu stark braten, etwa 10 Minuten beidseitig. Sie verliert ansonsten an Zartheit und Geschmack. Auf eine warme Platte legen, salzen und auf jede Leberscheibe eine Butterflocke setzen.

256 Leberpastete

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Wenn wir im Sommer ein paar mehr Hahnerchen geschlachtet haben, weil Besuch kam, oder wenn im Herbst das große Gänseschlachten begann, um die Schenkela und Brüschtla als Vorrat für den Winter zu räuchern, machten meine Tanten aus der reichlich angefallenen Leber eine wohlschmeckende "Pastete", die als Brotaufstrich zu Tee oder Kaffee verzehrt wurde. Sie wird zubereitet wie die "Gebratene Leber mit Zwiebeln", etwas abkühlen lassen und zweimal durch den kleinen Wolf drehen. Auf einer Platte ihr eine runde Form geben (oder oval), ein Gittermuster mit dem Messer darauf zeichnen und mit Petersiliengrün oder Oliven garnieren.

257 Leberpastete imitiert

2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Eßl. Schmalz, 2 Eßl. Brösel, 50 g Hefe, 1 Teeglas Milch, 2 hartgekochte Eier, etwas schwarzer Pfeffer, Salz und gemahlenen Enibahar (Piment), grüne Petersilie.

Die sehr fein gehackten Zwiebeln werden im Fett hell geröstet, Brösel und die in der Milch aufgelöste Hefe, Salz, Pfeffer und Enibahar hinzugefügt, am Herd-
rand auf sehr kleiner Flamme so lange rühren, bis die Paste dicklich wird. Die
hartgekochten Eier abschälen, das Eigelb herausnehmen, mit einer Gabel fein
zerdrücken und der Paste unterrühren. Nochmals abschmecken, auf einer Platte
oder einem tiefen Teller schön anrichten, das feingehackte Eiweiß auf den Tel-
lerrand legen und mit etwas grüner Petersilie garnieren.



Cobadin: Dreschplatz des Friedrich Ohlhausen

In der Dreschzeit

Beim Drescha do war im Dorf immer a Treiba,
do hat solla keiner vom Dreschplatz wegbleiba,
die Pferd hat mr trieba, die waren erhitzt
on d Leit hen baim Schüttla sich plogt on hen gschwitzt.

En Waga voll Frucht hat mr a paar mol anglegt
on fufzehnmal om dr Dreschplatz romglegt,
hat d Sonn no recht brennt, zu dr richtige Zeit,
dann waren die Baura die glücklichste Leit.

Der Treiber hat gsonga on gjodelt on knallt
on gfiffa on trillert, des hat nur so ghallt.

Bei Tag hen eim d Mucka schier d Auga rausgstocha
on obands hat s immer so schön draußa grocha.

Nach Gerscht on nach Haber, nach Weiza on Bohna,
im Keller nach Schmand Harbusa on Melona.

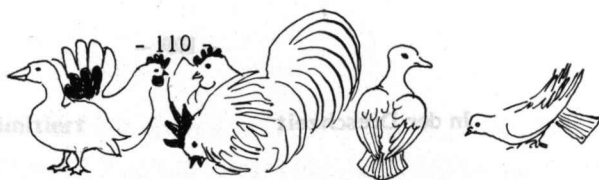
Wie des immer gschmeckt hat, des weiß mancher kaum,
weil s draußa im Hof war on unter em Baum.

Des Essa war herrlich, dr Hunger war groß
nach Hahnerfleischbrota, mit Mamlik on Soß.

En großer Topf Wasser, vom Bronna ganz frisch,
der hat niemols gfeht, der war stets uf em Tisch.

Zum Vesper hat manchesmol d Putzmühl schon bockt,
no hat mr sich platt uf dr Dreschplatz naghockt,
nur Schofkäs, Harbusa on Melona schnell gessa
on obends die Frucht mit em Mos noch gut gnessa.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)

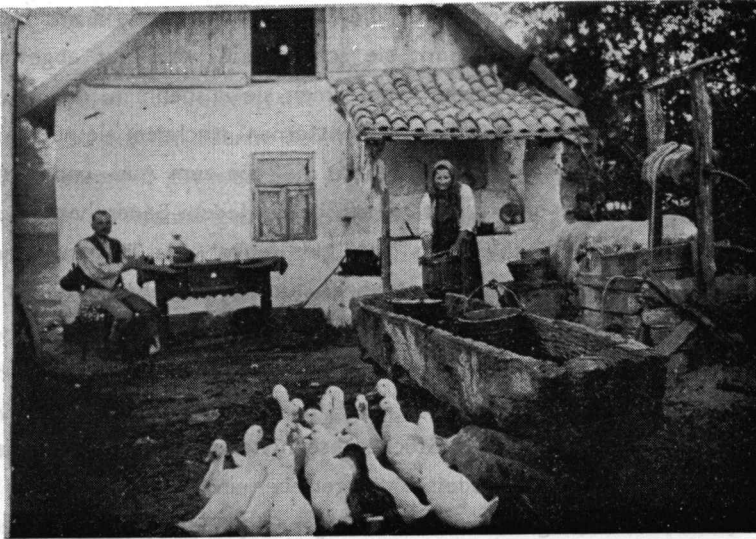


Wie schon erwähnt, wurde bei uns erst in der kühleren Jahreszeit geschlachtet und zwar die selbstgezüchteten Schweine. Rinder, Kälber und Kühe weniger, nur ab und zu im Sommer, wenn ein Stück Vieh geschlachtet werden mußte. Sei es, wegen eines Beinbruchs, einer schlimmen Beschädigung durch das Horn eines anderen Tieres oder es kam in ein Raps- oder Kleefeld und konnte nicht mehr gerettet werden. Die Kälber wurden zur Nachzucht aufgezogen und waren daher fast unantastbar. Nur wenn ein Überschuß vorhanden war, schlachtete man ein Kalb. Nun drängt sich sofort die Frage auf, wie die Siedler bei ihrer schweren Arbeit mit so wenig Fleisch auskommen konnten, wenn sie nur in den kühleren Jahreszeiten geschlachtet haben. Trotzdem hatten sie sogar viel Fleisch. Sie schufen sich einen Ausgleich, indem sie sehr viel Geflügel selber züchteten. Jeder Hof war bestrebt, sich sehr viel eigenes Geflügel und somit Fleisch für die warme Jahreszeit, die die schwerste im Leben unserer Bauern war, zu halten. Hühner (Hahnerle), Gänse, Enten, Truthühner, Tauben - zu Hunderten konnte man sie auf manchen Höfen antreffen - wurden aufgezogen. Dazu darf man nicht vergessen, daß es im Frühjahr auch junge Milch-Lämmer gab. Im Winter noch zusätzlich das Wild, denn mancher Bauer hatte auch das Jagdrecht. Nur so, durch das selbstgezüchtete Geflügel, war der Fleischtopf unserer Bauern in der Dobrudscha das ganze Jahr hindurch voll, ihre Ernährung gesichert, dazu auch noch abwechslungsreich und bekömmlich.

Hühnerrassen:

Plymouth-Rox, die den Perlhühnern ähnelten, nur groß und schwer waren, Leghorn, weiß und gut im Eierlegen und Rhode-Island, das sehr fleischige Huhn. Diese wurden aber erst spät eingeführt und auch nicht von allen Bauern gezüchtet. In Kobadin befaßte sich Robert Würth mit der Einführung dieser neuen Rassen. Vorher hatten unsere Siedler eine undefinierbare Hühnersorte, die in der Dobrudscha heimisch war und von den dortigen Türken, Bulgaren, Tataren und Rumänen gehalten wurde.

Unsere Bäuerinnen haben von den Bulgaren folgendes Heilmittel gegen Hühnercholera übernommen: Pickrawurzeln (Disteln), die man am Chaussee- und Wegesrand ausgraben konnte, wurden mit Wasser gut ausgekocht. Den gewonnenen Sud gab man den Hühnern zum Trinken. (Erzählt von Maria Müller-Stiller, Fachria)



Tariverde: Wirtschaftshof des Karl Ritter

259 Das Schlachten des Geflügels

Jede Bäuerin war in der Lage, das zu bereitende Geflügel, ob Huhn, Gans, Ente, Pute usw. selbst zu schlachten. Sie machte das mit einer Sicherheit, als ob es galt, Brot zu backen oder Strudla zu kochen. Sie stellte zuvor einen Kessel Wasser zum Kochen auf und bis sie das Huhn geschlachtet hatte und ausbluten ließ, kochte auch das Wasser. Meistens mußten wir Kinder den Herd schüren. Dann tauchte sie das Huhn einige Male in den Kessel und schon konnte sie leicht die Federn abrufen.

Dann zog man die Ringe vom Herd, legte eine Hand voll Stroh oder etwas Papier in den Herd auf die Glut und hielt das Huhn über die Flamme, es dabei nach allen Seiten drehend, bis der Flaum gänzlich abgesengt war. Bei einer Gans oder Ente ging das nicht ganz so leicht ab. Da wurde schon zum Brühen eine große Schüssel benötigt. Nach dem Abrufen der Federn mußten die unendlich vielen Stoppeln, die unentwickelten Federn, sorgsam entfernt werden. Enten haben im allgemeinen mehr kleinere Federn und auch Flaum als ein anderes Geflügel. Man saß oft Stunden an einer Ente, bis die vielen kleinen Federn-Stoppeln ent-

fernt waren. Nach dem Sengen wurde die Ente, Gans oder Pute mit feuchtem Maismehl tüchtig abgerieben, damit sie schön weiß wird, gut abgewaschen, erst warm dann kalt, und erst dann konnte man sie ausnehmen, d. h. die Innereien herausnehmen. Kopf und Talgdrüsen entfernen. Nachdem sie nochmals gut innen und außen gewaschen wurden, konnte man sie zum Aus- und Abtropfen abstellen. Es war bei uns selbstverständlich, daß in jedem Bauernhause auch die jungen Mädchen das Schlachten des Geflügels (außer den Tauben, denen der Kopf mit einem kräftigen, kurzen Ruck abgerissen wurde) beherrschten.

260 Gebratenes Hahnerle

Das geputzte, gewaschene und in Stücke geschnittene Hahnerle wird gesalzen, gepfeffert, mit "Rosenpaprika edelsüß" eingerieben und von allen Seiten im offenen Topf schön braun gebraten. Eine feingehackte Zwiebel zum Schluß mitbraten und nur ganz wenig Wasser daran gießen. Zugedeckt schmoren lassen, ab und zu heißes Wasser nachgießen. Ist das Fleisch weich, Topf aufdecken, braten lassen und das Fleisch herausnehmen. Den Zwiebelbratensatz mit einem Schuß Wasser aufkochen. Das ist die Fettunke dazu.

261 Hahnerle im Bratrohr

Alles Geflügel, das ganz ins Backrohr kommt, wird mit dem Rücken nach oben in den Bräter gelegt.

Das ganze Hahnerle gut putzen, mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika gut einreiben, in einen Bräter legen, 1 Eßl. Schmalz oder Butter darauf geben, 1 - 2 Tassen Wasser und zugedeckt ins Backrohr schieben. Von Zeit zu Zeit begießen, notfalls etwas heißes Wasser nachgießen. Dazu Pommes frites und verschiedene frische Salate.

262 Hahnerle mit Schmandsoße

Hahnerle zubereiten wie bei "Gebratenes Hahnerle" Nr. 260. Wenn es fertig ist, herausnehmen, 1 Teel. Mehl an die Zwiebeln steuben, mit schwitzen lassen, mit wenig Wasser aufgießen, Soße kochen lassen bis sie eingedickt ist. Dann 1 Tasse sauern Schmand mit dem Schneebesen einrühren, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und am Herdbrand ein wenig ziehen lassen.

263

Hahnerlepilav

Das Hahnerle so zubereiten, wie zu "Gebratenes Hahnerle" Nr. 260. Wenn es fast weich ist, aus der Pfanne nehmen. Den erforderlichen Reis, 1 - 1 1/2 Tassen für 2 Personen, gut waschen, bis er klar bleibt und gut abgetropft zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, in der das Hahnerle gebraten wurde. Mit den Zwiebeln etwas mitdünsten, doppelt so viele Tassen Wasser darübergießen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und einer Prise Zucker abschmecken, aufkochen, die Fleischstückchen einschichten, zudecken und für 20 Minuten in das heiße Backrohr schieben. Topf einmal kräftig rütteln, nicht rühren! Nicht zu sehr austrocknen lassen. Der Hahnerlepilav muß etwas schmierig bleiben. Dazu Salat.

264

Hahnerlepilav anders

1 größeres Hahnerle, knapp 1 Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 1/2 Tassen Reis, Salz, 2 Eßl. zerlassene Butter und ein nußgroßes Stück Butter.

Das in Stücke geschnittene Hahnerle wird in einen Topf gelegt, Salz daran getan, die ganze Zwiebel und etwa 1 Liter Wasser, so daß das Fleisch gerade bedeckt ist. Bei kleinem Feuer und mehrmaligem Abschaumen fast weich kochen. Den Reis gut waschen, abtrocknen und in dem Eßl. zerlassener Butter anrösten. Von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, 3 Tassen zu dem Reis gießen, die Fleischstücke einlegen, kurz ankochen, abschmecken und 20 Minuten zugedeckt ins Backrohr schieben. Vor dem Servieren legt man das nußgroße Stückchen Butter in Flocken auf den Pilav und läßt es zergehen.

265

Reispilav

Maria Müller-Stiller, Fachria

Etwas geräuchertes Bauchfleisch in kleine Streifen oder Würfel schneiden, anbraten, eine kleingehackte Zwiebel mitrösten, 1 1/2 Tassen Reis hinzutun, mitrösten und zum Schluß ein/zwei ganz kleingewürfelte Kartoffeln. Mit 3 Tassen Wasser auffüllen, abschmecken, ankochen und für 20 Minuten ins Backrohr schieben. Man kann diesen Pilav auch am Herdrand langsam garen. Besser schmeckt er natürlich, wenn er im Rohr war.

266 Bulgarischer Pilav

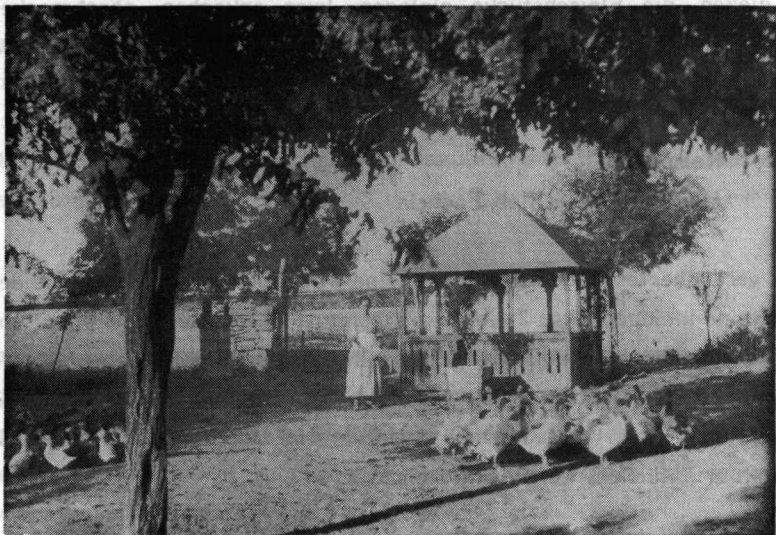
1 1/2 Tassen Reis, 3 mittlere Zwiebeln, 4 reife Tomaten, 2 grüne Pfeffer, 3 Tassen Wasser, 3 Eßl. Öl, Salz.

Die sehr klein gehackten Zwiebeln im Öl glasig dünsten, die in Ringe geschnittenen Paprika, den Reis und die abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten hinzufügen, das Wasser darüber gießen, abschmecken, ankochen und zugedeckt für 20 - 30 Minuten ins Backrohr schieben.

267 Hahnerle mit Tomaten

1 Hahnerle, 1 Kilo Tomaten, 1 Eßl. Butter oder Schmalz, 2 Zwiebeln, Salz, 1 Teel. Mehl.

Das kleingeschnittene Hahnerle nur kurz anbraten und mit ein paar Eßl. Wasser gardämpfen. Separat werden die kleingehackten Zwiebeln geröstet, das Mehl daran gestäubt und zum Fleisch getan. Darüber legt man die gewaschenen, halbierten Tomaten, salzt und läßt das Gericht zugedeckt ganz langsam garschmoren. Die Tomaten dürfen nicht zu sehr verkochen oder zerfallen. Kein Wasser begeben! Am besten, das Gericht für 1/2 Stunde ins heiße Backrohr schieben. Den Kochtopf nur rütteln.



Sofular: Beim „Zieferfüttern“

268 Hahnerle mit grünen Erbsen

1 großes Hahnerle, 750 g ausgemachte junge Erbsen, 1 Eßl. Butter oder entsprechend Öl, 1 Teel. Mehl, Zucker, Salz, 1 Eßl. gehackten Dill.

Das gut geputzte Hahnerle kleinschneiden, in heißem Fett schnell von allen Seiten anbraten, Mehl daran stäuben und mit 1 - 2 Tassen Wasser löschen. Die ausgemachten, gewaschenen Erbsen dazugeben und zugedeckt langsam garschmoren. Ist das Gericht zur Hälfte gar, gibt man Salz und etwas Zucker dazu. Nicht umrühren, nur den Topf rütteln! Sollte der Saft zu sehr einkochen, fügt man noch etwas heißes Wasser hinzu. Nur wenig, denn das Gericht darf nicht "schwimmen". Zum Schluß den gehackten Dill darüber streuen, den Topf kräftig rütteln, etwas ziehen lassen und servieren. Dazu Brot und im Sommer die köstliche, kühle Dick- oder Buttermilch. Selbstverständlich auch ein Gläschen Rotwein für die Mannsleute!

269 Hahnerle mit Erbsen anders

Hahnerle wie oben beschrieben zubereiten. Eine große Zwiebel oder ein paar grüne junge Zwiebelchen feinschneiden, dem Hahnerlefleisch beigegeben, mitbraten, Mehl daran stäuben und schließlich 2 - 3 reife Tomaten dazu schneiden. Dann die jungen Erbsen darübergerben, ein paar Eßl. Wasser daran gießen, den gehackten Dill darüberstreuen, ankochen und zugedeckt ins Backrohr schieben oder am Herdrand gardämpfen lassen. Dazu wird Brot gegessen.

270 Hahnerle mit grünen Bohnen

1 größeres Hahnerle, 1 Kilo grüne Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Teel. Mehl, Salz, Dill, Petersilie, 1 Teel. Tomatenmark oder 2 Tomaten.

Das Fleisch wie zu "Hahnerle mit grünen Erbsen" vorbereiten. Ist das Hahnerle sehr jung, läßt man die geputzten, gewaschenen und gebrochenen Bohnen separat in kochendem Wasser aufwallen, nimmt sie heraus und gibt sie auf das Fleisch. Dann gibt man darauf die abgezogenen, zerschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark bei, gießt eine Tasse kochendes Wasser darüber und läßt langsam, zugedeckt, garschmoren. Am besten im Backrohr.

271 Hahnerlepaprikasch

1 Hahnerle, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Schmalz, 1 Teel. Mehl, Salz, 1 Teel. Rosenpaprika edelsüß.

Das Hahnerle in kleine Stücke schneiden und in heißem Fett rundherum anbraten und herausnehmen. Im gleichen Fett die kleingehackte Zwiebel rösten, das daran gestäubte Mehl mitschwitzen, Rosenpaprika beifügen und mit 1 - 2 Tassen Wasser löschen, abschmecken. Das Hahnerlefleisch einschichten und für eine knappe Stunde ins Backrohr schieben. Eingelegte Knöpfla schmecken gut dazu, aber auch Nudeln, Strudla, Mamaliga (Polenta) und ein frischer Salat. Selbstverständlich auch Kartoffeln, Reis und irgend ein in Butter geschwenktes frisches Gemüse.

272 Hahnerle mit Knoblauchtunke

Ein in kleine Stücke geschnittenes Hahnerle kurz von allen Seiten anbraten. Zum Schluß 10 Knoblauchzehen (wer will auch mehr!) mitbraten und 1 Teel. Mehl. Mit 3 - 4 Tassen Wasser löschen und einen Teel. Tomatenmark beifügen, abschmecken. Das Fleisch einlegen und bei sehr kleiner Flamme weichschmoren lassen. Es muß eine sämige Tunke sein, nicht zu dick. Nötigenfalls noch etwas heißes Wasser nachfüllen und eine Prise Zucker. Dazu Mamaliga oder auch eingelegte Knöpfla oder Schupfnudla.

Alle beschriebenen Hahnerlegerichte kann man ebenso gut auch mit Hühner- oder Entenfleisch zubereiten. Dieses Fleisch benötigt aber mehr Zeitaufwand, schon alleine das Putzen der Enten, um zu garen. Deshalb war die Sommerzeit die "Hahnerlezeit", besonders in der Dreschzeit, wenn es ohnehin immer schnellgehen mußte.

273 Entenfleisch mit Kraut

Wird genauso zubereitet wie "Kraut mit Fleisch" Nr. 242.

274 Ente auf Kraut

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

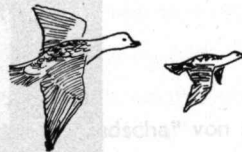
1 junge Ente, 1 Kopf Süßkraut (Weißkraut), 3 Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Schmalz, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, einige Pfefferkörner.

Die gut geputzte und gewaschene Ente von innen und außen salzen und pfeffern. Zu unterst in einen Bräter die kleingehackte Zwiebel legen, die Ente daraufgeben, 1 Tasse Wasser dazugießen und den Eßl. Schmalz auf die Ente legen. Zudecken und ins Backrohr schieben. Von Zeit zu Zeit die Ente begießen und wenden. Sie soll fast gar sein, aber noch nicht braun. Dann gibt man das gehobelte, gesalzene und gut geriebene und ausgedrückte Süßkraut unter die Ente, deckt das Kraut mit den abgezogenen und zerschnittenen Tomaten ab, legt die Ente wieder darauf, deckt den Bräter zu und schiebt ihn wieder ins Backrohr. Während das Kraut gardämpft, erhält die Ente die nötige Bräune. Nur im Notfall ein paar Eßl. heißes Wasser zugeben. Das Kraut und die Tomaten haben genug Flüssigkeit.

275 Ente mit Knoblauchtunke - Ostropel de rață - Ragout

1 mittlere Ente, 1 Eßl. Schmalz, 3 Zwiebeln, 1/2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Weinessig.

Die gut geputzte und gewaschene Ente zerschneiden, salzen, in einem Topf im Schmalz gut anbraten und mit etwas Wasser zugedeckt fast weichdämpfen. Aufdecken, mit der kleingehackten Zwiebel braten lassen, das Mehl daranstäuben, mitbraten und mit etwas Wasser löschen. Tomatenmark und Knoblauch zugeben, Pfefferkörner darantun und mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt beifügen, langsam weichschmoren lassen. Die Soße soll sämig sein. Zum Schluß den Essig beifügen und nochmals aufwallen lassen. Auf diese Weise kann man auch "Ostropel" mit Hühner- und Gänsefleisch zubereiten.



276 Junge Gans auf Süßkraut

Wird wie "Ente auf Süßkraut" zubereitet. Dieses Gericht kann aber auch mit Sauerkraut zubereitet werden.

277 Gans im Backrohr

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Die gut geputzte Gans wird innen und außen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben. Zu unterst in den Bräter kommen die gehackten Zwiebeln, die Gans wird

daraufgelegt und einen Eßl. Schmalz über die Gans gegeben, eine Tasse Wasser zugießen und zugedeckt ins Backrohr schieben. Öfter begießen und wenden. Nach etwa 2 - 3 Stunden (es kommt auf die Größe und das Alter der Gans an) ist die Gans gar und muß schön braun und knusprig sein. Die Soße im Bräter löscht man mit ein paar Eßlöffeln heißem Wasser, läßt aufkochen und schmeckt sie mit Salz und einer Prise Zucker ab. Das ist die gewöhnliche Fettsoße bzw. die Fettunke. Auf diese Weise kann man auch den Truthahn zubereiten. Gans und Truthahn wurden mit verschiedenen Füllungen gefüllt. Hier gebe ich ein paar Füllungen, die meine Tante Steinke in Murfatlar herstellte.



Fachria: Feierabend: Heinrich Habermann II

Feierabend

D Sonn' isch am versinka, jetzt rauchen d Kaminer,
dr Himmerl sieht aus wie a goldenes Meer,
jetzt isch s Feierabend im Stall on im Garta,
dr Wind jagt die Blätter im Hof hin on her.

Do hockt'r, dr Bauer, ganz tief in Gedanka,
sei Hut liegt verschwitzt untrem Baum uf dr Bank,
er putzt sich dr Schweiß ab on reckt seine Glieder
on reibt sich on streicht sich sei' abgeschaffte Hand.

Im Kuhstall dort klepperts, dort füllt sich dr Kübel
mit Milch, weiß wie Schnee, des schäumt on des rauscht.
A Kätzle hockt traurig on schleckt seine Pfota,
a Vögele hockt in sei'm Neschtle on lauscht.

Jetzt isch's Feierabend, die Sonn isch versunka,
dr Obend hängt schon in dr dämmrige Luft,
im Ofa do brotzelt's, im Kessel do kocht was,
von dort kommt der feine, der herrliche Duft.

Dann kommen die Kinder, vom Hof on vom Garta,
on d Mutter bringt d Schüssel on schöpft Essa raus.
Sie essen, die Kinder, die Mutter, dr Vatter,
s isch jo Feierabend, im Hof on im Haus.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)

278 Füllungen für Geflügel und Wildgeflügel

Ob es sich um Hahnerle, Ente, Gans, Taube, Wildente oder Truthahn handelte, gefüllt haben wir alles. Doch ich muß wiederholt sagen, daß die Zeitaufwand fordernden Gerichte mehr von unseren Stadtleuten zubereitet wurden, aber auch in Fabrikanten-, Pastoren- und Lehrerküchen, wo die Frau des Hauses wirklich "Nur-Hausfrau" war und die Zeit hierfür hatte. In den bauerlichen Küchen auf dem Dorfe mußte es immer schnell zugehen, besonders in der arbeitsreichen Jahreszeit.

279 Weißbrotfüllung

In Milch eingeweichte Weißbrotscheiben gut ausdrücken. Die kleingeschnittene Leber, Herz und Magen, eine freingehackte, in Butter hell geröstete Zwiebel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, ein paar Pilze oder auch 2 - 3 Edelkastanien (Maroni). Alles gut mischen, abschmecken und damit füllen.

280 a Reisfüllung - süß

Für eine Gans oder eine Pute reicht 1 Tasse Reis.

Den Reis gut waschen, etwas vorquellen, unter kaltem Wasser abkühlen lassen, eine feingehackte Zwiebel in etwas Butter hell rösten, Herz, Leber und Magen kleinschneiden und dazugeben, ebenso kleingeschnittene Apfelstückchen, ein paar gewaschene Rosinen, Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Alles mit dem Reis gut mischen, abschmecken. Diese Füllung muß etwas süß sein.

280 b Hackfleischfüllung

Es kommt darauf an, was man zu füllen hat. Für einen Truthahn oder eine Gans benötigt man z. B. 250 g Hackfleisch und für eine Taube nur 150 g. Zu dem Hackfleisch gibt man eine in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Weißbrotscheibe, 1 - 2 Eier, 1 kleingehackte und in etwas Butter geröstete Zwiebel, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie. Alles gut mischen und abschmecken.

281 Die Tauben



Aus Tauben konnte man eine schöne Nudelsuppe zubereiten, sie füllen oder auch ohne Füllung im Bratrohr oder auf dem Herd braten. Auch Tocana ließ sich aus ihnen herstellen, oder man bereitete sie nur mit einem Tunksel zu. Mit frischen, grünen Erbsen, Bohnen oder Bame (Eibisch) ergaben sie eine wohlschmeckende Mahlzeit. Sie waren vielseitig zu verwenden. Frau Ida Klett, viele Jahre Vorsitzende des Kobadiner Frauenvereins, Mutter unserer Frau Pastor Hahn und des Jahrbuchherausgebers Studienrat Otto Klett, war im Taubenzubereiten hervorragend. So manche Wöchnerin, so mancher Kranke in ihrer Nachbarschaft hat von ihr ein Taubensüpple bekommen. Sie hatten einen großen Taubenschlag im Hof. Auch bei Familie Emanuel E. Leyer in Kobadin gab es sehr oft Taubengerichte. Auch sie hatten sehr viele Tauben. Und nicht zuletzt waren die beiden Gutshöfe Leyer in Sofular (mein Elternhaus darunter), ohne ihre großen Taubenschläge nicht vorzustellen.

282 Das Wild



Manche unserer Bauern waren gute und mitunter auch leidenschaftliche Jäger. Ich denke dabei an meinen Vater und an Onkel Christoph Rösner aus Fachria. So gab es natürlich im Winter auch im Fleischtopf eine Abwechslung. Überwiegend gab es Hasenfleisch, aber auch mal Wildente, Rebhuhn und Wachteln. Viele bereits aufgeführten Gerichte, die aus Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch zubereitet werden, kann man auch aus Wild herstellen. Nur bedarf das Wildfleisch einer besonderen Vorbehandlung, bis es verwendungsfähig ist. Es muß vor dem Fellabziehen erst ein paar Tage gut abhängen. Auch das ganz feine Häutchen am Fleisch muß entfernt werden und nachher ebensolange in einer speziellen Beize liegen. Diese wurde folgendermaßen hergestellt:

Auf 1 l Wasser kommt 1/4 l Essig, 1 große Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Petersilien-, 1 Pastinak- und eine halbe Selleriewurzel, 2 Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner. Das Wurzelwerk und die Zwiebel werden grobblättrig in das Essigwasser geschnitten und zum Kochen gebracht. Etwa 1/4 Stunde alles langsam kochen lassen, gut abkühlen. Den Hasen in zwei Teile schneiden: Die Hinterbeine bleiben am Rücken, nur das Vorderteil schneidet man ab. Oder aber alles vom Rücken trennen, damit man den Hasen besser im Gefäß unterbringen kann. Man legt ihn in eine große irdene Schüssel, gießt die gut ausgekühlte Beize darüber

und läßt ihn 2 - 3 Tage kalt stehen. Täglich nachsehen, daß der Hase auch gut von der Beize bedeckt ist.

283 Gespickter Hasenbraten

Pauline Leyer-Frank, Sofular

Der so vorbereitete Hase wird abgetrocknet, gepfeffert und gesalzen und am Rücken und den Läufen gut mit Speckstiften gespickt. Man kann den Hasen aber auch nur mit Knoblauchzehen spicken. Dann legt man ihn in einen entsprechend großen Bräter, legt eine halbierte Zwiebel und 1 Eßl. Schmalz darauf, gießt 2 Tassen Wasser daran und schiebt den Bräter zugedeckt in das Backrohr. Der Hase muß fleißig begossen werden. Ist die Flüssigkeit aufgebraucht, gießt man ständig etwas von der Beize nach. Nachdem der Hase gar ist, wird er - wie auch die Zwiebelstücke - herausgenommen, dann rührt man in eine Tasse süßen Schmand etwas Mehl an und gießt es in den Bratensatz. Aufkochen lassen und separat servieren. (Unzählige Male durfte ich meiner Mutter beim Hasenspicken zuschauen).

284 Wildentenbraten

Katharina Leyer-Klett, Sofular

Die Wildente muß nach dem Erlegen erst 1 - 2 Tage liegen oder hängen. Dann wird sie trocken gerupft, gesängt, damit auch der kleine Flaum entfernt wird, ausgenommen, gut gewaschen, in eine irdene Schüssel gelegt und mit einer kochenden Beize aus 1 Glas Essig, 2 Glas Wasser, etwas Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner und einer Zwiebel übergossen, zugedeckt eine Stunde ziehen lassen. Einmal wenden. Dann herausnehmen, abtrocknen, die Vorderseite mit kleinen Speckstiften spicken, mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen, 1 Eßl. Schmalz darauf geben, 1 Tasse Wasser zugießen und zugedeckt ins Backrohr schieben. Mehrmals begießen und einmal wenden. Den Bratenfond mit ein paar Eßl. Wasser löschen, aufkochen lassen, ein Gläschen Wein dazugießen, aufwallen lassen. Abschmecken. Kann nach Belieben mit Kartoffelmehl gebunden werden.

285 Wildente anders

Wird wie oben beschrieben zubereitet, nur daß man die Wildente 2 - 3 Tage in der abgekochten, gut ausgekühlten Beize liegen läßt, genau wie den Hasen.

286

Gebratene Wachteln

Im Gegensatz zu anderem Wild werden die Wachteln möglichst ganz frisch sofort kalt abgerupft, gesängt, gewaschen und ausgenommen. Nochmals auch von innen waschen, ablaufen lassen, salzen und pfeffern. Dann bindet man dünne Speckscheiben um die Wachteln, legt sie in einen Bräter, gibt ein wenig Wasser daran und schiebt sie zugedeckt in das Backrohr. Von Zeit zu Zeit wenden und häufig begießen. Man löscht den Bratenfond mit einigen Eßl. Wasser, nach Belieben mit etwas Kartoffelmehl binden und die Soße separat servieren.

287

Pilav mit Wachteln

Wird zubereitet wie "Hahnerlepilav".

288

Gebratene Rebhühner

Frisch geschossene Rebhühner müssen zuerst 24 Stunden (nicht mehr!) an einem kühlen, gut gelüfteten Ort abhängen. Dann rupft man sie kalt und sängt den Flaum ab; abwaschen. Ausnehmen und nochmals innen und außen gut waschen, abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Die gesalzene Leber legt man wieder in jedes Rebhuhn zurück. Dann legt man die Rebhühner in einen offenen Bräter, dazu eine feingehackte Zwiebel, einen Eßl. Butter und ein paar Eßl. Wasser und schiebt den Bräter in das Backrohr. Öfter wenden und mit Saft begießen bis sie braun sind.

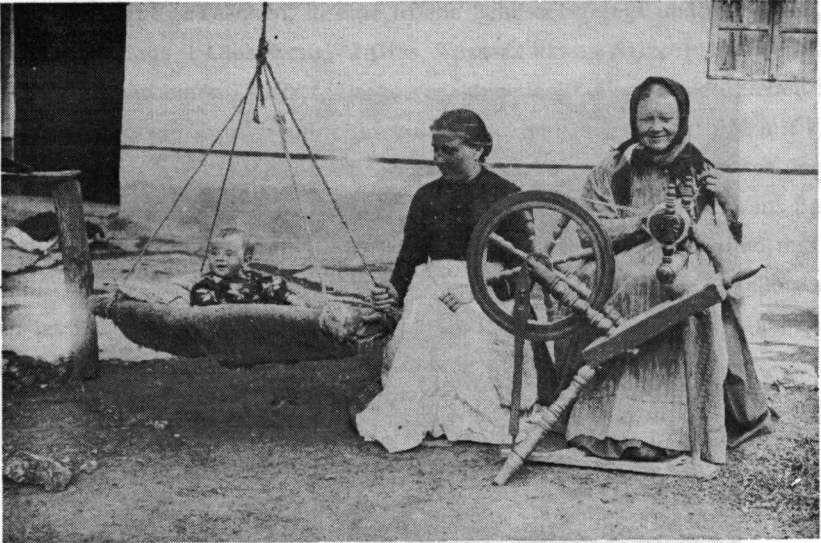


Cobadin: So mancher Bauer hatte auch das Jagdrecht

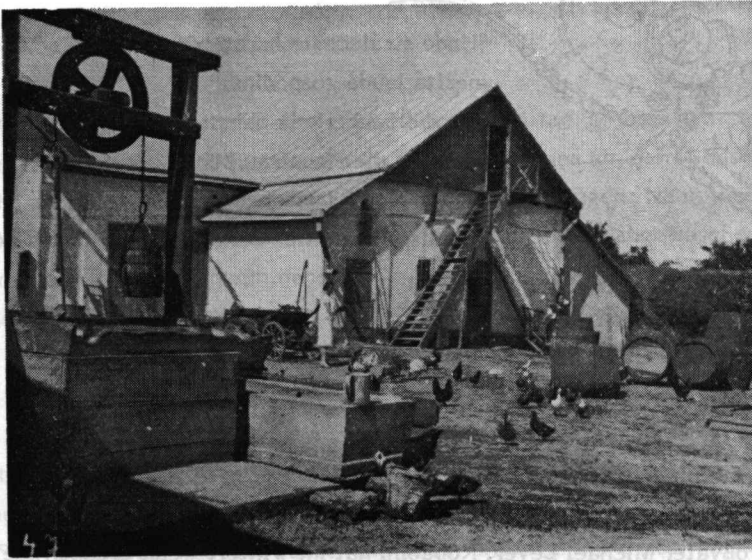
Der alte Speisezettel

Manchesmol müßt mr sich bsinna	Stierom, Flädla, Käsplatschinta,
on au öfter mol dra denka,	Lämmerbrota mit Spinat,
daß mr net nur immer Weißbrot	Dampfnudla on schwarze Pflauma,
gessa hen on kochter Schinka.	Schweinefleisch on Krautsalat.
S' hat au öfter Knöpfla geba,	Stampfkartoffel on Tokana,
Riebelsupp on saurer Borscht,	Kolatez on frische Fisch,
Hahnersoß mit Salzkartoffel,	süße Weisupp', mürbe Kuchla
Metzelsupp' on Kraut mit Worscht.	waren manchmol uf em Tisch.
Bohnasupp' mit Leuschtean drinn,	Entafleisch mit junge Erbsa,
gröschte Riebela mit Speck,	Brotkartoffel on Salat,
Strudla, Nudla, weiche Knöpfla,	Reis mit Zimmet on Zibeba
Sauerkraut mit Schneiderfleck.	hat mr ghat am Feiertag.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria).



Großmutter am Spinnrad, die Mutter wiegt das Kind



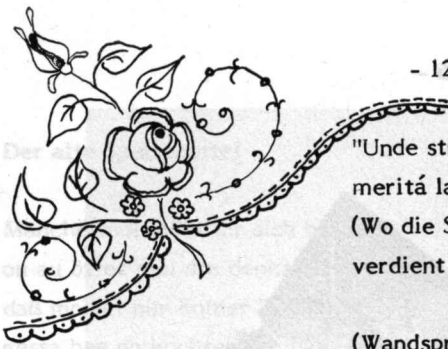
Bessarabien: Bäuerliches Anwesen mit Schöpfbrunnen in Schabo

289 Rebhühner mit Schmandsoße

Rebhühner zubereiten wie "Gebratene Rebhühner". Für die Schmandsoße: In einem Topf wird eine Tasse süßen Schmand mit einem halben Teel. Mehl glattgerührt, Pfeffer und Salz beigefügt und unter Rühren ins Kochen gebracht. Mit einer Prise Zucker abgeschmeckt. Vom Feuer nehmen, damit die Soße nicht gerinnt und über die Rebhühner im Bräter gießen. Gut durchrütteln und aufgedeckt noch eine halbe Stunde im Backrohr ziehen lassen. Vor dem Servieren, der Soße einen Teel. Zitronensaft begeben.

290 Spatzengerichte (Sperling)

Da die Spatzen bei uns eine regelrechte Plage waren, haben wir sie eingefangen und so manches schmackhafte Gericht daraus zubereitet. Aus ihrem Fleisch stellte man die gleichen Gerichte her, wie aus Geflügelg Fleisch. Wir haben in Sofular öfter Spatzentocana gekocht, meine Mutter verstand sich darauf. Auch meine Schwiegermutter in Fachria konnte gut Spatzen mit einer Tunke herstellen. Man fing bis zu 60 Stück, denn ein Spatz hat außer der fleischigen Brust kein Fleisch anzubieten. Sie wurden ins Magazin gelassen, wo viel Getreide lag. Dann schloß man schnell die Tür und jagte ihnen nach, bis man sie hatte.



"Unde strălucește curățenia
merită laudă gospodina."

(Wo die Sauberkeit glänzt,
verdient die Hausfrau Lob)

(Wandspruch hinter dem Herd oder dem Tisch)

DAS GEMÜSE - GRÜNZEUG - WURZELWERK

291 Pellkartoffeln im Backrohr - Schalkkartoffla

Mein Großvater Michael Leyer, Kobadin, hat im Winter, wenn draußen die Kälte klirrte und der eisige Schneesturm ums Haus tobte, sehr oft Kartoffeln mit der Schale ins Backrohr gelegt. Die Kartoffeln, etwa zwei oder drei pro Person, mit der Schale gut waschen, mit Salz bestreuen und auf einem Backblech in die heiße Röhre schieben. Ab und zu wenden, damit sie gleichmäßig backen. Nach einer Stunde oder etwas mehr (kommt auf ihre Größe an) sind sie gar. Einzeln holt man sie sich aus der Röhre, öffnet die Schale und ißt sie mit Butter und etwas Salz mit dem Löffelchen aus der Schale. Sie schmecken einfach köstlich! Aber auch Schalkkartoffla in Wasser mit etwas Salz abgekocht, dazu mit saurem Schmand angemachter Kuhkäse oder aus geräuchertem Bauchspeck kurz angebratene Grieben, mit oder ohne Zwiebelscheiben waren auch eine Köstlichkeit. Schalkkartoffla auf der Holzglut oder im Herbst beim Ausmachen auf dem Felde in der Asche des verbrannten, trockenen Kartoffelkrautes waren auch nicht zu verachten. Ohne jegliche Zugabe, nur allein mit etwas Salz bestreut, schmeckten sie sehr gut.

292 Bratkartoffeln

Diese Art von Bratkartoffeln war bei unseren Dobrudschanern sehr beliebt. Sie waren schnell zubereitet, schmackhaft und sättigend. Geschälte Kartoffeln der Länge nach vierteln oder achteln, je nach dem, wie dick die Kartoffeln sind. Salzen, pfeffern, mit Rosenpaprika bestäuben und in reichlich heißem Schmalz oder Öl, unter öfterem Wenden schön braun braten, Zugedeckt werden sie schneller weich.

293 **Gebratene Kartoffelschnitze**

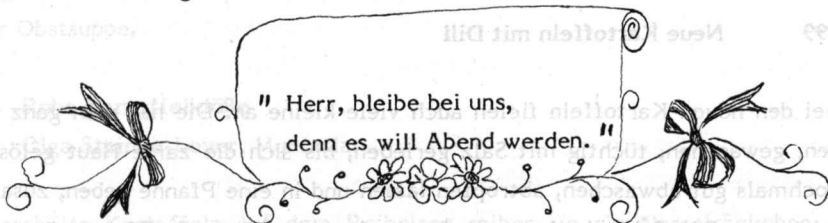
Geputzte Kartoffeln werden in lange, dünne Schnitze geschnitten. In einem Kessel erhitzt man viel Öl und brät dann kleine Portionen ab, damit das Öl nicht zu sehr an Hitze verliert und die Kartoffeln sich vollsaugen. Neue kleine Kartoffeln haben wir abgeschabt oder mit Salz gut gerieben, abgewaschen, abgetrocknet und ganz in schwimmendem Öl gebraten. Danach gesalzen und sofort gegessen.

294 **Kartoffeln im Backrohr**

Geputzte, geviertelte Kartoffeln salzen, pfeffern, mit Rosenpaprika bestäuben, in eine Pfanne geben, 1 Eßl. Schmalz darauflegen und offen ins Backrohr schieben. Sehr vorsichtig wenden! Sollten sie schon braun sein und noch nicht weich, deckt man sie eine Weile zu.

295 **Geschmorte Kartoffeln**

Geschälte Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in eine Pfanne mit etwas heißem Fett geben. Eine große Zwiebel fein hacken und auf die Kartoffeln streuen sowie Salz, Pfeffer und etwas Rosenpaprika, die Pfanne zudecken und bei nicht zu starkem Feuer dämpfen lassen. Von Zeit zu Zeit die Kartoffelwürfel wenden. Sie sollen nicht braten, sondern in ihrem eigenen Saft garen. Sind die Kartoffeln schon älter und etwas ausgetrocknet, z. B. zum Frühjahr zu, darf man mit einer halben Tasse Wasser nachhelfen. Diese Kartoffeln schmecken auch sehr gut.



296 **Verdämpfte Kartoffeln**

Diese Kartoffeln wurden von Groß und Klein gerne gegessen und waren schnell gar. Die geputzten Kartoffeln in nicht zu dicke Schnitze schneiden, salzen, pfeffern, mit Rosenpaprika bestäuben und in eine Pfanne mit heißem Fett geben. Zugedeckt, unter öfterem wenden, dämpfen und zugleich braten. Je mehr

die Kartoffeln zerfallen, um so besser schmecken sie. Hierzu aßen wir noch Brot, tranken Butter- oder Dickmilch dazu und hatten so eine komplette Mahlzeit, besonders am Abend oder auch in der Dreschzeit, wenn ohnehin wenig Zeit war. Aber auch irgend einen frischen Salat dazu anmachen. Mit sauerem Schmand natürlich. Da fiel die Butter- oder Dickmilch weg.

297 Andere verdämpfte Kartoffeln

In einer Bratpfanne in einem Eßl. Schmalz eine große, gehackte Zwiebel anrösten. Die in nicht zu dicke Scheiben oder grobe Würfel geschnittenen Kartoffeln dazutun, alles mischen, heißes Wasser daran gießen, bis zur Hälfte der Kartoffeln, 1 Teel. Tomatenmark zufügen oder im Sommer 2 - 3 abgezogene Tomaten darüber schneiden, Salz und Pfeffer daran streuen und zugedeckt langsam garen lassen. Im Backrohr schmecken die verdämpften Kartoffeln besser. Nicht im Gericht rühren, sondern nur den Topf rütteln. Die Brühe muß gut zur Hälfte einkochen. Das ist ein wohlschmeckendes Gericht, auch ohne Fleisch. Im Winter wurde auch geräucherte, kurz angebratene Wurst dazu gegessen. So manche Hausfrau hat auch ein paar Speckwürfel mit der Zwiebel mitgeröstet. Dazu Brot und Saures aus dem Faß.

298 Verdämpfte Kartoffeln mit Süßkraut

Die Kartoffeln zubereiten wie zu "Andere verdämpfte Kartoffeln". Zusätzlich ein Viertel grobgeschnittenes Süßkraut, das man auf die Kartoffeln gibt und darauf die Tomaten.

299 Neue Kartoffeln mit Dill

Bei den neuen Kartoffeln fielen auch viele kleine an. Die hat man ganz gelassen, gewaschen, tüchtig mit Salz gerieben, bis sich die zarte Haut gelöst hat, nochmals gut abwaschen, abtropfen lassen und in eine Pfanne geben, zusammen mit einem Eßl. Schmalz. Langsam braten lassen und nur die Pfanne rütteln oder vorsichtig mit einer Gabel wenden. Wenn sie fast gar sind, salzen und pfeffern und mit viel gehacktem Dill bestreuen.

300 Neue Kartoffeln im Backrohr

Vorbereiten wie oben beschrieben und ganz lassen. In einen Bräter geben,

1 Eßl. Schmalz darauf legen, pfeffern und salzen und ins Backrohr schieben. Nach einer Weile etwas Wasser - 1 Tasse - daran gießen. Sie so lange im Rohr lassen, bis sie weich sind und auch Farbe haben. Nur vorsichtig mit der Gabel wenden, sie dürfen nicht zerfallen.

301 Kartoffelklöße mit Käse

500 g in der Schale gekochte Kartoffeln etwas erkalten lassen, abpellen und durch den Wolf drehen. 2 Eier beifügen, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, nußgroß Butter. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, Klöße formen und in kochendem Salzwasser bei offenem Topf eine Viertelstunde garziehen lassen. Nicht kochen! Abtropfen lassen, einen Eßl. zerlassene Butter darübergießen und einen Eßl. geriebenen Käse darüberstreuen. Im Rohr etwas stehen lassen.

302 Kartoffelknöpfle

1 Kilo in der Schale gekochte Kartoffeln abkühlen lassen, abpellen und durch den Wolf drehen. 2 Eier, 4 Eßl. Mehl, etwas Salz zufügen und einen glatten Teig herstellen. Daraus fingerdicke und fingerlange (kleiner Finger!), runde Knöpfle auf dem Tisch drehen und in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde ziehen lassen. Mit Butterbrösel abschmelzen. Dazu Kompott.

Abwandlung:

Den Teil auswellen, etwa 5 mm dick, mit einem Teeglas Küchle ausstechen und beidseitig in heißem Öl ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu Kompott oder Obstsuppe.

303 Rohe Kartoffelklöße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Kilo geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen reiben, in ein Nesselsäckchen geben und gut ausdrücken. Die Masse in eine Schüssel geben, 1 - 2 Eier, 2 Eßl. Grieß, 2 Eßl. Mehl zugeben, Klöße formen und in kochendem Salzwasser 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!!

Rohe Kartoffelklöße werden zu Braten und Tocana gereicht. Dazu warmen Krautsalat Nr. 6 oder grüne Bohnen in Butter geschwenkt.

304 Gekochte Kartoffelklöße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Kilo am Abend vorher gekochte Kartoffeln werden abgepellt und durch den Wolf gelassen. Dann gibt man 2 Eier, 3 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Grieß und eine gute Prise Salz dazu und knetet einen glatten Teig daraus. Klöße Formen und in kochendem Salzwasser 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Aus diesem Kartoffelteig stellten wir auch die Aprikosen-, Kirsch- und Pflaumenklöße her.

305 Ochsenzungenpinat

Im Frühjahr gesammelte, sehr zarte Ochsenzungenblätter werden wie Spinat verwendet. In kochendem Wasser gebrüht, abgeseiht und gut mit einem großen Messer zerkleinert oder durch den Wolf gelassen, gibt man den Ochsenzungenpinat in eine kleine, dicke Soße, die man aus einer feingehackten, hell gerösteten Zwiebel herstellt, 1 Teel. Mehl daranstäubt und mitröstet und mit ein wenig Wasser löscht. Mit Salz und etwas zerriebenem Knoblauch abschmecken und den Spinat darin ziehen lassen. Man kann aber auch eine Soße mit saurem Schmand herstellen, mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

306 Etwas über den Kürbis

Zur Familie des Kürbis zählen alle Sorten, die wir daheim angepflanzt hatten. Vor allen Arten rangiert der ganz junge und zarte Melonenkürbis, der zum Füllen genommen wurde, aber auch allerlei andere schmackhafte Gerichte aus sich herstellen ließ. Dann kam der große, goldgelbe, runde Kürbis, aus dem wir die guten Kürbsplatschinten buken. Wurde er in größeren Stücken in einer Brotpfanne mit dem Brot im Backofen oder auch im Backrohr gebacken, damit das Kürbisfleisch weich wurde, konnte man es mit dem Löffel aus der Schale kratzen und essen. Das war ein süßes Vergnügen für uns Kinder. Der große, gestreifte und etwas ins Grüne oder Gelbgraue scheinende Kürbis, der oft so groß war, daß er in keinen Wagenkasten paßte und mit der "Harbi" (Getreide-Leiterwagen) vom Felde heimgefahren werden mußte, war ein ausgesprochener Futterkürbis. Im Winter geschnitzelt den Milchkühen vorgeworfen, kam er einer Delikatesse gleich und sie dankten es, indem sie dafür mehr Milch lieferten. Dann gab es die Plotzker, die handlichen, dickbauchigen Flaschenkürbisse, die keine Futterkürbisse waren, sie zählten eher zu den Zierkürbissen, aber dennoch eine vielseitige Verwendung fanden. Wurde dem reifen Plotzker der Flaschenhals gelassen und

nur oben ein Deckelchen abgeschnitten, die Kerne und das Mark ausgekratzt (was sehr mühsam war!), konnte man in dem Plotzker Trinkwasser auf das Feld mitnehmen. Wer am Meer wohnte, machte sich einen Schwimmgürtel aus vielen Plotzkern. Da sie sehr leicht waren, trugen sie den Schwimmer. Das Gehäuse des ausgereiften Plotzkers war sehr hart. Auch die Hausfrau wußte den Plotzker sehr zu schätzen. Schnitt man seinen Flaschenhals etwas weiter unten ab, so daß man mit der Hand in den Plotzker greifen konnte, hatte man ein sehr stabiles Salzfaß, das man jedes Jahr erneuern konnte. Es gab unter den Kürbissen welche, die apfel-, birnen-, eier-, zitronen- und glockenförmig waren. Wir nannten sie "Karkutzkerle". Das waren die ganz kleinen Zierkürbisse, in verschiedenen Farben und allerliebsten Muster, ja, sogar mit Warzen. Sie alle dienten den Kleinkindern als Spielzeug, aber auch als Dekorationsstücke. Der Name "Karkutzkerle" stammt von dem rumänischen Wort "tártácut", das "rund und dick", "untersetzt" bedeutet und genau auf diese kleinen Zierkürbisse zutraf. So haben unsere deutschen Bauern das Wort "Karkutzkerle" abgeleitet. An Zäunen hochgelassen, sie ranken nämlich, waren sie eine entzückende Augenweide im herbstlichen Garten oder im "Boschtan" (Melonenfeld). In so manchem türkischen Boschtan sah ich auch den grün-rot-weiß gemusterten Turbankürbis, ein wahres Wunder der Natur! Die Kerne der großen Eß- und Futterkürbisse, gut gewaschen, mit etwas Salz eingerieben und ganz leicht im offenen Backrohr angeröstet, waren den ganzen Winter über ein sehr begehrtes "Knabberzeug". Sie wurden an stillen Winterabenden hinter oder neben dem warmen Stubenofen oder in froher Runde an Sonntagnachmittagen beim "Verzähla" von Jung und Alt gerne "geknackst", d. h. ein Kern wird mit dem rechten Daumen und Zeigefinger aufgenommen, hochkant zwischen die Vorderzähle gesteckt und leicht aufgekackst. Der Kern fällt in den Mund und die Schale wirft man weg. Die Kürbiskerne standen immer auf dem warmen Stubenofen, damit sie "knacksig" blieben.

307 Panierte Kürbsle

Junge Melonenkürbsle werden abgeschabt, in fingerdicke Ringe geschnitten, in Mehl, verkleppertem Ei und Semmelbrösel gewälzt und in der Stielpfanne in heißem Öl gebraten und danach mit Salz bestreut.

308 Kürbslekatletta (Frikadellen)

3 mittlere junge Melonenkürbsle, 2 Eßl. Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie, Öl zum Ausbacken.

Die Kürbsle säubern, abkratzen und ganz in Wasser garkochen, aber nicht bis zum Zerfallen. Da sie sehr zart sind, sind sie auch schnell weich. Auf einen Seiher legen und eine halbe Stunde stehen lassen, damit die Brühe gut abläuft. Man hackt sie fein, gibt Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, gehackten Dill und Petersilie daran, mischt alles gut und brät die Masse löffelweise in heißem Öl aus. Etwas flachdrücken, damit sie wie Katletta aussehen.

309 Kürbsle mit Erbsen zum Kaltessen

1 Kilo sehr junge, zarte Blütenkürbsle, 4 Tomaten, 250 g grüne Erbsen, 1 Zwiebel, Dill, Petersilie, Salz, 3 Eßl. Öl.

Die kleingeschnittene Zwiebel im Öl hell rösten, die kleinen Blütenkürbsle ganz hinzufügen, die abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten darauflegen, etwas Salz, die gehackten Kräuter darüberstreuen und zugedeckt ins heiße Backrohr schieben. Die Erbsen separat in etwas Salzwasser abkochen, abseihen. Wenn die Kürbsle weich sind, gibt man die Erbsen darüber, rüttelt kräftig den Topf und serviert das Gericht kalt. Eignet sich sehr für den Sommer.

310 Griechische Kürbsle

1 Kilo zarte Kürbsle, 4 Eßl. Öl, 100 g Perlzwiebel, 1 Eßl. gehackten Dill und Petersilie.

Ganz zarte Kürbsle, ohne zu schaben, werden rundherum schön braun angebraten. In einer anderen Pfanne die Perlzwiebeln leicht anbraten, mit ein paar Eßl. Wasser löschen, zugedeckt fast weichdämpfen lassen und sie dann über die Kürbsle geben. Mit Salz abschmecken, die gehackten Kräuter darüberstreuen, noch ein paar Eßl. Wasser daran tun und etwa eine halbe Stunde ins Backrohr schieben. Durchschmoren. Nach Belieben kann man an die Soße etwas Zitronensaft geben. Etwas abkühlen lassen und servieren.

311 Anderes Kürbslegericht

6 junge Kürbsle, 2 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Teel. Mehl, 1 Eßl. Tomatenmark, 1 Tasse Brühe, Salz, gehackte Petersilie.

Die geschabten Kürbsle mit 1 Eßl. Fett in einer Pfanne anbraten. Mit dem ande-

ren Fett die kleingehackte Zwiebel rösten, das Mehl mitschwitzen, Tomatenmark hinzufügen, Brühe darangießen, mit Salz abschmecken und die Soße über die Kürbsle gießen. Langsam vollends garschmoren. Sie dürfen nicht zerfallen. Zum Schluß die gehackte Petersilie darüberstreuen.

312 **Gefüllte Kürbsle - anders**

6 Kürbsle zum Füllen, 1 dicke Scheibe getrocknetes Weißbrot, 2 Zwiebeln, 1 Eßl. Mehl, 1 Ei, 4 Tomaten, 1 Teel. gehackten Dill und Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl.

Frische, mittlere Kürbsle werden abgeschabt, quer halbiert und ausgehöhlt. Das Mark gut zerhacken, die eingeweichte, ausgedrückte Weißbrotscheibe dazutun, eine feingehackte Zwiebel hell rösten und mit Salz, Pfeffer, Ei, gehackten Kräutern und dem Mehl zu dem Mark geben und alles gut mischen. Damit die Kürbslehälften füllen, die Anschnittfläche in Mehl tauchen und sie rundherum anbraten. Im restlichen Schmalz die andere feingehackte Zwiebel rösten, eine Löffelspitze Mehl daranstäuben, die abgezogenen Tomaten einschneiden, mit etwas Wasser aufgießen, abschmecken, gut durchkochen und über die Kürbsle gießen. Für eine halbe Stunde oder etwas mehr ins Backrohr schieben. Die Kürbsle dürfen nicht zerfallen. Wenig Wasser aufgießen, denn die Kürbsle sind an sich schon wasserreich. Wer will, kann einen Eßl. sauern Schmand darübergeben.

313 **Gefüllte Kürbsle mit Kuhkäse**

6 junge Kürbsle zum Füllen, 150 g Kuhkäse, 2 Eier, 1 Eßl. Mehl, gehackten Dill, 25 g frische Butter, Salz, 1 Eßl. zerlassene Butter, 2 Eßl. sauern Schmand, evtl. etwas Wasser.

Die gleichmäßigen Kürbsle werden abgeschabt, quer halbiert und ausgehöhlt. Kurz mit kochendem Wasser brühen und zum Auslaufen abstellen. Den Kuhkäse, frische Butter und Eier gut rühren, fügt Salz und gehackten Dill hinzu, füllt damit die Kürbslehälften, taucht ihre Schnittfläche ins Mehl, legt sie nebeneinander in einen Bräter, gibt 1 Eßl. Butter darauf und schiebt sie aufgedeckt ins Backrohr. Sollte es nötig werden, gibt man 1 - 2 Eßl. heißes Wasser daran. Die Kürbsle müssen im eigenen Saft garen und schön braun werden. Bevor man sie aus dem Bräter nimmt, gibt man 2 Eßl. sauern Schmand über die Kürbsle.

314 Gefüllte Kürbsle mit Kuhkäse und Reis

6 Kürbsle zum Füllen, 200 g Kuhkäse, 1 Ei, 1 Eßl. Semmelbrösel, 2 Eßl. Reis, 1 kleine Zwiebel, gehackten Dill und Petersilie, 4 Tomaten, Salz, Schmalz oder Öl, 1 Zwiebel für die Tomatensoße.

Die Kürbsle werden abgeschabt, quer durchgeschnitten und ausgehöhlt. Den Kuhkäse gut glattdrücken, Ei, Semmelbrösel, feingehackte Kräuter, geröstete Zwiebel, vorgequollenen Reis und das feinzerhackte Mark dazugeben, alles gut mischen und abschmecken und die Kürbsle damit füllen. Rundherum anbraten und herausnehmen. In diesem Fett 1 kleingehackte Zwiebel hell rösten, etwas Mehl daranstäuben, die abgezogenen, kleingeschnittenen Tomaten dazugeben, etwas Wasser beigegeben, abschmecken, aufkochen, über die Kürbsle im Bräter geben und im Backrohr zugedeckt langsam garschmoren lassen. Nicht zu weich!

315 Kürbsle - Pilav

3 kleine Kürbsle, 1 Tasse Reis, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Öl oder auch mehr, Salz, Pfeffer, gehackten Dill, 2 Tassen Wasser, 1 Prise Zucker.

Die Kürbsle abschaben, grob würfeln, in einem Topf mit Fett kurz anbraten und herausnehmen. Dann darin die kleingehackte Zwiebel rösten, den gewaschenen Reis dazutun und etwas mitbraten, die Kürbslewürfel zufügen, 2 Tassen Wasser darangeießen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker abschmecken, gehackten Dill darüberstreuen, den Topf etwas rütteln, ankochen und zugedeckt ins heiße Backrohr schieben. Etwa 20 Minuten. Der Reis muß schön körnig bleiben. Rühren darf man nicht.

316 Kürbsle mit Schmandsoße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Kilo Blütenkürbsle werden gewaschen und ohne abzuschaben oder zu zerschneiden in kochendem Wasser, etwas Salz zugefügt, nicht zu weich gekocht. Nur einigemal aufwallen lassen, da sie sehr zart sind. Hat man keine Blütenkürbsle, nimmt man 6 ganz junge und zarte, schabt sie ab, schneidet sie in größere Stücke und kocht sie leicht im Salzwasser. Gut ablaufen lassen. Sie dürfen nicht weich sein. In einem Eßlöffel Butter werden sie ein wenig angebraten, eine Tasse sauern Schmand mit einem Teel. Mehl verrührt darübergeben und am Herdrand oder im Backrohr noch ein wenig ziehen lassen.

317 Spargel

Mir ist nicht bekannt, daß von unseren Bauern in der Dobrudscha Spargel angebaut wurde. Man traf ihn nur selten in einem Hausgarten an, von Liebhabern mit viel Mühe und Sorgfalt gezogen. So z. B. hatte in Kobadin nur Frau Ida Klett, Mutter unserer Frau Pastor Hahn, ein paar Reihen Spargel in ihrem Hausgarten. Und jedesmal wenn sie welchen gestochen hatte, schickte sie ihr Mägdle mit etwas frischem und zartem Spargel zu meiner Tante Elsa, um Großvater damit eine Freude zu bereiten. Entweder wurde der Spargel in Salzwasser abgekocht, mit brauner Butter übergossen und zu Braten gereicht, oder aber mit einer weißen Schmandsoße zubereitet und zu Hackbraten, Frikadellen oder gebratenem Hahnerle im Backrohr (ohne Soße) serviert. (Das Spargelkraut mit den roten Fruchtbeeren in eine Vase gestellt, zierte den ganzen Winter über Kletts Wohnzimmer).

318 Pilzpilav

150 g Edelpilze, 1 1/2 Tassen Reis, 2 Zwiebeln, 3 Eßl. Öl, 4 Tomaten, Salz, Pfeffer (oder auch Tomatenmark anstatt Tomaten).

Man kann hierzu frische oder auch getrocknete Pilze verwenden. Letztere werden über Nacht eingeweicht und im gleichen Wasser weichgekocht und abgeseiht. Die Zwiebeln fein hacken und im Öl leicht geröstet, den gewaschenen Reis (abtrocknen!) dazutun und etwas mitbraten. Die weichgekochten Pilze etwas zerschneiden und hinzufügen, auch die abgezogenen Tomaten oder das Tomatenmark (1 Eßl.) und mit 3 Tassen abgekühltem Pilzwasser auffüllen, salzen, pfeffern und zugedeckt ins Backrohr schieben. Nach 20 - 25 Minuten ist das Gericht fertig. Es wird kalt gegessen. Eignet sich für den Sommer.

319 Grüne Bohnen mit Tomaten

1 Kilo junge, grüne Bohnen, 1 Zwiebel, Öl nach Belieben viel, etwa 4 Eßl., 4 reife Tomaten, 1 Teel. Mehl, gehackten Dill und Petersilie, Salz, 1 Prise Zucker.

Die geputzten Bohnen brechen und in kochendem Wasser einige Male aufwallen lassen, abseihen. Die feingehackte Zwiebel im Öl dünsten, das Mehl zum Schluß mitrösten und mit wenig Wasser löschen. Die abgezogenen, kleingeschnittenen Tomaten dazutun, abschmecken, die Bohnen und gehackten Kräuter hinzufügen

und zugedeckt langsam gardämpfen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

320 Grüne Bohnen mit Butter

Die geputzten, grünen Bohnen in Salzwasser nicht zu weich kochen und mit zerlassener Butter übergießen. 1 Eßl. gehackten Dill darüberstreuen und die Bohnen gut schwenken. Zu Fleisch mit Soße und auch Tocana.

321 Grüne Bohnen mit Schmand

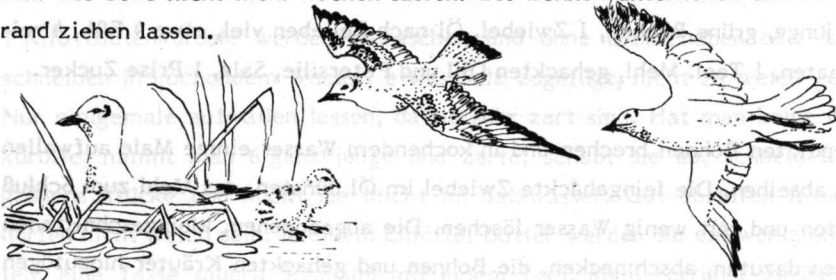
Grüne Bohnen vorbereiten wie zu "Grüne Bohnen mit Tomaten", nur daß die Tomaten wegfallen. Zum Schluß ein paar Eßlöffel sauern Schmand zugeben und etwas ziehen lassen. Die Prise Zucker nicht vergessen, sie rundet den Geschmack ab!

322 Andere grüne Bohnen mit Schmand

Die grünen Bohnen in Salzwasser nicht zu weich kochen und abseihen. In einem Topf 1 kleine Zwiebel in Butter hellrösten, zum Schluß einen Eßl. Mehl mitrösten, mit Milch löschen, Salz und eine Prise Zucker zum Abschmecken und etwa 10 Minuten kochen lassen. Dann erst 2 Eßl. sauern Schmand dazugeben, Bohnen hinzufügen und eine Weile am Herdrand ziehen lassen. Nach Belieben gehackten Dill darüberstreuen.

323 Grüne Bohnen mit weißer Soße

Bohnen und Soße wie oben vorbereiten, nur daß die Soße ohne Zwiebel zubereitet wird. Dafür mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Die Soße soll etwas süßsauerlich sein. Nach dem Abschmecken noch ein Eigelb darunterrühren. Die Soße nicht mehr kochen lassen. Die Bohnen unterheben und am Herdrand ziehen lassen.





Bulgarien: Schlachttag in Bardarski-Geran

324 Pilztocana

1 Kilo Pilze, 1 Zwiebel oder 2 mittlere, 2 Eßl. Butter oder Öl, 4 Tomaten, gehackten Dill und Petersilie, Salz, Pfeffer.

FrISChe, junge Pilze werden gut geputzt, gewaschen und in Scheiben oder Stücke geschnitten. Die feingehackte Zwiebel in der Butter anrösten, die Pilze hinzufügen und zugedeckt dämpfen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann gibt man die abgezogenen Tomaten kleingehackt dazu, Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter und läßt zugedeckt weiterdämpfen, bis die Soße genug gefallen ist. Ist das Gericht mit Öl zubereitet, kann man es auch kalt essen.

325 Bohnen mit Speck

500 g alte Bohnen, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Schmalz, 100 g Speck, 1 Eßl. Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt.

Alte Bohnen am Abend vorher eingeweicht, werden in frischem, kaltem Wasser ganz langsam zum Kochen gebracht. Nur so viel Wasser, daß die Bohnen gerade bedeckt sind. Sobald sie kochen, abgießen und die gleiche Menge mit kochendem Wasser ersetzen. 1 Gläschen Rotwein zufügen, abschäumen und leise kochen

lassen, am besten am Herdbrand. Nach der Hälfte der Garzeit, etwa 1 1/2 Stunden, die gehackte Zwiebel mit kleingeschnittenem Speck in 1 Eßl. Schmalz anbraten, 1 Eßl. Tomatenmark hinzufügen, 1 Lorbeerblatt und alles zu den Bohnen geben. Erst zum Schluß, wenn die Bohnen weich sind, mit Salz und etwas Knoblauch abschmecken. Das Gericht darf nicht viel Brühe haben, es soll dick wie ein Eintopf sein.

326 Bohneneintopf

500 g alte Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, Salz, 1 Lorbeerblatt.

Die Bohnen vorbereiten wie vorhin beschrieben, mit sehr wenig Wasser. Wenn sie fast gar sind, die letzte halbe Stunde, fügt man die ganze Zwiebel, das ganze Wurzelwerk und Lorbeerblatt hinzu. Salz ganz zum Schluß. Alles langsam weichkochen lassen, bis das Wasser ganz eingekocht ist. Bevor man die Bohnen auf den Tisch bringt, entfernt man das Wurzelwerk und die Zwiebel samt Lorbeerblatt. Dieses Gericht ist ohne Fett zubereitet. Es ist als Beigabe gedacht und kann auch kalt gegessen werden.

327 Bohneneintopf - Iahnie = Jachnie

500 g alte Bohnen, 3 Zwiebeln, 4 Eßl. Öl, 1 Eßl. Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 Teel. Mehl, Knoblauch.

Die Bohnen weichkochen, wie beschrieben. Die feingehackten Zwiebeln im Öl hell anbraten, Mehl daranstäuben und mitschwitzen lassen. Tomatenmark daran tun und mit wenig Wasser löschen, Lorbeerblatt, Salz und Knoblauch zufügen, abschmecken mit einer Prise Zucker und gut durchkochen. Die Bohnen begeben und gut durchziehen lassen. Dazu Brot, Bratwurst, Katletta und Saures aus dem Faß.

328 Iahnie anders

Genauso zubereiten, wie die vorher beschriebene Iahnie, nur daß man etwas geraspelttes oder feingeschnittenes Wurzelwerk, Lauch und nur eine Zwiebel nimmt. Alles etwas anrösten, Mehl daranstäuben, mit Wasser löschen und weich kochen. Zum Schluß die garen Bohnen dazugeben und eine Weile langsam durch-

kochen lassen.

329 Bohnenpüree

500 g alte Bohnen werden in wenig Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt, mit Salz abgeschmeckt und tüchtig cremig geschlagen. Man ißt diesen Püree mit viel gerösteten Zwiebelringen obenauf gelegt, oder mit etwas Salz, ein wenig Essig und zerriebenem Knoblauch zu einem Brei gemacht, Katletta dazu oder Bratwurst, Brot oder Mamlik und Saures.

330 Bohnen mit Einbrenn

Tante Lydia Leyer, Kobadin

Alte Bohnen mit etwas Salz garkochen und das Wasser abgießen. 1 großen Eßl. Schmalz erhitzen, 2 - 3 Eßl. Mehl (je nach Menge) darin braun rösten und die garen Bohnen damit gut vermischen. Mit Salz abschmecken. Diese Bohnen mit Einbrenn müssen gut fettig sein. Sie sind ohne Soße und stopfen daher sehr. Man muß entweder saure Harbusen (Wassermelonen) dazu essen oder Dickmilch dazu trinken.

331 Gedünstete junge Erbsen

1 Kilo ganz junge grüne Erbsen, 1 Eßl. Butter, 1 Teel. Zucker, Salz.

Junge, frische Erbsen mit 1 Eßl. Butter zugedeckt mit 2 Eßl. Wasser auf kleiner Flamme ganz langsam weichdünsten. Ab und zu 1 Eßl. Wasser daran gießen. Die Erbsen sollen mehr im eigenen Saft und der Butter gardünsten, aber nicht zu weich! Sie sollen körnig bleiben. Als Beigabe zu Fleisch mit Soße.

332 Gekochte junge Erbsen

Junge, grüne Erbsen mit etwas Salz in Wasser bei kleiner Flamme nicht zu weich kochen. Am Herdrand stehen lassen, damit das Wasser abdampft, wie bei Salzkartoffeln, 1 Eßl. Butter darauf legen, etwas Zucker und viel gehackten Dill. Gut schwenken, nicht rühren.

333 Grüne Erbsen mit gekochtem Speck

1 Kilo junge, grüne Erbsen, 200 g Perlzwiebeln, 150 g gekochten Speck,

1/2 Teel. Mehl, 1 Eßl. Butter.

Die Perlzwiebeln und den würfelig geschnittenen Speck in der Butter leicht anbraten und die Erbsen darauf geben. Separat macht man in etwas Butter eine helle Schwitze und löscht mit einer Tasse Wasser. Diese Soße aufkochen, über die Erbsen geben und sie in etwa einer halben Stunden langsam darin garen. Mit Salz abschmecken.

334 Erbspürée

Etwa 500 g alte Erbsen, 3 Zwiebeln, 1 Kartoffel, Salz, 4 Eßl. Öl, 1 Kopf Knoblauch.

Erbsen zum Kochen bringen, wie alte Bohnen. Sie dürfen auch nur mit so viel Wasser angesetzt werden, daß sie gerade bedeckt sind und das muß fast einkochen. Man kocht sie zusammen mit 1 Zwiebel und 1 Kartoffel. Dann durch ein Sieb streichen, Salz zugeben und cremig rühren. Man ißt das Erbspürée mit gebratenen Zwiebelringen oder mit Knoblauchtunke (mujdei), die aus 1 Kopf Knoblauch, etwas Salz und einer halben Tasse Wasser oder Brühe hergestellt wird, auf kaltem Wege. Ganz fein schmeckt das Erbspürée, wenn es mit einem Teil Bohnenpürée gemischt wird.

335 Linsengerichte

Bei uns daheim wurden im Winter überwiegend Bohnen gegessen. Linsen dagegen sehr wenig. Aus ihnen konnte man aber die gleichen Gerichte zubereiten, wie aus alten bohnen oder Erbsen. Daher erübrigt sich, die bereits beschriebenen Gerichte noch einmal aufzuführen. Außer einem Gericht:

336 Katletta aus Linsen

250 g Linsen, 2 Zehen Knoblauch, 1 dicke Scheibe Brot, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Schmalz.

Die Linsen werden in Wasser weichgekocht, wie Bohnen oder Erbsen. Gut abtropfen lassen, durch den Wolf drehen, eingeweichtes, gut ausgedrücktes Brot zugeben, die gehackte und geröstete Zwiebel, das Ei, Salz, Pfeffer, zerriebenen

Knoblauch, alles gut mischen und Katletta daraus formen. In Mehl wälzen und in Fett beidseitig braten. Diese Katletta können die Katletta aus Fleisch ersetzen.

337 **Gefüllte Tomaten mit Reis**

12 gleichgroße Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 Tasse Reis, Salz, Pfeffer, 4 Eßl. Öl, gehackte Petersilie und Dill. Für die Soße: Das Mark der ausgehöhlten Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl, 1 Teel. Mehl, 1 Teel. Zucker, Salz.

Schöne, runde Tomaten aussuchen, am Stielende ein Deckelchen abschneiden, vorsichtig mit einem Teelöffelchen das Mark herausnehmen und die Tomaten umgestülpt stehen lassen, damit sie auslaufen. In einem Topf röstet man im Öl eine feingehackte Zwiebel, fügt den gewaschenen Reis hinzu und röstet ihn noch etwas mit. Mit 2 Tassen Wasser löschen und den Reis darin aufquellen lassen. Dann fügt man Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter hinzu, vermennt alles gut, füllt damit die Tomaten und stellt sie nebeneinander in eine Pfanne oder Bräter. In etwas Öl röstet man die andere Zwiebel, stäubt Mehl daran, schwitzt es mit, gibt das kleingehackte Tomatenmark, Salz und Zucker hinzu, vielleicht ein paar Eßl. Wasser, falls die Tomaten nicht so wasserhaltig sind, kocht alles auf, gießt es über die Tomaten und schiebt den Bräter offen eine halbe Stunde in das heiße Backrohr. Die Tomaten dürfen nicht übermäßig kochen, sondern nur langsam schmoren, sonst fallen sie zusammen.

338 **Gefüllte Tomaten mit Pilzen**

12 gleichgroße Tomaten, 250 g Pilze, 2 Zwiebeln, 2 Eßl. Öl, 1 Teel. Tomatenprikamark (boia de ardei gogoşari), 1 Zehe Knoblauch, 1 Eßl. Semmelbrösel, 1 Teel. Zucker, Salz, Pfeffer, Tomatenmark.

Tomaten vorrichten, wie oben beschrieben. Pilze putzen, waschen, Stielchen abschneiden und alles hacken. In einem Topf das Öl hineingeben, die feingehackte Zwiebel darin anrösten, die gehackten Pilze zufügen, Salz, Pfeffer und alles dünsten. Wenn die Pilze beginnen weich zu werden, gibt man 1 Teel. Tomatenprikamark hinzu, den zerriebenen Knoblauch, den Eßl. Semmelbrösel und wenig Wasser. Man rührt das Ganze am Herdbrand, bis die Masse dick genug ist. Damit werden die Tomaten gefüllt, stellt sie in einen Bräter, streut etwas Semmelbrösel darüber, gibt 2 Eßl. Öl daran und 1 Eßl. mit Wasser verdünntes Tomatenmark, dem etwas Zucker beigefügt wird. Aufgedeckt im Backrohr

schmoren lassen, wie die mit Reis gefüllten Tomaten. Man kann dieses Gericht auch kalt essen.

339 Gefüllte Pfeffer mit Reis

12 nicht zu große Pfeffer, am besten die kleineren, hellen (Schafsnase). Die anderen Zutaten wie bei "Gefüllte Tomaten mit Reis", nur daß man zu der gerösteten Zwiebel noch eine kleine Gelberübe, grobgeraspelt, hinzufügt und die Pfeffer damit füllt. Das Aushöhlen der Pfeffer wird unter Nr. 189 beschrieben. Nachdem sie gefüllt sind, rundherum in Öl anbraten und in einen Bräter setzen. Nicht übereinander schichten! Eine Tomatensoße herstellen, darübergießen und ins Backrohr schieben, aber auch am Herdrand können sie ganz langsam garschmoren. Dieses Gericht wird mit Öl zubereitet, weil man es auch kalt essen kann.

340 Gefüllte Pfeffer mit Vinete (Auberginen)

12 mittlere Pfeffer, 3 große Vinete, 1 dicke Scheibe Weißbrot, 1 Zwiebel, 1 Ei, 1 Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Fett.

Für die Tomatensoße: 500 g Tomaten, 1 Teel. Mehl, 1 Teel. Zucker, Salz, etwas Selleriegrün, 2 - 3 Eßl. süßen Schmand.

Die Pfeffer waschen und aushöhlen. Die Vinete auf einem Blech backen, wie zu Salat, Haut abziehen und zusammen mit der in Milch eingeweichten, gut ausgedrückten Weißbrotscheibe feinhacken, die feingehackte, geröstete Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer, Mehl hinzufügen und gut vermischen. Mit dieser Masse die Pfeffer füllen, die Anschnittfläche in Mehl tauchen und rundherum anbraten, herausnehmen und in dem Fond eine feingehackte Zwiebel hell rösten, etwas Mehl daran stäuben, die abgezogenen, kleingeschnittenen Tomaten dazugeben, etwas Wasser und Selleriegrün, Salz und Zucker und alles gut durchkochen. Über die Pfeffer gießen und im Backrohr zugedeckt, langsam garschmoren lassen. Zum Schluß 2 - 3 Eßl. süßen Schmand darübergießen.

341 Gebratene Pfeffer mit saurem Schmand

Schöne, unverletzte Pfeffer gut abreiben und in viel Öl rundherum anbraten. In eine große Schüssel legen, etwas Salz darüberstreuen und eine Weile zugedeckt

stehen lassen. Dann sie auf eine Platte legen und sofort servieren. Dazu Weißbrot und sauern Schmand tunken.

342 Pfefferpilav

Anna Würth-Steinke, Sofular

6 fleischige Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser, 4 Eßl. Öl, 1 Eßl. Tomatenmark oder 4 Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Die Pfeffer in nicht zu dicke Ringe schneiden und in etwas Öl anbraten. Die feingehackte Zwiebel in 3 Eßl. Öl hell rösten, den gewaschenen, gut abgelaufenen Reis, die vorgedünsteten Pfefferringe, die abgezogenen, geviertelten Tomaten oder das Tomatenmark, den gehackten Dill und 2 Tassen Wasser zufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, zudecken und im Backrohr in 20 - 30 Minuten garen. Nicht darin rühren!



Bulgarien: Brotbackteig in Bardarski-Geran

343 Imam Bayildi - türkisch -

Kalte Speise aus Auberginen, Tomaten, Knoblauch und viel Öl

Der alte Hoge (Hodscha) Cantemir aus Murfatlar - so schreibt St. Georgescu in einem Buch - erzählte folgende Geschichte über einen Imam (Vorbeter in der Tschamie).

Es war einmal ein Imam, der einen großen Gemüsegarten hatte und in seinem Keller unter dem Haus einen großen irdenen Topf voll Baumöl (Olivenöl). Er war aber Witwer und hauste alleine, denn seine Kinder lebten in ihren eigenen Häusern. So mußte er sich alleine versorgen. Früh, wenn der Tag anbrach, stand er auf, entfachte das Tisikfeuer (selbstgemachter Torf zum Brennen), ging in die Tschamie und sang den Ezan (Gebetsruf). Dann kehrte er wieder heim, ging in seinen Garten und pflückte Knoblauch, blaue und rote Patlikan (rumänisch: Pátlágea = Eierfrucht. Unsere Dobrudschaner sagten "Patletschana". Die "blauen" Patletschana waren die Auberginen und die "roten" die Tomaten). Und während des Pflückens sagte der Imam die Tischsure leise vor sich. Dort sagt Mohamed an einer Stelle, daß Gott der Herr über die ganze Welt ist, daß Gott alles sieht, daß der Mensch aufrichtig sein und Ehrfurcht vor Allah haben soll. Nachdem der Imam mit dem gepflückten Knoblauch, den blauen und roten Patlikan ins Haus zurückkehrte, putzte er alles und legte es, in dicke Scheiben geschnitten, lagenweise mit etwas Salz bestreut in eine Schmorpfanne, stieg damit in den Hauskeller hinab, hielt sie unter den Hahn des irdenen Topfes mit Baumöl und ließ davon etwas über das Gemüse laufen. Danach stieg er wieder die Kellertreppe hinauf und schob die Schmorpfanne in das Backrohr des Küchenherdes. Dann stocherte er ein wenig im Tisikfeuer und ging beruhigt wieder in die Tschamie, sang den Ezan zur Mittagsstunde, sprach sein Gebet und kehrte wieder in sein Haus zurück.

Beim gleichmäßigen Torffeuer (wir sagten "Mist"-Feuer) war das Essen im Backrohr gar geworden und auch gut. Der Imam aß davon und dankte Allah. Doch eines Tages sollte es anders werden. Nachdem der Imam den Tag wie immer begonnen hatte und auch sein Wesen mit den blauen und roten Patlikan und dem Knoblauch getrieben und mit der Schmorpfanne in den Hauskeller hinabgestiegen war, um Baumöl darüberlaufen zu lassen, kam kein Öl mehr aus dem Hahn des irdenen Öltopfes. Das Baumöl war ausgegangen.

Der Imam fing an, danach zu rufen, aber es kam kein Tropfen Öl aus dem irdenen Topf. Angesichts des schönen und guten Gerichtes, das er sich in der Schmorpfanne vorbereitet hatte, und daß er nun kein Essen haben sollte, überfiel den Imam eine Ohnmacht. Er sank neben den irdenen Baumöltopf und war tot. Indes rückte in der Tschamie die Zeit des Gebetsrufes heran, aber vom Minarett ertönte nicht die gewohnte Stimme des Imam und eine Unruhe erhob sich unter den Leuten des Dorfes. Sie gingen in das Haus des Imam, um ihn zu suchen. Und sie fanden ihn im Keller seines Hauses tot neben dem irdenen

Öltopf, mit der Schmorpfanne mit den blauen und roten Tomaten und dem Knoblauch in der Hand. Da sagte ein alter Tatare: "Schaut nur, schaut, er hat sein "Imam bayildi-Essen" in der Hand". "Imam-Leiche-Essen". Und seither nannte man dieses Gericht aus blauen und roten Patliken mit Knoblauch und viel Öl "Imam bayildi". Trotz der so geschmacklosen Bezeichnung schmeckt das Gericht sehr gut und hat den Balkan erobert. Auch von unseren deutschen Hausfrauen in der Dobrudscha wurde es gekocht. Man ißt es kalt und es eignet sich daher sehr für den Hochsommer. Es muß gut ölig sein und im eigenen Saft schmoren.

344 Imam bayildi - anders

Katharina Leyer-Klett, Sofular

6 gleichgroße Vinete, 4 Zwiebeln, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerie, 1 fleischigen Pfeffer, 1/4 Süßkraut, 6 Knoblauchzehen, Öl so viel wie nötig, etwa 5 Eßl., Sellerieblätter mit Stiel.
Tomatensoße: 300 g Tomaten, 1 Teel. Mehl, 2 Eßl. Öl, 1 Teel. Zucker, Salz.

Frische, mittelgroße Vinete werden von Blatt und Stiel befreit, das hintere Ende kurz abgeschnitten und längs der Vinete mit einem scharfen Messer nicht zu tiefe Einschnitte machen. Für 10 Minuten ins kochende Wasser legen, ablaufen lassen, die Einschnitte mit etwas Salz einreiben und die Vinete nebeneinander legen und mit dem Zwiebelbrett eine halbe Stunde beschweren, damit die scharfe, bittere Brühe auslaufen kann. In der Zwischenzeit schneidet man das Gemüse fein nudlig. Die feingehackte Zwiebel wird ganz hell geröstet, sämtliches Gemüse dazugeben und mitdünsten, abgeschmeckt und in die Vineteinschnitte zusammen mit einer ganzen Knoblauchzehe gesteckt. Mit gebrühten Selleriestengeln umwickeln, in einen Topf nebeneinander legen und mit der vorbereiteten Tomatensoße übergießen. Sollte etwas Gemüse übrigbleiben, kann man damit einige Pfeffer füllen und sie zwischen die Vinete legen. Den zugedeckten Topf ins Backrohr schieben und alles langsam garschmoren lassen. Dieses Gericht ißt man kalt.

345 Griechische Vinete

Magdalena Radu-Rösner, Konstanz

3 Vinete, 1 Eßl. Mehl, 3 Köpfe Knoblauch, 500 g Tomaten, 4 Eßl. Öl, 1 Teel. Zucker, Salz.

Man schneidet die Vinete quer in fingerdicke Scheiben, wälzt sie in Mehl und brät sie beidseitig in heißem Öl aus. Nicht zu schnell, damit sie durchgaren. Der Knoblauch wird geputzt in Öl hell gebraten, die abgezogenen, zerschnittenen Tomaten, Zucker und Salz hinzugefügt und zugedeckt den Knoblauch darin garen lassen. In eine größere Schüssel schobert man kranzförmig die gebratenen Vinetescheiben auf und gießt die Tomatensoße mit Knoblauch in die Mitte. Stampfkartoffeln dazu oder auch nur Brot.



"Gott wacht für Groß und Klein,
drum schlafe ohne Sorgen ein"
(Wandschoner hinter den Betten)



346 Vinete mit Tomaten und Pfeffer

3 mittelgroße Vinete, 1 Kilo Tomaten, 2 Zwiebeln, 6 fleischige Pfeffer, 3 Knoblauchzehen, 3 Eßl. Öl oder auch mehr, Dill, Petersilie, Salz, schwarzen Pfeffer.

Die Tomaten abziehen und in Scheiben schneiden. Mit der Hälfte den Boden eines Topfes damit auslegen. Darüber gibt man eine Schicht feinblättrig geschnittene Zwiebeln. Die Vinete schneidet man längs in vier Teile, brüht sie 10 Minuten in kochendem Wasser, läßt sie ablaufen, legt sie auf die Zwiebelscheiben und darauf die in Ringe geschnittenen Pfeffer. Die geputzten Knoblauchzehen längs einmal durchschneiden und auf die Pfefferringe geben. Gehackten Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer darüberstreuen und mit den restlichen Tomatenscheiben abdecken. Den Topf zudecken und langsam schmoren. Sobald der Saft steigt, das Öl darübergießen, den Topf nur rütteln und ins heiße Backrohr schieben, bis der Saft ganz eingekocht ist. Dieses Gericht wird kalt gegessen.

347 Katletta aus Vinete (Auberginenfrikadellen)

3 Vinete, 2 Eier, 2 Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, Öl.

Zur Tomatensoße: 500 g Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Teel. Zucker, Salz.

Die Vinete auf dem Blech backen (wie zu Icra), Schale abziehen und gut ablaufen lassen. Dann hackt man sie fein, gibt Eier, Mehl, Salz und Pfeffer dazu, mischt alles gut und brät die Masse löffelweise etwas flachgedrückt, wie Kat-

letta, von beiden Seiten braun. Die Tomaten kocht man in ein paar Löffeln Wasser, abseihen, durch ein Sieb streichen und zu den gerösteten Zwiebelscheiben geben. Gut durchkochen lassen, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Vinete-Katletta in diese Soße legen und etwas ziehen lassen. Nicht kochen!

348 Griechische Bame (Eibischfrucht)

Etwa 1 Kilo Bame, 3 Zwiebeln, 500 g Tomaten, 1 Tasse Essig, 1 Teel. Mehl, 1 Teel. Zucker, Salz, 4 Eßl. Öl.

Ganz junge, frische Bame werden von den Stielen befreit, in dem mit Wasser verdünnten Essig kochend eine Viertelstunde überbrüht und 2 - 3 Mal in kaltem Wasser abgespült. Die feingehackten Zwiebeln werden hell gebraten, das Mehl zum Schluß mitschwitzen, mit etwas Wasser löschen, die abgezogenen, zerkleinerten Tomaten, Salz, Zucker und die Bame hinzufügen und zugedeckt langsam garschmoren lassen, am besten im Backrohr. Die Bame dürfen nicht zerfallen. Dieses Gericht ißt man kalt.

349 Sarmale aus Süßkraut mit Reis - de post

1 großer Süßkrautkopf, 2 Zwiebeln, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Reis, Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter, 1 Teel. Tomatenmark, 4 Eßl. Öl.

Diese Sarmale werden wie "Sarmale mit Fleisch" hergestellt. Nur, daß die Füllung aus Reis besteht. Die feingehackten Zwiebeln hell rösten, den gut gewaschenen Reis dazutun, mit 1 Tasse Wasser löschen, 2 Teel. gehackten Dill und Petersilie, Salz und Pfeffer begeben und wenn der Reis das Wasser völlig aufgesaugt hat alles gut mischen und die vorbereiteten, gebrühten Krautblätter damit füllen. Verfahren wie bei "Sarmale aus Süßkraut" Nr. 185.

350 Eingelegte Krautknöpfle

500 g Süßkraut, 2 Eßl. geriebenen Käse, 2 Eßl. Grieß, 1 Eßl. Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Semmelbrösel.

Das Süßkraut in grobe Scheiben schneiden, in Salzwasser weichkochen und auf einem Sieb gut ablaufen lassen. Durch den Wolf drehen, Grieß, Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse zufügen und alles gut vermengen. In einem großen

Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen, mit dem Teelöffel von der Masse abstechen und die Knöpfle auf kleiner Flamme etwa 15 - 20 Minuten garziehen lassen. Nicht kochen! Butterbrösel darüber geben.

351 Katletta aus Süßkraut

500 g Süßkraut, 1 dicke Scheibe Weißbrot, 2 Eier, 1 Teel. gehackten Dill und Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, Öl zum Ausbacken, 2 gekochte Kartoffeln.

Das Süßkraut kochen, wie zu "Krautknöpfle", abseihen, mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Weißbrot und den Kartoffeln durch den Wolf lassen, Salz, Pfeffer, Eier und Kräuter hinzufügen, gut mischen, Katletta formen, in Mehl wälzen und in heißem Öl beidseitig backen.

352 Gedämpftes Süßkraut - Varzá calitá

1 Kilo Süßkraut, 3 Eßl. Schmalz, 10 Pfefferkörner, Salz.

Das Kraut nudlig schneiden. In einem Topf das Fett erhitzen und das Kraut hineingeben. Bei schwacher Flamme langsam dämpfen, Salz zufügen und ab und zu einen Eßl. Wasser. Vorsichtig wenden, damit das Kraut nicht anbrennt. Pfefferkörner hinzufügen und bei offenem Topf dämpfen. Garzeit etwa eine Stunde. Man kann mit etwas Borsch oder aufgelöstem Zitronensalz säuern.

353 Gedämpftes Süßkraut anders

Vorbereiten wie oben beschrieben. Zusätzlich eine geröstete Zwiebel und ein paar abgezogene Tomaten oder etwas Tomatenmark hinzugeben.

354 Gedämpftes Sauerkraut

Tante Lydia Leyer, Kobadin

Sauerkraut fein nudlig schneiden. Eine Kasserolle mit dünnen Speckscheiben gut auslegen, das Sauerkraut darauf geben, 1 Eßl. Schmalz, ein paar Eßl. Wasser beifügen und zugedeckt am Herdbrand etwa 2 Stunden ganz langsam schmoren lassen. Sobald das Wasser eingekocht ist, von Zeit zu Zeit ein paar Eßl. nachgießen. Das Kraut muß trocken sein, ohne Brühe und ohne zu Rühren auf den

Speckscheiben dämpfen. Ist das Kraut schon sehr sauer, wäscht man es ab und drückt es gut aus. Manche Hausfrau legte es über Nacht in kaltes Wasser.

355 Gedämpftes Rotkraut

Rotkraut fein nudlig schneiden. Eine kleingehackte Zwiebel in 2 Eßl. Schmalz etwas braten, das Rotkraut daraufgeben, 1 Teel. Mehl darüberstreuen, 1 Gläschen Rotwein, Salz, Pfeffer und etwas Zucker hinzufügen, vermengen und zugedeckt schmoren lassen. Rotkraut schmeckt am besten, wenn es 2 Stunden langsam schmoren darf. Ab und zu einen Eßl. Wasser darangeben. Es soll mehr im eigenen Saft dämpfen.

356 Krautpfannkuchen

Man macht einen Pfannkuchenteig aus 1 Tasse Mehl, 2 Eiern, 1 1/2 Tassen Milch, Salz und mischt darunter etwa 400 g ganz fein geschnittenes oder auf dem groben Reibeisen (Halbmond) geraspelt Süßkraut. Ausbacken wie Pfannkuchen und sauern Schmand dazu tunken.

357 Katletta aus Porrée

1 Kilo Porrée (Lauch) mit den grünen Blättern, wird gut geputzt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, gut abgetropft und durch den Wolf gelassen. Dann fügt man Salz, Pfeffer, 3 Eier, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. geriebenen Käse und 1 Eßl. zerlassene Butter hinzu, mischt die Masse gut und bäckt sie löffelweise, etwas angedrückt, in heißem Öl von beiden Seiten braun. Dazu sauern Schmand tunken.

358 Porrée mit Schmandsoße (Porrée = Lauch)

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Lauch gut putzen, waschen und in nicht zu große Stücke schneiden. In Salzwasser nicht zu weich kochen und gut abseihen. In einer Pfanne aus Butter und Mehl eine helle Schwitze herstellen und mit Milch löschen. Eine dickliche Soße herstellen, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken, 2 - 3 Eßl. sauern Schmand darunterühren, den Lauch (Porrée) hineingeben und am Herdrand ziehen lassen.

359 Porrée - Pilav

6 Stengel Porrée, 1 Zwiebel, 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser 4 Eßl. Öl, 4 Tomaten, Salz, Pfeffer.

Die kleingehackte Zwiebel in 2 Eßl. Öl glasig dünsten. Den Reis gut waschen, abtropfen lassen und zu der Zwiebel geben. Den Porrée in feine Scheiben, in 2 Eßl. Öl dünsten und über den Reis geben. Die Tomaten abziehen und in Scheiben darübergeben, salzen, pfeffern und 2 Tassen Wasser darübergießen. Ins Backrohr schieben, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist, etwa 20 - 30 Minuten. Den Pilav etwas abkühlen lassen und servieren. Dazu Salat.

360 Kohlrabi mit Schmandsoße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Kohlrabi werden geschält, halbiert, in Scheiben, Stifte oder grobe Würfel geschnitten, in Salzwasser nicht zu weich gekocht und abgeseiht. In einem Topf wird 1 Eßl. Butter mit 1 Eßl. Mehl hell angeschwitzt, mit Milch gelöscht, gut durchgekocht, mit Salz und 1 Prise Zucker abgeschmeckt. Zum Schluß 2 - 3 Eßl. sauern Schmand einrühren und die abgekochten Kohlrabi darin ziehen lassen. Die Soße kann auch mit einer hellgerösteten Zwiebel hergestellt werden, mit Wasser löschen und zum Schluß den sauern Schmand zufügen.

361 Junge Gelberüben

Gelberüben werden in fingerlange Stücke oder größere Ringe geschnitten, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, in heißer Butter gut geschwenkt und gehackte Petersilie darübergestreut.

Andere Art:

Gelberüben in Ringe schneiden, Butter erhitzen, sie dazutun und 3 - 4 Eßl. Wasser, etwas Salz und 1 Prise Zucker beifügen und zugedeckt am Herdrand weichdünsten. Gehackte Petersilie darüberstreuen. Man kann die jungen Gelberüben aber auch mit einer Schmandsoße zubereiten, wie bereits oben beschrieben.

362 Ghiveci - ohne Fleisch

Lydia Leyer, Kobadin

1 1/2 Kilo verschiedenes Gemüse: Süßkraut, etwa 1/4 Kopf, 1 Gelberübe, 1 Pe-

tersilienwurzel, 1/4 Sellerie, je eine Handvoll grüne Erbsen, grüne Bohnen und Bame (Eibisch), 1 zartes Kürbisle, 1 vânată (Aubergine), ein paar Blumenkohlröschen, 1 fleischige Pfefferschote, 2 - 3 Kartoffeln, 4 Zwiebeln, 4 Tomaten, 4 - 5 EBl. Öl, Salz, gehackte Petersilie, 1 Tasse süßen Schmand.

Das Gemüse wird in grobe Stücke geschnitten, Erbsen, grüne Bohnen, Vânată (in Viertel), Bame etwas überbrühen, die Zwiebeln in Scheiben und in Öl anbraten. Sämtliches Gemüse lagenweise darübergerben und zum Schluß die abgezogenen Tomatenstücke, Salz darüber streuen und die gehackte Petersilie und zugedeckt langsam am Herdrand im eigenen Saft schmoren lassen. Es fällt sehr zusammen. Nachdem das Ghiveci gar ist, gießt man süßen Schmand darüber, rüttelt den Topf gut durch, denn rühren darf man nicht. Im Backrohr schmeckt es am besten. Dieses Ghiveci ißt man kalt.

Mái ciobane dela oi,	He, du Schäfer von der Herde,
mai ciobane, mái,	he, du Schäfer du,
tu n-ai grijă, nici nevoi,	Du hast weder Sorg' noch Nöte
mái ciobane, mái.	he, du Schäfer du!
Ba, am grijă frăţioare,	Brüderchen, ich hab' schon Sorgen,
mái ciobane, mái,	he, du Schäfer du,
de berbeci şi de mioare,	um die Schafböck und die Schafe,
mái cioabane, mái.	he, du Schäfer du!

Gesungen von Adeline Kraus. Ein Reim aus der rumänischen Volksschule in Fachria aus dem Jahre 1928.



Bäuerin beim Mist (Torf) stechen

NÄHRMITTEL

363 Selbstgemachte Nudeln

Alle Bäuerinnen stellten ihre Nudeln selber her. Nur selten kauften sie Macaroni, Spaghetti oder die ganz feinen Fadennudeln zu Suppe.

300 g Mehl in eine Schüssel sieben, eine Grube machen, 2 Eier einschlagen, 1 Teelöffelspitze Salz und 2 Eierschalenhälften Wasser. Von der Mitte aus zu einem Teig verarbeiten, wenn nötig noch etwas Mehl einkneten, der Nudelteil muß sehr fest sein. In 2 Laibchen teilen, damit die zu wellenden Blätter nicht zu groß werden. Ganz dünn auswellen, etwas abtrocknen lassen, die Platte in vier Teile schneiden, damit die Nudeln nicht zu lang werden, zusammenrollen und in entsprechend dicke oder feine Nudeln schneiden, je nach dem, wofür man sie benötigt.

364 Maccaroni mit Caşcaval

Gekochte Maccaroni in zerlassener Butter schwenken und dick mit geriebenem Caşcaval bestreuen. Auch Spaghetti auf diese Weise zubereiten.

365 Trockene Nudeln mit Milch

Selbstgemachte Nudeln, etwas breiter geschnitten, abkochen und gut mit in Schmalz hellbraun gerösteten Brosamen schmälen. Dazu süße Milch, Butter- oder Dickmilch trinken. Für den Hochsommer geeignet. Zu trockenen Nudeln konnte man aber auch jegliches Fleisch mit Soße reichen.



Cobadin: Der Maschinenreiter beim Ernten

366 Etwas über den Mais

Zu den wichtigsten Nahrungsmitteln zählten wir auch den Mais. Er konnte in verschiedener Form dargereicht und auf ebensolche Weise zubereitet werden. Er war ein wichtiges und unentbehrliches Grundnahrungsmittel für Mensch und Tier. Der "Pferdezahn" war eine bevorzugte Maissorte. Die zarten und noch milchigen Kolben in Wasser abgekocht oder auf der heißen Platte (Herdplatte) oder in der Glut rundherum leicht gebraten und danach mit etwas Salz eingerieben, haben wir alle, ob groß oder klein, sehr gerne gegessen. Die ausgereiften Maiskörner im Winter in großen Kesseln gegart, war ein wichtiges Futtermittel bei der Mästung der Schweine, aber auch wir Menschen aßen sie gerne, mit ein wenig Salz bestreut. Von der Sorte "Ciocantiná" wurde immer etwas angepflanzt, damit man im Winter auch Maiskörner zum "Platzen" hatte (Popkorn). Schüsselweise aßen wir diese in feinem Sand oder Salz in einem Kessel auf dem offenen Herd 'geplatzen' Maisblümchen oder -flocken. Die Jugend kam im Winter zusammen und abwechselnd wurde in einem Haus "Popscheu geplatzt". Der Mais war aber in Mehl- oder Grießform noch vielseitiger verwendbar, abgesehen davon, daß er auch noch für die Aufzucht des Geflügels einfach nicht wegzudenken war. Und wie oft geschah es im Winter, daß man wegen anhaltendem Stöberwetter das Mehl zum Brotbacken nicht nur mit Kartoffeln strecken mußte sondern auch mit Popscheumehl? Und wie schmackhaft war es! Dazu hatte es auch noch den Vorteil, länger feucht zu bleiben.

367 Gekochter Mamlik - Mámáligá

500 g Málái (Maismehl), 1 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz.

Man bringt den Kessel mit dem Wasser zum Kochen. Sobald es ins Kochen kommt, Salz zufügen und eine Handvoll Málái einstreuen. Nach ein paar Minuten, wenn das Wasser richtig aufwallt, schüttet man den ganzen Málái auf einmal hinein, teilt mit dem Mamlikstock den Máláihügel, läßt etwa 1/2 Stunde langsam kochen. Dann rührt man tüchtig durch, macht eine Probe, ob der Mamlik gar ist: Der Mamlikstock wird in der Mitte des Mamliks fest hineingestellt, daß er den Kesselboden berührt, nimmt ihn zwischen die Handflächen und dreht ihn ganz schnell im Mamlik. Bleibt der Stock sauber, beim Herausziehen, ist der Mamlik gar und fertig. Klebt aber noch Mamlik daran, bedeutet es, daß der

500 g Málái, 1 1/4 l Milch, verdünnt mit Wasser, 200 g Schmalz, Salz.

Mamlik noch ein Weilchen langsam kochen muß. Nachher stürzt man ihn auf ein Holzbrett und schneidet mit einem starken Faden Scheiben davon ab, oder auch mit einem Holzmesser.

368 Mamlik auf schnelle Art - pripit

500 g Málai, 1 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz.

Wasser zum Kochen bringen. Wenn es heiß ist, Salz zufügen und eine Handvoll Málai einstreuen. Beim ersten aufwallen wird der Rest Málai mit der Hand eingestreut, wie Regen, unter ständigem Rühren. Kräftig weiterrühren, auch an den Wänden des Kessels. Ist der Mamlik fertig, Probe machen, ob er gar ist, das heißt, ob die Málai Körnchen weich sind. Ist er gar, nimmt man den Mamlikstock heraus, streicht den Mamlik mit einem in Wasser eingetauchten Holzlöffel glatt, holt von allen Seiten heran. Nachdem der Mamlik einige Male Dampf abgelassen hat, er pustet, nimmt man den Kessel in beide Hände, schüttelt kräftig hin und her und stürzt ihn auf ein Holzbrett. Dieser Mamlik ist etwas weicher als der gekochte. Man kann Spiegeleier oder Kuhkäse mit saurem Schmand angemacht dazu essen, aber auch ein paar Speckgrieben mit Zwiebeln geröstet, schmecken ebenfalls sehr gut.

369 Mamlik anders - wie ich ihn koche

500 g Málai, 1 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz.

Das Wasser zum Kochen aufstellen. Wenn es kocht, Salz zufügen und den Málai mit der Schneerute langsam einregnen lassen. Flamme sehr klein stellen und einen Drahtuntersetzter darauflegen, damit der Mamlik nicht anbrennt. Topf zudecken und von Zeit zu Zeit tüchtig mit dem Quirl durchrühren (in Ermangelung eines Mamlikstockes!) und den Mamlik so eine halbe Stunde dämpfen lassen. Dann auf ein Holzbrett stürzen.

370 Mamlikklöße

Aus nicht zu festem Mamlik formt man in der Hand mittelgroße Klöße, drückt in die Mitte eines jeden Kloßes 1 Teel. Burduf (eine pikante Schaftskäsesorte im

Ledersack. "Burduf" bedeutet "Ledersack"), rollt sie zu und brät die Klöße von allen Seiten in heißem Fett. Sobald die Klöße Farbe angenommen haben, ist auch der Burduf inwendig geschmolzen. Sie schmecken sehr gut.

371 **Gebratener Mamlik**

Vom Tage vorher übriggebliebener Mamlik wird in etwa fingerdicke Scheiben geschnitten oder auch in Stückchen geschnippelt, ganz nach Belieben und in heißem Öl von beiden Seiten schön braun gebraten. Er brät sich etwas schwerer als Kartoffeln. Gebratener Mamlik und Tee oder Kaffee war sehr oft ein Abendbrot. Auch wenn aus irgend einem Grunde das Brot knapp war, haben wir sogar zum Frühstück gebratenen Mamlik gegessen. Und wie gut hat das geschmeckt! Ich mache es heute noch so, wenn etwas Mamlik übrigbleibt.

372 **Mamlik im Backrohr**

400 g Málai, 1 1/4 l Wasser, 1 Teel. Salz, 200 g Schafkäse (Brânzá), 100 g Butter, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, etwas Salz.

Aus angegebenen Zutaten einen weichen Mamlik herstellen. Eine Auflaufform mit Butter gut einfetten. Die 100 g Butter zerlassen. Eine Schicht Mamlik in die Auflaufform geben und mit in die Butter eingetauchtem Löffel glattstreichen. Eine Lage Brânzá darüber krümeln und etwas zerlassene Butter daraufgeben. Dann wieder eine Schicht Mamlik. So verfahren, bis alles aufgebraucht ist, die letzte Lage muß Mamlik sein. Die Eier mit der Milch und etwas Salz verkleppern und über den Mamlik in der Form geben. Geriebenen Käse darüberstreuen und so lange im Backrohr lassen, bis der Auflauf schön braun ist. Etwa 1 Stunde. Nicht zu starke Hitze!

373 **Mamlik mit süßer Milch**

Einen Mamlik kochen, aufs Brett stürzen, sich davon mit dem Löffel abstechen und in einen tiefen Teller legen. Frische Milch darübergießen und sofort essen. Schmeckt im Hochsommer besonders gut.

374 **Mamlik mit Schafkäse (Brânzá) - Balmuş**

400 g Málai, 1 1/4 l Milch, verdünnt mit Wasser, 200 g Schafskäse, Salz.

Die verdünnte Milch (1 l Milch, 1/4 l Wasser), zum Kochen bringen und einen weichen Mamlik herstellen. Wenn er fertig ist, wird der zerbröckelte Schafskäse untermührt. Dazu ißt man sauren Schmand.

375 Mamlik mit Spiegeleier

400 g Málai, 1 1/4 l Milch mit Wasser verdünnt, 1 Eßl. Butter, 2 Eßl. sauern Schmand, 2 Eßl. Schafskäse, 6 Eier, nußgroß Butter.

Aus der verdünnten Milch und dem Málai einen weichen Mamlik herstellen. Ist er gar, gibt man Butter, sauern Schmand und Schafskäse bei, rührt alles gut ein und gibt die Mamlikmasse in eine gefettete Auflaufform, streicht glatt und macht mit dem Löffelrücken eigroße Vertiefungen oder "Nester". Da hinein schlägt man vorsichtig die einzelnen Eier, gibt noch ein paar Butterflocken darauf und schiebt die Form ins Backrohr. Wenn das Eiweiß gestockt ist, nach etwa 1/2 - 3/4 Stunde, ist das Gericht fertig. Erst dann etwas Salz auf die Eier streuen, damit sie nicht fleckig werden.

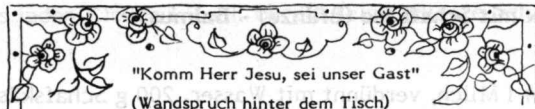
376 Mamlik - Knöpfla gebraten

Man stellt einen festeren Mamlik her und untermührt kräftig etwas zerlassene Butter und geriebenen Käse (Caçaval), formt dicke Knöpfe daraus, taucht sie in Ei und Brösel und brät sie in heißem Öl von allen Seiten. Dazu sauern Schmand und geriebenen Käse.

377 Alivanca - Mais-Mehlpeise mit Kuhkäse

400 g Kuhkäse, 4 Eier, 4 Eßl. Málai, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. sauern Schmand, 1 Eßl. Butter, Salz, 1 Tasse Schmand zum Tunken.

Kuhkäse fein zerdrücken, daß er cremig wird. Nacheinander die Eier, Málai, Mehl, Schmand und Butter gut untermischen. Ein Backblech gut mit Butter einfetten und die Masse daraufgeben, glattstreichen und bei mittlerer Hitze abbacken. Sofort in Scheiben bzw. Stücke schneiden und noch warm mit saurem Schmand essen. Sobald die Alivanca erkaltet ist, wird sie fest.



378 Arme Ritter

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Etwa 12 Scheiben Weißbrot, getrocknet, werden mit einem Liter Milch, dem 4 Eier gut eingerührt wurden, übergossen und von beiden Seiten einwirken lassen. In verkleppertem Ei und Brösel wälzen und in heißer Butter beidseitig ausbacken (auch in Öl). Mit Zimt und Zucker bestreuen. Dazu kalte Obstsuppe, Kompott oder auch frische Milch.

379 Panierter Caşcaval - Kaschkawal

Caşcaval in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl, verkleppertem Ei und Brösel wälzen und in heißem Öl schön braun von beiden Seiten backen. Als Abendessen reichen oder auch als kleinen Imbiß, wenn überraschend Besuch kommt.

380 Caşcaval in Teig

Man macht einen dickeren Pfannkuchenteig, taucht die Caşcavalscheiben hinein und brät sie beidseitig in heißem Öl aus.

381 Grießbrei

Aus unserer wunderbaren Vollmilch, direkt von der Kuh, konnten wir auch einen besonders guten Grießbrei herstellen. Auf 1 l Milch mit etwas Salz benötigt man 100 g groben oder 125 g feinen Grieß. Wir bevorzugten den groben. Der feinere wurde zur Kindernahrung verwendet. Man läßt den Grieß unter Rühren in die kochende Milch einlaufen und eine Weile kochen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu Obstsuppe oder anderes Kompott (wir sagten "der Kompott").

382 Milchreis (Reisbrei)

Auf 1 l Vollmilch rechnet man 250 g Reis. Der Reis wird sehr gut gewaschen, bis er klar bleibt. Dann wird er mit einer Tasse Wasser zum Kochen angesetzt. Ist das Wasser aufgesaugt, fügt man die Milch hinzu, bringt sie unter mehrmaligem Rühren zum Kochen und läßt den Reisbrei etwa 1 Stunde am Herdbrand langsam quellen, nicht kochen. Auch nicht darin rühren, die Reiskörner müssen

ganz bleiben. Zum Schluß mit Salz und etwas Zucker fein abschmecken, in eine tiefere Platte geben und dick mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu Obstsuppe; meistens gab es Pflaumensuppe dazu. (Reisbrei bei offenem Topf kochen).

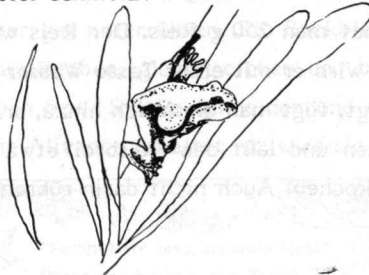
383 Knöpfle mit Käse

250 g Wasser, 60 g Butter oder Schmalz, 150 g Mehl, 4 Eier, 2 Eßl. geriebenen Käse, etwas Salz, Pfeffer.

Wasser und Butter oder Schmalz mit einer Messerspitze Salz zum Kochen bringen. Sobald es sprudelt, schüttet man das gesamte Mehl auf einmal hinzu und rührt tüchtig, bis es sich vom Topfboden löst. (Ähnlich wie Brandteig). Etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln, nacheinander, in den Teil einrühren, ebenso etwas Pfeffer und die 2 Eßl. geriebenen Käse. In einem großen Topf bringt man Wasser mit etwas Salz zum Kochen, sticht mit dem Teelöffelchen von der Masse ab, gibt die Knöpfle nacheinander in das kochende Wasser und läßt sie 20 Minuten ziehen, nicht kochen! Dazu kann man eine weiße Soße aus 1 Eßl. Butter, 2 Eßl. Mehl, 2 Tassen Milch, 2 Eßl. geriebenem Käse und etwas Salz herstellen oder man tunkt auch sauern Schmand.

384 Grießknöpfle Elsa Leyer, Kobadin

Man bringt 1 l Milch mit etwas Salz zum Kochen und läßt unter Rühren 150 g feinen Grieß einregnen und dick kochen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit rührt man 3 Eidotter, 1 Eßl. Butter und 100 g Zucker cremig, schlägt die Eiklar zu steifem Schnee und hebt alles unter den abgekühlten Grießbrei. Nach Belieben auch eine Handvoll Rosinen begeben. Mit einem in Wasser getauchten Löffel sticht man nicht zu dicke Knöpfle ab, gibt sie in kochendes Wasser mit Salz beigelegt und läßt die Grießknöpfle langsam ziehen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit brauner Butter schmelzen. Dazu kalte Obstsuppe. Ein sommerliches Essen.



385 Einfacher Reisauflauf

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Tasse (150 g) Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, Salz, Vanille, 3 Eier, Zucker nach Belieben, etwa 2 - 3 Eßlöffel.

Den Reis klarwaschen und in der Milch ausquellen lassen. Abkühlen. Eigelb, Salz, Zucker und Vanille etwas schaumig rühren und hinzufügen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Eine Auflaufform gut mit Butter ausschmieren und mit Brösel bestreuen. Den Reis einfüllen, mit Butterflocken belegen und in etwa $\frac{3}{4}$ - 1 Std. goldgelb im Backrohr backen. Dazu Vanille- oder Weinschaumsoße.

386 Reispudding

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz, Bess.

1 Glas Reis (200 g), 3 Glas Milch, 1 Glas Zucker, 8 Eier, 1 Eßl. Butter, Schale von 1 Zitrone, etwas Salz.

Zubereitung wie bei "Einfacher Reisauflauf".



Käsknöpfla

387 Selbstgemachte Mehlspeisen - das Augenmaß

Bei selbstgemachten Mehlspeisen wie: Käsknöpfla, Knöpfla und Kartoffeln, Schupfnudeln, Strudla, Dampfnudeln, Pfannkuchen, Riebala, eingelegte Knöpfla und Küchla, hat die Hausfrau keine Küchenwaage benötigt. Ihr Maß war das Augenmaß und ihre beiden zu einer Kelle geformten Hände. Pro Person maß sie das Mehl mit beiden Händen ab: "Zwei Händla", das waren normal gefüllte Hände. "Zwei große Händla", da wurden die Hände zur großen Kelle gemacht und gut gefüllt. Oft gab es starke Esser in einer Familie, besonders in der schweren Dreschzeit, oder aber, es sollte etwas "zum Aufbraten" übrig bleiben, da nahm die Bäuerin "zwei große Händla voll" Mehl pro Kopf. Sie hatte außerdem ein sehr ausgeprägtes, routiniertes Augenmaß und ein untrügliches Gefühl. Sie ging nie fehl, was das "Messen" oder das "Maß" anbelangte. Das "Mehr", das sie absichtlich zubereitete, war schon ein Ansatz für die nächste Mahlzeit, nämlich für das Abendbrot oder das Frühstück. Gebratene Knöpfla, Käsknöpfla oder Strudla schmeckten aufgebraten so manchem besser als frisch. Zu Tee oder Kaffee gereicht, waren sie eine vollständige Mahlzeit am Abend oder Morgen.

388 Käsknöpfla

Man stellt aus "zwei Händla Mehl pro Person" mit etwas Salz, warmem Wasser und 1 - 2 Eiern einen weichen Nudelteig her. Aber auch nur aus Mehl und Wasser kann er hergestellt werden. Er muß schön wattig sein, damit er sich gut ausrollen läßt, in Laibchen teilen und ruhen lassen. Mit dem Wellholz sie nacheinander messerrückendick ausrollen, in Vierecke schneiden und mit folgender Masse füllen:

500 g Kuhkäse, der nicht zu lange abgetropft ist, ganz fein verrühren, Salz, Zucker (nach Belieben), auch Vanille, 2 ganze Eier hinzufügen und glattrühren; abschmecken. Auf jedes Viereck setzt man 2 Teelöffel Käsemasse (Quarkmasse), schlägt eine Ecke des Fleckels darüber, entweder zu einem Vier- oder Dreieck, drückt die Ränder mit den Fingerspitzen gut an, damit sie zukleben. Man sticht mit der Gabel zwei- bis dreimal in diese "Kisselchen", damit sie sich nicht wölben und beim Kochen aufplatzen. Bei Dreiecken schlägt man noch die beiden Zipfel übereinander und drückt sie zusammen, was eine zusätzliche Vorsorge ist. In viel kochendem Wasser, das man mit Salz abgeschmeckt hat, werden die Käsknöpfla abgekocht, ganz vorsichtig, etwa 10 - 15 Minuten; nicht zu viele auf einmal in den Topf geben! Portionsweise abkochen. Ab und zu sie mit dem Schaumlöffel in das Kochwasser zurückdrücken. Käsknöpfla wollen in

viel Wasser und sehr locker kochen. Sie abseihen, auf eine Platte schichten und dazwischen viel in Butter geröstetes Brösel geben. Unsere meisten Bäuerinnen zerbröselten eine dicke Scheibe Brot, rösteten diese Brösel in Schmalz und schmälzten damit die Käsknöpfla. Hierzu gab es Milch in jeder Form. Am besten paßt die Süßmilch dazu. Bei meiner Tante Mathilde Leyer in Kobadin wurde zu den Käsknöpfla Spinat mit Schmand gegessen. Auch so schmeckten sie. Manchen Kindern schmeckten die "süßen Käsknöpfla" und so wurde in mancher Familie ein Teil der Quarkfüllung mit Zucker angemacht. So gab es "salzige" und "süße" Käsknöpfla. Die süßen wurden zuletzt gekocht.

389 **Schneiderfleck**

Das waren nichts anderes, als die "Abfälle" beim Käsknöpfla kochen. Da man aus den Randteilen der ausgewellten Teigplatte nicht genau Vierecke schneiden konnte, kochte man die kleinen abgefallenen Restfleckerla mit oder man stellte sie auch oft extra dafür her, Sie ließen sich schneller als Knöpfla zubereiten. Sauerkraut und Schneiderfleck schmeckte sehr gut.

Herr, bleibe bei uns,
denn es will Abend werden"
(Wandschoner)

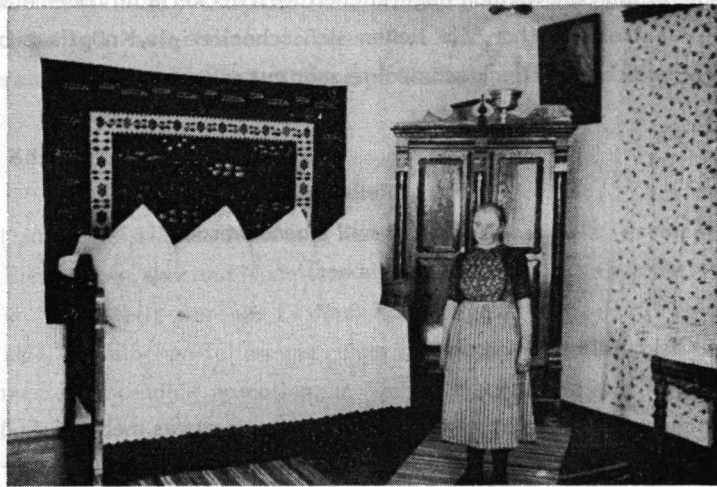
390 **Käsknöpfla mit Kirschen**

In der Kirschenzeit wurde in unserer Familie immer etwas mehr Käsknöpflateig hergestellt. In leere Fleckerl legte man eine entsteinte Süß- oder Sauerkirsche, klebte sie zu Drei- oder Vierecken zusammen und kochte sie mit den süßen Käsknöpfla zusammen ab. Wir streuten uns noch zusätzlich viel Zucker darüber.

391 **Knöpfla und Kartoffeln**

Man bringt einen größeren Topf mit viel Wasser zum Kochen, fügt Salz bei und kocht darin ein paar in dünnere Schnitze geschnittene Kartoffeln. In der Zwischenzeit stellt man einen glatten, nicht zu festen Nudelteig aus Mehl, einer Prise Salz und warmem Wasser her, teilt ihn in Laibchen, rollt sie 1/2 cm dick aus, schneidet sie in etwa 3 - 4 cm breite Bänder, die man aufeinanderlegt und

viel Mehl dazwischenstreut. Mit einem Messer schneidet man quer 1/2 cm breite Nudeln ab, Knöpfpla, pflückt sie gut auseinander, notfalls noch etwas Mehl dazwischenstreuen, denn sie dürfen nicht zusammenkleben. Sie werden locker auf das andere Tischende gelegt, bis alle Laibchen ausgewellt und zu Knöpfpla geschnitten sind. Sind die aufgestellten Kartoffelschnitze weich, werden die Knöpfpla dazugegeben und etwa 10 - 15 Minuten langsam zusammen gekocht. Von Zeit zu Zeit mit dem Schaumlöffel die Knöpfpla ins Wasser zurückdrücken, damit sie gleichmäßig garen und achtgeben, daß sie sich nicht am Topfboden ansetzen. Knöpfpla müssen ebenfalls in viel Wasser gekocht werden und der Topf darf nicht zu voll sein. Lieber in zwei, drei Koch teilen. Sie mit dem Schaumlöffel auf einen Seihler legen, abtropfen lassen, in eine breite Schüssel oder Platte geben und gut mit Butterbrösel abschmälzen. Meistens wurden sie mit Schmalzbrösel geschmälzt. Sie mußten gut geschmälzt sein; so richtig schmierig schmecken sie am besten. Jede Art von Milch wurde dazu getrunken.



Mangeapunar: Die Vorderstubb mit Paradebett

392 Schupfnudla

Wenn es einmal schnell gehen sollte und für Dampfnudeln die Zeit zu kurz war, machte man rasch "Schupfnudla" als Ersatz. Pro Person werden "zwei Händla" Mehl genommen, etwas Salz und etwas Kochsoda (Natron), etwa einen gestrichenen Teel. auf 1/2 Kilo Mehl. Nimmt man zu viel Kochsoda, werden die Schupfnudla zu gelb und schmecken auch danach. Alles gut mischen und mit

Wasser oder Milch einen wattigen, glatten Teig herstellen, kleine Laibchen formen und sie mit den Händen auf der Tischplatte zu Rollen formen, die etwas dicker als Bratwürste sind. Dann schneidet man sie in etwa 6 - 7 cm lange "Schupfnudla", schmale Dampfnudeln. In einer Gußpfanne oder einem anderen Topf, der nicht emailliert ist, wird etwas Fett oder Öl erhitzt, mit kochendem Wasser gelöscht, es darf nur fingerhoch in dem Topf stehen, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und legt die Schupfnudeln eng nebeneinander, bis der Topfboden belegt ist. Nicht aufeinander legen! Sie dürfen nur knapp bis zur Hälfte in der Brühe liegen. Zudecken, ankochen und auf nicht zu großer Flamme langsam kochen, bis die Brühe eingekocht und die Schupfnudeln anfangen zu braten. Den Topf fleißig drehen und sie eine Weile braten lassen. Der Vorgang dauert etwa 30 Minuten. Goldgelb gebraten schmecken die Schupfnudla zu allen Fleischgerichten mit Soße.



Kürbisse: Karkutzkarla und Türkenbund

A Rezept

Mädle, lern dich Strudla kocha

oder kriegschts amol kei Mann.

Jeder Bu' will gern a Weib hann

wo em Strudle koch kann.

Sieb dr erscht mol s Mehl in d Schüssel,

strei a bißle Salz mit nei,

on no nemscht a Tass voll Wasser

on drzu a noch a Ei.

So, no mascht en glatter Teig a,

net zu hart on net zu weich,

laß en erscht a bißla ruah

on no welscht on schmierscht en gleich.

No fangscht a on ziegscht den Teig aus

bis'r gar kei Rand meh hat,

erscht no isch r richtig zoga,

wann er dünn isch wie a Blatt.

Nochher rollscht des Blatt schön zamma,

no schneidscht Stückla fingerlang,

mit viel Fett on wenig Wasser

legscht se in a feschte Pfann.

Schneid a paar Kartoffelschnitzla,

leg se zu de Strudla nei.

Wann se kocht hen, laß se brota,

des isch die ganze Kocherei.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha"

von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)

393 Strudla

Zu Strudla muß man feines, gutes Mehl haben, das sich "ausziehen" läßt. Pro Person ein oder zwei Händla Mehl, es kommt auf die Esser an, in eine Schüssel sieben, eine Grube in die Mitte machen. 1 - 2 Eier einschlagen (auch ohne Ei!), etwas Salz und zuerst nur wenig warmes Wasser. Von der Mitte aus einen Teig herstellen, immer etwas warmes Wasser zugeben, bis die erwünschte Festigkeit erreicht ist. Strudelteig darf auf keinen Fall fest sein! Er soll halbweich und gut wattig sein und muß tüchtig glattgeknetet werden. Zu Laibchen formen und zugedeckt 1/4 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit schält man ein paar Kartoffeln, so viele man benötigt, putzt eine große Zwiebel und 1 - 2 Knoblauchzehen und stellt die Brattöpfe (keine Emailtöpfe!) bereit. Dann walkt man die Laibchen aus, etwa 1/2 cm dick, beschmiert sie gut mit Öl, legt diese "Kuchen" auf ein Backtuch an das untere Ende des Küchentisches. Das Backtuch muß so groß sein, daß es den ganzen Tisch bedeckt und von allen Seiten herunterhängt. Nun zieht man die Kuchen einen nach dem anderen ganz fein aus, erst in den Händen, dann auf den Handrücken und schließlich legt man das ausgezogene Blatt auf das Backtuch und zieht nochmals ganz vorsichtig von allen Seiten, bis es hauchdünn ist. Die Ränder dürfen nicht dick bleiben. Der Strudelteig muß noch feiner ausgezogen werden, als der zu "Wiener Apfelstrudel". Ränder von links und rechts etwas einschlagen. Dann schiebt man den Teig zuerst faltig bis zur Mitte und rollt ihn dann mit dem Backtuch vollständig auf, bis ans andere Tischende, damit man Platz für den nächsten "Kuchen" hat. Manche Bäuerin schnitt die fertige Rolle sofort in etwa 15 cm lange "Strudla" und legte sie auf dem Backtuch beiseite. Sind alle "Kuchen" ausgezogen und in Strudla geschnitten, wird die gehackte Zwiebel und die Knoblauchzehen im vorbereiteten (ziemlich viel) Schmalz oder Öl hell angeröstet, die in grobe Würfel oder Schnitze geschnittenen Kartoffeln dazugegeben, etwas mitgebraten, kochendes Wasser daraufgegossen, so daß es 1 - 2 cm darüber steht, mit Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika, Tomatenmark (im Sommer 1 - 2 abgezogene Tomaten) kräftig abschmecken, aufkochen und die Strudla kranzförmig in Lagen darauflegen. Aber nicht mehr als 3 Lagen. Wenn nötig noch etwas kochendes Wasser zugießen, denn man muß den Wasserspiegel durch die Strudla sehen. Ein paar Krümel Salz noch darüberstreuen. Mit einem gut schließbaren Deckel zudecken. Andernfalls ein nasses Küchentuch um den Deckelrand legen, damit der Dampf nicht zu schnell entweicht. Unsere Bäuerinnen legten den nassen Spüllappen darum. Die Strudla ankochen und gleichmäßig bei nicht zu starker Flamme und öfterem Drehen des Topfes 30 - 50 Minuten - je nach Größe und Inhalt des Topfes -

garkochen. Es muß noch Soße an den Kartoffeln bleiben. Man kann die Strudla auch auf "Kartoffeln mit Fleisch" legen und kochen. In großen Familien wurden auch in 2 Töpfen die Strudla aufgesetzt. Wer gerne gebratene Strudla will, läßt ein paar zurück oder stellt einfach ein paar mehr her, läßt in einem Topf Fett erhitzen, röstet eine gehackte Zwiebel hell an, löscht mit kochendem Wasser, fügt Salz und Pfeffer hinzu, legt die Strudla in nur 2 Lagen kranzförmig hinein, wenn nötig noch etwas Wasser zugeben, nach Geschmack etwas Lorbeerblatt hinzufügen (Mathilde Leyer-Kobadin), zudecken und die Strudla gleichmäßig garkochen. In 20 - 30 Minuten beginnen sie zu braten. Dann muß man natürlich sehr aufpassen, daß sie nicht zu schnell braten. Topf fleißig drehen. Auf diese Weise bereitete man die Strudla zu, wenn man Fleisch mit Soße hatte, Tunksel oder Tocana. Dazu irgend ein Salat. Die auf Kartoffeln geschichteten Strudla jedoch haben etwas Brühe (Soße) und sind deshalb eine vollständige Mahlzeit. Im Winter nahm man anstatt Frischfleisch auch Geräuchertes in die Kartoffeln, was auch sehr gut schmeckte. Jegliche Milchart paßt dazu. Im Winter Saures aus dem Faß oder zur Abwechslung ein bißchen Sauerkraut feingeschnitten, war auch nicht zu verachten.

394 Gegangene Strudla

Elisabeth Backmann-Schultes, Horoslar

So manche Bäuerin stellte aus Brot- oder Dampfnudelteig auch Strudeln her. Sie wurden nicht ganz so dünn ausgezogen, wie die normalen Strudla, zusammengerollt, genau so, wie mit Strudla verfahren und auf die gleiche Weise gekocht.

395 Dampfnudla

Dampfnudla konnte man auch aus Brotteig herstellen und zwar am Brotbacktag. Das war einfacher. Aber "gute" Dampfnudla wurden aus schönem Weizenmehl hergestellt, genau wie Strudla, Knöpfle usw. Hierzu die benötigte Menge Mehl in eine passende Schüssel sieben, in der Mitte eine Grube machen, wer wollte schlug ein Ei hinein (es geht auch ohne Ei!), etwas Salz und die in lauwarmem Wasser oder Milch aufgelöste Hefe. Daheim weichte man schon am Abend zuvor 1 - 2 Heferiebele ein, aber für "gute" Dampfnudla kaufte man für 2 Lei etwas Bierhefe. Mit Zugabe von warmem Wasser oder Milch macht man von der Mitte aus einen halbfesten Teig, bearbeitet und knetet ihn, bis er pfeift und Blasen wirft. Manche Bäuerin machte - nach alter, überlieferter Art - zuerst mit der Hefe und etwas Mehl einen kleinen Vorteig, ließ ihn gehen und verfuhr dann wie

oben beschrieben. Zugedeckt an einem zugfreien, warmen Ort, meistens im Bett zwischen zwei Kissen getellt, ließ man den Teig aufgehen. Nach etwa 3/4 Stunde war die Schüssel voll. Dann nahm man ihn aus der Schüssel, legte ihn auf den bemehlten Küchentisch und formte daraus "Dampfnudeln", Laibchen, etwa gänseeigroß, deckte sie mit einem Teigtuch zu und ließ sie nochmals gehen. In der Zwischenzeit richtete man die Kasserollen (nicht emailliert!) und verfuhr weiter, wie bei "Strudla und Kartoffeln", mit oder ohne Fleisch oder auch nur "gebratene Dampfnudla", wenn man eine Fleischspeise mit Soße oder Tunksel hatte.

396 Krautdampfnudla

Elisabeth Bachmann-Schultes, Horoslar

Dazu kann man auch den einfachen Brotteig verwenden. Ansonsten einen Dampfnudelteig - wie beschrieben - herstellen und gehen lassen. Vom Tage vorher übriggebliebenes Sauerkraut mit Fleisch gut abtropfen lassen und das Fleisch zerkleinern. Hat man kein Fleisch im Kraut, so kann man auch Schinkenstückchen oder andere Fleischrestchen darunter mischen. Mit "Geräuchertem" schmecken die Dampfnudla natürlich viel besser. Das Gemisch von Kraut mit Fleischrestchen wird mit etwas Pfeffer nachgewürzt und füllt damit die Dampfnudla, läßt sie aufgehen und kocht sie wie die bereits beschriebenen Dampfnudeln und läßt sie auch etwas anbraten.

397 Etwas zum Thema "Dampfnudla"

Nicht alle Bäuerinnen gaben den Dampfnudla die Laibchenform. Meine Schwiegermutter, Rebecca Stiller aus Fachria, teilte die gegangene Teigmasse in zwei Teile, wellte sie etwa 3 cm dick aus, bestrich den "Kuchen" gut mit Öl, rollte ihn zu einer Rolle auf und schnitt diese in "Dampfnudla". Auf diese Weise wurden sie lockerer als die Laibchenform-Dampfnudla. Die zweite Art, die ich bis heute beibehalten habe, weil sie meiner Familie so am besten schmeckt:

Den gegangenen Teig in zwei Teile teilen, dünn auswellen, gut mit Öl bestreichen, daumendick dreimal aufrollen, vom übrigen Kuchen abschneiden, "Spatzen" schlingen, abschneiden, bis die Rolle aufgebraucht ist. Dann die nächste Rolle wickeln, bis die Teigplatte aufgebraucht ist. Die Spatzen auf bemehltes Backtuch setzen, zudecken und etwa 10 Minuten gehen lassen, bis man die Zwiebel und die Kartoffeln vorbereitet hat oder aber man macht nur gebratene

Spatzen. Diese Spatzen sind derart locker und flaumig, daß sie einfach ein Genuß sind! Sie machen nur etwas mehr Mühe und der Teig muß auch etwas weicher sein.

398 Eingelegte Knöpfla - Wetzsteine

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Die erforderliche Menge Mehl in eine Schüssel sieben und eine Grube machen. 3 - 4 Eier einschlagen, etwas Salz und mit Milch oder auch Wasser einen sehr dicken, glatten Pfannkuchenteig herstellen. Der Teig muß so fest sein, daß man mit einem feuchten Eßlöffel Knöpfla abstechen kann, die man ins kochende Salzwasser legt. Der Kochtopf muß groß genug sein, denn die Knöpfla wollen in viel Wasser sieden. Zuerst setzen sie sich auf den Topfboden und kommen so nach und nach hoch. Sie müssen im offenen Topf "ziehen", nicht kochen, etwa 10 - 15 Minuten. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, legt sie auf eine Platte und schmälzt sie gut mit einer feingehackten, gerösteten Zwiebel. Diese eingelegten Knöpfla schmecken sehr gut zu Sauerkraut mit Frisch- oder Rauchfleisch. Wir in Murfatlar sagten, daß dieses Gericht ein "Kaschubenessen" sei. Man hatte es sich bei den Kaschuben in Bessarabien abgesehen. Die eingelegten Knöpfla aßen wir auch zu Tokana (Gulasch). Dann schmälzte man sie nur mit geröstetem Semmelbrösel oder aber sie bleiben so, ohne geschmälzt zu werden. Ist man sich nicht ganz sicher, daß die Knöpfla zusammenhalten, sticht man zur Probe erst eines ab und legt es ins kochende Salzwasser. Läuft das Knöpfla zu sehr auseinander, fügt man noch etwas Mehl an den Teig. Die Knöpfla müssen schön aufgehen und in etwa die Form des Löffels beibehalten.

399 Eingelegte Knöpfla anders

Olga Grieb-Herrmann, Kobadin

500 g Mehl, 3 Eier, etwas Salz, 1/2 Päckchen Backpulver und so viel Wasser, daß ein steifer glatter Pfannkuchenteig entsteht, um mit dem Teelöffel Knöpfla abstechen zu können. Im kochenden Salzwasser ziehen lassen. Wenn sie hochkommen, sind sie auch schon gar.

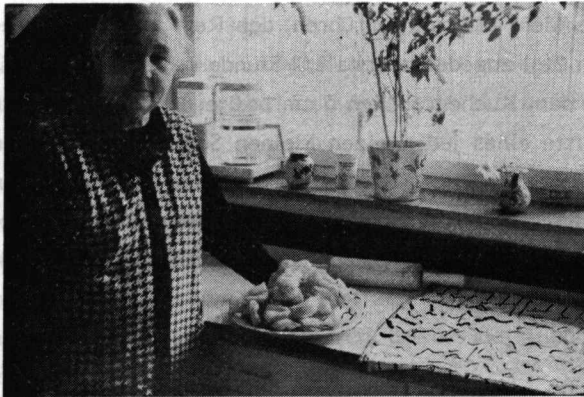
400

Gegangene Küchla

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

"Zwei Händla" Mehl pro Person, 1 - 2 Eier, etwas Salz, 1 kleines Gläschen Schnaps, Hefe für 2 Lei oder einen Würfel pro Pfund, 1 Teel. Zucker, 2 - 3 Eßl. Öl, warme Milch.

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht eine Grube in der Mitte, gibt Salz, Zucker, Eier, Schnaps und die in warmer Milch aufgelöste Hefe hinein, verrührt alles gut von der Mitte aus mit warmer Milch und nimmt allmählich das ganze Mehl dazu, so daß ein weicher, wattiger Teig entsteht, den man so lange mit in Öl getauchter Hand knetet und bearbeitet, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Warm zudecken und an zugfreier Stelle gehen lassen, am besten zwischen den Kissen auf dem Bett, bis sich der Teig verdoppelt hat. Dann stellt man das Backöl zum Erhitzen auf. Wenn es heiß genug ist, zupft man mit eingewärmten oder in warmes Wasser getauchten Fingern ein etwa eigrößes Teigstück ab, zieht es rund aus, etwa handflächengroß und gibt es in das heiße Öl. Je nach Größe des Gefäßes passen 2 Küchla in einen Abback. Das Öl darf nicht zu heiß sein, die Küchla dürfen nur goldgelb werden. Sie müssen "schwimmend" ausgebacken werden. Ist eine Seite braun, wendet man das Küchle. Gut abgetropft werden sie in eine große Schüssel gelegt oder auf einer Platte schön aufgeschobert. Sie schmecken im Sommer gut zu Obstsuppe, zu Hahnerlebraten mit warmem Krautsalat, zu Kartoffelsuppe, zu Krautborscht, aber auch im Winter zu Sauerkraut mit Fleisch und zu Sarmale. Die beiden letzteren Weisen sind "kasschubisch". Auch als Abendbrot zu Tee und Kaffee schmecken die frisch gebackenen, gegangenen Küchla sehr gut.



Ungegangene Küchla – Liebesschleifen

401 Ungegangene Küchla - Liebesschleifen

Luise Hengstler-Frank, Bazargik

1 Kilo Mehl, 4 ganze Eier, 1 gehäufte Teel. Backpulver, 200 g Schmalz (hier Margarine) oder Butter, etwas Salz, 2 Eßl. Zucker, 2 - 3 Eßl. sauern Schmand und so viel Milch, daß man einen wattigen, gut durchgekneteten Teig herstellen kann. Laibchen formen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann sie nacheinander messerrückendick auswellen, mit dem Messer oder Kuchenrädchen 5 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden, die in der Mitte noch einen kurzen Einschnitt bekommen. Man zieht jedes Küchle einmal in sich durch und legt sie auf ein Backtuch, bis alle Laibchen verarbeitet sind. Dann stellt man den Kessel mit viel Öl oder Schmalz zum Erhitzen auf und bäckt etwa 4 - 5 Küchla - je nach Größe des Gefäßes - auf einmal ab. Auch hier darf das Öl nicht zu heiß sein, aber auch nicht zu wenig erhitzt, sonst schmecken die Küchla fettig.

"Küchla on Kaffee oder Tee" war ein schmackhaftes Abendbrot oder sie wurden gebacken, damit sich die Kinder einmal wieder richtig sattessen konnten. Sie hatten etwas "zum Schleppen", naschen.

402 Hobelspäne - Feine Küchla

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1/2 Stück (125 g) Butter, 4 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker, 500 g Mehl, 3 gestrichene Teel. Backpulver, 6 Eßl. Weißwein, 2 Eier.

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die verklepperten Eier hinzufügen sowie Vanillezucker und Salz. Abwechselnd den Wein und das mit Backpulver gesiebte Mehl langsam einrühren, den Rest Mehl unterkneten, Laibchen formen und den Teil zugedeckt etwa 1/2 Stunde ruhen lassen. Messerrückendick auswellen, mit dem Kuchenrädchen 5 cm breite und 10 cm lange Küchla ausradeln, in der Mitte eines jeden einen kleinen Schlitz einschneiden, die Küchla einzeln durchziehen und aufs Backtuch legen, bis der Teig verarbeitet ist. In heißem Öl goldgelb ausbacken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Frische Hobelspäne eignen sich vorzüglich zu Kaffee, wenn Gäste kommen.

403 Akazienküchla

Man stellt einen etwas dickeren Pfannkuchenteig her, wie zu "Stierum", dem man eine Messerspitze Backpulver beigelegt hat.

Akazienblütendolden werden gesammelt, in Wasser gut hin und her geschwenkt und auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt. Am besten am Abend davor, damit das Wasser aus den Blüten gut ablaufen kann. Öl wird zum Erhitzen aufgestellt, die Blütendolden gründlich in den Pfannkuchenteig getaucht, so daß sie ganz von Teig umhüllt sind und in das heiße Öl gegeben. Das Öl darf nicht zu heiß sein, damit die Akazienküchla auch innen gut durchbacken und nicht nur von außen. Sie müssen goldgelb sein und werden nachher noch mit Puderzucker bestäubt. Dazu Kompott oder süße Milch. Das ist eine Mahlzeit für den Hochsommer. Zu Kaffee oder Tee auch als Abendbrot gedacht.

404 Stierum oder Pfuscher (Schmarren)

Wird hergestellt wie ein dicker Pfannkuchenteig. Er muß zähflüssig sein. Der Teig wird lockerer, wenn man das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt und unterhebt. In einer großen Pfanne etwas Öl oder Schmalz erhitzen, die Teigmasse hineingeben, von einer Seite vorsichtig anbraten lassen, wenden, anbraten und dann zerreißen. Der Stierum darf nicht zu sehr ausbraten. Unsere Bäuerinnen ließen ihn - aus Unkenntnis - leider immer zu lange auf dem Herd, so daß er meistens zu hart und zu fein wurde. Ein richtiger Stierum muß locker und weich sein. Dazu süße Milch. Ein hochsommerliches Essen.

405 Echter österreichischer Schmarren

300 g Mehl, 1/2 l Milch, 4 Eigelb, 4 Eiweiß zu Schnee schlagen, Salz, Zucker, 50 g Rosinen oder Korinthen, 150 g Fett zum Ausbraten. Am besten Butter.

Mehl, Milch, Salz und Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten und den steifen Schnee unterheben. In einer Pfanne das Fett nicht zu sehr erhitzen, 1/3 des Teiges hineingeben, ein paar Rosinen oder Korinthen darüberstreuen, anbraten lassen, wenden, nochmals anbraten und sofort zerreißen. Auf einem Teller geben, Zucker darüberstreuen und sofort servieren. Dazu süße Milch. Den Vorgang wiederholen bis der Teig verbraucht ist.

406 Stierum mit Kuhkäse (Quark)

Aus 500 g Mehl, 6 Eigelb, 1/2 l Milch, 200 g Kuhkäse (Quark), 5 Eßl. süßem Schmand, 2 Eßl. Zucker, 2 Messerspitzen Salz, einen glatten Stierumteig herstellen, den steifgeschlagenen Eischnee zum Schluß unterziehen und damit verfahren wie bei "Stierum". In Teller füllen und Zucker darüberstreuen. Dazu Kompott oder süße Milch.

407 Löffelküchla mit Äpfeln

Luise Hengstler-Frank, Bazargik

Einen dicken Pfannkuchenteig herstellen. Äpfel ganz lassen, schälen, das Gehäuse ausstechen und die Äpfel quer in fingerdicke Ringe schneiden, die man dem Teig unterhebt. Fett in einer Stielpfanne erhitzen und mit einem Eßlöffel die Apfelringe einzeln aus dem Teig stechen, in die Pfanne legen und nicht zu schnell von beiden Seiten braten. Gut mit Zucker und Zimt bestreut sofort servieren. Kompott dazu oder süße Milch.

408 Apfelküchla I

Teig vorbereiten wie zu Stierum. Apfelringe vorbereiten wie bereits oben beschrieben, sie auf eine flache Platte legen und mit etwas Rum beträufeln. Einzeln die Apfelringe gut in den Teig tauchen und sofort in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Süße Milch dazu trinken.

409 Apfelküchla II

Teig wie beschrieben vorbereiten. Äpfel in kleine Stückchen schneiden und unter die Teigmasse geben. Wie dickere Pfannkuchen ausbacken. Mit Zucker bestreuen und Milch dazu trinken.

410 Apfelküchla III

Teig zubereiten wie zu "Schmarren". Äpfel putzen und in dünnere Ringe oder Schnitze schneiden. Eine Kelle (Schöpflöffel) Teig in die vorbereitete Pfanne

geben, Apfelringe oder -schnitze darauf legen, denn Pfannkuchen anbraten lassen, wenden und auf kleiner Flamme braten, bis die Apfelschnitze weich sind. Mit Zucker bestreuen und süße Milch dazu trinken.

411 Pfannkuchen

6 Eier, 2 Eßl. Milch, etwas Salz, 1 Eßl. Butter oder Schmalz zum Ausbacken.

Eier, Milch und Salz in einer Schüssel kräftig aufschlagen und in die mit Fett erhitzte Pfanne geben. Vorsichtig stocken lassen und wenden.

412 Sparsamer Pfannkuchen

4 Eier, 2 Eßl. Mehl, 3/4 Glas Milch (1 1/2 dcl oder 150 ccm), haselnußgroß Hefe, 1/2 Eßl. Fett, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Dill.

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser glattrühren, Eier, Mehl hinzufügen und mit der Milch zu einem glatten Teig anrühren. Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter hinzufügen. Das Fett in einer Stielpfanne (25 cm Durchmesser) erhitzen, den Teig hineingeben, die Pfanne zudecken und bei nicht zu starkem Feuer den Pfannkuchen hellbraun backen. Ihn vorsichtig wenden und auch hellbraun werden lassen.

413 Pfannkuchen mit Kirschen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

225 g Mehl, Vanillezucker, 2 gestrichene Teel. Backpulver, etwas Salz, 1 Teel. Zucker, 1/2 l Milch, 3 Eier, 500 g Sauerkirschen, Öl zum Ausbacken.

Das Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Salz und Zucker dazugeben und nach und nach die Milch einrühren. Dann erst die 3 Eigelb hinzufügen und zum Schluß den steifen Eischnee leicht unterheben. In einer Stielpfanne Öl erhitzen, mit dem Schöpflöffel eine nicht zu dünne Lage Teig einfüllen und ein paar entsteinte Sauerkirschen darauf verteilen. Ist der Pfannkuchen braun, wird er gewendet und auf der anderen Seite fertig gebacken. Mit Zucker bestreut schmeckt er sehr gut und dazu süße Milch trinken.

414 Gefüllte Pfannkuchen

Übriggebliebene Pfannkuchen (Flädla) vom Tage vorher werden mit einer Kuhkäsefüllung, der Rosinen beigelegt sind, dick bestrichen, zusammengerollt, in eine längere Auflaufform dicht nebeneinander gelegt, 1 Tasse süßen Schmand darübergegossen, eindringen lassen und im Backrohr backen, bis der Schmand aufgesaugt ist. Süße Milch dazu trinken.

415 Flädla - Pfannkuchen

3 gehäufte Eßl. Mehl, 1/4 l Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz und Fett zum Ausbacken.

Mehl in einer Schüssel mit dem Ei, Salz und der Milch zu einem dünnen Pfannkuchenteig (Flädlateig) glattrühren. Eine halbe Stunde zum ausquellen abstellen und dann hauchdünne Pfannkuchen daraus backen.

416 Pfannkuchen mit Fleischfüllung

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Man stellt tags zuvor etwa 15 Pfannkuchen her. Mit folgender Hackfleischfüllung werden sie gefüllt:

Eine große, feingehackte Zwiebel hell rösten, das Hackfleisch, etwa 500 g, hinzutun, pfeffern, salzen und mitbraten. Einen Eßl. Wasser zufügen, damit das Hackfleisch nicht so trocken wird. Einkochen lassen und beiseitestellen, bis es gut ausgekühlt ist. Ein Ei und 2 Eßl. süßen Schmand zugeben und gut abschmecken. Die Pfannkuchen damit füllen, bestreichen, die Seiten links und rechts aufschlagen und gut zusammenrollen. Sollten sie nicht immer halten, werden sie mit Zahnstocher festgemacht. In verkleppertem Ei und Brösel wälzen und in heißem Fett ausbacken.

417 Pfannkuchen mit Pflaumenmus

Einen dünnen Pfannkuchenteig (Flädlateig) herstellen, dünne Pfannkuchen ausbacken, mit Pflaumenmus bestreichen, aufrollen und sofort servieren. Dazu süße Milch trinken.

418 Griebaküchla - Bogatschen

500 g Mehl, 1/4 l Milch, 1/2 Würfel Hefe, 1 Eßl. Zucker, 2 Eier, 60 g Butter oder Fett, 250 g Grieben, 1 gestrichenen Teel. Salz, etwas Pfeffer.

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in der Mitte eine Grube machen, die mit der warmen Milch aufgeweichte Hefe hineingeben und 1 Eßl. Zucker, Eier, Butter, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Fingerdick auswellen und die gemahlenen Grieben darauf verteilen, die Teigplatte viermal übereinanderschlagen und 10 Minuten kaltstellen. Dann auswellen, übereinanderschlagen und wieder 10 Minuten kaltstellen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen. Hernach den Teig 1/2 cm dick auswellen, mit dem Teeglas Küchla ausstechen, sie mit Ei bestreichen und auf einem bemehlten Backbleck bei guter Mittelhitze abbacken.

419 Waffeln - ein sehr altes bessarabisches Rezept

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

15 Eier, 3 Glas Schmand, 1 Glas Zucker, 21 Eßl. Mehl.

Eigelb und Zucker gut schaumig rühren, Eiweiß zu Schnee schlagen. Alles mit dem Mehl mischen, Geschmack hinzutun. Abbacken im Waffeleisen. Diese Waffeln wurden bei uns sehr gerne gegessen. Aber für die Hausfrau war es immer eine sehr "rußige und heiße" Arbeit. Wir mußten mit Stroh schüren, weil die wenigsten einen Sparherd hatten, besonders auf dem Dorf. Die Waffeleisen waren sehr schwer und mußten mit der Hand gedreht werden, wobei man sich die Finger verbrannte!!

420 Andere Waffeln

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

4 Tassen Mehl, 4 Eier, 2 Teel. Salz, 2 Tassen Buttermilch, 4 Eßl. Zucker, 4 normale Teel. Backpulver, 2 Tassen Wasser.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, Eigelb, Wasser, zerlassene Butter, Buttermilch und Zucker hinzufügen und alles gut mit dem Schneebesen glattschlagen. Zum Schluß den Eischnee unterheben.

Waffeln zu Tee oder Kaffee gereicht, ergaben ein vollständiges Abendbrot.



Cogealac: Mädchengruppe in der neuen Tracht

421 Krapfen - Berliner Pfannkuchen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Aus 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 2 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßl. zerlassener Butter, 2 ganzen Eiern und warmer Milch stellt man einen weichen, wattigen und gut geschlagenen Hefeteig her, den man an warmem Ort gehen läßt, bis er sich verdoppelt hat. Auf einem bemehlten Backbrett wird der Teig 1/2 cm dick ausgewellt, legt in Abständen auf die eine Hälfte abgetropfte Dulceařakirschen (Konfitürekinschen), schlägt die andere Teighälfte darüber und sticht die Kirschen mit einem Teeglas zu Krapfen aus. Auf dem Backtuch zugedeckt nochmals aufgehen lassen und sie in heißem Öl von beiden Seiten abbacken. Mit einem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und legt sie nebeneinander auf ein Fließpapier zum Abtropfen. Dann setzt man sie auf eine Platte und überstäubt sie mit Puderzucker. Krapfen dürfen nicht aufgeschichtet werden!

422 Krapfen - anders

Zutaten wie oben angegeben. An Stelle von 2 ganzen Eiern nimmt man 4 Eigelb, die mit dem Zucker schaumig gerührt werden. Das Weiße entfällt. Einen Vorteig vorbereiten mit in etwas Milch eingeweichter Hefe und 1 Teel. Zucker. Weiteres Verfahren wie bereits beschrieben. Es wird so viel Milch genommen wie

nötig ist, um einen weichen Teig zu erlangen.

423 Kürbsplatschinten

Aus 1 Kilo Mehl, 2 - 3 Eiern, 1 Prise Zucker, 2 Eßl. sauerem Schmand, 1 Teel. Backpulver, 1 Eßl. Fett (Butter oder Schmalz) und so viel Milch, daß ein geschmeidiger, nicht zu fester Teig entsteht, werden 12 kleine Laibchen geformt und zugedeckt zum Ruhen abgestellt. In dieser Zeit werden etwas 2 1/2 Kilo goldgelber Winterkürbis von der Schale und dem Inneren befreit und grob geraspelt. In einer Stielpfanne läßt man etwa 1 Eßl. Butter oder entsprechend Öl erhitzen, gibt die Kürbisschnitzel dazu, ebenso etwas Salz, Zucker und schwarzen Pfeffer und läßt unter öfterem Umrühren bei guter Flamme und offener Pfanne das Ganze gardünsten - der Saft muß vollständig eingekocht sein - und erkalten. Dann werden die kleinen Laibchen gut messerrückendick ausgewellt. Auf jeden Kuchen legt man einen Eßlöffel voll Kürbis, schlägt die eine Hälfte darüber (Halbmond), drückt die Ränder fest, legt die Platschinten je zwei in eine ausgeschmierte Brotpfanne, bestreicht sie mit Öl, kalter Milch oder verkleppertem Ei und bäckt sie im Ofen hellbraun. Krübsplatschinten und Tee oder Kaffee dazu ergab ein Abendessen oder sie wurden gebacken, um etwas für das Gesinde und die Kinder "zum Schleppen" zu haben. Sie schmecken sehr gut und werden heute noch von allen älteren Dobrudschanerfrauen gebacken.

424 Kürbsplatschinten - Füllung anders

Lydia Buttau-Schultes, Alakap

Mancherorts, wie z. B. in Alakap, wurde der Kürbis in kleine Würfel geschnitten, in etwas Wasser gargesiebt, gut abgeseiht, mit einer gerösteten Zwiebel vermengt und mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt.

425 Kürbsplatschinten aus Brotteig

Am Brotbacktag wurden die Kürbsplatschinten auch aus Brotteig hergestellt.

426 Kürbsplatschinten aus Hefeteig

Erika Manske-Rösner, Kobadin

500 g Mehl, 2 Eier, 100 g Fett, 2 Eßl. Zucker, etwas Salz, 1 Würfel Hefe, etwas sauern Schmand und soviel warme Milch, daß ein wattiger und geschmeidiger

Teig entsteht. Im übrigen, wie vorher beschrieben, verfahren.

427 Piroshki - Pirogen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

500 g Mehl, 2 Eier, etwas Salz, 5 Eßl. Öl und so viel Milch, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, der sich leicht wellen läßt. In Laibchen teilen und zugedeckt etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit vom Vortage übriggebliebenes Suppenfleisch oder auch Bratenreste durch den Wolf lassen, 1 Ei, etwas Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, 1 feingehackte, in etwas Öl glasig geröstete Zwiebel hinzufügen und alles gut vermengen. Die Teiglaibchen messerrückendick auswellen, in Vierecke schneiden (etwas kleiner als bei Käsknöpfla), einen Teelöffel voll auf jedes Fleckchen legen und über Eck schließen; mit den Fingern gut zudrücken. Sie werden schwimmend in heißem Öl ausgebacken. Man kann die Piroshki aber auch mit Ei bestreichen und auf einem Backblech im heißen Backrohr abbacken. Sie schmecken gut zu Suppen oder auch Obstsuppen, besonders zu Pflaumensuppe.

428 Piroshki aus Hefeteig

500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 1 Eßl. Zucker, 1 Ei, 1 gestrichenen Teel. Salz, 1 Eßl. Butter oder anderes Fett, Milch.

Man stellt aus diesen Zutaten und warmer Milch einen entsprechend wattigen Hefeteig her. Nachdem er gegangen ist, wellt man zuerst die Hälfte davon messerrückendick (auch dicker) aus, sticht mit dem Teeglas runde Plätzchen aus, legt Fleisch- oder Kuhkäsefüllung darauf, schlägt die eine Hälfte über und drückt mit den Fingern den Rand gut zu. Weiteres Verfahren wie oben beschrieben.

429 Küchla mit Kuhkäse

400 g Mehl, 150 g Fett, 1 Teel. Milch, 1 Würfel Hefe, 3 Teel. Zucker, 1 gestrichenen Teel. Salz.

Für die Füllung: 200 g Kuhkäse, 1 Ei, 1 Eßl. Schmand, 1 Teel. Mehl, etwas Salz,

Vanillezucker und Zucker je nach Geschmack und Wunsch.

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht eine Grube in der Mitte und gibt das weiche Fett hinein. Von der Mitte aus vermengt man das Fett mit dem Mehl und wenn das Mehl alles Fett aufgenommen hat, gießt man nach und nach die in warmer Milch aufgelöste Hefe dazu, auch den Zucker und das Salz. Den Teig tüchtig kneten, bis er sich von der Schüssel löst, ihn zudecken und an kühlem Ort 1 - 2 Stunden zum Gehen abstellen (auch kürzer!). Dann wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet Vierecke von etwa 10 cm, legt von der zubereiteten Kuhkäsefüllung einen Teel. voll auf jedes Fleckchen, klebt sie über Eck gut zu, bestreicht sie mit verkleppertem Ei und bäckt sie im Backrohr ab.

430 Käsküchla

Olga Steinke-Leyer, Mürfatlar

Man nimmt drei Teile Mehl, 1 Teil Kuhkäse, 2 - 3 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Salz und stellt einen glatten Teig her, wellt ihn 1/2 cm dick aus, radelt Küchle daraus und bäckt sie schwimmend in heißem Öl aus. Sie blasen sich wie kleine Kissen auf, fallen aber bald wieder zusammen. Daher müssen sie sofort gegessen werden. Dazu eine Obstsuppe.

431 Käsewergela

Olga Petter-Müller, Fachria

Einen Käse-Mehl-Eierteig (wie soeben beschrieben) herstellen, ihn mit der Hand daumendick ausrollen, in fingerlange Wergela schneiden, mit der Gabel einstecken und sie in heißem Öl ausbacken; wie Küchla.

432 Andere Käsküchla

Man stellt einen Teig aus 1 Teeglas süßem Schmand, 1 Teegl. Mehl und 1 Prise Salz her, wellt ihn rechteckig aus, bepinselt ihn mit 1 Teel. zerlassener Butter, schlägt die Enden zur Mitte übereinander und läßt ihn zugedeckt 10 Minuten kühl ruhen. Dann wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet daraus Rechtecke 6 x 12 cm, füllt sie mit einer Fleischfüllung, wie zu Piroshki, oder auch mit einer Käsefüllung, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Backrohr bei starker Hitze.

Andere Käsefüllung dazu:

100 g Schafkäse, 100 g Kuhkäse, 1 Ei, 1 Teel. Mehl, etwas Salz und 1 Eßl. Milch.
Nach Belieben kann man auch etwas süßen.

433 Plátschintenteig

Man stellt aus gleichen Teilen Mehl, Kuhkäse, Butter und einer Prise Salz einen glatten Teig her und verwendet ihn zu Plátschinten, Kuchen und Obsttorten.

434 Plátschintenteig anders

500 g Mehl, 5 Eßl. Öl, 1 Teel. Salz, 1 Ei, 1 Tasse warmes Wasser, eventuell mehr. Aus diesem Strudelteig kann man verschiedene Strudeln ausziehen und füllen.

435 Topschátá - Schafkäsebuchteln - bulgarisch

Regina Frank, Bazardschik

Aus Mehl, Hefe, Salz und warmer Milch oder Wasser stellt man einen Teig wie zu Dampfnudeln her und läßt ihn warmgestellt aufgehen. Dann nimmt man davon ein Stück in die Hand und formt eine dicke Rolle, legt sie auf den bemehlten Tisch und drückt sie 1/2 cm platt. In die Mitte dieser plattgedrückten Rolle legt man der Länge nach zerbröckelten Schaf- oder Kuhkäse und kneift die Längsseiten der Rolle zusammen. Dann schneidet man sie in Dampfnudeln oder Buchteln, legt sie eng nebeneinander in eine gut gefettete, feuerfeste Form und bepinselt sie mit Öl. 1/2 l sauern Schmand mit 2 Eiern und 1 Prise Salz gut verkleppern, über die Topschátá gießen und im Backrohr abbacken. Topschátá kann man auch süß zubereiten.

436 Käse- und Apfelstrudel

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht eine Grupe in die Mitte, gibt oben angegebene Zutaten (434) hinein und rührt von der Mitte aus alles zu einem Teig, der zum Schluß tüchtig geknetet und auf den Tisch gehauen wird. Er muß weich sein. Man formt Laibchen daraus, deckt sie zu und läßt sie 10 Minuten warm stehen. Dann wellt man die Laibchen zu runden, 1/2 cm dicken Kuchen aus, bestreicht sie gut mit Öl und läßt sie nochmals 15 Minuten ruhen. In dieser Zeit richtet man die Kuhkäsefüllung oder Apfel (auch beides) zum Darüberra-

peln oder man schneidet sie in kleine Blättchen. Nacheinander werden diese Kuchen hauchdünn ausgezogen (nicht zerreißen!), etwas abziehen lassen, etwa 5 Minuten, streicht von der angemachten Käsefüllung vorsichtig mit dem Teigschaber darauf, streut Brösel, Zimt, Zucker und gewaschene Rosinen darüber, schlägt links und rechts des Backtuches die Teigränder etwas ein und rollt mit dem Backtuch auf. In einer gefetteten, rechteckigen, größeren Backpfanne werden die in zwei Stücke geteilten Strudeln dicht nebeneinander gelegt, mit zerlassener Butter bepinselt und im Backrohr abgebacken. Eine Pfanne oder Blech benötigt etwa 40 - 50 Minuten Backzeit. Nicht zu starke Hitze. Nach Belieben die fertigen Strudla in gerechte Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Zu Apfelstrudla werden 2 - 3 Äpfel auf ein Kuchenblatt geraspelt, Zimt, Zucker, Rosinen und Brösel darübergestreut. Käs- und Apfelstrudeln aßen wir zu dicken Suppen wie Kartoffel- oder Gemüsesuppen. Aber auch als Nachtisch wurden sie gegessen. Im Sommer zu süßer Milch gegessen ergaben sie eine komplette Mahlzeit.



Cobadin: Beim Traubenessen

437 Strudelteig anders

Sophie Oprea-Grieb, Kobadin

1 Ei, etwas Salz, 1 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, 1/4 l warmes Wasser und so viel Mehl, daß ein weicher, gut ausziehbarer Teig entsteht. Ihn gut durcharbeiten, in zwei Laibchen teilen und etwas ruhen lassen. Dann jedes Laibchen in sieben kleine Teile schneiden, auswellen, mit Öl gut bepinseln, übereinanderlegen und zusam-

men hauchdünn ausziehen. Weiteres Verfahren wie bereits beschrieben.

438 Gekochte Käsestrudeln

Gewöhnlichen Strudelteig, wie 393 herstellen, fein ausziehen, mit einer süßen Käsefüllung bestreichen, mit Brösel bestreuen, mit dem Teigtuch zusammenrollen und ohne die Strudeln zu zerschneiden, schneckenförmig in die vorbereitete Pfanne legen, in der man etwas Fett erhitzt hat, mit wenig kochendem Wasser gelöscht und mit Salz abgeschmeckt. Langsam kochen, genau wie "Gebratene Strudla". Sie brennen leicht an. Vorsicht beim Braten. Dazu süße Milch trinken. Gekochte Kässtrudla sind ein Hochsommeressen.

439 Schmandstrudel - aus Platschintenteig Nr. 434

Teig wie bereits angegeben, ausziehen und mit folgender Füllung bestreichen:

300 g sauern Schmand (knapp 1 1/2 Tassen), 2 Eier, 1 Eßl. Mehl, 25 g Rosinen, 75 g Zucker, Abgeriebenes einer Zitrone, Vanillegeschmack, etwas Salz. Bevor man die Zutaten gut verrührt auf den ausgezogenen Teig gibt, besprengt man das Teigblatt mit 2 Eßl. zerlassener Butter. Teigkanten etwas einschlagen, mit dem Teigtuch den Strudel zusammenrollen, auf ein gefettetes Blech legen und abbacken.

440 Kirschstrudel - aus Platschintenteig

Den ausgezogenen Strudelteig kann man auch mit Sauerkirschen füllen:

Über 1 Kilo entsteinte Sauerkirschen werden 150 g Zucker gestreut und 1 Stunde ziehen lassen. Sehr gut abtropfen lassen und über das dünn ausgezogene Teigblatt gleichmäßig verteilen. Mit 2 Eßl. zerlassener Butter besprengen, etwas Semmelbrösel darüberstreuen und aufrollen; abbacken.

441 Strudel mit Nuß - Platschintenteig

Den ausgezogenen Strudelteig mit 400 g gemahlenden Nüssen und 250 g Zucker bestreuen, aufrollen und abbacken.

"Der Herr behüte deinen Ausgang und Eingang"
(Wandspruch hinter dem Tisch; auch im Schlaf-
zimmer)

442 Cozonac - Süßbrot

1 Kilo Mehl, 7 Eigelb, 4 Eiweiß, 300 g Zucker, 250 g Butter, 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Rum, Vanille, Abgeriebenes von 1 - 2 Zitronen, 50 g Hefe, (3 Würfel), 1 gestrichenen Teel. Salz, Milch, etwa einen knappen halben Liter Milch.

Alle Zutaten müssen warm sein. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Grube machen. Von der Milch eine Tasse voll aufkochen und mit einem Schneebesen in die Vertiefung mit etwa 3 Eßl. Mehl gut einrühren, darauf achten, daß sich keine Klümpchen bilden. Abkühlen lassen. Inzwischen die Hefe in einer Tasse mit einer Prise Zucker und etwas lauwärmer Milch glattrühren und dem überbrühten Mehl in der Schüssel beimischen. Mit etwas Mehl bestäubt, läßt man diesen Vorteig an einem warmen Ort etwa 1/2 Stunden gehen. Während dieser Zeit rührt man in einer anderen Schüssel, die in warmem Wasser steht, die 7 Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt diese Masse dem Vorteig bei, deckt ihn wieder zu und läßt ihn nochmals 1/2 Stunde gehen. Der steifgeschlagene Schnee, das Abgeriebene der Zitronen, Salz, Rum und Vanille werden dem Vorteig beigemischt und alles gut verrührt. Falls erforderlich, den Rest Milch hinzufügen und alles tüchtig kneten und schlagen. Nach und nach die zerlassene warme Butter und das Öl einkneten. Der Teig muß weich und wattig sein und wird eine halbe Stunde bearbeitet, bis er sich von der Schüssel löst, "pfeift" und "schwätzt" und Blasen wirft. Nach Belieben können zum Schluß Rosinen, Korinthen oder gehackte Walnüsse untergeknetet werden. Den Teig nochmals an warmem Ort gehen lassen, er muß sich verdoppeln. In gut gefetteten Kastenformen nochmals 1/4 Stunde gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit etwa 35 bis 50 Minuten, je nach Größe der Form. In der Hälfte der Backzeit die Hitze etwas drosseln, der Cozonac soll nur goldbraun werden. Eventuell mit Pergament oder Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen, er darf nicht austrocknen.

443 Sparsamer Cozonac - Küchenteig

1 Kilo Mehl, 3 Eier, 200 g Zucker, 100 g Butter, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Rum, Vanille, 1 gestrichenen Teel. Salz, Milch soviel wie nötig, etwa 1/2 l.

Dieser sparsame Cozonacteig wird genauso hergestellt, wie der zu "Cozonac".

Aus diesem Teig machten wir Laibchen, wie Dampfnudeln so groß, kleine Schnecken, Spatzen, größere und kleinere Zöpfe. Es war aber auch der eigentliche "Kuchenteig". Aus ihm wurden gebacken: Schmand-, Käse-, Riebel (Streusel)-, Trauben- und andere Obstkuchen. Den Teig in 1/2 cm dicke Kuchen auswellen, in geschmierte Brotpfannen legen, 1/2 cm Rand hochstehen lassen, mit der Gabel ein paarmal einstechen und mit folgendem Belag belegen oder bestreichen:

Schmandkuchen:

Sauern Schmand, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz, Vanille, 2 - 3 Eier (kommt auf das Quantum an) und 1 - 2 Teel. Mehl sehr gut verrühren, abschmecken und etwa 2 cm dick auf den Kuchenteig in der Form geben. Kurz gehen lassen und im heißen Ofen oder Backrohr abbacken. Zimt und Zucker über den fertigen Schmandkuchen streuen.

Käsekuchen:

Kuhkäse, gut abgetropft, Eier, Zucker, Vanille, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz, Rosinen und etwas Schmand oder Milch. Daraus eine glatte Käsekrem herstellen und auf den Teig geben. Kurz gehen lassen und im heißen Ofen abbacken. Nach Wunsch etwas Zimt darüberstreuen.

Riebel(Streusel)kuchen:

250 g Butter (wir sagten: 1 Liter Butter), 2 große Tassen Mehl (500 g), 1 Tasse Zucker (250 g), Vanille, etwas Zimt und alles zu Riebala (Streusel) verarbeiten. Den Teig in die Formen aufmachen, mit je einem Eßl. sauern Schmand bestreichen und die Riebala darauf verteilen. Diese Portion Riebala reicht auch für einen großen Kuchen auf dem Blech. Wir haben ihn in Murfatlar oft gebacken und ich setze diese Tradition hier in Krißtel fort. Nur das Ofenschüren entfällt hier!

Belag für Obstkuchen:

Den Teig auswellen, in die Form legen, etwas Rand hochstehen lassen, mit der Gabel öfter einstechen und darauf die geputzten, gewaschenen und gut abgetropften Trauben, entsteinte Pflaumen oder Kirschen, nicht zu dick geschnittene, geschälte Apfelschnitze legen, kurz gehen lassen und von dem gleichen Guß, wie zu Schmandkuchen, ein paar große Löffel voll darübergießen. Abbacken. Ofen vorheizen. Obstkuchen benötigt mindestens 45 Minuten. Bei Pflaumen so-

gar 1 Stunde.

Schneller und leichter Kuchenteig:

Ich gebe hier noch ein Teigrezept für einen Kuchen auf dem Blech, der leicht und ohne viel Aufwand herzustellen ist, den meine Tante Olga Steinke-Leyer in Murfatlar sehr oft gebacken hat, besonders in der Obstzeit. Ich mache ihn heute noch, weil er müheloser als der Cozonacteig ist und sich zum Gleichessen sehr eignet:

400 g Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Grube machen, etwas Salz auf den Mehland streuen und zwei Eßl. Zucker. Einen Würfel Hefe in die Mitte bröckeln, ein Ei dazutun und mit warmer Milch einen schönen, weichen Teig daraus herstellen. Zum Schluß etwa walnußgroß Butter zergehen lassen und unter den Teig kneten. Wenn er Blasen wirft, ist er fertig. Warm zudecken und verdoppeln lassen. Auf ein gefettetes Kuchenblech ihn mit den Händen aufmachen, schön gleichmäßig verteilen und verfahren wie bereits beschrieben.

Alle diese Kuchen wurden aber auch im Sommer am Brotbacktag gebacken, aus einem einfachen Brotteig und als Mittagsmahl gegessen. Dazu süße Milch getrunken. Besonders vom Käsekuchen wurden fast bei jedem Brotbacken 2 - 3 Kuchen mitgebacken, denn Kuhkäse hatte jede Bäuerin immer im Hause.

444 Osterbrot - Altes bessarabisches Rezept

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Pud (16 Kilo) Mehl, 90 Eigelb, 20 Eiweiß, 3 Töpfe Milch, 8 Pfund (400 g = 1 Pfund) Butter, 8 Pfund Zucker, 5 Apfelsinenschalen, 5 Zitronenschalen, 1 Weinglas Rum oder Spirt, 1/2 Pfund Hefe oder 5 Heferiebala.

Mit einem Topf Milch etwas Mehl anbrühen, einen Topf Milch (warm) nachrühren und einen Topf Milch mit den Eiern mischen. Weitere Zubereitung wie bei "Cozonac".

(Ein russisches Pud = 40 Pfund. 1 Pfund = 400 g = 16 Kilo).

Am Hoftor

On war en Bauer noch so müd'
on öfter a mol krank,
am beschte hat r sich erholt
am Hoftor uf dr Bank.

Dort hat r seine Glieder greckt
on hat sei Pfeifle graucht,
dann war sei Krankheit bald vorbei,
er hat kein Doktor braucht.

Erscht hat r in sei Gärtle guckt
wie schön die Bluma blünn,
on wie beim Sonnauntergang
die Wolka ganz rot glünn.

Uf dera schöne breite Stroß'
hen Kinder gspielt im Staub,
ganz eifrig on mit geschickter Hand
hen se sich Häusla baut.

On d Küh sen komma von dr Weid
on d Arbeiter vom Feld,
nach alle Fuhra uf dr Stroß'
hen d Hundla immer bellt.

On d Gäns sen komma von dr Wies',
er hat se alle zählt.

Dr Schäfer hat noch d Schof' heimbracht,
ön do hat au keins gfehlt.

A Weile war sei Nachbar dort,
hat gfrogt, was r noch macht,
er wünscht em gute Besserung,
no sagt r em Gutnacht.

Wo alles no im Hof dren war,
no isch er au eikehrt,
on hat mit gutem Appetit
sei Obendbrot verzehrt.

Drum hat en jeder Bauer glaubt,
des isch jo weltbekannt.
Die bescht Erholung find r nur
am Hoftor, uf dr Bank.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)

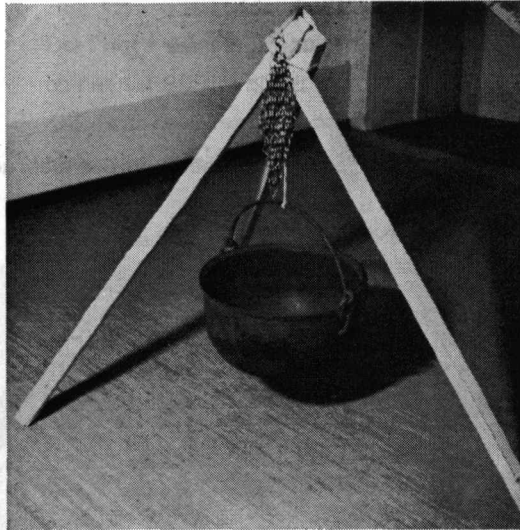


Fachria: Eine große Familie

445 Süßbrot - Altes bessarabisches Rezept

Maria-Magdalena Meyer, Teplitz

Auf 1 Pud (16 Kilo) Mehl 50 Eier, 4 Glas sauern Schmand, 4 Pfund (1600 g) Zucker, 4 Pfund (1600 g) Butter, 3 Zitronen abreiben. Wird zubereitet wie "Cozonac".



Unser Mamlikkessel

446 Osterbrot - polnisch

500 g Mehl, 25 g Hefe, 150 g Zucker, 60 ccm (eine knappe halbe Tasse Milch, 1/2 Teel. Salz, Abgeriebenes einer Zitrone und einer halben Orange, 10 kleine Eier, 375 g weiche Butter, 150 g Rosinen.

Für den Guß:

250 g Staubzucker, 1 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. heißes Wasser.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Grube machen. Die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe hineingießen und mit wenig Mehl verrühren. Zugedeckt 20 Minuten warm stehen lassen. Dann nach und nach Zucker, Salz, Abgeriebenes der Zitrone und Orange, den Rest Milch, Eier und das weiche Fett unterrühren und mit einem kräftigen Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Zum Schluß die geputzten Rosinen daran tun. Eine große Gughupfform gut einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und zugedeckt warm stellen, bis sich der Teig verdoppelt hat, etwa 30 Minuten. In den heißen Ofen

schieben und eine knappe 1/2 Stunde backen. Eine Viertelstunde abkühlen lassen und dann erst aus der Form nehmen (stürzen). Den gesiebten Staubzucker verrührt man mit dem Zitronensaft und dem heißen Wasser und gießt es auf den Kuchen, so daß lange Streifen herunterlaufen. Er schmeckt sehr gut.

447 Nußcozanac - Süßbrot mit Nuß

600 g Mehl, 1 Tasse Milch, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Teel. Salz, 140 g Butter, 2 Eßl. Zucker, Vanille, 50 g Hefe (ein Würfel).

Zur Füllung:

500 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse, 1/2 Tasse Milch, 200 g Zucker.

Man stellt zuerst einen kleinen Vorteig her, wie bei "Cozonac". Dann bearbeitet man ihn wie bereits beschrieben. Wenn er genug gegangen ist, wellt man 2 Blätter von 1/2 cm aus und streicht gleichmäßig die angemachte Nußfüllung darauf, rollt die Blätter auf, legt sie auf ein gefettetes Backblech, bestreicht sie mit verkleppertem Ei und schiebt sie sofort ins vorgeheizte Backrohr, ohne sie nochmals aufgehen zu lassen, um dadurch Hohlräume zwischen Teig und Füllung zu vermeiden.

Grundsätzlich werden alle Hefeteige in den vorgeheizten Ofen geschoben.

448 Mohncozonac - Süßbrot mit Mohn

Man stellt den gleichen Teig her wie zu "Nußcozonac".

Zur Füllung:

200 g gemahlene Mohn, 200 g Zucker, 3/4 l Milch, 2 Eßl. Brösel, 100 g Butter, Vanille, nach Belieben ein paar Rosinen. Der gemahlene Mohn wird mit Milch, Zucker, Vanille und Brösel unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht und langsam zu einer dicken Paste eingekocht, abgekühlt und nach Belieben mit ein paar Rosinen vermischt auf den ausgewellten Teig gestrichen, aufgerollt, mit Ei bestrichen und sofort in den vorgeheizten Ofen geschoben.

449 Nuß- und Mohnhörnchen

Aus Kuchen- oder Cozonacteig, den man fingerdick auswellt, werden beliebig

große Vierecke geschnitten, legt in die Mitte etwas Nuß- oder Mohnfüllung und rollt über Eck auf, daß ein Hörnchen entsteht. Mit Ei bestreichen und auf einem Blech abbacken. Aus Cozonactei wurden aber auch Beigel (Kringel) und kleine Zöpfe, ganz kleine Laibchen oder Schnecken geformt. Cozonac und Kuchen (außer Trauben- und andere Obstkuchen) wurden meistens zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten gebacken.

450 Hörnchen auf schnelle Art

500 g Mehl, 250 g Fett, 1 Ei, 50 g Hefe (einen Würfel), 3 Teel. Zucker, 1 gestrichenen Teel. Salz, Vanille, etwas Rum und Milch soviel wie nötig, um einen wattigen Teig zu erzielen.

Aus allen Zutaten einen schönen, gut durchgearbeiteten Teig herstellen und an warmem Ort gehen lassen. Man wellt ihn dann aus und schneidet ihn in Vierecke, wie zu Nuß- und Mohnhörnchen, füllt mit Nuß-, Mohn-, Käsefüllung oder Marmelade, rollt sie über Eck auf, läßt sie etwas aufgehen, bestreicht mit Ei und bäckt sie bei guter Mittelhitze rasch ab.

451 Hörnchenteig ohne Ei

500 g Mehl, 1 Glas Milch, 1 kleines Weinglas Öl, 50 g Hefe, 2 Eßl. Zucker, 1 gestrichenen Teel. Salz, etwas Rum, Vanille.

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in die Mitte eine Grube machen, Milch, Öl, die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe, Zucker, Salz, Rum und Vanille hineingeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten und gehen lassen. Daraus Hörnchen formen, die man mit verschiedener Füllung füllt, etwas aufgehen läßt und bei starker Hitze abbäckt.

452 Andere Hörnchen

Titti Rösner-Müller, Horoslar

500 g Mehl, 250 g Fett, 1 Prise Salz, 50 g Hefe (1 Würfel), etwas Milch, 200 g gemahlene Nüsse zur Füllung.

Das Mehl in einer Backschüssel mit dem zerpfückten Fett und dem Salz gut mischen. Die Hefe mit etwas kalter Milch glattrühren, in die Mitte der Mehl-

Fettmischung geben und von hier aus alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Messerrückendick auswellen, Vierecke daraus schneiden, mit der Nußmasse (Nüsse mit etwas Milch verrühren) belegen, zu Hörnchen rollen, mit Ei bestreichen, sofort abbacken und mit Vanille-Puderzucker bestäuben.

453 Butter- oder Zimtkuchen

Lydia Leyer, Kobadin

Aus Süßbrotteig einen gut dreifingerdicken Kuchen in die ausgeschmierte Brotpfanne legen, kurz gehen lassen, mit viel Butterflocken belegen und in 20 - 25 Minuten goldgelb abbacken. Nicht zu lange, sonst trocknet er aus und bleibt inwendig nicht weich. Er wird so hoch wie die Brotpfanne. Dann ihn herausnehmen, auf einen Kuchendraht legen und sofort mit viel Puderzucker und Zimt rundherum dick einstäuben.

454 Türkischer Halva

Olga Binder-Rösner, Fachria

2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, 1 1/2 Glas Syrup, Vanillezucker und Zimt zum Bestreuen.

Für den Syrup:

150 g Zucker, 1 1/2 Glas Wasser, gut durchkochen und erkalten lassen.

Man erhitzt die Butter und röstet darin hell das Mehl, löscht mit dem Syrup und kocht die Masse bis sie dick wird. Achten, daß sie gut glattgerührt ist und keine Knötchen hat. Mit einem Eßlöffel sticht man "Löffelküchla" von der Masse ab, legt sie auf einen flachen Teller und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

455 Türkischer Rahat

Er wird aus Zucker, Stärkemehl und Obstessenz hergestellt. Da ich genau weiß, daß so manche unter unseren Dobrudscha-Hausfrauen auch Rahat herstellen konnte, ich aber trotz aller Nach- und Umfrage niemanden gefunden habe, der mir eine genaue Aussage über seine Herstellung machen konnte, bediene ich mich der Angaben, die Lore-Konnerth-Seraphim in ihrem Buch "Siebenbürgische Küche" angibt. In 1 Liter Wasser kocht man 650 g Zucker und 1 Stange Vanille. Dann löst man 100 g Stärkemehl in 1/2 l Wasser auf und gibt sie unter ständi-

gem Rühren zu dem gekochten Zucker sowie auch den Saft einer großen Zitrone und läßt nochmals aufkochen. Diese Masse teilt man in 2 Teile: In die eine Hälfte gibt man 50 g geschälte, feingestiftelte Mandeln, etwas Himbeerrot und 2 Tropfen Rosenöl. In die andere Hälfte gibt man etwas Orangenessenz. Zwei flache Formen gut einölen, die Masse einfüllen und drei Tage trocknen lassen. Dann werden die Formen von unten mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch befeuchtet, gestürzt, der Rahat in kleine Würfel geschnitten und in Puderzucker gewälzt. Rahat hält sich sehr lange. In einer Kartonschachtel aufbewahren.

456 Quittenbrot

1 Kilo gekochte Quitten, 400 g Zucker, Saft einer Zitrone.

Es werden kleinere Quitten bevorzugt. Man wäscht sie gut, teilt sie in Viertel, entfernt das Kerngehäuse und kocht sie, vom Wasser knapp bedeckt, sehr weich, streicht sie durch ein Sieb, fügt auf jedes Kilo Quittenmark 400 g Zucker und auch den Saft einer Zitrone bei, bringt alles zum Kochen und läßt bei mäßigem Feuer und unter ständigem Rühren die Paste so dick einkochen, daß man sie auf ein angefeuchtetes Mamlikbrett 1 cm dick streichen kann. Ein paar Tage an einem trockenen und zugigen Ort abstellen, mit einem Organdytuch gegen Staub abdecken und trocknen lassen. Ist die Paste genug getrocknet, schneidet man sie in kleine Vierecke, wälzt sie in Zucker und bewahrt sie in einer Blechdose auf. Quittenbrot hält sich sehr lange und wurde von den Kindern gerne gegessen.

457 Apfel im Schlafrock

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Man stellt aus 2 Glas süßem Schmand, den man von gekochter Milch abnimmt, 2 Glas Mehl, eigroß Butter und etwas Salz rasch einen glätten Teig her, nicht zu viel kneten, sonst geht er nicht auf, und läßt ihn 10 Minuten ruhen. Äpfel werden geschält und ausgehöhlt. Aus dem Teig werden reichlich messerrückendicke Vierecke ausgewellt, die Äpfel daraufgesetzt, die vier Teigecken darübergerlegt und etwas angedrückt. Mit Ei bestreichen und langsam abbacken, damit der Apfel auch innen weich wird.

458 **Gebackene Äpfel**

Elsa Leyer, Kobadin

Pro Person rechnet man 2 Äpfel und achtet darauf, daß sie ziemlich gleichgroß und einwandfrei sind. Sie abwaschen, aushöhlen und in eine rechteckige Bratpfanne (auch Auflaufform) setzen. In jeden Apfel einen Teel. Zucker und einen Stift Butter geben und die Pfanne ins Backrohr schieben. Die Äpfel sind gar, wenn das Innere etwas ausgetreten (hochgekommen) ist und wie eine Schaumkrone auf dem Apfel sitzt. Dazu Vanillesoße.

459 **Äpfel im Backrohr**

An Winterabenden, besonders aber in der Advents- und Weihnachtszeit haben wir sehr oft am Abend die Äpfel ganz ins Backrohr gelegt und wenn sie weich waren, waren sie auch innen gar und man konnte sie essen. Ihr Duft hing im ganzen Hause.

460 **Málai mit Speck**

Emilie Hillius-Nagel, Kobadin

2 Tassen Maismehl mit 1/2 l kochendem Wasser übergießen, gut quellen lassen, abkühlen, 2 Eier, 2 Eßl. Öl etwas Salz und etwas Backpulver gut unterrühren und in eine mit Speckstreifen ausgelegte Brotpfanne geben. Obenauf dünne Speckscheiben mit dem Finger in den Málai drücken. Man kann die Speckscheiben auch etwas anbraten, bevor man sie eindrückt, dann sind sie herzhafter.

461 **Málai anders**

4 Tassen Málai (Maismehl), 1 l kochendes Wasser, 3 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Öl oder Schmalz, ein wenig Hefe, Salz, dünne Speckscheiben oder 2 Eßl. gemahlene Grieben.

Man gibt den Málai in eine Schüssel und übergießt ihn mit dem kochenden Wasser. Ausquellen lassen, abkühlen, Fett, Salz und aufgelöste Hefe zufügen, gut vermengen. Der Teig muß schwer reißend vom Löffel fallen. In eine gut gefettete Brotpfanne geben und obenauf dünne Speckscheiben mit dem Finger eindrücken. An Stelle von Speckscheiben kann man dem Málait Teig 2 gut gehäufte Eßlöffel voll gemahlene Grieben begeben. Dann entfällt auch das Öl.

462 Einfacher Málai - süß

2 Tassen Málai (Maismehl) mit 1/2 l heißer Milch übergießen und quellen lassen. Nach Erkalten 4 Eier, 2 Eßl. Öl, 1 Backpulver, etwas Salz, Zucker nach Geschmack, alles gut unterrühren, in eine gefettete Pfanne geben, abgetropfte Dulceața-Kirschen (aus der Konfitüre) obenauf setzen, etwas eindrücken und goldbraun abbacken.

463 Andere Art Málai

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

2 Tassen Maismehl mit 2 Tassen kochendem Wasser übergießen, weichkochen und abkühlen lassen. 4 Eier, 2 Eßl. Öl, 1 Backpulver, 2 Eßl. Zucker, Vanille, 2 Teel. Zimt, ein paar Rosinen, 2 Eßl. gemahlene Nüsse, Obst nach Belieben. Zum Schluß 1/2 Tasse Mehl langsam unterrühren, in eine gefettete Pfanne geben und im Ofen abbacken.

464 Feiner Málai

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Tasse Maismehl, 1 Tasse Weizenmehl, 2 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Backpulver.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. In einer anderen Schüssel 2 Eier gut schaumig schlagen, 1 Tasse Milch, 1/4 Tasse Öl, Vanille, 1 Teel. Zimt. Alles zu der Maismehlmischung geben, gut verrühren, in eine gefettete Form geben und abbacken.

465 Ganz einfacher Málai

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria

Málai mit kochendem Wasser übergießen, daß er breiig ist, ausquellen lassen, Salz, Speck, Grieben oder auch Gänsegrieben zu unterst in die Pfanne legen und den Maisbrei darauf gießen. Obenauf nochmals Speck oder Grieben legen, etwas eindrücken und goldbraun abbacken.

466 Málai-süß

Lena Radu-Rösner, Konstanz

1 1/2 Tassen Málai werden mit 2 Tassen kochender Milch überbrüht. Abgekühlt, gibt man 1 Eßl. Mehl hinzu, 1 Ei, etwas Salz und Zucker, nach Belieben Zitronenschale, 2 Eßl. Öl mit saurem Schmand verdünnt, daß es wie ein Rührteig wird. In eine gut eingefettete Backform füllen und abbacken. Er wird frisch gegessen.

467 Málai nach Moldauart - für 1 Person

Lena Radu-Rösner, Konstanz

3 Eßl. Málai mit 1 Tasse kochender Milch überbrühen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Kuhkäse mit 50 g Butter abreiben, 2 Eigelb, 1 Eßl. sauren Schmand und 1 gehäuften Eßl. Mehl dazugeben, etwas Salz und Zucker nach Belieben, den Málai dazugeben und zuletzt den Eischnee unterheben. In eine gut gefettete, kleine Kastenform füllen und abbacken.

468 Gebackener Kürbis

Meine Mutter: Pauline Leyer-Frank, Sofular

Einen großen reifen und goldgelben Winterkürbis halbieren oder vierteln (falls er zu groß ist), Kerne und Mark entfernen, in eine Brotpfanne setzen und mit dem Brot (beim Brotbacken) in Backofen schieben. Nach etwa einer Stunde ist das Kürbismark weich und wird aus dem Ofen gezogen. Mit dem Eßlöffel wird das Mark direkt aus der Schale gegessen. Wenn der gebackene Kürbis nicht süß genug ist, streut man etwas Zucker darüber. Besonders für uns Kinder war er ein wahrer Leckerbissen. Meine Mutter stellte die Pfanne mit dem Kürbis auf einen Hocker mitten in die Küche. Wir Kinder, auch Nachbarskinder, standen um den Kürbis und kratzten mit Vergnügen das süße, weiche Mark aus der Kürbisschale.

469 Aschback

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Am Brotbacktag hat man nicht nur Käs-, Schmand- oder Traubenkuchen gebacken. Etwas gutes waren auch die Aschbacken oder Fladen und die gebackenen Dampfnudeln mit Knoblauchsoße. Das war etwas zum sofort essen. Noch

während des Backofenschürens konnte man schon die Aschbacke backen. Man schob die Glut ein wenig nach hinten und fegte mit einem kleinen Handbesen vorne den Boden des Ofens sauber und legte ein in der Hand, etwa fingerdick ausgezogenes, tellergroßes Stück Brotteig darauf. Es geht etwas auf und in wenigen Sekunden kann man den Fladen oder das Aschback schon wenden. Quer durchgeschnitten, mit Butter bestrichen und wieder zugeklappt, schmecken diese ofenwarmen Aschbacke köstlich. Oft machte man sie aber auch aus Verlegenheit, wenn das Brot zum Frühstück nicht reichen wollte. Herr Schultes Johann aus Alakap, 86 Jahre alt, erzählte mit, daß man bei ihnen zu diesen Aschbacke "Flammkuchen" sagte.

470 Gebackene Dampfnudeln - Knoblauch-Bambuschka

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Wenn man den Brotteig zum letzten Aufgehen in die Pfanne laibte, machte so manche Hausfrau davon auch 2 - 3 Pfannen voll mit Dampfnudeln, ließ sie - nicht zu eng in Brotpfannen gesetzt - ebenfalls aufgehen, bestrich sie mit Wasser, genau wie die Brotlaibe, und schob sie mit ihnen als letzte in den Backofen. Nach etwa 15 - 20 Minuten waren sie fertig. In der Zwischenzeit stellte man eine ganz große und tiefe irdene Schüssel bereit, zerstampfte darin ein paar geputzte Knoblauchzehen, goß 2 - 3 Tassen Wasser dazu, fügte etwas Pfeffer, Salz und nußgroß Butter bei und verrührte die Marinade (Soße) gut. Die aus dem Ofen gezogenen Dampfnudeln schüttete man dazu, deckte die Schüssel mit einem großen Deckel zu und schwenkte die Dampfnudeln in der Soße so lange hin und her, bis sie den Saft aufgesaugt hatten. Man aß sie sofort. Ein Gläschen Wein dazu. Auch hier erzählte mir Herr Schultes aus Alakap, daß sie diese Knoblauchdampfnudeln "Knoblauchbambuschka" nannten.

471 Flammkuchen

Lydia Buttau-Schultes, Alakap

Diese "Flammkuchen" sind nichts anderes als die vorher beschriebenen Aschbacke. In Alakap und vielleicht auch noch andernorts nannte man diese aus Brotteig und am Brotbacktag hergestellten Fladen auch "Flammkuchen". Man bestrich sie nach dem Backen mit Schmalz und streute Zucker darüber. In so manch anderer Küche wiederum buk man diese Fladen beidseitig in der Pfanne in etwas Öl und aß sie ebenfalls zum Frühstück, an Stelle von Brot. Sie wurden aber auch aus einem Extrateig hergestellt, wenn man unbedingt Fladen haben

wollte auch außer der Brotbackzeit. Es wurde ein einfacher Dampfnudelteig aus Mehl, Salz und warmem Wasser mit Hefe hergestellt. Auch auf der heißen Plitte (Herdplatte) wurden sie gebacken. Ob Aschback, Fladen, Flammkuchen, Knoblauch-Dampfnudeln oder Knoblauch-Bambuschka, wie immer sie auch genannt wurden, und ob im Backofen, vor dem Backofentörchen, in der Stielpfanne in Öl oder auf der Plitte gebacken, sie alle gehörten einfach zum Brotbacktag. Zu einem Gläschen Wein gereicht, schmeckte alles wunderbar und war so zwischendurch ein vorzüglicher kleiner Imbiß.



Bessarabien: Umsetzen des Brennmistes auf runde Schober

472 Zwiebelkuchen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Ebenfalls am Brotbacktag haben wir auch den Zwiebelkuchen gebacken und zwar auch aus Brotteig. Kleingewürfelter Speck oder etwas durchwachsenes Bauchfleisch (Dörrfleisch) anbraten. Viel feinblättrig geschnittene Zwiebeln dazutun und weiterbraten, bis die Zwiebeln fast weich sind. Pfeffern, salzen, erkalten lassen und daumendick auf den in Brotpfannen fingerdick ausgewellten und etwas vorgegangenen Teig geben. Rand etwas hochstehen lassen. Mit dem Brot in Ofen schieben. Nach 20 - 30 Minuten ist er fertig. Der Zwiebelkuchen wird noch warm gegessen.

473 Süßes Backwerk

Wenn es um "feineres" Gebäck geht, dürfen wir an unsere Bäuerinnen keine all zu großen Ansprüchen stellen bzw. keinen großen Maßstab anlegen. Auch wenn sie es hätten backen können, wäre die Zeit dazu nicht vorhanden gewesen. Aber das, was sie backen konnten, war sehr gut und schmackhaft. Wir hatten aber auch Stadt- und Beamtenhaushalte oder solche, wo die Hausfrau nicht aufs Feld oder den Dreschplatz gehen mußte, sondern im wahrsten Sinne des Wortes "nur Hausfrau" sein konnte. In diesen Häusern bekam man natürlich, wie überall in Deutschland oder sonstwo, sehr feines Backwerk vorgesetzt. Ich bekam einige sehr alte und bereits vergilbte Blätter eines Rezeptheftes von einer Kusine meiner Mutter, der über 80 Jahre alten Maria-Magdalena Mayer aus Teplitz, Bessarabien, zur Verfügung gestellt und bin so in der glücklichen Lage, auch das "feinere" Gebäck, das man auch bei uns in der Dobrudscha gebacken hat, zu bringen. Dafür sei ihr an dieser Stelle tausendmal gedankt. Diese alten Rezeptblätter sind nur ein Teil eines verlorengegangenen Rezeptheftes, in das zum Teil schon ihre Mutter (Schwester meines Großvaters Christian Frank aus Plotzk, Bess.) Eintragungen gemacht hatte. Es sind somit schon sehr alte Rezepte, aber immer noch aktuell.

474 Marmorkuchen - Gugelhupf

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Mehl, 6 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Milch oder Schmand, 1 1/2 Stangen Backschokolade.

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb und Vanille hinzufügen und weiterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Milch oder dem Schmand dazurühren, zuletzt den steifen Eischnee unterheben. Teig teilen. In die eine Hälfte die geriebene Schokolade einrühren und abwechselnd von beiden Teigteilen in die ausgeschmierte Form geben. Backzeit 1 1/2 Stunden. Kann nachher mit Puderzucker bestäubt oder mit einer Schokoladeglasur überzogen werden.

475 Teekuchen

Marie-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Glas starken Tee, 1 Glas Zucker, 3 Eier, 5 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Butter, 5 Glas Mehl, Schale von einer Limone (Zitrone), 2 Teel. Hirschhornsalz.
Einen Rührteig herstellen und 1 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

476 Dr. Erdmannskuchen mit Obst (Tarutino, Bess.)

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

400 g Mehl, 1 Backpulver, 1 1/2 Glas Milch, 1 Ei, 2 Eßl. Butter, 200 g Zucker, 1 Zitronenschale.

Alles zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete, mit Brösel ausgestreute Springform füllen. Ausgesteinte Kirschen, Aprikosen, Pflaumen oder Pfirsiche mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und abbacken.

Dieses Rezept stand auf Dr. Erdmanns Backpulverpäckchen in den Jahren vor 1932 und auch danach.

477 Geriebener Kuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze Kochsoda (Natron), 6 Glas Mehl. Einen Knetteig herstellen und kaltstellen.

Dann die Hälfte des Teiges in eine gefettete, rechteckige Form reiben (grobes Reibeisen, Halbmond), eine dünne Schicht Marmelade, am besten Pflaumen- oder Aprikosenmus, darüberstreichen und zum Schluß die zweite Hälfte des Teiges darüberreiben. Hell abbacken und noch warm in kleine Vier- oder Rechtecke schneiden.

478 Gugelhupf mit Hefe

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

120 g Butter, 100 g Zucker, etwas Salz, Vanille, Schale einer 1/2 Zitrone, 2 Eigelb, 1 Ei, 80 g Rosinen, 1/8 l Milch, 15 g Hefe, 300 g Mehl.

Aus 5 Eßl. Mehl, etwas Zucker, Hefe und die Hälfte der warmen Milch einen Vorteig machen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Butter, Zucker, Vanille, Salz, Zitronenschale nach und nach die Eigelbe und das Ei schaumig rühren. Alles dem gegangenen Vorteig begeben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig schlagen. Zum Schluß die Rosinen unterheben, den Teig in eine gefettete Gugelhupfform einfüllen, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backrohr in etwa 50 Minuten bei nicht zu starker Hitze abbacken. Stäbchenprobe machen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

479 Gugelhupf anders

400 g Mehl, 4 Eier, 2 Eßl. Zucker, 175 g Butter, 25 g Hefe, 2 Eßl. Milch, Vanille, 1/2 gestrichenen Teel. Salz, 50 g Rosinen, 1 Eßl. Rum, 100 g Nüsse oder Mandeln.

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube und gibt Salz und Zucker hinein, die in warmer Milch glattgerührte Hefe, die ganzen Eier und die etwas verrührte Butter. Alles tüchtig zu einem Teig kneten. Zum Schluß fügt man die geputzten Rosinen und den Rum dazu. Der Teig muß weich und wattig sein und wird in eine gut gefettete Gugelhupfform gegeben, die mit den gehackten Nüssen oder Mandeln ausgestreut wurde. Die Form darf nur bis zur Hälfte angefüllt sein. Man läßt den Teig zugedeckt etwas gehen, bestreicht ihn mit Ei und schiebt ihn für eine Stunde in den vorgeheizten Ofen. Nach der halben Backzeit - etwa 1/2 Stunde - drosselt man das Feuer. Ist der Kuchen eher braun als gar, deckt man ihn mit einem feuchten Pergamentpapier ab. Nach dem Stürzen mit Puderzucker bestäuben.

480 Rosinen-Rührkuchen

5 Eier, 5 eischer Zucker, 5 eischer Mehl, Vanillezucker, Abgeriebenes einer Zitrone, 5 eischer Rosinen gemischt mit gehackten Mandeln oder Nüssen.

Eier und Zucker schaumig rühren, das Mehl, Vanille, Zitronenschale und die Rosinen mit den gehackten Mandeln oder Nüssen langsam unterrühren. Eine Kastenform gut einfetten, mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen, ein paar gehackte Mandeln daraufstreuen und eine Stunde im Ofen bei mäßiger Hitze abbacken.

481 Rührkuchen anders

4 Eier, 1 1/4 Tasse Mehl (1 Tasse = 250 g), 1 Tasse Zucker, 2 Eßl. warmes Wasser, 1 Teelöffelspitze Zimt, 1 Teelöffelspitze Backpulver, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Langsam das mit Backpulver gesiebte Mehl, 2 Eßl. warmes Wasser, Salz, Zimt, Zitronenschale dazugeben und zum Schluß den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. Eine Kastenform gut einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde abbacken.

482 Rührkuchen mit Rahat (Locum)

2 Eier, 225 g Mehl, 200 g Zucker, 150 g Öl, 150 g Milch, 1/2 Teel. Kochsoda (Natron), 4 - 5 Stückchen Rahat, 1/2 Glas Nüsse mit Rosinen gemischt und etwas Orangenschale aus der Dulceața (Konfitüre).

Eier und Zucker gut schaumig rühren. Nach und nach das Öl, die Milch und das mit Natron gesiebte Mehl begeben. Zum Schluß die kleingeschnittene Orangenschale aus der Dulceața, die Rosinen und die grobgeschnittenen Nüsse. Eine Kastenform gut einfetten, mit Mehl bestäuben, die Hälfte des Teiges einfüllen, die in kleine Röllchen gedrehten und gezogenen Rahatstückchen darauf verteilen und den Rest des Teiges darübergeben. Bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde backen.

483 Pandişpan - Pandischpan

6 Eier, 6 Eßl. Vanillierter Zucker, 6 Eßl. Mehl.

Eier und vanillierter Zucker schaumig rühren, nach und nach das Mehl dazutun, in eine gut gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen.

484 Aprikosenkuchen

150 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Aprikosen so viel wie nötig, etwas Puderzucker.

Guß: 3 Eier, 3 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Mehl.

Man stellt aus den zuerst angegebenen Zutaten einen Knetteig her und rollt ihn nach der Größe der Backform oder des Backbleches aus. Das Backblech einfetten und mit dem Teig belegen. Halbgar backen, die entsteinten und halbierten Aprikosen mit der Öffnung nach oben drauflegen, in die Öffnung etwas Puderzucker geben und in den Ofen schieben. Wenn der Zucker zergangen ist, beginnen die Aprikosen weich zu werden. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, das Mehl zufügen und zum Schluß den steifen Eischnee und die Masse über die Aprikosen geben, nochmals in den Ofen schieben und bei mäßiger Hitze fertigbacken. An Stelle von Aprikosen kann man auch Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren etc. nehmen.

485 Kirschkuchen

5 Eier, 150 g Zucker, 1/2 Teel. Kochsoda (Natron), 100 g Semmelbrösel, 1/2 kg Sauerkirschen, Fett für die Form.

Man entsteint 1/2 Kilo Sauerkirschen und läßt sie gut ablaufen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Semmelbrösel, Natron, Kirschen und zuletzt den Eischnee beifügen und in eine gefettete Form füllen. Bei kleiner Hitze abbacken.

Abwandlung:

Man kann an Stelle von Semmelbrösel nur 50 g davon nehmen und 50 g Mehl oder 25 g Semmelbrösel, 25 g Mehl und 50 g gemahlene Nüsse.

486 Savarine mit Semmelbrösel

5 Eier, 5 Eßl. Zucker, 5 Eßl. Semmelbrösel, Vanille, 1 gestrichenen Eßl. Mehl, Fett für die Form.

Für den Guß:

1 Glas (150 ccm) Wasser, 150 g Zucker, 2 Eßl. Rum, Schlagsahne, 1 Eßl. Aprikosenmarmelade.

Eigelb und Zucker und Vanille schaumig rühren. Semmelbrösel und Mehl hinzufügen und zum Schluß den steifen Eischnee unterheben. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen und bei mäßiger Hitze abbacken. In der

Zwischenzeit das Wasser mit dem Zucker gut kochen, daß es gebunden ist, etwas abkühlen lassen und den Rum hinzufügen. Die fertige Savarine aus der Form nehmen und mit dem Zuckerwasser besprengen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis sie den gesamten Syrup aufgezogen hat. Einige Minuten nochmals in den Ofen schieben. Nach dem Erkalten die Savarine mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade bestreichen und sie in einen Mantel aus Schlagsahne hüllen.



Cobadin: Doppelhochzeit vor der Umsiedlung 1940

487 Savarine aus gegangenenem Teig

250 g Mehl, 10 g Hefe, 1 dl Milch, 3 Eier, 75 g zerlassene Butter, 1 Eßl. Zucker, eine Prise Salz, Fett für die Form. Für den Syrup wie oben beschrieben.

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht eine Grube und gibt die in der Hälfte der warmen Milch aufgelösten Hefe und 1 Prise Salz hinzu, rührt etwas Mehl hinein, stäubt etwas darüber und läßt diesen Vorteig etwa 10 - 15 Minuten zugedeckt gehen. Dann gibt man die ganzen Eier und die restliche warme Milch hinzu und knetet alles zu einem glatten Teig und läßt ihn zugedeckt nochmals aufgehen. Nach einer halben Stunde gibt man die zerlassene Butte dazu, 1 gestrichenen Eßl. Zucker und knetet den Teig nochmals kräftig durch. Der Teig muß weich sein. Man fettet eine große Kastenform gut ein, gibt den Teig hinein und läßt ihn 1/2 Stunde gehen und bäckt ihn dann 3/4 Stunde bei mäßiger Hitze. Weiteres Verfahren wie oben.

488 Blitzkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Zucker werden mit 12 Eiweiß zu Schaum gerührt. Das Eigelb und den Saft einer Zitrone oder Vanille und 200 g Kartoffelmehl werden darunter gemischt, in eine gefettete Form gefüllt und sofort in den Ofen geschoben. Man bäckt den Blitzkuchen bei mäßiger Hitze und zwar wenn das Brot schon eine halbe Stunde im Ofen ist. Nach dem Erkalten füllt man ihn mit Krem.

489 Biskuit für Torten

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

6 Eier, 200 g feinen Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 75 g Mehl, 75 g Kartoffelmehl.

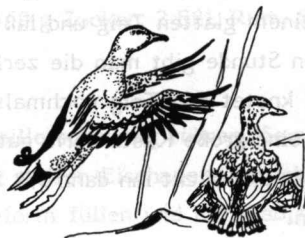
Das Eigelb mit $\frac{1}{3}$ des Zuckers schaumig schlagen, Abgeriebenes der Zitrone dazugeben. Das Eiklar zu Schnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker unterschlagen, auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Kartoffelmehl darüber sieben. Alles vorsichtig unterziehen. Eine große Springform gut ausschmieren, mit Mehl bestäuben, die Schaummasse einfüllen und in den heißen Ofen schieben. Bei guter Mittelhitze etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten 2 - 3 Mal quer durchschneiden und mit verschiedenen Cremes, Aprikosenmarmelade oder Gelee füllen. Diesen Teig kann man auch auf dem Backblech abbacken, füllen und zu einer Rolle formen oder als Schnitten füllen.

490 Biskuittorte

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Zucker, 200 g Kartoffelmehl, etwas zum Geschmack, 13 Eier.

Der Reihe nach zu einem Biskuitteig verarbeiten und in eine ausgeschmierte, mit Mehl bestäubte Form geben. In 30 Minuten abbacken. Mit verschiedenen Krems füllen.



491 Englischer Biskuit (Bisquit)

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

100 g Butter werden schaumig gerührt, 400 g gestoßener Zucker (Puderzucker) dazurühren, 2 Eier, 1/4 Glas sauern Schmand, 200 g Kartoffelmehl.

492 Kakaokuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Ei, 1 Glas Mehl, 1 Glas Butter oder Schmalz, 1 Glas Zucker, 1 Glas Schmand oder auch Milch, 1/2 Glas Kakao, 1 Eßl. Kochsoda (Natron) oder Hirschhornsalz. Alles gut nach einer Richtung verrühren. In eine gut geschmierte Form gießen und backen.

493 Bismarckeiche-Torte

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

5 Eigelb werden mit 100 g Zucker, etwas Zitronenschale oder Vanille eine halbe Stunde recht dickschaumig gerührt, dann mit dem Holzlöffel den festen Schnee der 5 Eiklar, 80 g gesiebtes Mehl und zuletzt 60 g heiße Butter locker darunter-rühren. Auf ein Blech legt man einen Bogen weißes, mit Mehl gepudertes Perga-mentpapier, die Masse 1 cm glatt daraufstreichen und bei mäßiger Hitze 10 - 15 Minuten backen. Das Blech drehen, damit es gleichmäßig färbt. Heiß aus dem Ofen nehmen, dick mit Creme bestreichen und sofort rollen. Man schneidet die Enden gerade, legt sie an die Seiten, drückt die Torte etwas an, bestreicht sie ganz mit Creme und verziert sie ähnlich wie die Rinde einer Eiche.

494 Sandkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

300 g Butter zu Schaum rühren, dazu 200 g Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, etwas Salz, 300 g Weizenmehl, 300 g Kartoffelmehl, 200 g gehackte Nüsse und Vanillezucker. Alles zu einem Rührteig verarbeiten und eine Stunde an einen kalten Ort stellen. Danach abbacken.

495 Studentenbrot

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

8 Eier, 400 g Zucker, 1 Vanillezucker, 400 g Mehl, 400 g Butter, 400 g gehackte

Nüsse, 40 g Rosinen, 1/2 Teel. Hirschhornsalz.

Alles zu einem Rührteig verarbeiten, in eine geschmierte Kastenform füllen und abbacken.

496 **Brottorte**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

10 Eier, 2 Glas Zucker, 1 Glas Semmelbrösel, etwas Zimt, Muskat, Nelken.

Zucker und Eier schaumig rühren, Semmelbrösel und Geschmack dazutun, in eine runde, gefettete, mit Mehl ausgestäubte Form füllen und abbacken.

497 **Nußtorte**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

12 Eier, 2 Glas Zucker, 2 Glas gemahlene Nüsse, 1/2 Glas Semmelbrösel, 1 Eßl. Zimt, Zubereitung wie Brottorte.

498 **Schillerslößchen**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

4 Eigelb, 1 Glas Zucker, 1 Glas Butter, 2 Glas Mehl, 1/2 Zitronenschale.

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, dünn ausrollen, mit dem Kuchenrädchen 2 fingerbreite und fingerlange Streifen abradeln, auf ein gefettetes Backblech Trichterchen schlingen bzw. drehen und bei mäßiger Hitze backen.

Füllung:

2 Glas dicken Schmand zu Schaum rühren, in nicht ganz 1 Glas Wasser 3 Blatt weiße Gelatine auflösen und 1 Glas Zucker dazurühren und etwas kochen. Nachdem es abgekühlt ist, den Schmandschaum löffelweise dazurühren. Nach Erkalten die Trichterchen, die "Schillerslößchen", damit füllen aber erst, bevor sie auf den Tisch kommen.

499 **Weihnachtsbäckerei**

Wie schon erwähnt, gab es in den Dörfern - mit einigen Ausnahmen - keine große Auswahl an feiner Bäckerei, so auch nicht in der Plätzchenbäckerei oder,

wie wir es nannten, "Lebkiechlabäckerei". Zu "Plätzchen" sagten unsere Bauern "Lebkiechla". Im Kissenbezug wurden sie aufbewahrt oder im Waschkorb, gut zugedeckt und im Kühlen abgestellt, meistens in der "Vorderstubb".

500 Lebkiechla

Rebecca Steffen-Buttau, Kogelak

3 Eier, 750 g Zucker, 1 Eßl. Hirschhornsalz, 2 kg Mehl, 500 g Butter, 2 Eßl. Schmalz, 1 Glas sauern Schmand, abgeriebene Zitrone oder Vanille.

Butter zergehen lassen, Hirschhornsalz mit dem Mehl gut vermischen, wie beim Backpulver. Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen, 1/2 cm dick auswellen und verschiedene Formen ausstechen. Mit Ei bestreichen und abbacken.

501 Andere Lebkiechla

Justina Müller-König, Kogelak

400 g Zucker, 4 Eier, 2 Teel. Hirschhornsalz, 250 g Schmalz, Vanille, Schale einer Zitrone, 2 Eßl. sauern Schmand und soviel Mehl unterkneten, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 1000 bis 1200 g. Dann 1/2 cm dick auswellen, Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und abbacken.

Abweichung:

Diese Art von Lebkiechlateig konnte man auch mit Pfefferminzöl-Tropfen würzen. Dann wurde Vanille und Zitrone weggelassen. Auf diese Weise hatte man dann mehrere Sorten Lebkiechla, obwohl es ein und derselbe Teig war. Auch mit Kakao wurde variiert, da ließ man etwas Mehl zurück.

502 Mutter Rösners Lebkiechla (Horoslar)

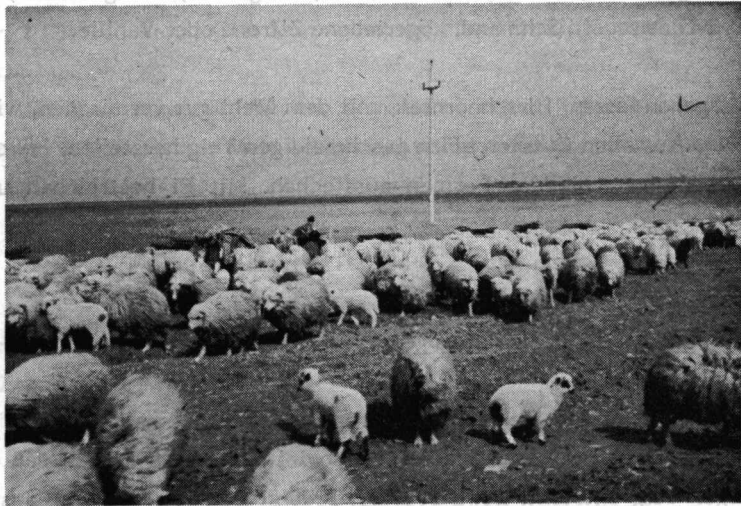
Magdalena Radu-Rösner, Konstanz

1 Tasse süßen Schmand, 5 Eier, 5 Eßl. Butter, 1 Teel. Kochsoda (Natron), Abgeriebenes einer Zitrone und soviel Mehl einkneten, daß man einen halbweichen und geschmeidigen Teig erhält, der sich gut und leicht auswellen läßt. Verschiedene Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und leicht abbacken. Lebkiechla müssen fingerdick sein.

503 Butterkiechla

Tante Berta Rösner, Horoslar

375 g Butter, 8 Eier, 375 g Zucker, Vanille oder Abgeriebenes einer Zitrone, etwas Hirschhornsalz. Soviel Mehl, daß man einen schönen, halbweichen Teig erzielt, der sich gut wellen läßt. Nicht zu dünn auswellen, Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und hell abbacken.



Schafherde in der Norddobrudscha

504 Großmama Steinkes großer Honigkuchen

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

800 g Honig, 400 g Zucker, 400 g Butter oder Schmalz, 1200 g Mehl, 10 Eier, 2 Glas sauern Schmand, je 1 Teel. gemahlenen Zimt, Nelken, Muskat und Sternengewürz, das Abgeriebene einer Zitrone und einer Orange, 4 Teel. Hirschhornsalz, 100 blättrig geschnittene Walnüsse, 400 g Rosinen, Ei zum Bestreichen.

Mehl in eine große Backschüssel sieben. Honig, Zucker und Fett werden aufgekocht und noch heiß mit dem gesiebten Mehl verrührt. Aufpassen, daß sich keine Klümpchen bilden! Ist die Masse abgekühlt, fügt man die übrigen Zutaten alle bei, auch die geputzten Rosinen und die geschnittenen Walnüsse. Das in einer Tasse mit etwas kalter Milch gut verrührte Hirschhornsalz wird zum Schluß der Masse gut untermührt. Alles gut und kräftig glattrühren. Der Teig darf nicht fest

sein. Über Nacht läßt man ihn zugedeckt an kühlem Ort ruhen. Dann streicht man ihn auf 3 gefettete Backbleche, bestreicht ihn mit verquirltem Ei und bäckt ihn in etwa 15 - 20 Minuten ab. Er darf nicht austrocknen. Den Honigkuchen gut auskühlen lassen und anderntags in irdene Gefäße legen, in beliebig große Stücke geschnitten. Gut zubinden und kühl stehen lassen. Zu Hause teilten wir die Teigmasse auf 10 Brotpfannen. Daher nannten wir ihn auch den "Großen Honigkuchen".

505 Honigkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Honig, 400 g Zucker, 5 Eier, 1 Glas sauern Schmand, 1 Teel. Kochsoda (Natron), 1 Eßl. Hirschhornsalz, je 1 Teel. gemahlenen Zimt, Nelken und Sternanis, 1200 g Mehl.

Honig und Zucker zergehen lassen und mit allen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten (Hirschhornsalz und Kochsoda in 1 Eßl. kalter Milch anrühren). Däumendick auswellen und in Brotpfannen abbacken. Entweder mit Ei bestreichen oder nach dem Backen mit einer Glasur.

506 Baseler Lebkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

700 g Honig, 1 kg Mehl, 600 g Zucker, 250 g Nußkerne, 250 g kleingewürfelte Apfelsinen- und Zitronenschale, 2 Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken.

Honig und Zucker zergehen lassen, Nußkerne, Apfelsinen- und Zitronenschale gröblich geschnitten, alles zu einem Teig verarbeiten und mit dem Teeglas runde, fingerdicke Plätzchen ausstechen. Nach dem Backen mit Zucker- oder Schokoladenglasur bestreichen.

507 Schimmelpfefferkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

3 Pfund Honig (1 Pfund = 400 g), 2 Pfund Zucker, 2 Glas sauern Schmand, 2 Eßl. Butter oder Fett, 1/4 Pfund Hirschhornsalz, 1 Pfund Rosinen, 2 Teel. Zimt, 2 Teel. Sternanis, 1 Teel. Nelken, 9 Pfund (3600 g) Mehl, 8 Eier.

Honig, Zucker und Butter werden aufgekocht und das Mehl damit angebrüht. Den Teig fest machen, runde Plätzchen fingerdick mit einem Teeglas ausstechen und gleich abbacken. Mit einer Zuckerglasur bestreichen, daß sie nachher wie "Schimmel" aussehen.

508 Mutters Honigkuchenrezept (Karoline Leyer-Rösner)

Lydia Leyer, Kobadin

Auch das ist ein Rezept aus den ersten Siedlerjahren der Gründer Kobadins (1890). 1 Kilo Honig, 1 Kilo Zucker, 10 Eier, 2 Glas sauern Schmand, Zimt, Nelken, Sternanis, Zitronenschale, Muskatnuß, Hirschhornsalz, 300 g Butter.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Alles mit so viel Mehl vermengen, daß es einen leicht auswellbaren Teig ergibt. Mit Gläschen ausstechen, nach dem Backen mit Glasur bestreichen.

509 Mutters Moppenrezept (Karoline Leyer-Rösner)

Lydia Leyer, Kobadin

65 g Butter, 165 g Honig, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken, 1 Teel. Sterngewürz, 500 g Zucker, 500 g Mehl, 2 Eier, 15 g Pottasche, 250 g Mehl zum Verarbeiten auf dem Brett.

Butter und Honig aufkochen. Das Mehl mit dem Zucker gut vermischen. In die Mitte eine Grube machen und die aufgekochte Butter mit dem Honig hineingeben. Abkühlen lassen. Dann fügt man alle Gewürze hinzu, die Eier und die in etwas Schnaps aufgelöste Pottasche. Alles zu einem Teig verarbeiten, auf den Tisch legen und so lange bearbeiten, bis der Teig glänzt. Hierzu werden die 250 g Mehl verwendet. Den Teig in dicke Würste mit der Hand ausrollen, in kleine Stücke zerschneiden und sie einzeln in den Händen zu Kugeln formen. Bei mäßiger Hitze abbacken. Mehr trocknen!

510 Baseler Leckerli

Titti Rösner-Müller, Horoslar

800 g Honig, Saft und Schale einer Zitrone und 400 g Zucker werden aufgekocht. Etwas abkühlen lassen. 1 Teel. Kochsoda (Natron) und 1 1/2 Eßl. in lauwarmer Milch aufgelöstes Hirschhornsalz dazugeben, ebenso 400 g grobgehackte Nüsse,

etwas Zimt, Sternanis, Nelken und kleingehacktes Orangeat, zuletzt etwa 1300 g Mehl daruntergeben. Lebkuchen ausstechen, abbacken und mit einer Glasur bestreichen.

511 **Lebkuchen ohne Eier**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

800 g Honig, 400 g Zucker werden mit 1 Teel. Zimt und 1 Teel. Sternanis aufgekocht, dann gießt man es in eine Schüssel und läßt es etwas erkalten. Dann fügt man 120 g Mehl hinzu, 400 g geschnittene Nüsse, 1 Teel. Kochsoda (Natron) und für 6 Lei hirschhornsalz und abgeriebene Zitronen- und Apfelsinenschale.

Alles zu einem Teig verarbeiten und Lebkuchen ausstechen. Mit Ei bestreichen und abbacken.

512 **Honigkuchen anders**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 Honig, 1 Eßl. Schmalz, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken, 1 Teel. Sternanis und 400 g Zucker werden aufgekocht. 5 Eier und 1 Glas sauern Schmand sehr gut verquirlen, 50 g Hirschhornsalz in einem Glas kochender Milch auflösen und alles zu dem aufgekochten Honig geben. Zuletzt 1700 g Mehl unterkneten. Den Teig in 20 runde Kuchen wellen, in gefettete Brotpfannen legen und in schwachgeheiztem Ofen abbacken.

513 **Pfeffernüsse meiner Urgroßmutter Rösner - Horoslar**

Magdalene Radu-Rösner, Konstanz

Diese Pfeffernüsse wurden aus Schwarzmehl, Honig und Gänsefett hergestellt. Leider kann ich keine Maße angeben, denn unsere Großeltern haben viel nach Gefühl und Augenmaß gebacken. Diese Pfeffernüsse wurden in den ersten Siedlerjahren in der Dobrudscha im Hause meiner Urgroßmutter in Horoslar gebacken. Sie mußte immer eine große Menge davon backen, weil sie mein Urgroßvater sehr gerne gegessen hat. Ich kann nur eine mündliche Überlieferung wiedergeben:

In eine Schüssel gibt man Schwarzmehl und macht in der Mitte eine Grube. Da hinein gießt man den mit dem Gänsefett und dem Zucker aufgekochten Honig

und rührt von der Mitte her das Mehl langsam hinein. Gemahlene Nelken, Zimt, Sterngewürz, Muskat und etwas schwarzer Pfeffer sowie etwas aufgelöstes Hirnhornsalz fügt man bei, vermengt alles mit der Hand und formt Kugeln daraus, die bei schwacher Hitze mehr getrocknet als gebacken werden. Diese Pfeffernüsse müssen lange lagern, da sie anfangs sehr hart sind. Sie halten sich über Monate.

514 Honigkiechla

Tante Berta Rösner, Horoslar

200 g Butter, 1200 g Honig, 400 g Zucker, 9 Eier, 4 Teel. Hirschhornsalz, 3 Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken, 2 Teel. Sterngewürz, Mehl soviel, daß ein weicher Teig entsteht, etwa 2 Kilo.

Butter, Zucker und Honig erhitzen und noch heiß nach und nach die Eier, die Gewürze und das Mehl unterkneten. Der Teig muß weich sein. Auswellen, Formen ausstechen und abbacken.

515 Honigbrötchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

8 Eier, 4 Glas Zucker, 2 Eßl. Honig, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, 2 Teel. Kochsoda (Natron), 1 Eßl. Butter, Mehl soviel wie nötig, um mit dem Löffel kleine Brötchen aufs Blech zu setzen.

516 Sandbrötchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Glas Butter, 1 Glas Zucker, 3 Eier, 6 Eßl. Schmand, 1 Teel. Hirschhornsalz, etwas Limonenöl (Zitronenöl) oder Limonenschale. Soviel Mehl, daß ein weicher Teig entsteht. Über Nacht stehen lassen. Mit dem Löffel kleine Brötchen aufs Blech setzen.

517 Rosinenbrötchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

4 Eiweiß, 400 g Zucker, 200 g Mehl, Rosinen und gehackte Nüsse.

Mit dem steifen Schnee-Zucker werden Mehl, Rosinen und Nüsse gemischt und mit einem Löffel kleine Brötchen aufs Blech gesetzt.

518 Rosinenbrötchen anders

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Butter, 400 g Zucker, 5 Eier, 200 g Rosinen, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, Schale einer Limone (Zitrone).

Zucker und Butter schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzufügen. Mehl soviel, daß man mit dem Löffel Brötchen abstechen kann. Rosinen und abgeriebene Zitronenschale daruntermischen. Häufchen aufs Blech setzen und abbacken.

519 Sandbrötchen anders - große Portion

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

800 g Butter, 800 g Zucker, 6 Eier, 2 Glas sauern Schmand, 3 Teel. Hirschhornsalz, 1 Zitronenschale. Soviel Mehl, daß ein weicher Teig entsteht. Mit dem Löffel abstechen, Häufchen auf ein Backblech setzen und abbacken.

520 Butterbrötchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Mehl, 400 g Zucker, 100 g Rosinen, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 5 Eier, Abgeriebenes einer Zitrone, 800 g Mehl. Der Teig muß ziemlich weich sein. Weiteres Verfahren wie bei den anderen "Brötchen".

521 Butterbrötchen anders

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Butter, 400 g Zucker, 6 Eigelb, 400 g Mehl, Abgeriebenes einer Zitrone. Verfahren wie bei den anderen "Brötchen".

522 Durch die Mühle oder den Wolf gedreht

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Butter, 400 g Zucker, 6 Eier, 1200 g Mehl, Vanillezucker oder Limonen-

schale, 1 Backpulver. Man kann den Teig in eine weiße und eine braune Hälfte teilen. Wird Kakao gewünscht, dann nicht alles Mehl nehmen.

Zuerst Zucker und Butter schaumig rühren, Eier nach und nach hinzufügen, die Gewürze und zum Schluß das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unterkneten. Verschiedene Formen, die dem Fleischwolf vorgeschraubt werden, durchdrehen. Auf ein gefettetes Blech legen und abbacken.

523 Weiße Lebkuchen - Sarataer Art

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Zucker, 8 Eier, 1 Eßl. Schweineschmalz, 1 Zitronenschale, 2 Teel. Hirschhornsalz, Mehl soviel wie nötig.

Schmalz und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach hinzufügen sowie das Abgeriebene einer Zitrone, das mit 1 - 2 Eßl. Milch aufgelöste Hirschhornsalz. Soviel gesiebtes Mehl unterkneten, daß man einen geschmeidigen, halbweichen Teig erzielt, den man dick auswellt und mit dem Teeglas oder verschiedene Formen aussticht. Mit Ei bestreichen und abbacken.

524 Kartoffeln auf dem Weihnachtstisch

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

2 Eier, 2 Eßl. Butter, 5 Eßl. Zucker, 6 Eßl. sauern Schmand, 1/2 Teel. Kochsoda (Natron)

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier daruntergeben, Schmand und Natron und soviel Mehl, daß man mit dem Löffel "Kartoffeln" abstechen kann, die in heißem Schmalz gebacken werden.

525 Butterkekse

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 kg Mehl, 400 g Zucker, 340 g Butter, 8 ganze Eier, 2 - 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eßl. sauern Schmand.

Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker werden mit der Butter auf dem Teigbrett abgebröselt und mit den Eiern und dem Schmand zu einem Teig verar-

beitet, messerrückendick ausgewellt und mit verschiedenen Formen ausgestochen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen, mit Ei bestreichen und lichtgelb abbacken. Den Teig nicht lange bearbeiten, da er sonst brüchig wird.

526 Herzkuchen

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

Zu 7 Eiern, 400 g Zucker, 1 Teel. Hirschhornsalz, 2 Eßl. Butter soviel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig entsteht. Herze ausstechen.

527 Gußteig

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

400 g Zucker werden mit 5 Eigelb schaumig gerührt. Dazu 4 Eßl. Honig, 1 Glas sauern Schmand, 1 Eßl. Hirschhornsalz, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Sternanis, 1 Teel. Nelken, Saft und Schale einer Zitrone und einer Apfelsine, Rosinen und Nüsse nach Belieben, 400 g Mehl.

Man rührt alles zu einem Teig, unterhebt den Eischnee und gießt alles in eine gut geschmierte, mit Brösel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen in guter Hitze 3/4 Stunde.

528 Springerla

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

10 Eier, 6 Glas sauern Schmand, 2 Glas Schweineschmalz, 2 Eßl. Hirschhornsalz, 1 Zitronenschale, 600 g Zucker und soviel Mehl, daß ein nicht zu fester Teig entsteht.

Zuerst alles der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten und zum Schluß das etwas aufgelöste Hirschhornsalz zufügen und soviel Mehl einkneten, daß man den Teig leicht auswellen kann. Mit einem kleinen Weinglas - etwa 4 cm Durchmesser - werden runde, 2 - 3 mm dicke Plätzchen ausgestochen, die man auf ein geschmiertes und bemehltes Blech legt und abbäckt.

529 Wasserbeigela

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

800 g Butter, 8 Eier, 400 g Zucker, 1 Glas Wasser, 2 Löffel Hirschhornsalz, 1 Zi-

tronenschale oder Vanille, 1600 g Mehl.

Der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten, das Mehl unterkneten. Den Teig über Nacht stehen lassen. Beigela daraus formen und abbacken. (Beigela = Krin-gel).

530 Pfefferminzbeigela

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Glas Wasser, 1 Glas Zucker, 1 Eßl. Schweineschmalz, 1 Teel. Hirschhornsalz, etwas Pfefferminzöl oder -tropfen. Mehl soviel, daß man einen weichen Teig erhält. Beigela daraus formen und abbacken.

531 Weiße Beigela

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1,200 kg Mehl, 400 g Zucker, 10 Eier, 5 Lei Hirschhornsalz, 1 Glas Schmalz, 2 Zitronen, 2 Glas süßen und 2 Glas sauern Schmand. Den Teig nicht zu fest machen. Beigela daraus formen.

532 Spitzbuben

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

400 g Butter mit 1 Teeglas Zucker gut schaumig rühren. 6 Eßl. sauern Schmand, Schale einer Zitrone, 300 g gemahlene Mandeln, 800 g Mehl.

Butter und Zucker schaumig rühren und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, eine Weile kalt stellen. Gut messerrückendick auswellen, mit ei-nem kleinen Schnapsglas Plätzchen ausstechen. Nach dem Backen noch warm mit Johannesbeergelee 2 und 2 zusammensetzen und in Vanille-Puerverzucker wälzen.

533 Weißes Konfekt

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

800 g saubere Haselnüsse, 1 Liter Milch. 600 g Zucker.

Milch und Zucker ganz dick kochen. Dann die feingestoßenen Nüsse dazutun. Kugeln formen, etwas plattdrücken und im Ofen mehr trocknen als backen.

534 Schönheitsbackkunst

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

3 Eier, 200 g Puderzucker, 1 Teel. Anis oder etwas Vanille, 200 g Mehl.

Man rührt 3 ganze Eier mit dem Zucker eine Stunde immer nach einer Richtung. Dann fügt man die Vanille oder den Anis und das Mehl bei und setzt kleine Häufchen nicht weit von einander in mit Kartoffelmehl bestäubte Backpfannen und stellt sie in ein kaltes Zimmer.

Anderntags bäckt man sie in nicht zu heißem Ofen. Gut geratene "Dingerchen" müssen oben weiß und unten gelb gebacken sein.

535 Türkisch Cataif - Gebackene, süße Nudelspeise

Nudelteig aus 300 g Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Wasser, etwas Salz herstellen.

Syrup:

1 Glas Wasser (150 ccm), 150 g Zucker, Vanille und Schlagsahne.

Den Nudelteig in feine Nudeln schneiden, die man auf ein Kuchenblech (Kuchenpfanne) legt und bei mäßiger Hitze im Rohr hell bäckt. Zwischendurch einige Male mit einer Gabel vorsichtig wenden. Dann übergießt man sie mit 2 Eßl. zerlassener Butter und läßt sie noch einige Minuten im Rohr. Zucker, Vanille und Wasser werden gut durchgekocht, über die Nudeln gegossen und so lange im Backrohr gelassen, bis die Nudeln den Syrup aufgesaugt haben. Dann schichtet man sie auf eine runde Platte, drückt sie mit der Gabel etwas an, damit sie sich binden. Nach dem Erkalten stürzt man sie und gibt obenauf Schlagsahne.

536 Cataif etwas anders

Die gleiche Menge wie vorher beschrieben. Man kann die Nudeln schon einen Tag vorher herstellen, damit sie gut trocken sind. In einer großen Stielpfanne erhitzt man die Butter und bräunt die Nudeln ein wenig darin an. Mit einer Gabel sie vorsichtig wenden. Bekommt man die Menge nicht auf einmal in die Pfanne, bräunt man die Masse nacheinander, schichtet sie mit einer Gabel in

eine rechteckige Backpfanne. Aus Wasser, Zucker und Vanille kocht man einen Syrup und gießt ihn kochend über die Nudeln, schiebt die Pfanne ins Backrohr und hält sie darin so lange, bis die Nudeln den Syrup aufgenommen haben und der "Cataif" sich gut gebunden hat. Nach dem Erkalten schneidet man ihn in Vierecke von 5 - 6 cm, legt sie auf eine rechteckige Platte, bestreicht sie dich mit gesüßter Schlagsahne und legt obenauf ein paar dafür zurückgelegte Cataifstückchen.

537 Cataif mit Äpfeln

Die gleichen Zutaten wie vorher beschrieben, 1 kg Äpfel, 1 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Rum.

Die Äpfel werden geputzt, in feine Scheiben geschnitten und mit Zucker und Rum begossen. 1 Stunde gut durchziehen lassen. Die Nudeln wie beschrieben in Butter bräunen, die Hälfte in eine rechteckige Backpfanne schichten, etwas andrücken, die durchgetränkten Apfelscheiben gleichmäßig darübergerben und mit der anderen Nudelhälfte abdecken. Den Syrup kochen und gleichmäßig über die Nudeln in der Backpfanne gießen und sie im Backrohr noch etwas nachbräunen, bis der Syrup vollkommen aufgesogen ist. Vorsichtig den Cataif in beliebige Stücke schneiden, aus der Backpfanne nehmen und nebeneinander auf eine rechteckige Platte legen. Nach dem Erkalten spritzt man auf jedes Stück gesüßte Schlagsahne.

538 Baclava - türkisch

Blätterteiggebäck mit Nüssen

Es werden 500 g Platschintenteig hergestellt, wie bei Nr. 434, 150 g zerlassene Butter, 500 g feingehackte Nüsse.

Syrup:

2 Gläser Wasser (300 ccm), 400 g Zucker, Vanille.

Der Teig wird genau wie zu Käse- oder Apfelstrudel hergestellt und jedes Laibchen fein ausgezogen. Etwas abziehen lassen, in passende Felder schneiden - nach der Form der rechteckigen Backpfanne, in der die Baclavale gebacken werden. In Deutschland haben wir dafür die ideale Fettpfanne des Gas- oder Elektroherdes. Die Backpfanne gut einfetten. 2 - 3 Blätterstücke übereinander

hineinlegen, dazwischen mit zerlassener Butter bespritzen, dann eine dünne Lage feingehackte Nüsse darüberstreuen, mit Blätterteigstücke abdecken und den Arbeitsgang wiederholen, bis die Blätterteigstücke und Nüsse verbraucht sind. Dann schneidet man das ganze Feld in der Backpfanne mit einem scharfen Messer der Länge und Breite nach in gleiche Vier- oder Rechtecke von 5 - 7 cm. Man kann noch etwas zerlassene Butter in die Schnittrillen und Backränder geben, aber Vorsicht, daß es des Guten nicht zuviel wird! Die Baclavale sind sowieso sehr gehaltvoll. Nun schiebt man die Backpfanne bei mäßiger Hitze für wenigstens 1 Stunde ins Backrohr. Wenn die Baclava anfängt sich zu färben, gießt man den in der Zwischenzeit aus Wasser, Zucker und Vanille hergestellten Syrup darüber und läßt das Ganze noch ein paar Minuten im Backrohr, bis der Syrup gänzlich eingedrungen ist. Die Baclava schmeckt am besten, wenn sie 1 - 2 Tage vor dem Verzehr gebacken wird. Sie ist eine sehr süße Bäckerei und wurde deshalb auch nur von ausgesprochenen Süß- und Schleckermäulern gerne gegessen und natürlich von uns Kindern. Es ist eine ausgesprochen türkische Spezialität.

"Ein gutes Gewissen
ist ein sanftes Ruhekissen"
(Wandspruch hinter dem Bett)



Cobadin: Tatarenmädchen

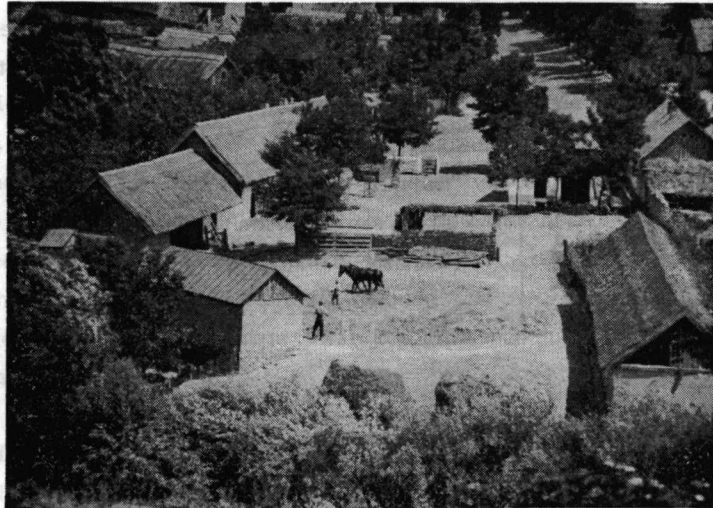
VERSCHIEDENE CREMES - SOSSEN - GLASUREN - GÜSSE - EIS

539 Eiercreme auf kaltem Wege

- Aufbaumittel bei Blutarmut -

Die Menge richtet sich nach der Anzahl der Personen. Pro Person: 1 Ei, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Rum (für Kinder Milch).

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt und der Rum hinzugefügt. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen und in Glasschälchen servieren.



Atmagea: Bäuerliches Anwesen mit Dreschplatz

540 Vanillecreme

1/2 l Milch, 1/2 Stange Vanille oder 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 175 g Zucker, 80 g Mehl.

Milch mit der Vanillestange aufkochen und zugedeckt etwas ziehen lassen. Die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Mehl schaumig rühren, die kochende Milch nur allmählich unter ständigem Rühren der Cremmasse beifügen und sie auf

kleiner Flamme unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und noch etwas weiterrühren. Nach vollständigem Erkalten kann diese Creme zum Füllen von Torten verwendet werden.

Abwandlung:

Soll die Creme etwas ausgiebiger und schaumiger werden, behält man die 4 Eier klar zurück und schlägt sie zu Schnee, den man der Eigelbmasse unterzieht.

541 Buttercreme

1/2 Tasse Wasser (100 ccm), 120 g Zucker, Vanille, 4 Eigelb, 200 g frische Butter.

Wasser und Zucker etwa 3 - 4 Minuten zu einem Syrup kochen lassen, Vanille beifügen, vom Feuer nehmen und zugedeckt etwa 1/4 Stunde stehen lassen. Die Eigelbe gut rühren und langsam dem Syrup begeben und nochmals auf kleine Flamme setzen. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Die frische Butter, die weich sein muß, wird in kleinen Stückchen der halbwarmen Ei-Syrup-Masse unter Rühren beigegeben und so lange gerührt, bis sie schaumig ist. Sie muß sofort verwendet werden, weil sie sich kalt schlecht auftragen läßt.

542 Schokoladecreme

Wird wie Vanillecreme hergestellt. Man fügt nur noch 1 Eßl. Kakao oder 100 g geriebene Schokolade der Creme bei.

543 Kaffeecreme

Wird wie Buttercreme hergestellt, zuzüglich 2 Eßl. starken Kaffee, der dem Wasser für den Syrup beigelegt wird.

544 Nußcreme

400 g Nüsse, 200 ccm Milch (1 Tasse), 100 g Zucker, 1 Eßl. Rum, 2 Eigelb, 1 Prise Salz, etwas Vanillezucker.

Milch und Zucker aufkochen und damit die gemahlenen Nüsse überbrühen, gut vermengen und den Rum beifügen. Etwas erkalten lassen, die Eigelbe beigeben und alles etwas schaumig rühren.

545 Krem für Torten I

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

6 Glas Milch und 6 Glas Zucker eine Weile kochen, bis es ganz dick ist, nicht auf zu starkem Feuer.

546 Krem für Torten II

400 g Butter, 400 g Zucker, 10 Eigelb, etwas zum Geschmack. Gut rühren.

547 Tassen-Vanille-Creme

1 Liter Milch, 4 Eier, 150 g Zucker, 1/2 Vanillestange oder Vanillezucker. Dann wiegt man den Zucker knapper.

Milch, Zucker und Vanille aufkochen. Die ganzen, gut verklepperten Eier langsam unterrühren. In entsprechend viele Tassen wird die Masse eingefüllt. Dann stellt man die Tassen in eine große, rechteckige Pfanne (Fettpfanne), gießt kochendes Wasser in die Pfanne und schiebt sie in das Backrohr. Bei mäßiger Hitze die Tassen-Vanille-Creme stocken lassen, etwa 40 Minuten. Das Wasser in der Pfanne darf nicht zu sehr kochen! (Es kommt auf die Größe der Tassen an, ob die Creme länger zum Stocken benötigt). Die Pfanne aus dem Rohr ziehen und noch etwa 10 Minuten stehen lassen. Anschließend die Tassen herausnehmen, abwischen und kaltstellen. Dazu Schlagsahne reichen und Löffelbiskuits.



"Unser täglich Brot gib uns heute"
(Gesticktes Deckchen für die Küche)

Abwandlung der Tassen-Vanille-Creme:

548 Gebrannter Zucker - Tassencreme

Wird wie oben beschrieben zubereitet, nur daß man die Hälfte des Zuckers karamelisiert, mit 2 Eßl. heißem Wasser löscht und dann mit der Milch und der anderen Hälfte des Zuckers verfährt wie beschrieben.

549 Kaffee-Creme

Wird wie Tassen-Vanille-Creme zubereitet, nur daß man der Milch 3 Eßl. voll entnimmt, weil dafür 3 Eßl. starker Kaffee hinzukommen.

550 Krem für Torten III

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

3 ganze Eier klopft man gut, nimmt 1 gehäuften Eßl. Mehl dazu, klopft es gut durch, gibt 1 Glas abgekochte, kalte Milch dazu und Vanille. Unter beständigem Rühren erwärmt man alles, bis es dick wie Schmand wird. Dann kaltstellen. Unterdessen rührt man 300 g Zucker mit 200 g Butter schaumig und gibt vorsichtig die Eiermasse dazu.

551 Schokoladen-Tassencreme

In einem Gefäß werden 100 g zerkleinerte Schokolade oder 50 g Kakao mit 2 - 3 Eßl. Wasser am Herdrand aufgeweicht und cremig gerührt. Die mit Zucker aufgekochte Milch wird langsam dazugerührt und zum Schluß zu den verkleperten Eiern. Weiteres Verfahren wie bei Tassen-Vanille- und Kaffeecreme.

552 Schneebälle oder Eiercreme

Elsa Leyer, Kobadin

1 l Milch, 6 Eier, 150 g Zucker, Vanille, 1 Teel. Kartoffelmehl oder Mehl, 1 Teel. Rum.

Zucker, Eigelb und Kartoffelmehl schaumig rühren. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Milch und Vanille zum Kochen bringen, an Herdrand ziehen und mit einem Eßlöffel von der Schneemasse abstechen. In die kochende Milch

geben, von beiden Seiten kurz ziehen lassen, nicht kochen, sonst fallen die Schneebälle zusammen. Die Schneebälle mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf eine tiefe Platte legen. Fortfahren, bis aller Schnee zu Bällen verarbeitet ist. Die kochende Milch wird dann unter ständigem Rühren unter die Eiercrememasse gerührt, den Topf nochmals aufs schwache Feuer schieben und unter Rühren so lange darauf halten, bis die Creme sich bindet und dicklich wird. Dann gießt man sie in die Platte, so daß die Schneebälle darauf sitzen.

553 Schneebälle mit Karamelcreme

Elsa Leyer, Kobadin

Die gleichen Zutaten wie vorhin beschrieben, nur daß der Zucker zur Hälfte karamelisiert, mit der Milch gelöscht und dem restlichen Zucker aufgekocht wird. Die Schneebälle müssen daher zuerst gemacht werden, bevor die Milch zum gebrannten Zucker kommt. Bei beiden Arten von Schneebällen kocht die Milch etwas ein und man muß den Liter wieder auffüllen. Etwa eine Tasse voll.

554 Eiercreme mit gebranntem Zucker - Kuhprieschter

1/2 L Milch, 4 Eßl. Zucker, 4 ganze Eier, Vanille, 5 Eßl. Zucker zum Karamelisieren.

Milch, Zucker und Vanille aufkochen. Die ganzen Eier gut verquirlen und in die kochende Milch langsam einrühren. In einem entsprechend großen Emailtopf 5 Eßl. Zucker vorsichtig zergehen lassen und damit die Wände und den Topfboden "austapezieren". Das heißt, den Topf mit beiden Händen an den Griffen fassen, vorsichtig hin- und herbewegen und so Boden und Rand des Topfes mit dem gebräunten Zucker bekleiden. So wird die Innenseite des Topfes "austapeziert". Das muß rasch vor sich gehen, denn die Zuckermasse erkaltet schnell.

555 Eiercreme mit Karamelsoße anders - Kuhprieschter

8 Eßl. Zucker, 10 Eigelb, Eiweiß zu Schnee schlagen, 1 Eßl. Mehl, Vanille, etwas abgeriebene Zitronenschale, 8 Eßl. Zucker zum Karamelisieren und Austapezieren, 1 Liter Milch.

Auf kleinem Feuer werden in einem größeren Emailtopf 8 Eßl. Zucker karamellisiert und Topfboden und -wände damit gut bekleidet, "austapeziert". Eiklar zu festem Schnee schlagen. Eigelb mit 8 Eßl. Zucker und Vanille schaumig rühren, etwas Abgeriebenes einer Zitrone und Mehl beifügen und mit der rohen Milch auffüllen. Zum Schluß wird der Eischnee unterhoben. Das Ganze in den austapezierten Topf geben und aufgedeckt ins Backrohr schieben. Bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde stocken lassen. Erkalten lassen und beim Servieren stets 2 - 3 Eßl. Karmelsoße aus dem Topf in jedes Schälchen über die Eiercreme geben.

556 Mannapudding - bessarabisch

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

In 1 1/2 l kochende Milch rührt man 300 g Grieß zu einem dicken Brei. 5 Eigelb werden mit 100 - 150 g Zucker schaumig gerührt. Man gibt den Eischnee zu dem erkalteten Brei, verrührt vorsichtig mit der Eimasse und gibt nach Geschmack Rosinen und Zitronenschale dazu. Die Masse in eine gefettete und mit Brösel ausgestreute Auflaufform füllen und sie in 40 - 50 Minuten schön braun backen.

557 Bavarez de vanille - Bayerische Vanille

1/2 l Milch, 6 Eier, 200 g Zucker, 6 Blatt weiße Gelantine, 1 Teel. Kartoffelmehl, 350 g Schlagsahne, 1 Eßl. gezuckerte Früchte nach Belieben.

In einen emaillierten Topf gibt man Milch, die ganzen Eier, Zucker, Vanille, Kartoffelmehl und die in kaltem Wasser vorgeweichte Gelatine. Alles gut durchrühren und unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalten weiterrühren, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Erkalten die ungesüßte Schlagsahne unterheben und die - nach Belieben - mit Rum beträufelten frischen, kleingeschnittenen Früchte und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kranz- oder Gugelhupfform füllen und im Eis (oder Kühlschrank) erstarren lassen. Nach dem Stürzen wird der Hohlraum mit gesüßter Schlagsahne ausgefüllt.



558 Weingelée mit Vanillesoße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1/2 l Rotwein, 1/8 l Wasser, etwas Zitronenschale, 75 g Zucker, 10 Blatt rote Gelatine, Schlagsahne zum Verzieren oder Vanillesoße.

Rotwein, Zucker und ein Stück Zitronenschale aufkochen. Schale entfernen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im Rotwein auflösen. Das Ganze in 6 Nachtschgläser füllen und erstarren lassen, am besten tags zuvor zubereiten. Man kann mit Schlagsahne und entsteinten Kirschen verzieren. Serviert man aber mit Vanillesoße, muß man den Weingelée stürzen und nur wenig Soße darangeießen, damit man etwas vom Gelée noch zu sehen bekommt.

559 Eiergelée

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

5 Eidotter werden mit 1/2 Tasse Zucker, Abgeriebenem und Saft einer Zitrone zu Schaum gerührt. 5 Blatt Gelatine (4 weiße und 1 rote) werden in 1 Tasse heißem Wasser gut aufgelöst. Die erkaltete Gelatine wird mit dem Eigelbschaum und Schnee vorsichtig gemischt. Eine Glasschale mit kalter Milch ausspülen, mit Puderzucker bestäuben und die Masse einfüllen. Das Ganze kaltstellen.

560 Vanillesoße

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1/2 l Milch, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl oder Mehl, Vanille.

Die Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Eigelb, Zucker und Kartoffelmehl oder Mehl schaumig rühren und mit der kochenden Milch unter Rühren auffüllen. Unter Rühren auf kleinem Feuer lassen, bis die Soße etwas dicklich wird. Kaltstellen und öfter umrühren.

561 Rumsoße

3 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl, 2 Tassen Milch (400 ccm), 2 Eßl. Rum.

Eigelb, Zucker und das in etwas Wasser aufgelöste Kartoffelmehl zu einer hellen Creme schlagen. Die erhitzte Milch langsam dazurühren und am Herdrand so lange rühren, bis sich die Soße gebunden hat. Vom Herd nehmen und den Rum einrühren.

562 Weinsoße

4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl, 1/2 l Weißwein.

Eigelb, Zucker und das mit etwas Wasser angerührte Kartoffelmehl gut schaumig rühren. Mit dem Wein auffüllen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme so lange schlagen, bis die Soße anfängt dicklich zu werden. Vom Herd nehmen und weiterrühren, bis sie erkaltet ist.

563 Weinschaumsoße oder Chaudeau

Elsa Leyer, Kobadin

1/2 l Weißwein, 2 Eier, 40 g Zucker, 1 gestrichenen Eßl. Kartoffelmehl, Saft und Schale einer Zitrone.

Wein, die ganzen Eier, Zucker, Kartoffelmehl, Schale und Saft der Zitrone in einem Emailtopf unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme zum Kochen bringen, bis die Masse dicklich ist. Nicht kochen lassen! Unter öfterem Umrühren erkalten und zu gebackenem Reis (Auflauf) servieren.

564 Kakaosoße

150 g Zucker, 1/2 Glas Wasser (75 ccm), 2 Eßl. Kakao, 1 Teel. Kartoffelmehl.

Aus Zucker und Wasser einen Syrup herstellen. Kakao und Kartoffelmehl mit ganz wenig Wasser glattrühren und langsam dem Syrup begeben. Unter ständigem Rühren aufs Feuer setzen, ein paarmal aufwallen lassen, bis die Soße etwas gedickt ist. An Stelle von Wasser kann man auch Milch nehmen.

565 Karmelsoße

150 g Zucker, 1/2 Tasse Wasser (100 ccm), 1 Teel. Kartoffelmehl, 1/2 Tasse Milch (100 ccm).

Auf kleinem Feuer wird der Zucker vorsichtig gebräunt (nicht zu dunkel!), mit 1/2 Tasse heißem Wasser gelöscht. Das mit etwas Wasser angerührte Kartoffelmehl und die 1/2 Tasse Milch zu dem Karamel geben und unter Rühren so lange auf dem Herd lassen, bis die Soße anfängt dicklich zu werden. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalteniterrühren.



Cobadin: Mühle Rösner-Kraus

566 Zitronen- und Kaffeeglasur

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Eiweiß, 100 g Staubzucker, 1/2 Teel. Kartoffelmehl, Saft einer halben Zitrone .

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Staubzucker nach und nach unterrühren sowie das Kartoffelmehl und den Zitronensaft. Für Weihnachtsgebäck geeignet.

Kaffeeglasur:

200 g Puderzucker, 4 Eßl. starken Kaffee.

Den Puderzucker mit dem Kaffee sehr gut rühren, bis er cremig wird und wie eine Paste aussieht. Dann stellt man das Gefäß in heißes Wasser und unter ständigem Rühren läßt man die Glasur etwas streichfähig werden und gießt sie sofort auf das Gebäck. So lange die Glasur noch nicht trocken ist, darf sie nicht an einem zugigen Ort stehen, da sie sonst Wasser zieht und nicht mehr glänzt.

567 Zuckerguß

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 Eiweiß, Zucker soviel wie erforderlich, Zitronensaft.

Das Eiweiß wird unter Zugabe von feinem Staubzucker mit einem Holzlöffel tüchtig gerührt, bis es die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Ein paar Tropfen Zitronensaft helfen, die Glasur zu festigen. Wir verwendeten sie zur Verzierung von Torten, Honigkuchengebäck und zum Bauen des "Hexenhäuschens" an Weihnachten, das aus Honigkuchenteig hergestellt wurde.

568 Schokoladenguß

100 g Schokolade, 100 g Puderzucker, 3 Eßl. kaltes Wasser.

Man gibt die zerkleinerte Schokolade mit 1 Eßl. Wasser in ein kleines Gefäß, das man in ein größeres, mit heißem Wasser angefüllt, stellt. Ist die Schokolade zerlaufen, rührt man sie zu einer glatten Creme. In einem anderen Gefäß rührt man lange und tüchtig den Puderzucker mit 2 Eßl. kaltem Wasser bis er cremig ist. Dann unterrührt man ihn der Schokoladecreme und erneuert das heiße Wasser in dem die Schokoladeglasur steht. Tüchtig rühren, bis alles etwas flüssig geworden ist, überzieht sofort damit die Torte und streicht mit einem Messer glatt.

569 Vanilleeis

6 Eier, 250 g Zucker, Vanille, 1 l Milch.

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Milch und Vanille aufkochen und die Eiercreme langsam einrühren. Aufs Feuer setzen und so lange rühren, bis die Vanillecreme dicklich wird. Nicht kochen! Dann bis zum Erkalten weiter-rühren. Die Creme in die Eismaschine gießen und so lange drehen, bis die Masse vollkommen zu einer Eismaschine geworden ist. 2 - 3 Eßl. Schlagsahne nach Belieben unter die Masse geben, kurz bevor sie fertig ist.

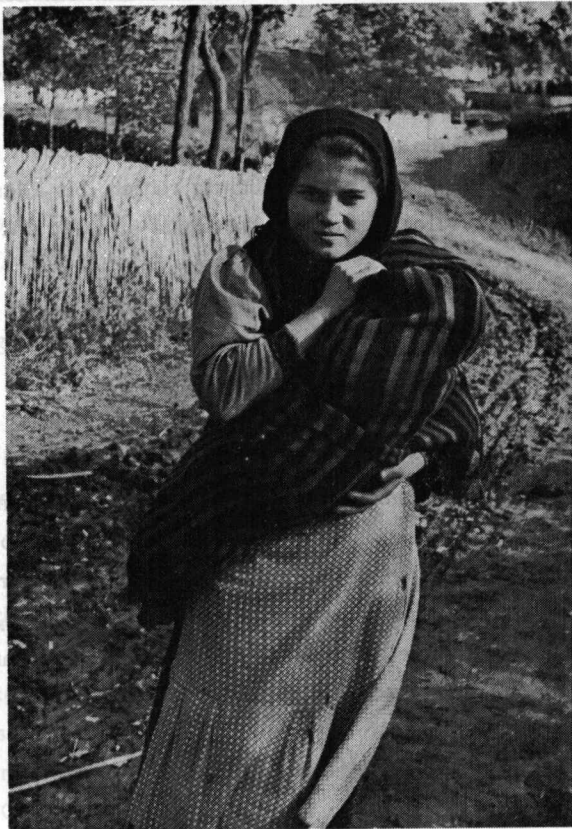


In Sofular besaß die Familie Robert Seefried im Jahre 1926/27 eine Eiscreme-
maschine und es gab im Sommer sehr oft selbstgemachtes Vanille- oder auch
Schokoladeeis. Nur das Eis war schwierig zu bekommen, denn es mußte aus
irgend einem anderen Dorf, aus der Schenke oder einem Restaurant besorgt
werden. Nur dort konnte man Eisstangen bekommen, oder aber aus Konstanz,
das noch entfernter war.

570 Schokoladeeis

6 Eier, 250 g Zucker, 1 l Milch, 125 g Schokolade oder 50 g Kakao, Vanille.

Wird hergestellt wie Vanilleeis, nur daß man die zerkleinerte und am Herdbrand
mit etwas Wasser aufgeweichte Schokolade unter die kochende Milch gibt oder
den mit etwas Wasser glattgerührten Kakao.



Malcoci: Jungbäuerin mit Kind in der Placht

MARMELADE - GELEE - DULCEATA - SYRUP

571 Marmelade aus Caise ohne Schale (Aprikosen)

1 Kilo Caise, 600 g Zucker.

Die Caise werden kurz überbrüht, Schale und Kern entfernt und mit dem Zucker in einen speziellen, flachen Emailtopf gegeben. Am besten eigneten sich die großen offenen Kupfertöpfe, die wir von den Zigeunern mit einem Anstrich versehen ließen, damit keine Oxidierung eintrat. Wir besaßen Kupfer- und Messingtöpfe, die wir nur zur Zubereitung der Marmelade und Konfitüren benutzten. In den emaillierten Gefäßen brannte die Marmelade eher an. Zuerst hält man das Feuer klein, bis der Zucker sich vollkommen aufgelöst hat. Dann macht man es stärker und läßt unter ständigem Rühren die Marmelade so lange kochen, bis sie die gewünschte Dicke erreicht hat. Garprobe: Etwas Marmelade auf eine Untertasse geben. Wenn sie am Rand etwas Flüssigkeit abgibt, ist sie noch nicht fertig und muß noch eine Weile kochen. Sie wird dann in vorbereitete, saubere Gläser oder Tongefäße eingefüllt, die man im warmen Backrohr stehen hatte. Nach dem Erkalten werden die Gefäße zuerst mit einem passenden, kleinen und in Spirit (Weingeist) eingetauchten Pergamentpapier abgedeckt, das direkt auf der Marmelade liegen muß. Mit Pergamentpapier die Gefäße gut zubinden. In den letzten Jahren - vor unserer Umsiedlung - konnte so mancher auch schon das Kalle-Cellophanpapier in Konstanz kaufen.

572 Marmelade aus Caise mit Schale

1 Kilo Caise, 500 g Zucker.

Wird genau wie die Marmelade "Caise ohne Schale" hergestellt. Nur, ohne die Caise zu brühen.

573 Marmelade aus Aprikosen

Wird wie "Caisemarmelade" zubereitet. Bei uns gab es die Caise, die großen Aprikosen, die einen süßen Kern hatten. Die Aprikosen waren kleiner und hatten

einen bitteren Kern. Die Caisekerne verwendeten wir an Stelle von Mandeln bei der Weihnachtsbäckerei. Auch in die Caisekompottgläser legten wir ein paar abgezogene Kerne.

574 Traubenmarmelade

Rosalie Koch-Schröder, Kogevalak

Weintrauben abbeeren, in einer großen Schüssel mit den Händen gut zerdrücken, in einem Nesselsäckchen gut ausdrücken, so daß auch das Mark herauskommt. Den dicken Saft abmessen, mit beliebiger Menge Zucker so lange kochen, bis die Marmelade dick genug ist.

575 Pflaumenmus - Pflaumenmarmelade ohne Schale

1 Kilo reife Pflaumen, 250 g Zucker.

Wird wie "Caisemarmelade" hergestellt. Ebenso die Pflaumenmarmelade mit Schale, die wir am meisten gekocht haben.

576 Apfelmarmelade

1 Kilo Äpfel, 600 g Zucker.

Dazu sucht man harte Äpfel aus, keine mehligten, teilt sie in Viertel, entfernt Schale und Kerngehäuse. Man gibt sie in einen Topf, gießt soviel Wasser darüber, daß sie schwach bedeckt sind, deckt den Topf zu und kocht sie langsam weich. Dann streicht man sie durch ein Sieb, ohne die Brühe, in der sie gekocht haben. Weiteres Verfahren wie bei den bereits beschriebenen Marmeladen.

Aus den Abfällen, den Schalen, dem Kerngehäuse und der Brühe kochte man Gelée, damit nichts verloren ging. Aber auch Apfelmuß, zum Sofortessen, stellten wir daraus her. Mit Zugabe von noch ein paar Äpfeln. So jedenfalls wurde es in meinem Elternhause praktiziert.

577 Birnenmarmelade - oder Birnen und Äpfel

Wird wie Apfelmarmelade zubereitet. Nur daß auf 1 Kilo gekochte, bereits pas-sierte Birnen nur 300 g Zucker genommen werden.

578 Brombeermarmelade

Die Brombeeren wuchsen bei uns wild, nicht im Garten. Wir mußten sie erst auf den einige Kilometer vor dem Dorfe entfernt liegenden Feldern mühsam zusammensuchen. Meine Tante Lydia Leyer aus Kobadin, die im Brombeerkochen einmalig war, schickte mich immer auf die am Friedhof liegenden Stoppelfelder ihres Bruders Emmanuel E. Leyer, wo ich sie mühsam suchen mußte. Ich ging aber nicht alleine. Wir rotteten uns immer mehrere Kinder, so zwischen 10 - 12 Jahren zusammen, denn dann kochten auch andere Mütter Brombeermarmelade. Wir taten sehr wichtig und unter großem Aufruhr starteten die Brombeerpflücker barfuß und mit einer großen blau- oder weißemallichten, dickbauchigen Wasserkanne ausgestattet. Die Kanne wurde zwar nie ganz voll, aber wir Kinder hatten unseren Spaß dabei, hatten uns so richtig "ausgetobt" und meine Tante Lydia kam zu ihren Brombeeren. Sie putzte und wusch sie vorsichtig, ließ sie auf einem Sieb abtropfen und nahm zu einem Kilo Brombeeren ein Kilo Zucker. Sie streute ihn zwischen die Beeren, lagenweise gleich in den Emailtopf und ließ sie über Nacht stehen. Dann kochte sie alles ganz langsam, später schneller, bis die Marmelade steif genug war. Das war eine ausgezeichnete Marmelade, trotz der vielen Kernchen. Auch der zerschundenen Füße wurde nicht mehr gedacht, die wir uns auf dem Stoppelfeld beim Pflücken eingehandelt hatten.

579 Orangenmarmelade

1 Kilo gekochte Orangen, 1 Kilo Zucker, 2 Glas (300 ccm) Wasser.

Es werden große Orangen mit dicker Schale ausgesucht, abgewaschen, abgetrocknet und in ein großes Gefäß mit kochendem Wasser gelegt. Man läßt sie mindestens 2 Stunden auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis die Schale sehr weich ist. Stichprobe. Die gekochten Orangen werden anschließend für 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann teilt man jede Orange in Viertel, entfernt Kerne und den Nabelfaden in der Mitte und schneidet jedes Viertel, samt Schale, nudlig fein. Dann kocht man den Zucker mit dem Wasser im Marmeladetopf gut durch, eventuell abschäumen, gibt die nudlig geschnittenen Orangen dazu und kocht alles bei mäßiger Flamme, unter ständigem Rühren, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Garprobe: Etwas Marmelade auf eine Untertasse geben

und sie mit dem Löffel in der Mitte teilen. Bleiben beide Teile stehen, ohne zusammenzulaufen, ist die Marmelade fertig. Heiß in Gläser oder Tongefäße füllen und nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zubinden.

In Gottes Hand gegeben,

ist Tag und Nacht mein Leben.

(Wandspruch hinter den Betten oder dem Sofa)

580 Rosendulceața - Rosenkonfitüre

Es war bei uns Sitte, daß man einen Gast mit einem Teel. Dulceața (Dultschaza) und einem Glas frischem Wasser empfing. Die beliebteste war die Rosendulceața. 250 g Rosenblätter, 1 1/4 Kilo Zucker, 1/2 Teel. Zitronensalz, 1 l Wasser.

Schöne, frische Kochrosen sammeln, vom Kelch abziehen, das weiße Ende an den Blättchen abschneiden und kräftig in einem groben Sieb (Küchenseihe) hin und her schütteln, damit die gelben Samenkörnchen herausfallen. Dann nimmt man 150 g Blätter davon, streut das fein zerstoßene Zitronensalz darüber (oder löst es in 2 - 3 Teel. Wasser auf) und reibt die Blätter vorsichtig zwischen den Fingern, bis sie ganz rot werden. Kühl stellen. Die gebliebenen Rosenblätter werden einige Minuten in 1 l kochendem Wasser gekocht und man läßt sie darin abkühlen; abseihen. In einen Dulceațatopf gibt man 3 Gläser von dem abgehellten Rosenwasser, 1.250 g feinen Zucker und stellt den Topf auf mäßiges Feuer, rührt ständig, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Dulceața anfängt zu kochen. Dann gibt man die mit Zitronensalz (Sauersalz) geriebenen Rosenblätter dazu und läßt tüchtig kochen, bis die Dulceața genug gebunden ist. Den Zitronensaft hinzufügen, eventuell abschäumen. Auf einer Untertasse macht man eine Probe, ob die Dulceața genug gebunden ist oder ob sie noch kochen muß. Sie muß dicksämig sein, wenn sie erkaltet ist. Damit sich die Rosenblätter im Glas nachher nicht nach oben ziehen, ist es ratsam, die Dulceața im Kochgefäß erkalten zu lassen und dann erst in Gläser zu füllen und mit Pergamentpapier zubinden.





Sofular: Sonnenblumenfeld

581 **Dulceața aus Sauerkirschen**

Einen tiefen Teller gehäuft voll mit entsteinten Sauerkirschen, 1 Kilo Zucker, Vanille, Saft 1/2 Zitrone.

In einem Marmelade-Kochtopf werden die entsteinten Sauerkirschen und der Zucker lagenweise eingestreut und am Herdrand auf kleiner Flamme abgestellt, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Gefäß von Zeit zu Zeit rütteln, damit sich die Früchte nicht ansetzen. Dann schiebt man den Topf aufs Feuer und läßt die Dulceața stark kochen, schäumt eventuell ab und rührt vorsichtig ab und zu um. Wenn der Saft beginnt sich zu binden, zieht man den Topf für 10 Minuten vom Feuer, gibt Vanille und Zitronensaft bei, stellt ihn wieder aufs Feuer und läßt kochen, bis der gewünschte Grad an Dicke erreicht ist. Garprobe machen. Die Dulceața erkalten lassen und mit einem feuchten Tuch zudecken. Erst dann in Gläser füllen und zubinden.

Auf diese Weise wurde auch die Dulceața aus bitteren und weißen Kirschen hergestellt.

582 **Dulceața aus grünen Caise oder Aprikosen**

1 tiefen Teller gehäuft voll mit grünen, jungen Caise oder Aprikosen, 1 Kilo Zucker, 3 Gläser Wasser (450 ccm), Saft einer halben Zitrone.

Für diese Dulceața benötigt man kleine, grüne Caise oder Aprikosen deren Kern noch milchig ist, also noch nicht entwickelt. Mit einer dicken Stopfnadel (Sacknadel) sticht man sie von allen Seiten gut durch und legt sie in einen Topf mit kaltem Wasser. In einem anderen, größeren Topf mit kaltem Wasser, wird ein haselnußgroßes Stück Blaustein zugefügt und zum Kochen gebracht. Wenn das Wasser kocht, hängt man die Caise oder Aprikosen in einem Sehtüchlein hinein. Sobald das Wasser wieder anfängt zu kochen, nimmt man das Sehtüchlein mit den Caisen heraus, spült sie in kaltem Wasser gut ab und legt sie auf ein sieb zum Abtropfen. In der Zwischenzeit stellt man im Dulceațatopf den Zucker mit den 3 Glas Wasser an den Herdbrand, damit er sich auflöst. Dann gibt man ihn aufs offene Feuer und läßt den Syrup kochen, bis er sich gut gebunden hat. Caise und Zitronensaft werden hinzugefügt. Den Topf für 1/4 Stunde vom Feuer nehmen, damit das Wasser aus den Früchten austreten kann. Hernach stellt man den Topf wieder aufs Feuer und läßt die Dulceața kochen, bis sie genug gebunden ist. Eventuellen Schaum abnehmen. Garprobe machen. Weiteres Verfahren wie bei der anderen Dulceața.

583 Dulceața aus reifen Caise

Elsa Leyer, Kobadin

Einen gehäuften, tiefen Teller voll reife Caise, 1 l klares Kalkwasser, 1 Kilo Zucker, 3 Gläser Wasser, Saft von 1/2 Zitrone.

Nicht zu reife Caise werden gewaschen, fein abgeschält und 2 - 3 Stunden in klares Kalkwasser gelegt. Anschließend sie mehrmals in kaltem Wasser abspülen. Die Steine sorgfältig herausnehmen, ohne die Caise sehr aufzuschneiden oder zu beschädigen. Auf einem Sieb ablaufen lassen. Den Zucker mit den 3 Glas Wasser kochen, bis der Syrup sich gebunden hat, die Caise hineinlegen, 2 - 3 Mal aufwallen lassen und für 1/4 Stunde an den Herdbrand ziehen, damit sie Wasser lassen. Hernach schiebt man sie wieder aufs Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sie genug gebunden sind. Eventuellen Schaum abnehmen. Kurz vor dem Fertigsein werden Vanillestange, der Saft der 1/2 Zitrone und ein paar ganze, abgezogene Caisekerne hinzugefügt. Weiteres Verfahren wie bei den bereits beschriebenen Dulcețuri. Wie schon erwähnt, hatten unsere Aprikosen einen bitteren Kern, die Caise aber einen süßen, wie die Mandelkerne und waren auch größer. Deshalb wurden sie in der Caisezeit gesammelt, in Nesselsäckchen

aufbewahrt und in der Weihnachtszeit als "Mandelkerne" in der Bäckerei verwendet. Da sie sehr hart waren, zertrümmerten wir sie zwischen zwei Gewichtsteinen von der großen Fruchtwaage im Magazin.

584 **Brombeerdulceața**

Lydia Leyer, Kobadin

Einen hochgehäuften, tiefen Teller Brombeeren, 1 Kilo Zucker, 3 Glas Wasser (450 ccm), Saft von einer 1/2 Zitrone.

Wird hergestellt wie "Sauerkirschdulceața". Nicht in der Dulceața rühren! Den Topf nur rütteln.

585 **Dulceața aus reifen Pflaumen**

Wird hergestellt wie "Căisedulceața".

586 **Dulceața de Gogonele**

Grüne, birnenförmige Tomaten

Diese Dulceața wurde von meiner Mutter jedes Jahr gekocht und stammt aus der Süddobrukscha, aus Bulgarien. Aber auch die Rumänen kochten sie. Meine Stiefmutter Luise Frank und Antonie Frank, Gattin unseres Landsmannschafts-Rechtsanwalts Frank, halfen mir, daß ich vorliegendes Rezept zusammenstellen konnte.

3/4 l Wasser, 1 Kilo Zucker, 1 Kilo Gogonele.

Junge, grüne, birnenförmige Tomaten - Gogonele - werden kurz überbrüht, wie Căise, die Haut abgezogen, den Deckel am Blütenende abgeschnitten und mit einer Haarnadel den Samen vorsichtig herausgeholt. Dann legt man sie 2 - 3 Stunden in klares Kalkwasser, spült sie nachdem mehrmals mit klarem Wasser und läßt sie auf einem Tuch umgestülpt gut abtropfen. In der Zwischenzeit kocht man aus dem Wasser und dem Zucker einen ziemlich dick gebundenen Syrup, legt die Gogonele hinein und läßt sie langsam etwa 1/4 Stunde im Syrup kochen. Kurz bevor sie gar sind, fügt man etwas aufgelöstes Zitronensalz hinzu und rüttelt ein wenig den Topf. Nicht in der Dulceața rühren! Die Gogonele werden vorsichtig einzeln in die vorgewärmten Gläser gefüllt.

587 Dulceața aus grünen, jungen Walnüssen

Lulu Tolan, Klausenburg

Dazu benötigt man 100 grüne und sehr junge Nüsse, die zwischen dem 20. und 30. Juni gepflückt werden, 1 Kilo Zucker, 3 Glas Wasser (450 ccm), Zitronensaft oder Stangenvanille.

Der Kern der Nüsse muß noch milchig sein. Die grüne Schale entfernen und die Kerne mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten darin ziehen lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Dann werden die Kerne in kaltem Wasser abgewaschen und 10 Minuten darin liegen lassen. Auch dieser Vorgang wiederholt sich dreimal. Aus 1 Kilo Zucker und 3 Glas Wasser einen Syrup kochen. Bevor er sich wie gewünscht gebunden hat, fügt man ihm etwas Zitronensaft oder Stangenvanille bei, auch die vorbereiteten Nüsse und läßt alles 15 Minuten kochen. Die Dulceața vom Herd nehmen und bis am anderen Tage, leicht zugedeckt, stehen lassen. Dann bringt man sie erneut zum Kochen und läßt sie noch 10 Minuten kochen. Noch heiß in die vorbereiteten, warmen Gläser füllen, mit Cellophan zubinden. Grüne Nußdulceața ist eine sehr feine Dulceața.

588 Dulceața aus Orangen

3 Orangen mit dicker Schale, 1 Kilo Zucker, 3 Glas Wasser (450 ccm). Saft 1/2 Zitrone.

Man sucht gleichgroße Orangen mit dicker Schale, die speziellen "Dulceața-Orangen". Das Gelbe der Schale wird hauchdünn etwas abgerieben, mit dem Reibeisen, damit der Glanz wekommt. Man legt die Orangen 24 Stunden in kaltes Wasser und stellt sie an einen kühlen Ort. Dann werden sie so lange in einem Topf mit Wasser gekocht, bis sie sich mit einer Gabel durchstechen lassen. Anschließend 1 Stunde in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen, quer in Scheiben schneiden, danach in beliebige Stückchen und die Kerne entfernen. Im Dulceațatopf werden die 3 Glas Wasser mit dem Zucker gekocht, bis sich der Syrup gut gebunden hat, zieht den Topf vom Feuer, legt die Orangenstückchen hinein und läßt sie etwa 10 Minuten ziehen. Dann schiebt man den Topf wieder aufs Feuer und kocht die Dulceața so lange, bis sie dick genug ist. Kurz vor Ende der Kochzeit wird der Zitronensaft hinzugefügt. Abschäumen. Ist die Orangendulceața fertig, läßt man sie etwas abkühlen und füllt sie in vorbereitete Gläser. Mit Pergamentpapier zubinden.

589

Dulceața aus Quitten

Einen hochgehäuften, tiefen Teller mit geraspelten oder fein geschnitzelten Quitten, 1 Kilo Zucker, 3 Glas Wasser, Saft einer 1/2 Zitrone, Vanillestange.

Die Quitten säubern, dünn abschälen und auf einem groben Reibeisen schnitzeln oder raspeln, in ein Sehtuch geben, in einen Topf mit kochendem Wasser hängen und so lange kochen, bis die Schnitzel anfangen weich zu werden. Ablaufen lassen. In der Zwischenzeit im Marmeladetopf die drei Glas Wasser mit dem Zucker kochen, abschäumen und wenn der Syrup sich bindet, fügt man ihm die Quittenschnitzel bei. Weiterkochen, Vanille und Zitronensaft hinzufügen und so lange kochen, bis die Dulceața genug gebunden ist. Aus den Quittenschalen, dem Kerngehäuse und dem Wasser, in dem sie gekocht wurden, stellten wir Gelee her.

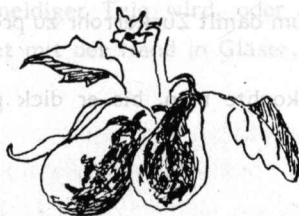
590

Harbusensyrup - Wassermelonensyrup

Maria Müller-Stiller, Fachria

Nur reife Harbusen (Wassermelonen) wurden hierzu verwendet. Ich schicke folgendes voraus: Mein Großvater, Michael Leyer, hatte im Sofularer Krautgarten - Boschtan - eine Sorte sehr großer, ovaler Harbusen, die speziell zum "Harbusen-Syrup-Kochen" verwendet wurden.

Die halbierten Harbusen mit einem Eßlöffel auskratzen, das Mark durch ein großes Getreidesieb, damit die Kerne entfernt werden, direkt in die Kupferkessel streichen, die auf dem Hof über Feuerstellen gestellt oder aufgehängt wurden. Das Mark darin wurde so lange gekocht - zum Schluß alles nur noch in einen Kessel zusammengeschüttet - bis die gewünschte Dicke des "Harbusen-Syrups" erreicht war. Dieser Syrup wurde zum Frühstück oder Abendbrot mit Brot getunkt. Dazu Tee oder Kaffee, aber auch Milch.





Horoslar: Arbusenernte

591 Zuckerrohr-Syrup

Ich kann mich erinnern, daß wir im Herbst des Jahres 1930 eines Nachmittags in Kobadin aus der Deutschen Schule kamen. Als wir in der Hauptstraße etwa am Tor des Hofes von Georg Schwarz waren, kam uns von irgendwo ein süßlicher Syrupgeruch entgegen. Einer meiner Mitschüler, Gottfried Grieb, sagte: "Do werd Zuckerrohrsyrup kocht!"

50 Jahre später habe ich Nachforschungen angestellt, um herauszufinden, wo Zuckerrohr angebaut wurde und wie man Syrup daraus gewonnen hat. Leider konnte ich nichts Genaues darüber in Erfahrung bringen. Maria Müller-Stiller aus Fachria konnte lediglich bestätigen, daß manche Bauern am Ackerende einige Reihen Zuckerrohr angebaut hatten, und daß man es in Medgidia gepreßt hat. Unser Bundesvorsitzender Otto Rösner, Horoslar, erzählte mir folgendes: "Auch in Horoslar wurde Zuckerrohr angebaut. Der damalige Lehrer Eduard Layher hatte sich aus Sarata, Bessarabien, von der Firma Layher eine Presse mit Handbetrieb schicken lassen, um damit Zuckerrohr zu pressen."

Den gewonnenen Syrup kochte man, bis er dick genug war, um mit Brot zu tunken.

592 **Şerbet - Scherbet - Sorbet**

Das ist ein türkisches Fruchtgetränk aus eingedicktem, etwas teigigem Fruchtsaft. Während man von der Dulceața (Dulutschaza) 1 Teel. voll auf einem kleinen dafür bestimmten Tellerchen oder Glasschälchen zu einem Glas Wasser reichte, wurde von dem Şerbet 1 Teel. voll in das Glas Wasser gestellt und serviert. Dulceața wie auch Şerbet wurden in der heißen Jahreszeit als Abkühlung und zugleich auch als Willkommensgruß einem Gast gereicht. Dazu gehört immer ein Glas ganz frisches Brunnenwasser oder auch Sifon - Sprudelwasser. Es wurden verschiedene Şerbets gekocht: Aus Kochrosen, Erd-, Him- und Walderdbeeren, Feldbrombeeren, Sauerkirschen, Zitronen, Schokolade, gebranntem Zucker und aus Kaffee-Extrakt. Bei uns in der Dobrudscha waren die beliebtesten Şerbets aus Rosen und Sauerkirschen, die aber auch nur von wenigen, meist Städterinnen, gekocht wurden. Außerdem konnte man den Şerbet in der Stadt, in den Geschäften kaufen.

593 **Erdbeerserbet**

1 Glas Erdbeersaft (150 ccm), 1 Kilo Zucker.

Reife, aromatische Erdbeeren bekam man nur in der Stadt zu kaufen. Sie werden durch ein Tuch gedrückt, Saft abhellen lassen. In den Marmeladetopf 1 Kilo Zucker und 1 Glas Saft geben, auf kleinem Feuer den Zucker zergehen lassen, dann auf starkem Feuer kochen. Abschäumen, die Ränder des Topfes öfter mit einem in kaltes Wasser eingetauchten, feuchten Tuch abwischen. Probieren, ob der Saft schon genug gebunden ist. Man gibt in eine Tasse kaltes Wasser einige Tropfen vom kochenden Saft. Bleiben die Tropfen ganz, wenn man sie zwischen die Finger nimmt, ist der Şerbet fertig und man zieht ihn vom Feuer, deckt ihn mit einem feuchten Tuch zu und läßt ihn 1/4 Stunde stehen und noch heiß, beginnt man den Şerbet tüchtig, immer nur nach einer Richtung, zu rühren. Wechselt er die Farbe, wird 1 Teel. Zitronensaft hinzugefügt und weitergerührt, bis er wie ein geschmeidiger Teig wird, oder wie eine teigige Masse aussieht. Man füllt den Şerbet mit der Hand in Gläser, damit keine Luftlöcher dazwischen entstehen.

594 **Himbeerserbet**

Wird aus 3/4 Glas Saft und 1 Kilo Zucker hergestellt.

595 Sauerkirschşerbet

Wird aus 3/4 Glas Saft und 1 Kilo Zucker hergestellt.

596 Zitronenşerbet

1 1/4 Kilo Zucker, 4 Glas Wasser (600 ccm), Vanille, Saft 1 Zitrone und nach Belieben etwas Abgeriebenes.

Wird wie beschrieben, hergestellt. Erst wenn man den Şerbet anfängt zu rühren, gibt man nach und nach den Zitronensaft bei und etwas Abgeriebenes.

Wichtig!

Das Abwischen des Topfrandes während des Kochens mit einem feuchten Tuch, das man in kaltes Wasser taucht, verhindert später das Verzuckern des Şerbets und auch der Dulceața.

597 Rosenşerbet

250 g Kochrosenblätter, 1 l Wasser, 1 Kilo Zucker, 1 Teelöffelspitze Zitronensalz (Sauersalz).

250 g abgezipfte Rosenblätter werden in einem groben Sieb kräftig geschüttelt, damit die gelben Samenkörnchen herausfallen. Das Wasser wird zum Kochen gebracht, die Rosenblätter offen darin so lange kochen, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Sie durch ein Tuch gießen und gut ablaufen lassen. Die Brühe abhellen und davon 2 Gläser (300 ccm) voll zusammen mit dem Zucker in den Marmeladetopf geben. Am Herdbrand den Zucker zergehen lassen, aufs Feuer schieben und gut kochen lassen, Probe machen, ob der Şerbet sich gebunden hat. Dann zur Seite ziehen und mit einem feuchten Tuch zudecken, etwa 1/4 Stunde. Noch heiß sofort tüchtig immer nach einer Seite rühren, bis der Şerbet "teigig" wird. Erst wenn er seine Farbe wechselt, gibt man das in wenig Saft völlig aufgelöste Zitronensalz zu und rührt den Şerbet fertig.

598 Schokoladenşerbet

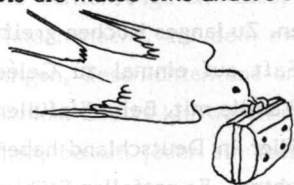
1.250 g Zucker, 4 Glas Wasser (600 ccm), 3 Riegel Schokolade oder 50 g Kakao, Vanillestange.

Zucker mit dem Wasser in den Marmeladetopf geben und am Herdrand auflösen lassen. Dann aufs offene Feuer stellen und so lange kochen, bis der Syrup gut gebunden ist. Die Vanillestange gut verreiben, die Schokolade raspeln und dem Syrup begeben, abschäumen und so lange kochen, bis man den Syruptropfen im Glas zwischen die Finger nehmen kann. Dann ist der Şerbet fertig. 1/4 Stunde am Herdrand mit feuchtem Tuch zugedeckt stehen lassen. Noch heiß mit dem Rühren beginnen, bis der Şerbet die Farbe wechselt und man einen Schnitt sehen kann. Man kann auch mit der Hand kneten, bis er teigig wird. An Stelle von Schokolade kann man auch Kakao nehmen: 50 g Kakao mit etwas Wasser glattrühren und dem Syrup beifügen, kurz bevor er gebunden hat.

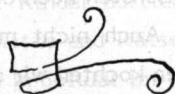
599 Gebrannter Zucker-Şerbet

1.250 g Zucker, 4 Glas Wasser (600 ccm).

1 Kilo Zucker wird mit 3 Glas Wasser am Herdrand aufgelöst. Auf offenem Feuer kochen, bis sich der Syrup gebunden hat. In einem anderen Topf die restlichen 250 g Zucker bräunen, mit 1 Glas heißem Wasser löschen, gut auflösen und dem Syrup begeben. Erneut kochen und Garprobe machen. Ist der Syrup genug gebunden, Topf vom Feuer nehmen, mit feuchtem Tuch zudecken und 1/4 Stunde stehen lassen. Noch heiß tüchtig rühren, immer nach einer Richtung, bis die Masse eine andere Farbe bekommt und teigig ist.



Gute Reise!



(Wäschebeutel zum Verreisen)

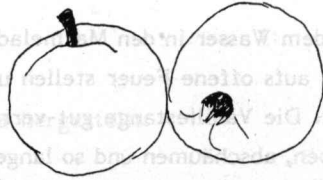
600 Kaffeeşerbet

1.250 g Zucker, 3 Glas Wasser (450 ccm), 1 Glas starken Kaffee, gemischt mit etwas Zichorie.

Den Zucker in 3 Glas Wasser am Herdrand auflösen und verfahren wie bei "Schokoladenşerbet". An Stelle von Schokolade kommt der starke, abgehellte Kaffee hinein. Sollte der Şerbet etwas zu hell werden, fügt man während des Rührens noch 1 Eßlöffel angebrühten und abgehellten Kaffee hinzu.

601 Apfelgelée

1 l Apfelsaft, 1 Kilo Zucker.



Säuerliche, feste und nicht ganz reife Äpfel werden gewaschen, geviertelt, Kerngehäuse entfernt, in einen Topf getan und soviel Wasser darübergegossen, daß die Äpfel knapp bedeckt sind.

Auf 1 Kilo Äpfel kommt etwa 1 Liter Wasser. Zugedeckt läßt man die Äpfel vorsichtig weichkochen, etwa 1/4 Stunde, ohne daß sie zerfallen, denn das ergibt einen trüben Saft. Dann gießt man die Äpfel in ein Sehtuch oder Nesselsäckchen und läßt über Nacht den Saft ablaufen. Wir stellten zwei Stuhllehnen gegeneinander und hängten das Säckchen an einem Mamlikstock dazwischen. Darunter wird ein Gefäß geschoben, um den Saft aufzufangen. Anderntags wird er abgemessen und auf jedes Liter ein Kilo Zucker genommen. Während der Saft erhitzt wird, rührt man nur langsam den Zucker zu. Er soll erst kurz vor dem Aufkochen vollständig eingestreut sein.

5 - 10 Minuten nicht zu stark kochen lassen, dann die Gelierprobe machen. Erstartt ein Tropfen Saft auf einem kalten Teller, ist das Gelée fertig. Wir nahmen auch einen großen Schöpflöffel, tauchten ihn in das Gelée und kehrten ihn mit der Kuppe nach oben. Fielen lange und dicke Stücke von der Kuppe, war das Gelée fest genug. Ansonsten noch etwas kochen lassen. Zu langes Kochen greift die Gelierstoffe an. Auch nicht mehr als 2 Liter Saft auf einmal zu Gelée kochen. Nach Belieben kochten wir auch eine Stange Vanille mit. Beim Einfüllen des Gelées in die Gläser wurde sie dann entfernt. (Hier in Deutschland haben wir den Entsafter, der uns die Arbeit um vieles erleichtert. Es entfallen Stühle, Nesselsäckchen und Mamlikstock!)

602 Quittengelée

Wird wie "Apfelgelée" hergestellt. Der Saft wird ebenfalls durch Auskochen der Frucht gewonnen.

603 Johannisbeergelée

Auf 1 l Saft, 1 Kilo feinen Zucker.



Die Johannisbeeren abwaschen, abtropfen lassen und sie in einer großen Schüssel mit den Händen gut zerdrücken. Portionsweise in ein grobes Nesselsäckchen geben und den Saft vollkommen ausdrücken. Weiteres Verfahren wie bereits angegeben.

Im Zusammenhang mit den Johannisbeeren möchte ich eine kleine Erinnerung niederschreiben.

Johannisbeersträucher traf man nur vereinzelt in einem Garten oder Weingarten unserer Bauern an. Nur wenige bauten sie an. Unter diesen waren meines Wissens in Kobadin die Kletts und die Leyers. Mein Großvater Michael Leyer hatte im Sofularer Weinberg sehr viele Johannisbeersträucher. Das war 11 km von Kobadin entfernt. Das Johannisbeerpflücken war ein großes Unternehmen, verbunden mit viel Aufruhr und viel Freude für uns Kinder. Es fiel in die großen Sommerferien. Da kam schon am Vorabend mein Onkel Steinke aus Murfatlar (Tuchfabrikant) und brachte meine Tante und die Kinder, Willy und Agnes, denn sie hatten Anteil an den Sofularer Sträuchern. Mein Großvater und mein Onkel Otto Leyer ließen am anderen Morgen recht früh Pferde und Wagen anspannen und leere, große Maiskörbe aufladen, in die man die Beeren pflücken sollte. Auch ein Korb mit Essen wurde gepackt. Und so fuhren wir mit zwei Wagen nach Sofular: Onkel Otto, Tante Mariechen, Titus und Mareile auf einem Wagen, die Tanten Olga und Elsa, Willy, Agnes und ich mit unserem Prochor, unserem Russenknecht, auf dem zweiten Wagen. Wir Kinder durften während der Fahrt singen, Geschichten und unsere harmlosen Witze und Rätsel aus der Schule erzählen. Die 11 km waren uns gar nicht lang! In Sofular im Weingarten angekommen, bekam jeder ein leeres Eimerchen, Schüssel oder Körbchen in die Hand gedrückt und seinen Platz an einem Johannisbeerstrauch zugewiesen. Zuerst pflückten wir Kinder mit großer Begeisterung. Lag doch der Weingarten am Berg, die Sträucher waren am unteren Ende, wo ein Weg vorbeiführte, mit herrlich weichem Gras. Unter uns lag unser großer Krautgarten. Dort sangen die Russen- und Bulgarenarbeiter, Mädchen, Frauen und Männer, ihre schönen Lieder. Sie kamen aus Bessarabien und der Süddobrukscha, Bulgarien, und nannten sich "Saisonarbeiter". Rückte die Mittagszeit heran, worauf wir schon ungeduldig warteten, holten die Tanten den Eßkorb hervor, breiteten eine große Decke aufs weiche Gras und packten allerhand aus: Brot, Butter, Schafskäse, Oliven, gekochte Eier, Pfeffer in Essig eingelegt, Tomaten, geräucherte Wurst und hauchdünn geschnittenen Speck, Zwiebeln und manchesmal auch Sommerret-

tiche. Ein solches Picknick, wie in Sofular beim Johannisbeerpflücken, habe ich in meinem späteren Leben nie mehr erlebt. Nach dem Essen ging das Beerenpflücken weiter, aber das Barometer bei uns Kindern stand nicht mehr auf "heiter"! Doch mußten wir durchhalten. Wenn die Sonne schon ziemlich gesunken war, hatten wir alle Stäucher leergepflückt und die Körbe voll. Dann brachen wir auf. Sehr müde kamen wir nach einer Stunde in Kobadin an, wo Onkel Steinke bereits mit seinem Auto wartete, um Tante, die Kinder und die Johannisbeeren abzuholen. Am anderen Morgen fing meine Tante Elsa rechtzeitig mit der Verarbeitung der Beeren an, so wie ich es eingangs beschrieben habe.

604 Brombeergelée

Lydia Leyer, Kobadin

Wird wie "Johannisbeergelée" hergestellt.



Sofular: „Popscheistick“ – Maisfeld

605 Kompott

Während ich über die Dulceața, den Šerbet und das Gelée viel berichten konnte, muß ich bei dem Kapitel "Kompott" passen und zugleich eingestehen, um ehrlich zu sein, daß dieses Wort "Kompott" bei uns in den Dörfern nicht sehr bekannt war. Es war einfach ein zu vornehmes Wort für so manchen aus unseren Dörfern. Kompott, das war etwas feines, das an Feiertagen oder wenn Besuch kam, als Nachtisch gereicht wurde. Selbst in den besseren und fortschrittlicheren

Bauernhäusern gab es kaum Weckgläser (Einmachgläser), geschweige denn Einweckapparate, so daß von einem systematischen "Einwecken" von Obst und Gemüse für die Winterszeit nicht die Rede sein kann. Einige wohlhabendere Bäuerinnen weckten ihre wenigen Gläser Kompott im großen Waschkessel ein, gut verpackt in Flachstroh oder Zeitungspapier und mit einer großen, passenden Schüssel zugedeckt. Wenn man hörte, daß das Wasser im Kessel zwischen den Gläsern anfang zu kochen, sah man auf die Uhr und je nach dem, was in den Gläsern war, wurde auch das Feuer entsprechend gehalten. Nach 30 Minuten löschte man das Strohfeuer, d. h. man ließ es ausgehen. Grüne Bohnen, Blumenkohl und Erbsen ließ man 2 Stunden im Kessel kochen, bei nur schwachem Strohfeuer. Die Gläser blieben im Kessel, bis sie erkaltet waren, auch die mit Kompott. Als Kind mußte ich sehr oft das Strohfeuer schüren und mir sind diese Einwecktage meiner Tanten in grausiger Erinnerung. Es war kein Vergnügen, stundenlang vor dem heißen Herdloch sitzen zu müssen und mit nur wenig Stroh das Feuer richtig zu halten, damit es im Kessel gleichmäßig fortkochen konnte. Um wieviel leichter haben wir es hier in Deutschland mit dem Einweckapparat und dem Thermometer! Und auch die Gummiringe kann man hier zu jeder Zeit und überall bekommen, während wir zu Hause sie aus Konstanz besorgen mußte, weil es auf dem Dorfe so etwas nicht gab. Trotzdem haben wir öfter Kompott gekocht und zwar aus frischem Obst zum Gleichessen, als Nachtisch oder als Zugabe zu einer Hauptmahlzeit. Ich komme nochmals auf das Kompott in den Weckgläsern zurück. Es gab Aprikosen-, Caise-, Sauerkirschen- oder Weichselkompott, Süßkirschen-, Apfel-, Pflaumen-, Birnen-, Johannisbeeren- und Quittenkompott. Das sauber geputzte und gewaschene Obst wurde in die Weckgläser eingeschichtet und darüber goß man eine bereits vorgekochte, gut abgekühlte Zuckerlösung. Bei saurem Obst nahmen wir 300 - 400 g Zucker auf 1 l Wasser und bei süßem Obst nur 100 - 120 g Zucker auf 1 l Wasser. Bei Apfel-, Quitten- und Aprikosenkompott legten wir gerne ein Stück Vanillestange ins Glas. Bei Birnenkompott etwas Zimtstange, ein/zwei Nägele (Nelken) und gossen in jedes Glas obenauf ein/zwei Eßlöffel Essig, damit die Birnen weiß blieben.

Und nun einige Angaben über das Kompott zum Gleichessen, so wie wir es in unserem Hause gekocht haben.



606 Kirschkompott

1 Kilo Kirschen (Sauerkirschen), 1 Glas Wasser, 1 Glas Zucker.

Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die gewaschenen, entstieltten Sauerkirschen hinzufügen und langsam 10 - 15 Minuten kochen lassen. Erkalten lassen und servieren.

607 Kompott aus Süßkirschen

Wird wie Sauerkirschkompott hergestellt nur etwas weniger Zucker.

608 Aprikosen- und Caisekompott

1 Kilo Caise oder Aprikosen, 200 g Zucker, 1 1/2 Glas Wasser.

Die gewaschenen Caise oder Aprikosen entsteinen, die Frucht halbieren. Wasser und Zucker aufkochen und die Früchte hinzufügen. Ein paar abgeschälte Caisekerne mitkochen, die dem Kompott einen feinen Geschmack geben. Etwa 1/4 Stunde langsam kochen. Erkalten lassen.

609 Pflaumenkompott

3/4 Kilo Pflaumen, 150 g Zucker, 1 1/2 Glas Wasser.

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, die Pflaumen hinzufügen und ganz langsam 1/4 Stunde kochen. Man kann auch die Pflaumenkerne entfernen, um nachzusehen, ob sie keine Maden haben.

610 Apfelkompott

3/4 Kilo Äpfel, 2 Glas Wasser, 1 Glas Zucker, Vanillestange.

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Vanille oder etwas Zitronenschale hinzufügen. Die geschälten Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und zu dem Syrup geben. Langsam bei offenem Topf kochen, bis die Äpfel weich sind. Sie dürfen nicht zerfallen.

611 Birnenkompott

Wird wie Apfelkompott hergestellt. Man kann den Syrup mit Wasser und Wein, zu gleichen Teilen mischen. Auch kann man Äpfel und Birnen mischen. Die Birnen legt man zuerst in den Syrup und läßt sie eine Weile vorkochen, da sie härter sind als Äpfel.

612 Kirschsyrup

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

1 l Sauerkirschsaft, 1 Kilo Zucker, etwas Zitronensaft.

1 1/2 Kilo gewaschene, entstielt Sauerkirschen mit 1/4 l Wasser zum Kochen bringen, bis sie platzen. Man gibt sie dann in ein Nesselsäckchen und läßt sie über Nacht abtropfen. Anderntags den Saft abmessen und mit der gleichen Menge Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Mehrmals abschäumen. Etwa 20 Minuten kräftig kochen, damit der Saft gut abbindet. In heiße Flaschen einfüllen und mit gut ausgekochten Korken sofort verschließen. An heißen Sommertagen gab es zur Abkühlung Kirschsaft mit frischem Brunnenwasser oder auch Sifon (Sprudelwasser). Hier muß ich gleich hinzufügen, daß wir in Murfatlar die Sifonfabrik des Herrn Bălăceanu hatten, der mit seinem Einspänner die Dörfer ringsum mit Sifon versorgte. Er war auch in unseren deutschen Dörfern sehr gut bekannt. Mein Großvater stellte sich den Sprudel selber her. In Konstanz gab es "Patronen" mit Kohlensäure zu kaufen. Wir füllten eine große Sifonflasche, die eine dafür bestimmte, starke und mit Metallfäden geflochtene Flasche von 2 l war, mit frischem Brunnenwasser an, schraubten die Patrone an und bei der letzten Umdrehung sprudelte die Kohlensäure aus ihr durch das Glasröhrchen in der Mitte der Flasche und schon hatten wir Sifon.

613 Rosensyrup - aus Dulceaşarosen - Dulcscheaza

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

100 abgezupfte Dulceaşa-Rosenblätter gut aussieben, damit die gelben Samenkörnchen entfernt werden, in 2 l kochendem Wasser ein paar Minuten leicht kochen, 1/4 Stunde am Herdbrand ziehen lassen, durch ein feines Sieb gießen und abtropfen lassen. Saft abmessen. Auf 1 l Rosensaft kommt 1 Kilo Zucker, sprudelnd kochen lassen, bis der Syrup genug gebunden ist. Zum Schluß etwas Zitronensaft oder 1 Teel. Zitronensalz in 1 Eßl. Wasser gut auflösen und unter Rüh-

ren dem Rosensaft beifügen. Noch etwas kochen lassen, evtl. Schaum abnehmen. Heiß in vorgewärmte Flaschen füllen und sofort mit ausgekochten Korken gut verschließen. In Deutschland haben wir die idealen Gummikappen. Rosensyrup ist ein sehr feiner Syrup und er kann, wie alle Syruparten, auch über Pudding, Grieß- und Reisbreit gegossen werden. Im Sommer mit frischem Brunnenwasser oder Sifon verdünnt, löscht er den Durst. Er hat außerdem ein sehr liebliches Aroma: Er riecht und schmeckt nach Rosen!

"Frisches Wasser"

(Wandschoner hinter der Wasserbank)

614 Vişinata (Wischinata) - der beliebteste Kirschlikör

1 Kilo Sauerkirschen, ganz, 400 g Zucker und soviel 90prozentigen Alkohol, wie erforderlich, um die Kirschen ganz zu überdecken.

Schöne, reife Sauerkirschen vorsichtig waschen, erst dann vom Stiel befreien und große Flaschen von 3 - 4 l mit einem weiten Hals damit anfüllen und zwar lagenweise mit dem feinen Zucker. Zubinden und einige Tage an der Sonne stehen lassen, bis die Kirschen Wasser ziehen und der Zucker anfängt sich aufzulösen. Von Zeit zu Zeit die Flaschen leicht schütteln. Dann füllt man mit 90prozentigem Alkohol auf, so daß die Kirschen bedeckt sind. Mit Pergament zubinden und einige Wochen an der Sonne stehen lassen und stets von Zeit zu Zeit die Flaschen gut durchschütteln. Etwa 6 Wochen stehen lassen. Wir hatten die Flaschen immer am sonnigen Fenster stehen. Der Kirschlikör erhält einen noch besseren und aromatischeren Geschmack, wenn man ein paar zerklopfte Kirschsteine dazwischenstreut. Die Kirschen aus dieser Vişinata - Kirschlikör - wurden je eine mit dem Likör serviert, oder die Alkoholkirschen separat in einem Schälchen und mit Puderzucker bestäubt. Die übriggebliebenen Alkoholkirschen konnten aber auch in einer Zuckerlösung als Kompott serviert werden.

615 Orangenlikör

1 l 90prozentiger Alkohol, 1 l rohe Milch, 1 Kilo feinen Zucker, 4 Orangen (Schale und Kern), 1 Zitrone.

In einen großen 4 l-Glastopf gibt man die kleingeschnittenen Orangen, die rohe Milch, den Zucker, die kleingeschnittene Zitrone und den Alkohol. Zubinden und für einen Monat an einen geschützten Platz stellen. Alle 2 - 3 Tage wird der gesamte Inhalt mit einem großen Holzlöffel umgerührt. Danach in ein Tuch geben, gut ausdrücken und ablaufen lassen. Den Likör folgendermaßen filtern: Einen großen Trichter auf die Abfüllflasche stecken und eine Filtertüte hineinlegen, oder aber, wie es mein Großvater tat, in den Trichter ein größeres Teesieb hängen, in das ein Bausch Watte gelegt wird. Den Likör nun durchgießen. Dieser Arbeitsgang dauert ein paar Stunden, aber man erzielt einen klaren Orangenlikör. Den Wattebausch einige Male erneuern.

Ich und mein Haus
wollen dem Herrn dienen.

(Wandschoner)

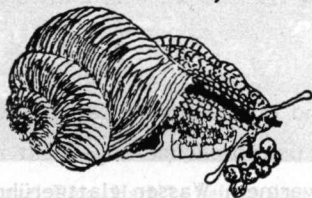
616 Limonade - Ein Getränk für den Hochsommer

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Für unsere große Familie wurde gleich ein ganzer Eimer voll Wasser zum Kochen aufgestellt, dem entsprechend Zucker beigefügt wurde. Unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen, aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen. Noch heiß werden einige Zitronenschalestückchen hinzugefügt und so viel Zitronensaft, wie gewünscht wird. Gut umrühren und die Limonade zugedeckt mit dem Gefäß nach Erkalten in Keller tragen. Mit einem großen Schöpflöffel schöpften wir sie uns in die Gläser. Man kann diese Limonade aber auch auf kaltem, schnellen Wege zubereiten. Man verwendet hierzu frisches Wasser vom Brunnen. Die erste Zubereitungsweise ist aber für Kinder geeigneter.

Für 6 Personen:

150 g Zucker, 2 Zitronen, 6 Gläser (900 ccm) Wasser. Den Zucker in ein sehr sauberes Gefäß geben, das Wasser dazugießen und so lange rühren, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Etwas Zitronenschale und den Zitronensaft hinzufügen und einige Stunden kaltstellen. In jedes Glas Limonade ein Scheibchen Zitrone legen.



617 Schwarzer- und Pfefferminztee - Limonade

Elsa Leyer, Kobadin

Auch aus schwachem, schwarzen Tee und aus frischer oder getrockneter Pfefferminze stellten wir eine Limonade her, mit etwas Zucker und Zitronensaft. Abgekühlt, wurde der große Topf in den Keller getragen, zugedeckt und mit einem großen Schöpflöffel darin, damit man sich, so oft man wollte, etwas Tee-Limonade holen konnte. So war man in der heißen Sommerzeit nicht nur auf Milch, Sifon und Brunnenwasser angewiesen. Zweitens war es eine Abwechslung und es gab auch keine Bauchverstimmung.

618 Unsere warmen Getränke

Zum Frühstück und Abendbrot wurden getrunken: Kaffee, Tee, Milch und hie und da auch Kakao. Der Kaffee wurde aus selbstgerösteten Gerste- und Weizenkörnern hergestellt. Nur an Sonn- und Feiertagen mischten wir ein paar gekaufte, selbstgeröstete Kaffeebohnen darunter. Nur selten, wenn Besuch kam, tranken wir reinen Bohnenkaffee. Natürlich auch nur die Erwachsenen. Zum Kaffee gehörte auch die Frank-Zichorie, die wir im Laden kaufen konnten. Meine Schwiegermutter, Rebecca Stiller aus Fachria, mischte unter den reinen Bohnenkaffee auch gerne etwas Kakao. Im Umsiedlerlager machte sie das auch, damit der Bohnenkaffee im Großgepäck länger reichen sollte. Unter den gekauften schwarzen Tee mischte sie immer ein wenig Vanillestange oder auch getrocknete Dulceața-Rosenblätter. Beides schmeckte sehr gut. Letzteres habe ich bis heute beibehalten. Dafür halte ich mir eigens einen Dulceața-Rosenstrauch, vor 30 Jahren aus der alten Heimat mitgebracht, aus dessen Rosen ich die Rosendulceața und den Rosensyrup herstelle und einen Teil zum Trocknen verwende.

619 Cvas - Quas

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

20 l (zwei Eimer) Wasser, 1/2 Kilo Zucker, 2 Zitronen, 200 g Rosinen (Zibeba), 25 g Bierhefe.

Das Wasser aufkochen und in ein großes Gefäß über Zitronenscheiben, Zucker und Rosinen gießen. Gut umrühren und zugedeckt abkühlen lassen. Noch lauwarm, die in etwas lauwarmem Wasser glattgerührte Bierhefe einrühren und

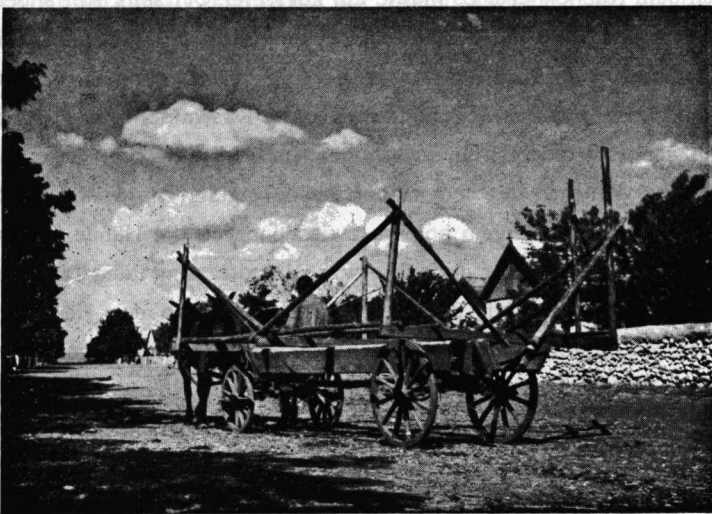
zugedeckt 12 Stunden zum Reifen abstellen. Dann den Quas durchseihen, in jede Flasche ein paar Rosinen legen, abfüllen, die Flaschen mit ausgekochten Korken gut verschließen und zusätzlich noch mit einem Spagatschnürchen zubinden. Sie noch 2 Stunden in der warmen Küche stehen lassen und anschließend in den Keller tragen. Nach 3 - 4 Tagen, oft auch eher, ist der Quas trinkfertig. Ab und zu "knallte" auch mal eine Flasche, der Korken flog heraus und der Quas sprudelte lustig in den Kellerraum. Es passierte mitunter auch, daß eine Flasche völlig zerbarst. Deshalb muß man trachten, daß die Flaschen aus recht dickem Glas sind.

620 Quas - bessarabisch

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

1 Eimer Wasser, 2 Tassen Zucker, 1 - 3 Zitronen, ein paar Rosinen, 1 kleines Heferiebele, Zitronen in Scheiben schneiden.

Alles zusammen aufkochen, abkühlen, ein kleines Heferiebele gut aufweichen oder für 5 Lei Bierhefe, dazutun und durchseihen. Die Nacht über stehen lassen, in Flaschen füllen, gut zukorken und zubinden und in den Keller tragen. Nach ein paar Tagen ist der Quas trinkfertig. Ein hervorragendes Getränk für den Sommer. Jede Woche wurde frischer Quas hergestellt, wir Kinder durften trinken, so viel wir wollten. Die Flaschen nach jedem Gebrauch gut spülen.



Caratei: Eine „Harbi“ – Leiterwagen

621 Die Kunst des Brotbackens

Alle unsere Bäuerinnen, zum Teil auch die Städterinnen, buken das Brot selber. Es wurde jede Woche frisch gebacken und in der Dreschzeit auch mehrmals, je nachdem, wie groß die Familie war; Knechte, Mägde und Tagelöhner inbegriffen. Da wurden jedesmal 20 und mehr Kilo Mehl auf einmal verbacken, reines Weizenmehl oder mit Roggenmehl gemischt. Ein Brotlaib wog bis zu 5 Kilo und es wurden immer 10 - 15 Laibe in den Ofen geschoben. Als Triebmittel wurden die selbstgemachten "Heferiebele" verwendet, kleine, an der Luft getrocknete Maisküchlein, hergestellt aus dem Schaum des gährenden Weines und vermengt mit Maismehl. Sie waren knochenhart und mußten schon am Morgen vor dem "Anlassen" eingeweicht werden. Aber sie trieben vortrefflich. Den Vorteig bereitete man am Abend vor. Im Winter siebte man auch das Mehl schon am Morgen in die große Backmulde, damit es bis zum Abend Zimmertemperatur hatte, denn es stand bei den meisten Bauern im Magazin oder in einer kalten Kammer. In der Mitte machte man eine größere Grube, goß heißes Käswasser (Molke), Milch, Butter- oder Dickmilch über das Mehl, rührte es gut durch und ließ es etwas abkühlen. Noch lauwarm wurde dann die entsprechende Anzahl eingeweichter Heferiebele daruntergerührt. Mit etwas Mehl überstäubt. Das war der Vorteig. Quer über die Backmulde legte man ein paar langstielige Holzlöffel oder auch Mamlikstöcke, breitete ein Backtuch darüber und deckte die Backmulde mit einem Großtuch (Woll-Umhängetuch der Frauen im Winter) oder auch mit einem Pelz gut zu. Im Winter stand sie am warmen Stubenofen oder neben dem Küchenherd. Es mußte ein zugfreier Ort sein. Am anderen Morgen in aller Frühe machte sich die Bäuerin an das Teigkneten. Es wurde noch etwas Käswasser erwärmt, Salz an den Vorteig gegeben und dann begann man mit dem Durcharbeiten des Teiges, immer etwas Käswasser hinzufügend, bis das ganze Mehl in der Mulde zu einem schönen, halbweichen Teig verarbeitet war. Erst danach begann man mit dem eigentlichen Teigkneten, immer von den Wänden der Backmulde nach innen holend, zwischendurch die Hände in etwas warmes Wasser eingetaucht oder auch in etwas Öl und so lange den Teig bearbeitet, bis er wie Watte war, pfiff, Blasen warf und sich von den Händen und den Wänden der Mulde vollkommen gelöst hatte. Wieder gut zugedeckt, mußte er gehen, bis er sich verdoppelt hatte, d. h., bis die Backmulde voll war. Inzwischen mußte der Backofen geschürt und die Brotpfannen ausgewischt und mit Schmalz gut eingefettet werden. Auf dem bemehlten Küchentisch laibte man den Brotteig in die Pfannen, ließ ihn nochmals etwas aufgehen, bestrich die Laibe mit der in Wasser getauchten flachen Hand und schob die Pfannen der

Reihe nach mit einer langen Brotschaufel oder einer Ofenkrücke in den geheizten Backofen. Das Ofenloch wurde mit einem Blech zugestellt und ein Backstein oder Stein davorgelegt. Manche Hausfrauen hatten auch ein schönes Türchen daran. Nach einer halben Stunde wurde vorsichtig in den Ofen geguckt, oft mit der Petroleumlampe, damit man etwas sehen konnte. War das Brot an der Oberfläche schon etwas dunkel, stopfte man das kleine Luftloch oberhalb des Ofenloches auf und ließ etwas Oberhitze ab. Nach einer Weile wurde es wieder zugestopft.

In 1 1/2 Stunden war das Brot fertig und konnte aus dem Ofen gezogen werden. Schnell wurde nochmals die Hand ins kalte Wasser getaucht und mit der Handfläche über die heißen Laibe gestrichen. So bekam das Brot eine Glanzschicht. Man nahm dann die Laibe aus den Pfannen (umgestülpt), stellte sie hochkant aneinandergelehnt auf einen Tisch und deckte sie bis zum völligen Erkalten warm zu. Dadurch bekam das Brot eine knusprige Haube. Brot zu backen, war eine schwere Kunst und alle Bäuerinnen verstanden sich gut darauf. Sie waren auch sehr stolz, wußten sie doch, daß von ihrer Backkunst schließlich alles abhing, denn das Brot war unser Grundnahrungsmittel Nummer eins. Natürlich passierte es auch, daß das Brot eine zu dunkle Haube bekam. Das nahmen aber alle gelassen hin und wie entschuldigend wurde nur bemerkt: Heut' sen d'Krabba drübergefloga! (Heut' sind die Krähen darübergeflogen).

Es kam vor, daß infolge schlechter Ernte oder daß man im Winter wegen des schlechten Wetters nicht rechtzeitig zur Mühle fahren konnte, die Bäuerin das Mehl "strecken" mußte. Sie tat dies mit durch den Wolf gelassenen, gekochten Kartoffeln oder mit vorgebrühtem Maismehl. Es entstand ein wunderbares Brot, das länger feucht blieb und von allen gerne gegessen wurde. Für unsere jüngeren Frauen, die das Brotbacken nicht mehr erlebt und auch nicht mehr erlernt haben, mache ich einige Angaben zur Nachahmung.

622 Selbstgebackenes Brot

1 Kilo Mehl (Weizen- oder Roggenmehl oder gemischt), 30 g Hefe, 1/2 l Butter-, Milch oder auch Dickmilch, aber auch nur mit Wasser, 1 gestrichenen Teel. Salz, 1 Eßl. Öl zum Kneten.

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in etwas lauwarmem Wasser glattrühren. In die Mitte des Mehles eine Grube machen, etwas Mehl in heißem Wasser, Dick-,

Butter- oder auch süße Milch anrühren, abkühlen lassen (handwarm), die glattgerührte Hefe dazurühren und tüchtig durchschlagen, Mehl darüberstreuen und diesen Vorteig warm zugedeckt gehen lassen. Hat er sich verdoppelt, fügt man das Salz bei und so viel warme Flüssigkeit, bis alles Mehl in der Schüssel zu einem weichen, wattigen Teig verarbeitet ist. Tüchtig kneten, ab und zu die Hände einölen oder mit warmem Wasser anfeuchten und so lange den Teig bearbeiten, bis die Hände vollkommen sauber sind und der Teig pfeift und Blasen wirft oder "schwätzt". Wieder warm zudecken und gehen lassen. Hat er sich verdoppelt, formt man auf bemehltem Küchentisch oder Teigbrett einen Laib oder auch 2 kleine, legt sie in gefettete Brotformen, läßt sie, leicht zugedeckt, nochmals aufgehen. Dann die Oberfläche der Laibe mit Wasser bepinseln und die Formen im vorgeheizten Backrohr bei mäßiger Hitze in 1 Stunde backen. Nachher die Hauben der Laibe nochmals mit kaltem Wasser kurz bepinseln, aus der Form nehmen und auf einem Rost zugedeckt abkühlen lassen.

623 Selbstgebackenes Brot mit Kartoffeln

1 Kilo Mehl, 400 g in der Schale gekochte und durchgepreßte Kartoffeln, 50 g Hefe, 2 gestrichene Teel. Salz, 500 - 600 ccm warmes Wasser oder verschiedene Milch.

Wird hergestellt wie vorhin beschrieben. Die gekochten, durchpassierten Kartoffeln fügt man erst beim Kneten bei.

624 Selbstgebackenes Brot mit Maismehl (Málai)

Die gleichen Mengen wie oben. An Stelle von Kartoffeln kommen 400 g mit kochendem Wasser überbrühter Málai. Er wird mit so viel kochendem Wasser überbrüht, daß die Flüssigkeit vollkommen aufgesaugt und fast trocken wird. Lauwarm unter den Brotteig kneten.

625 Altbackenes Brot

Im Sommer kam es gelegentlich vor, daß einmal ein Laib Brot etwas alt und trocken wurde, aber auch im Winter, wenn nicht mehr so viele Esser waren. Da hat man die Laibe einfach ins kalte Wasser getaucht, in die Form gesetzt und für eine gute Weile ins Backrohr geschoben. Dort buk es noch einmal auf und war frisch wie am ersten Tag.

626 Roggen- und Gerstebrot

Während des 1. Weltkrieges im Jahre 1916 haben unsere Bauern in der Dobruŝa ernährungsmäßig sehr schwer durch müssen. Die Bulgaren hatten während ihrer Besetzung den Weizen und auch sonst alles transportierbare Gut aus den Dörfern abgefahren (siehe Jahrbuch 1973, Seite 113). Danach kam die deutsche Besatzung. Obwohl sie unsere Deutschen beschützten, Schulen und Kirchen wieder in Gang brachten, holten sie sich die Lebensmittel von unseren Höfen. Meine Großmutter mußte jedes Ei abliefern. So mancher Hof wurde nur von Frauen und kleinen Kindern weitergeführt, weil die Männer und Väter an der Front gegen Deutschland kämpfen mußten, während die älteren Deutschen wegen angeblicher politischer Unzuverlässigkeit in der Moldau interniert waren. Die zu Hause waren, mußten zusehen, wie sie sich über Wasser halten konnten. So mancher schlachtete heimlich ein Schwein, das er nicht angegeben hatte, wollte er nicht verhungern. Hatte man ein paar geröstete Gerste- oder Roggenkörner für den täglichen "Pribs" (Kaffee), war man froh. Reichte das Gerste- oder Roggenmehl zum Brotbacken, dankte man Gott. Meine Tante Elsa Leyer, Kobadin, erzählte mir sehr oft über die "arme" Zeit und wie sie sich abgemüht haben, Brot aus reinem Gerste- und Roggenmehl zu backen. Der Teig war klebrig und schwer oder glitschig und ließ sich sehr schwer verarbeiten. Beim Kneten durfte nicht so viel Wasser oder andere Flüssigkeit genommen werden wie bei normalem Weizenbrot. Der Teig mußte sehr fest sein, sonst lief der Laib auseinander. Auch mußte dieses Brot länger im Ofen bleiben. Es war schwarz, fest und klotzig, doch war man froh, überhaupt Brot zu haben. Will man heute aus Weizen- und Roggenmehl Brot backen, muß man Acht geben, denn der Teig muß etwas fester sein als der Weizenbrotteig. Roggenmehlteig "läuft" gerne. Wir sagten: "Er läßt nach".



Beim Patzenmachen
müssen alle helfen

627 Der Backofen

In jedem Bauernhaus befand sich ein Backofen. Auf manchen Höfen stand auch einer draußen im Hof, gegenüber der Küche, ein kleinerer und niedriger Backofen, als der im Haus und war meistens von der Bäuerin selbst erstellt worden. Das hatte man sich von den Tataren und Rumänen abgeguckt, die solch niederen Backöfen im Hofe stehen hatten. Bei der großen Hitze, die im Sommer bei uns herrschte, war dies eine ideale Lösung. Weil man sie aber bei Schlecht- und Winterwetter kaum benutzen konnte, hatten alle deutschen Bauern ihren Backofen in der Küche oder Sommerküche. Sie waren aus Patzen (Lehm-Luftziegeln) oder auch aus Ziegelsteinen und wurden von einem geschickten Maurer aufgebaut (gemauert), der sich ja bei uns auf alles verstehen mußte. Meistens stand der Backofen in unmittelbarer Nähe des ebenfalls selbstgemauerten Küchenherdes. Er hatte einen eigenen, breiten und hohen Schornstein vor seiner Vorderfront. Sein dicker "Bauch" jedoch ragte hinaus in den Garten, in eine andere Stube oder befand sich auch im gleichen Raum. Die Flammen und der Rauch mußten während des Backofenschürens vorne zum Backofenloch hinaus in den sich davor befindenden Schornstein. Ein kleines, rundes Loch über der Backofenöffnung diente zur Regulierung der Backofenhitze. Es wurde mit einem passenden, runden Stein zugestopft, oder mit einem nassen, alten Sackstück oder Lumpen. Die Backöfen im Hof sowie die ins Freie ragenden Backöfenbäuche wurden von den Frauen mit angemachtem Lehm abgeschmiert und jährlich auch geweißelt (getüncht).

628 Das Schüren des Backofens

Das Schüren des Backofens mußte - genau wie das Brotbacken - gelernt sein. Jede Bäuerin kannte ihren Backofen, wußte wie sie ihn zu schüren hatte und wieviel Brennzeug er benötigte. Als Brennmaterial standen ihr zu jeder Jahreszeit verschiedene Arten von Brennmaterial zur Verfügung. Im Herbst und Winter gab es die vom Weingartenschneiden angefallenen Reben und die abgeernteten Maisstengel, die man - wie das Stroh - in großen Schöbern im Hofe sitzen hatte. Da sie aber im Winter auch als Viefutter dienten, durfte die Bäuerin sie erst dann nehmen, nachdem sie von den Stalltieren abgefressen und nur noch die dicken und langen Maisstengel übriggeblieben waren. Im Frühjahr und Herbst gab es aber noch die ausgeackerten und ausgeeggtten Quecken von der Äckern und die eingesammelten "Hexen" von der Steppe. Das war ein Unkraut, das in fußballgroßen (auch noch größer), kugelrunden Büschen frei wuchs. Wenn die

Hexen ausgereift und trocken waren, wurden sie vom Winde über die ganze Steppe gejagt und deshalb nannten wir sie "Hexen". Dabei verloren sie ihren Samen. Das war ihre Fortpflanzungsart. Diese "Hexen" sowie die Quecken heizten einmalig und wurden mit der Eisengabel ins Ofenloch gesteckt, weil sie "pickerten", stachen, und mit der bloßen Hand nicht angefaßt werden konnten. Am leichtesten und bequemsten aber ließ es sich natürlich mit dem vom Getreidedrusch zurückgebliebenen Stroh heizen, besonders Flachsstroh, das eine lautknisternde Flamme erzeugte und den Ofen auch rascher erhitzte. Der Backofen wurde mehr geschont. Die Bäuerin heizte nach einem bestimmten System. Zuerst heizte sie nacheinander die Innenseiten, links und rechts. Die Glut blieb liegen. Dann wurde das Feuer ganz hinten gehalten. Mit einer langen Ofenkrücke schob sie die Glut hin und her. Dann brannte das Feuer ganz vorne und schließlich im ganzen Backofen. Sie ließ es gut ausbrennen und rührte ständig in der Glut. Dann breitete sie sie gleichmäßig über den gesamten Ofenboden. Der Backofen war erst dann heiß genug, wenn die Steine der Wölbung und der Seiten "weiß" waren. Die Bäuerin wußte genau, wieviele Arme voll Stroh sie zum Schüren benötigte und mit Kennerblick wußte sie, wann der Ofen heiß genug ist. Dann harkte sie gründlich mit der Ofenkrücke die Glut aus dem Backofen in das Loch, das sich gleich vor dem Ofentörchen befand. Sie stellte das Ofenloch und das darüberliegende kleine Regulierungsloch fest zu, damit sich die Hitze im Backofen gleichmäßig niederschlägt. Dann erst schob sie die Pfannen mit dem aufgelaibten Brotteig hinein. Es war schon eine Kunst, auch den Backofen richtig zu schüren!

Anderntags, wenn die ausgeharkte Glut im Ascheloch gut ausgekühlt war, trug man sie auf den "Äschebuckel". Sehr oft mußten wir als Kinder diese Arbeit verrichten. In jedem Hinterhof war eine Vertiefung ausgegraben. Da hinein kam alle angefallene Asche: Aus den Küchenherden (Sommer- und Winterküchen), Backöfen und Stubenöfen sowie auch andere unbrauchbare Dinge wie z. B. Scherben, Schutt, Büchsen, ausrangierte Küchengeräte und dgl. mehr. Nach vielen Monaten des Abladens - mitunter auch Jahren - häufte sich das alles zu einem "Buckel". Und weil dort überwiegend Asche abgelagert wurde, nannten wir diese Abfallstelle "Äschebuckel". Die Asche wurde aber auch auf den Mist-schober (Stallmist) geschüttet, denn er wurde als Dung aufs Land (Acker) gefahren. Nur wenn der Mist zu Torf verarbeitet werden sollte, durfte dort keine Asche und dgl. abgelagert werden.

629 Unser Brotaufstrich

Außer den bereits beschriebenen süßen Brotaufstrichen wie Marmelade, Gelee, Honig, Zuckerrohr- und Harbusensyrup gab es noch folgende Brotaufstriche: Butter, Butterschmalz, Schweine- und Gänseschmalz und nach dem Schlachten die gemahlenen Grieben. Auch eine Mischung von Schweineschmalz mit Honig stellte meine Schwiegermutter Rebecca Stiller aus Fachria her, denn sie hatte eigenen Honig. Ausgelassene Speckgrieben mit Zwiebeln darin gebraten waren auch ein sehr schmackhafter Brotaufstrich und eine Abwechslung zugleich. Bei uns wurde aber auch sehr viel "trocken Brot" gegessen, es wurde nicht immer "geschmiert" und wir Kinder aßen es sogar sehr gerne. Zum "trucka Brot" gab es Halva, Bránzá, Caşcaval (Kaschkawal), Urdá, Burduf, alles Schafkäsesorten, auch Telemea, der frische Schafkäse. Die Oliven gingen nicht aus. Auch frischgepreßtes Raps- oder Hedrichöl, wenn es noch warm war, wurde sehr gerne getunkt. Ebenfalls gerne tunkten wir Brot mit saurem Schmand, dem man nur ein wenig Salz untergerührt hatte. Hatten Kinder "unter der Zeit" Hunger und verlangten ein Stück Brot, wurde eine Scheibe Brot an der einen Oberfläche mit Wasser etwas angefeuchtet und gut mit Zucker bestreut. Das war etwas sehr Leckeres und die Kinder verschlangen das Brot mit größtem Behagen.

Entenfett wurde sehr wenig zum streichen genommen, weil es nicht fest wird. Daher wurde es oft mit Gänseschmalz gemischt.

Aus sehr gut abgelaufenem Kuhkäse hat meine Tante Olga Steinke-Leyer aus Murfatlar einen feinen Kochkäse zubereitet. Er wurde in einer Tonschüssel fein zerbröselt, mit einem Tuch gut abgedeckt, damit die Fliegen nicht daran können und in der warmen Küche oben auf dem Küchenschrank abgestellt. Täglich wurde er 2 - 3 mal mit einer Gabel zerdrückt und gut durchgerührt. Im Sommer war er nach 2 Tagen durchgefaut. Dann gab sie in einen Topf etwas Butter, etwa nußgroß, ließ 1 Tasse Milch darin aufkochen, gab den Faulkäse dazu, ließ alles langsam unter Umrühren zergehen und gut durchgerührt goß sie das Ganze in flache Schüsselchen. Im Sommer Schnittlauch oder grüne Schlutten feingehackt darüber- oder auch daruntergeben.



Das Butterfaß

Mädle, geh, hol's Butterfaß
on dr Schmand vom Keller,
richt a große Schüssel na
on en großer Teller.

Schütt den Schmand ins Butterfaß,
streich en sauber nei,
no fangscht gleich zu buttra a
on bleibschts fescht drbei.

"Butter, Butter, buttre dich",
des muscht zehnmol saga,
"s gebt kei größere Hex als dich",
muscht net gleich vrzaga.

Fangt dr Schmand zu krümla a
on du muscht schon schwitza,
no schüttscht a bißle Wasser nei
oba durch den Ritza.

Wann die Butter zamma isch,
spürscht beim Stößel heba,
nemm se raus, no tuscht se schnell
ins frische Wasser lega.

Wäsch se gründlich, drück se aus
bis se sauber isch,
form se uf dr Teller na
on stell se uf dr Tisch.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrukscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)

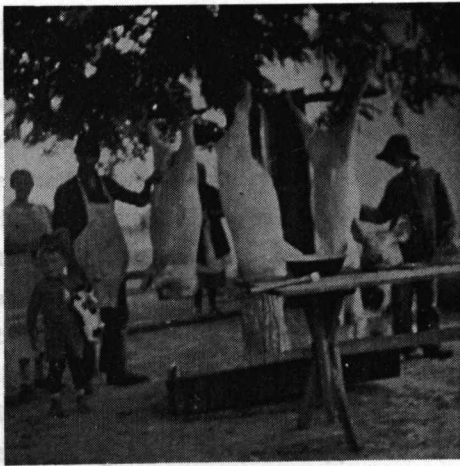


Cogealac: Beim Buttern in der Sommerküche

630 Das Buttern und Käsen - der Buttermodel (Butterform)

Wie schon erwähnt, war der Verkauf der Butter eine kleine Einnahmequelle für die Bäuerin. Einige besaßen schon eine "Milchmaschine", eine Zentrifuge, die den Rahm von der Milch trennte. Die meisten Bäuerinnen aber gewannen ihn durch "stehen lassen" der Milch. Diese wurde in etwa 1 1/2 - 2 l Tontöpfe geseiht. Nach 2 Tagen hatte sich die süße Sahne nach oben gezogen. Zum Buttern mußte der Schmand aber sauer sein. Deshalb holte man die Töpfe nachher in die Küche. Im Sommer wurde sie schneller sauer oder "dick". Mit einem Eßlöffel ging dann die Bäuerin an das "Abschmanden". Der saure Schmand kam direkt ins Butterfaß, wo er so lange mit dem Butterstößel gestoßen wurde, bis er zu Butter wurde. Für die Kinder war das immer eine Freude, wenn sie mal mit dem Zeigefinger am Stößel entlangfahren durften, um ihn dann behaglich abschlecken zu können. Im Sommer mußte man sehr aufpassen, daß der Raum nicht zu warm war, sonst wurde die Butter "grißig", "grützig". Mit der Hand holte man sie aus dem Butterfaß und wusch sie mehrmals in einer großen Schüssel in viel kaltem Wasser, bis das Wasser klar blieb. Dann wurde sie in den Buttermodel gedrückt, der an seinem Boden irgend ein schönes Blumenmuster eingeschnitten hatte. Ein Butterstückle wog 250 g und wir sagten "ein Liter Butter" dazu. Im Sommer in frische Meerrettichblätter gewickelt, trug man sie in den Keller, von wo sie dann von der Butterfrau zum Verkauf auf den Märkten abge-

holt wurden oder man verbrauchte sie zum Teil im Haushalt. Die Buttermilch trank man zu Mehlspeisen - Strudla, Dampfnudla, Käsknöpla und Knöpfle - und im Sommer an Stelle von Brunnenwasser. Die in den Milchtöpfen nach dem Abschmanden zurückgebliebene Dick- oder Sauermilch trank man ebenfalls zu den Mahlzeiten oder auch zwischendurch, besonders in der Dreschzeit, aber ein Teil wurde zu "Kuhkäs" (Quark) verarbeitet. Die Dickmilchtöpfe stellte man an den Herdrand, damit sich die Dickmilch zu "Käse" binden konnte. Aber nicht heiß! Durch ein großes Seiltuch (Nesseltuch) wurde sie dann gegossen und für einige Zeit zwischen zwei Stühle am Mamlikstock aufgehängt, damit die Molke, das Käswasser, gut ablaufen konnte. Zum Füttern der Hühnchen ließ man den Kuhkäse etwas länger ablaufen. Zum Kochen und Backen aber weniger. Das Käswasser verbrauchte man beim Brotbacken, beim Borschtskochen, aber auch beim Aufziehen und Füttern der Schweine.



Malcoci: Großes Schweineschlachten

631 Vom Schweineschlachten

Auf jedem Bauernhof wurden die Schweine selber gezüchtet, gemästet und geschlachtet. Es gab das deutsche Edelschwein, das mehr Fleisch lieferte und die "Mangalitza"-Rasse, die ein ausgesprochenes "Fett-Schwein" war. Manche gemästeten Schweine erreichten im Laufe von zwei Jahren das stattliche Gewicht von 200 - 300 Kilo. Als Ferkel bekamen sie viel Käswasser (Molke), entrahmte und andere Milcharten vermengt mit Kleie oder auch Maismehl. Nachher fütterte man sie mit gekochten Kartoffeln, auch rohen Kartoffelschalen und Gemüseabfällen, Kleie, Schrot, Kürbisse, Rüben, frisches Grünfutter, geschroteter, gebrühter Mais und im Winter auch gekochte Maiskörner, die auch wir Kinder mit

Vorliebe, mit etwas Salz bestreut, gegessen haben. Am Schlachttag selbst ging es dann sehr turbulent auf dem Hofe zu. Viele Menschen waren beschäftigt, fleißige Hände waren gesucht. Es gab in jedem Dorf ein oder zwei Männer, die das Schlachten gut verstanden, ebenso das Wurstmachen. In Kobadin waren dies Vater Gottlieb Kohls-Kohls Vatter, Fritzvetter Rehmann und Hocks Vatter. Sie gingen im Winter fast von Haus zu Haus und waren sehr geschätzt.

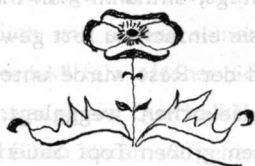
Morgens um vier Uhr mußten die großen Schlachtkessel voll Wasser ins Kochen gebracht werden und tags zuvor wurde der Schlachtrog hervorgeholt und die vielen großen und kleinen Messer gewetzt. Schon um fünf Uhr kam der "Schlächter". Das zu schlachtende Schwein, das am Abend zuvor kein Futter mehr bekommen hatte, wurde eingefangen, gefesselt, auf der großen Getreidewaage gewogen und dann abgestochen. Das Blut fing man auf, verrührte es sofort mit etwas Salz, damit es nicht gerinnt, und trug es in die Küche für die Blutwurst. Erst wenn das Schwein vollständig reglos blieb, legte man es in den Schlachtrog und goß viele Eimer kochendes Wasser darüber, wendete es und fing sofort mit dem Abschaben der Borsten an. Die guten und langen Borsten von Kamm und Rücken wurden fürs Bürsten- und Pinselmachen aufbewahrt, denn auch das machten viele Bauern selber. Viele Hände halfen schnell schaben, denn das Wasser wurde im Winter rasch kalt. Die Schweinefüße mußten besonders gut gebrüht werden, damit sich die Hornschicht der Zehen abziehen ließ. Dann hob man das Schwein heraus, legte rasch eine alte Tür oder eine andere Holzunterlage aus Brettern über den Trog, legte das Schwein darauf und schabte gründlich und sauber seinen Körper ab. Im Magazin, im Stall oder unter dem "Tscherdak" (ein offener Schuppen) wurde am Eingang ein Schwengel von der Wagenwaage am Querbalken über der Tür angebracht und das Schwein an beiden Hinterfüßen daran aufgehängt. Im Herbst, wenn es noch etwas wärmer war, wurde es auch an einem Baum im Hof aufgehängt. Zuerst wurde der Kopf abgetrennt und in einer Schüssel in die Küche getragen. Mit einem gekonnten Griff öffnete der Schlächter mit einem Längsschnitt den Bauch des Schweines, holte die Innereien heraus und sonderte die Därme und den Magen von Leber, Herz, Nieren und Lunge, denn sie wurden im Hofe erst entleert, gewendet, geschabt, gut mit Salz eingerieben und öfters in viel Wasser gespült. Man ließ sie dann in frischem Wasser liegen und trug sie in die Küche. Auch das Därmeputzen mußte gekonnt sein, damit die Wurst nachher nicht unangenehm roch. Dann wurde das Schwein halbiert und auch in die Küche getragen, wo der Schlächter sich ans Tranchieren machte. Fachgerecht zerlegte er es in Schinken, Seiten- und Bauchstücke, der Rückenstrang blieb ganz, denn manche machten auch geräu-

cherte Filetstücke, die ausgeschält wurden, oder der Strang blieb ganz und wurde so geräuchert. Aus den Schinken wurden die Knochen meistens ausgeschält, aber wir räucherten auch Schinken mit Knochen.

Der Schweinekopf wurde gründlich geputzt, gewaschen, Zunge abgetrennt, zerlegt und zum Weichkochen in das kochende Wasser im Schlachtkessel gelegt. In diesen Kessel kamen auch allerlei abgefallene Fleischstücke, auch vom Bauch, das wir dann "Kesselfleisch" nannten, die Leber, Lunge, Zunge, das Herz und auch die Nieren, was nachher für Leberwürste und Preßmagen verwendet wurde. Aus der abgetrennten Speckschicht mit Schwarte wurden die Speckstücke zum Räuchern gerichtet, aber auch zum Auslassen (ohne Schwarte), denn man brauchte sehr viel Schmalz auf den Höfen. Die Schwarte kam dann auch in den Kessel. Das innere Fett des Schweines (Flomen) wurde separat ausgelassen, weil es das feinste Schmalz war. Alles wurde in grobe Würfel geschnitten und in einem großen Kessel ausgelassen. Die gewonnenen Grieben wurden gesalzen, in Steintöpfe eingedrückt und nach völligem Erkalten mit einem Tuch oder Pergamentpapier zugebunden und im Kühlen aufbewahrt. Sie hielten sich wochenlang. Nachdem sämtliche Wurstsorten hergestellt waren, hing man die Leber- und Blutwurst sowie den Preßmagen für eine Weile zum Ziehen in den Schlachtkessel. Diese Brühe im Kessel nannten wir "Kesselwasser" oder auch "Metzelbrühe", aus der wir die "Metzelsuppe" herstellten, mit ein paar Kartoffelwürfel, Reis oder auch Riebela als Einlage. Aber auch als "Brühe" getrunken, schmeckte sie sehr gut. Nach ihrem Erkalten im Kessel, anderntags, entnahm man ihr den größten Teil ihrer Fettschicht, denn als Suppe wäre sie einfach zu fett gewesen. Die nicht gegessene Metzelbrühe teilte man aus und der Rest wurde unter das Schweinefutter gerührt. Das Fett wurde zum Seifekochen weggelegt. Am Schlachttage hatten unsere Bauersfrauen immer einen großen Topf Sauerkraut mit einem frischen Stück Bauchfleisch, oder auch vom Nacken, auf dem Herd. Man aß aber auch Kesselfleisch, gesalzen und gepfeffert, zum Kraut und Brot dazu. Der Schlachttag zog sich bis in den späten Nachmittag hinein. Es wurden im Winter oft 2 - 3 Schweine geschlachtet. Und zum Frühjahr noch einmal. Da wurden viele gebratene Fleisch- und Rippenstückchen, Bratwurst und gebratene Katletta (Frikadellen) mit viel frischem Schmalz dazwischen in die Schmalzkannen und Tontöpfe eingelegt und kühl stehen lassen. Auch viel Wurst wurde geräuchert. Wenn die Feldarbeiten begannen, hatte die Bauersfrau eine schöne Abwechslung, wenn sie die "Brotsäckla" für ihre Arbeiter richten mußte. An den Schlachttagen wurden alle verfügbaren Schmalzkannen angefüllt, denn das Schmalz mußte für das ganze Jahr reichen.

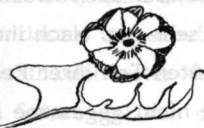
632 Unsere Wurst - gekocht - gebraten - geräuchert

Der Schlächter legte überwiegend mageres Fleisch (die Wurst durfte auch nicht zu fett sein) zurecht, das dann durch den großen Fleischwolf gedreht, in eine große Backmulde gelegt wurde, weil man viel Platz zum Kneten des Fleischteiges benötigte. Salz und Pfeffer fügte man zu und etwas Knoblauchwasser (viel gestoßenen Knoblauch mit etwas Wasser verdünnt), aber auch Brühe aus dem Schlachtkessel, daß es einen schönen Fleischteig ergab. An dem großen Wolf nahm man das Sieb ab und schraubte dafür das Wurströhrchen auf. Nun streifte man die vorbereiteten Därme darüber und drehte vorsichtig die Wurstmasse durch den Wolf in die Därme. Das mußten immer zwei Personen machen: Einer füllte den Wolf und drehte, der andere paßte auf, daß die Därme sich gleichmäßig füllten, keine Luftlöcher sich bildeten und teilte sie sogleich in nicht zu lange Stücke (Stränge). Die fertigen meterlangen Würste wurden abgelegt, damit sie abziehen konnten. Anderntags, oder noch am gleichen Abend, hängte man sie über die Stöcke in der Rauchkammer. War es schon kälter, daß man die Stubenöfen geheizt hat, trug man auch welche auf den Hausboden und hängte sie in den "Kamin", Schornstein, der auch eine Rauchkammer war, aber nicht alles fassen konnte. Diese frische Wurst schmeckte nicht nur geräuchert oder gebraten gut, sondern auch nur abgekocht, und zwar in kochendem Wasser etwas ziehen lassen. Auch noch nach dem Räuchern konnte man sie auf diese Weise ziehen lassen. Sie schmeckte hervorragend.



"Gospodina când e bună,
rostul casei merge strună".

(Wenn die Hausfrau gut ist, läuft der Haushalt
wie am Schnürchen)



633 Leberwurst

Die Leber wird im großen Schlachtkessel - wie schon erwähnt - nur wenig und sehr langsam gekocht. Mehr ziehen als kochen, denn sie darf nicht hart sein. Die gleiche Menge etwas fettes Kesselfleisch, vom Hals, wird mit der Leber zusammen durch den Fleischwolf mit grobem Sieb gedreht. Man kann auch nur das Fleisch und die Leber durchlassen und den fetten Teil in kleine Würfel schneiden und unter die fertige Masse geben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken und etwas von der Kesselbrühe dazumengen, damit es wie eine Paste aussieht und damit die Wurstspritze füllen, der man von den dickeren Därmen auf das Rühr-

chen geschoben hat. Nach dem Füllen werden die Leberwürste an den Enden mit Schnürchen abgebunden, vorsichtig ein paar Mal mit einer Stricknadel gepickt, damit sie nicht platzen und für eine Weile auf dem Mamlikstock in Schlachtessel gehängt, wo sie aber nur ziehen dürfen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Manche Bauern haben sie auch für ein paar Tage in die Rauchkammer gehängt, damit sie sich länger halten sollte.

634 **Andere Art Leberwurst** Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Die gleiche Menge gekochter Leber und Kesselfleisch vom Hals werden mit ein paar hellgerösteten Zwiebeln zweimal durch den Wolf mit feinem Sieb gelassen, mit Pfeffer und Salz pikant abgeschmeckt. Diese Leberwurst gleicht einer Pасте und schmeckt sehr fein.

635 **Leberwurst mit Graupen - Caltabosch**

Das gekochte Herz, Lunge, Milz, etwas Leber und das blutigste Stück Halsfleisch, nachdem alles etwas abgekühlt ist, durch den Fleischwolf mit grobem Sieb lassen. Zu einem Kilo Innereien gibt man 1/2 Kilo körniggekochte Graupen oder Reis, geröstete Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Enibahar (feinen Piment), nach Belieben auch Majoran, alles gut mischen und pikant abschmecken. In einen dicken Leberwurst darm füllen, die Enden abbinden und für 1/4 Stunde ins Kesselwasser hängen, nicht kochen! Diese Leberwurst wurde auch etwas mitgeräuchert. Die Graupen oder der Reis dürfen nicht zu weich gekocht sein. Körnig!

636 **Blutwurst**

Etwas von den gekochten Innereien und dem Kesselfleisch werden in kleine Würfel geschnitten. Anstatt Kesselwasser wird das aufgefangene Blut vom Abstechen des Schweines beigelegt, alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und in dünnere Därme gefüllt. Mancherorts wurden auch ein paar vorgequollene Graupen oder Reis untergemengt. Die Enden abbinden und im Kesselwasser etwas ziehen lassen. Blutwurst konnte man auch etwas miträuchern.



637 **Preßmagen**

Es war Sache des Schlächters, das ganze Schwein mit seinen Innereien so einzuteilen, daß es für Wurst, Leber- und Blutwurst, Preßmagen, Schinken, Speck und Schmalz ausreichte. Der Kopf des Schweines war schon von vornherein für den Preßmagen bestimmt und eignete sich auch vortrefflich dafür. Der im großen Kessel weichgekochte Kopf wird von allen Knochen befreit und samt Ohren, Schwartenstückchen, Zunge, etwas Herz und Nieren in größere Würfel oder Streifen geschnitten. Alles gut mengen, etwas Kesselwasser dazugeben, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben auch gemahlenen Enibahar (Piment), Koriander und Knoblauch pikant abschmecken, in den sehr gut geputzten Schweinemagen füllen, zubinden und für 3/4 Stunde am Mamlikstock in den Schlachtkessel hängen. Nicht kochen, nur ziehen lassen. Herausnehmen, auf den Tisch unter ein Zwiebelbrett legen und mit Gewichtsteinen etwas beschweren. So wurde er etwas gepreßt, daher sein Name "Preßmagen". Er blieb so liegen, bis zum völligen Erkalten. Das war am anderen Morgen. Auch den Preßmagen hing man an einer starken Schnur für kurze Zeit in die Rauchkammer, damit er sich besser halten konnte.

638 **Kalatez - Sülze**

Über Fischkalatez schrieb ich bei 161 - 163. Auch aus Hühnerklein machten wir eine feine Sülze. Aber der beste und schmackhafteste Kalatez wurde aus den Schweinefüßen gemacht. Natürlich wurden die Füße in erster Linie für die prächtige Bohnensuppe reserviert, aber aus ihnen wurde auch gerne der Kalatez hergestellt. Sie wurden mit soviel Wasser angesetzt, daß sie gut bedeckt waren. Sämtliches Wurzelwerk, Zwiebel und Lauch legte man in der zweiten Kochhälfte dazu, auch etwas Salz, Lorbeerblatt und Gewürzkörner. Der Kochtopf mit den Füßen, auch ein Stück mageres Fleisch war dabei, stand zugedeckt am Herdrand und kochte langsam, aber unentwegt, bis das Fleisch von den Knochen fiel. Das dauerte Stunden. Manchmal goß man auch noch etwas kochendes Wasser nach. Dann wurde die Brühe in flachere Schüsseln geseiht, die Füße von allen Knöchelchen befreit, mit dem Fleisch etwas kleingeschnitten und in die Brühe verteilt. Ein wenig zerriebenen Knoblauch rührte man ein, legte vom Wurzelwerk etwas dazu (Gelberübe, Petersilienwurzel, Pastinak und Selleriewurzel) und stellte den Kalatez kalt. Wer wollte, stürzte ihn vor dem Servieren. Die dicke Fettschicht, die sich nach dem Erkalten gebildet hatte, wurde mei-

stens mitgegessen. Andernfalls legte man das Fett beiseite, um es nachher zum Seifekochen zu verwenden.

639 Die Wurschtsuppe - Metzelsuppe

Nachdem der Schlachttag vorbei war, blieb der Schlachtkessel voller kräftiger Brühe zurück. Sie war geliert und hatte eine sehr dicke Fettschicht, die man ebenfalls zum Seifekochen beiseite legte. Etwa für 2 - 3 Mahlzeiten behielt man von der Wurschtsuppe für sich selbst zurück und wer in der Nachbarschaft etwas davon haben wollte, konnte sich holen. Ein paar Kartoffelwürfel und etwas Reis darin gekocht, auch Riebela, schmeckte diese Wurschtsuppe sehr gut. Von der übrigen bekamen auch die Schweine etwas ab, aber warm gemacht, und der Rest wurde zum Seifekochen verwendet.

640 Das Einsalzen - Pökeln

Olga Binder-Rösner, Fachria

Den Fleischständer gut ausbrühen, mit einer Wurzelbürste tüchtig auswaschen, spülen und mit viel Knoblauch die Dauben einreiben. Die vorbereiteten Schinken, Speckseiten, Filet und was man sonst noch räuchern will gut in den Ständer einschichten und mit einer Salzlake übergießen. Sie muß so stark sein, daß ein rohes Ei darin schwimmen kann. Das sind etwa 120 - 150 g Salz auf 1 l Wasser. Dies war bei unseren Bauern die bevorzugte Art des "Einsalzens".

641 Einsalzen der Schinken

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

Ein Pud (16 Kilo) Schinkenfleisch, 4 Pfund (1 Pfund = 400 g) Salz, 5 Quart Wasser, 12 Lot Zucker, schwarzen Pfeffer nach Belieben, etwas rote Pfefferchen, Knoblauch und Lorbeerblätter. Der Schinken wird gut mit Salz eingerieben. Die Schinken fest aufeinanderlegen, Knoblauch dazwischen und Lorbeerblätter. Das übrige Salz und Zucker aufkochen und nach Erkalten darübergießen. Beim Brockenfleisch nimmt man 2 Pfund Salz und 5 Quart Wasser aufs Pud, ohne jegliche Gewürze.



642 **Einsalzen - andere Art**

Es gab noch eine dritte Art des Pökeln. Auf 10 Kilo Fleisch kommen 500 g Salz und 25 g Salizyl. Die von den Knochen befreiten Schinken beschneidet der Schlächter rundherum, damit sie eine schöne Form bekommen. Speckstücke werden handbreit oder mehr geschnitten und Seitenstücke (Bauchstücke) breiter. Mit einem sehr scharfen und spitzen Messer sticht man mehrere Male durch und durch in den Schinken und reibt das mit dem Salz vermischte Salizyl hinein. Von außen werden alle Stücke ebenfalls gut eingerieben und in einen vorher ausgebrühten und mit Knoblauch eingeriebenen Fleischständer gut eingeschichtet: Schinken, Speck-, Bauchseiten, Rippchen, Lenden (Filet) und auch die reservierten Schweinefüße. Das letzte Salz wird dazwischengestreut. So eingeschichtet, zieht das Fleisch gut Saft. Es muß täglich gewendet werden, das oberste zu unterst und umgekehrt. Natürlich muß der Fleischständer mit einem leichten Tuch zugedeckt werden. Die Speckstücke, Rippchen und Filets mußten 6 Tage in der Lake liegen. Schinkel pökelten 10 Tage. Dann nahm man sie heraus, zog mit einer dicken Maisblätternadel am Ende eines jeden Stückes eine dicke Garbenschnur durch und band sie zu einer langen Oese. Hatte alles eine Schnur, trug man es in die Rauchkammer und schob Stück für Stück auf die dort bereitgelegten Hölzer. Die großen und dicken Stücke kamen mehr nach hinten, die kleineren und die Würste hingegen nach vorne. Hier mußten sie etwa 24 Stunden gut abtrocknen. Erst danach konnte man mit dem Rauchmachen beginnen.

643 **Das Räuchern**

Außer dem Kamin auf dem Hausboden hatte fast jeder Bauernhof eine Rauchkammer. Sie befand sich gewöhnlich im Hinterhof und war ein kleiner Verschlag neben dem Magazin oder Stallgebäude, oder aber man hatte auch im Innern dieser Gebäude dafür eine kleine Abteilung gemacht, mit Holzbrettern abgeteilt, einer Tür und vielen Hölzern, an denen das Rauchgut aufgehängt wurde. Die Rauchkammer hatte an einer Außenwand ein kleines, rundes Loch, das mit einem Drahtsieb abgeschirmt war, damit kein Vogel und keine Fliege hinein konnten. Beim Aufhängen des Räuchergutes hatte die Bäuerin, wie bereits erwähnt, ihr System: Die Stücke, die am längsten räuchern mußten, kamen ganz nach hinten, die anderen mehr nach vorne. Nachdem es gut abgetropft und abgetrocknet war (24 Stunden), machte sie ein langsamrauchendes Sägemehlfeuer, das nur "glimmen" durfte, um recht viel Rauch zu erzeugen. Ein über den

anderen Tag wurde neuer Rauch gemacht. Im Kamin auf dem Hausboden rauchte es dagegen täglich. Dafür zog aber auch der Rauch schneller hinaus, weil der Schornstein eine größere Abzugsmöglichkeit hatte, als die Rauchkammer im Hof.

Der zweite Unterschied war, daß in der Rauchkammer der Rauch direkt unter dem Rauchgut emporkam, während im Kamin die einzelnen Rauchlöcher der Feuerstellen des Hauses an den Seiten des Kamins sich befanden, das Rauchgut aber in der Mitte des Kamins hing. Es wurde somit nicht direkt beräuchert. So ging im Kamin das Räuchern etwas langsamer vor sich und erstreckte sich auf etwa 2 Wochen. Das Rauchgut mußte ab und zu umgehängt werden, auch in der Rauchkammer im Hof. Hier hingen die Speckstücke nur eine Woche im Rauch. Zu langes Hängen machte das Geräucherte bitter. Und zu kurzes, stellte seine Haltbarkeit in Frage.

644 Das Aufbewahren des Räuchergutes

In der kalten Jahreszeit hing das Geräucherte in Leinensäcken gehüllt auf dem Hausboden und auch in der kalten Rauchkammer, wenn sie sich in einem Gebäude befunden hatte. Sobald es aber wärmer wurde und die Zimmeröfen nicht mehr geheizt werden mußten, fegte man sie gut aus, legte ein langes, sauberes Brett hinein, worauf die eingewickelten Schinken, Speckstücke und Würste lagen. Das Ofentörchen schloß gut ab, so daß keine Fliege an den Vorrat konnte.

645 Geräucherte Gänsebrüschtle und -schenkela

Bei Nr. 132, dem Krautborscht, wird erwähnt, daß im Herbst die gemästeten Gänse und Enten geschlachtet wurden, um Brüschtle und Schenkela für den Winter zu räuchern. Vorsichtig trennte man die beiden Teile der Brust von den Knochen und die Schenkela (Schlegel) vom Körper der Gänse und Enten. Sie waren schön groß und fleischig und wurden, genau wie die Schweinestücke, in einem großen Gefäß oder in einem kleineren Ständer eingesalzen, gut mit Knoblauch eingerieben und Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazugegeben. Gut beschwert und mit einem Tuch leicht zugedeckt, mußten sie etwa vier Tage in ihrem eigenen Saft durchziehen (pökeln). Öfteres Umschichten war erforderlich. Danach hing man alles an Schnüren auf, ließ es eine Nacht in der Rauchkammer abziehen und abtropfen und erst dann durfte man Rauch darunter

machen. Geräucherte Gänsbrüschtle und -schenkel waren etwas ganz Köstliches.

646 Unsere Fette

Wie vorhin beschrieben, fiel an den Schlachttagen viel Schmalz an. Große Weißblechkannen wurden damit angefüllt, denn auf unseren Höfen wurde beim Kochen meistens Schmalz verwendet. Aber nicht nur zum Kochen wurde es genommen sondern auch als Brotaufstrich und Heilmittel. Dann gab es Raps-, Hedrich- und Sonnenblumenöl, das auch aus eigenem Anbau gewonnen wurde. Neben den Getreidemühlen gab es auch Ölmühlen, die diese Früchte preßten. Die angefallenen Ölkuchen gab man den Tieren als Futter. Auch das "Bomoel", "Baumöl" - Olivenöl - muß noch erwähnt werden, das man tafelfertig kaufen konnte. Es ist leicht verdaulich und wir nahmen es zu Salate. Außerdem hatte die Bäuerin auch noch die Butter. Weil sie sie aber auf dem Markte absetzte, um dafür andere Nahrungsmittel fürs Haus zu kaufen, die selbst nicht erzeugt werden konnten, nahm sie für sich nur selten Butter, die sie dann teilweise auch zu Butterschmalz ausließ, weil es sich länger und besser halten ließ als die frische Butter. Besonders in der heißen Jahreszeit. Wenn Schafe und Rinder geschlachtet wurden, fiel der Rindertalg an. Aber er wurde nur zum Seifekochen verwendet. Nur unsere Türken und Tataren bereiteten ihre Speisen mit Schaf- und Rinderfett zu.

"Seid Täter des Worts

und nicht Hörer allein". Jak. 1, 22

(Altardecke der Gemeinde Ciobankuius. Gestiftet vom Frauenverein in Ciobankuius. Ist im Museum in der Gutenbergstraße in Heilbronn ausgestellt.)

647 Das Seifekochen

Auch die Seife stellten unsere Bäuerinnen selber her. Auf heißem Wege, also gekocht, oder kalt gerührt. Sie verstanden sich darauf. Vom Schlachttag blieben Knochen, Fette, Schwarten und Grieben sowie Speiseölrreste. Im großen Waschkessel wurde alles eingefüllt, das nötige Wasser und die "Leschie" - Steinsoda - dazugegeben. Alles mußte unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sämtliche

Zutaten, auch die Knochenabfälle, verkocht waren. Um ein stetes Feuer unter dem Seifekessel zu haben (wie auch an den Schlachttagen), leistete der selbstgemachte Torf vorzügliche Dienste. Er war ein hervorragendes Brennmaterial: Es kochte gemächlich und ständig vor sich hin. War alles vollkommen glatt und zu einer Seifenmasse gekocht, es gibt einige Phasen in diesem Kochprozeß, die sich abzeichnen und von geübten Augen gut verstanden und erkannt wurden, ließ man sie im Kessel erkalten. Am anderen Tage wurde die dicke Seifenschicht im Kessel durchgeschnitten, auf einen Tisch gelegt und in handliche Vier- oder Rechtecke geschnitten, so, wie man sie zum Wäschewaschen benötigte. Nach dem sie etwas abgezogen waren, trug man die Seifestücke auf den Boden, wo sie vollständig austrocknen konnten und sehr hart wurden. Die auf dem Waschkesselboden zurückgebliebene "Leschie", eine ganz dunkelbraune und sehr scharfe Brühe, wurde in einem Gefäß aufbewahrt und zum Scheuern von Tischen, Bänken, Stühlen und Holzdielen genommen.

Ich gebe hier ein Seiferezept wieder, das ich im Nachlaß meiner Tante Lydia Leyer aus Kobadin gefunden habe. Es wurde 1938 von Herrn Albert Landsiegel aus Arzis, Bessarabien, in die Dobrudscha eingeführt. Er hielt Seifekochkurse in einigen deutschen Dörfern. Herr Landsiedel, den ich persönlich gut kannte, hatte dieses Rezept eigenhändig geschrieben. Nach ihm haben viele Bäuerinnen ihre Seife hergestellt. Dies bestätigte mir jetzt Olga Binder-Rösner aus Fachria, die an einem Kochkurs teilgenommen hatte.

Ansatz:

2.400 kg Fettstoffe, 2.400 kg Wasser, 500 g Seifenstein 128/130 Glad (Lauge, Leschie), 1 l Wasser. Man kann die Fettstoffe nach Belieben mischen z. B.: 400 g Talg, 800 g Schmalz, 200 g Kokosöl, 1000 g Öl. Kokosöl kann in jedem Ansatz enthalten sein, weil es die Schaumfähigkeit der Seife erhöht.

Handseife:

400 g Talg, 400 g Schmalz, 400 g Kokosöl, 1/2 l Wasser.

Lauge:

1.200 kg Wasser, 300 g Seifenstein (Steinsoda).

Riechstoff:

Rosenöl, Flieder, Mandelöl (15 - 20 g)

Farbe:

Rhodamin B.

Herr Landsiegel hatte damals an die Kursteilnehmerinnen ein kleines 16seitiges Heftchen mit dem Titel "Wie bereite ich mir meine Seife selbst zu?" verteilt, das eine kurze Anleitung im Seifekochen sein sollte. Es wurde im November 1935 - also vor genau 46 Jahren - in Arzis herausgegeben. Motto: "Der immerschaffenden, nimmerrastenden deutschen Hausfrau in tiefster Verehrung gewidmet". Adolf Lück aus Kobadin hat ein solches Heftchen einige Jahre nach der Flucht unserer Landsmannschaft geschenkt und es befindet sich im Archiv in Heilbronn, Gutenbergstraße 30.

648 Kaltgerührte Seife

Frau Maria Müller-Stiller aus Fachria erzählt, daß man aus Hedrich- oder Rapsöl, auch beides gemischt, eine Seife auf kaltem Wege hergestellt hat. In einer großen Waschmulde wurden Rapsöl, Wasser und Steinsoda gefüllt und mit einem Wäschestock so lange gerührt, bis sich eine gebundene Seifemasse gebildet hatte. Leider konnte sie mir keine genauen Mengenangaben über die Zutaten machen. Diese Seife hatte keinen Satz auf dem Wannenboden. Wenn sie vollkommen steif war, wurde sie in gewünschte Stücke geschnitten und auf dem Hausboden getrocknet.

649 Zubereitung des Borschs - Gegorenes Kleiewasser

Der Borsch, das gegorene Kleiewasser, hatte nur in wenigen deutschen Küchen einen festen Platz. An seiner Stelle stand das Käswasser, die Molke. Auch wenn nur wenige deutsche Hausfrauen ihn beim Kochen verwendet haben, soll der Borsch in diesem Buch seine Daseinsberechtigung erhalten. Er ist ein sehr gesundes, saures Wasser, das man den sauern Suppen und Ciorbe (Tschiorbe) beifügte, die ja auch von so mancher deutschen Hausfrau gekocht wurden und sie weiß heute noch um den Wert dieses Borsches. Ich habe viele Jahre hier in Deutschland - so lange meine Familie groß war - meinen eigenen Borsch gebraut. Zu Hause hatte man dafür einen kleinen Ständer oder Fäßchen (hier nahm ich einen großen irdenen Topf), das vorher mit kochendem Wasser ausgebrüht wurde. Etwa 1/4 des Gefäßes wird mit Kleie und einer Hand voll Maismehl (Málai) angefüllt und mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet. Dann gießt man etwa 1 Eimer kochendes Wasser darüber oder so viel, daß das Gefäß 3/4 ange-

füllt ist. Mit einem Mamlikstock oder einem langstielig Holzlöffel gut umrühren. Wenn die Kleie abgekühlt ist, fügt man 1/2 Kilo gekauften, sauern Kleiesatz oder Borsch vom vorhergehenden Ansatz hinzu, rührt alles gut um, deckt mit einem Tuch das Gefäß zu und läßt den Ansatz an einem warmen Ort (Herd) stehen. Nach 24 Stunden ist der Gärprozeß vollzogen und der Borsch kann verwendet werden. Wer ihn saurer haben will, läßt ihn 2 - 3 Tage stehen. Er wird extra aufgekocht und so den Suppen und Ciorbe beigefügt. Hier in Deutschland kann man keinen Borschsatz kaufen, um sich seinen eigenen Borsch anzusetzen.

Daher habe ich meinem ersten Ansatz eine zerkrümelte Schwarzbrotzscheibe beigegeben und ein paar Zitronenscheiben. Es gibt noch eine dritte Art, Borsch anzusetzen: Man gibt nach dem Brühen, wenn die Kleie schon etwas abgekühlt ist, ein paar Krümelchen Bierhefe daran. Wenn der Borsch fertig und gut abgehell ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen oder auch in einem irdenen Topf, gut zugedeckt, stehen lassen. Abgefüllt hält er sich besser und säuert auch nicht so schnell nach. Über den alten Kleiesatz kann man noch einmal kochendes Wasser gießen und gewinnt dadurch noch einmal so viel Borsch.



Alacap: Deutsche Mädchen in der Gärtnerei des Gottlieb Reule

650 Bulion - Tomatenmark - selbstgemacht

Unsere fleißigen und vielseitig begabten Bäuerinnen und Stadthausfrauen verstanden auch das Bulionkochen. Ohne dieses konzentrierte und gute Tomaten-

mark ging keine von ihnen in den Winter. Was wäre eine gute Bohnensuppe, der Krautborscht, die Tokana, Kraut und Fleisch, Kartoffeln mit Fleisch oder Sauerkraut mit Fleisch ohne Bulion gewesen? Bestimmt nur halb so schmackhaft! Die Tomaten dafür hatte jeder im Garten selber gezogen, auch die Tomatenpflanzen, die ohne hochgebunden zu werden, sich zu wahren "Büschen" entwickelten. Darunter lagen die mitunter faustgroßen und oft noch größeren Tomaten und reiften auf der Erde, die von der glühenden Sonne nicht nur erwärmt sondern sogar erhitzt war. Sie waren fleischig, saftig und sehr schmackhaft. Man sammelte sie von ein paar Tagen zusammen, damit es einen Waschkessel voll gab. Aus 10 Kilo Tomaten erzielte man 1 Kilo Mark. Manche Hausfrauen kochten auch zweimal Bulion für den Winter. Zuerst wurden die gewaschenen, sehr reifen Tomaten zerrissen und auf ein großes, feines Getreidesieb oder in einen Rutenkorb gelegt, damit schon einmal ein Teil des Tomatenwassers ablaufen konnte. Das verkürzte nachher die Kochzeit. Die so abgelaufenen Tomaten füllte man in einen großen emaillierten Waschkessel und kochte sie, bis sich ihre Haut zusammenrollte. Dann wurden sie durch ein feines Sieb gestrichen, damit die Samenkörnchen und die Haut entfernt werden konnten, den Kessel wieder damit angefüllt, Feuer darunter gemacht und das Bulion unter ständigem Rühren so lange gekocht, bis es eine dickflüssige Paste war, die man noch heiß mittels eines Trichters in die gereinigten und vorgewärmten Flaschen einfüllte. Ein um die zu füllenden Flaschen gewickelter, feuchter Lappen verhinderte das Platzen derselben. Die Flaschen konnten sofort mit den ausgekochten Korken verkorkt werden und warm zugedeckt bis zum anderen Tag stehen lassen. Auf dem Herd ließ man dann in einem alten Gefäß Pech zergehen und tauchte den Kopf jeder Tomatenflasche hinein, so daß sie eine schwarze Perücke erhielt. Nach Erkalten des Pechs trug man die Bulionflaschen in kühlen Keller, Oberkeller oder auch in die Vorratskammer. Es war aber auch bei uns üblich, daß man sich es so einrichtete, daß am Tage nach dem Bulionkochen, Brot gebacken wurde. Nachdem das Brot aus dem Ofen war, stellte man die angefüllten und noch offenen Flaschen in Brotpfannen, 2 - 4 in eine, und schob sie für 2 Stunden in den noch heißen Backofen. Herausgenommen, wurden sie mit den sterilen Korken sofort zugemacht und warm zugedeckt. Am anderen Tage versiegelte man sie mit Pech.

651 **Konservierte Tomaten**

Sehr schöne, reife Tomaten werden gewaschen, in einem Seier kurz in heißes Wasser getaucht, die Haut abgezogen, in Vierteln geschnitten und die Samen-

körnchen entfernt. Dann legt man sie in eine sehr große Schüssel, gibt pro Kilo Tomaten 2 g Salizyl darüber und soviel Salz, wie man an das Essen tut, nicht mehr. Alles vorsichtig mit der Hand mischen, in kleine Gläser füllen, ohne Brühhe, mit Pergamentpapier zubinden (oder Cellophan) und kühl aufbewahren.

652 Tomaten und Pfeffer für Ciorbe

Schöne, reife, unversehrte Tomaten schneidet man in feine Scheiben. Einige grüne Pfefferschoten (Paprik) werden nudlig geschnitten sowie etwas Dill und Petersilie und alles in eine große Schüssel gegeben. Das Verhältnis zu einander - Tomaten-Paprika-Dill-Petersilie - hatte jede Hausfrau schon im Gefühl (Augenmaß). Alles zusammen mit Salz abschmecken, je Kilo Masse 2 g Salizyl daran tun, vorsichtig mischen und in saubere, breithalsige Flaschen füllen, mit sterilen Korken verschließen, mit Pech versiegeln und kühl aufbewahren. Das war eine Zutat beim Ciorbekochen, aber auch Bohnensuppe.

653 Andere Art Suppenwürze

2 Kilo Gelberüben, 1 Kilo Zwiebeln, 1 Kilo Tomaten, 1/2 Kilo Pastinakwurzeln, 4 mittlere Selerieknollen, 4 grüne Paprikaschoten, 1 kleines Weißkraut, 1 kleinerer Blumenkohl, 10 g Knoblauch.

Alles gut putzen und waschen, zerschneiden und durch den Fleischwolf drehen. Mit 1/2 Kilo Salz gut verschmischen, fest in Gläser eindrücken, so daß kein Hohlraum entsteht und obenauf fingerhoch Öl gießen. Mit Pergamentpapier oder Cellophan gut zubinden und kühl aufbewahren. Man verwendet diese Würze zu Suppen, Ciorbe, gefüllten Pfeffern und Sarmale de post -Fastensarmale, nur mit Reis gefüllt - und gibt zu einem Liter Suppe oder Flüssigkeit jeweils einen Eßlöffel von dieser pikanten Würze bei.

654 Saure Gurken - schnelle Art

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Im Sommer, wenn die Gurkenzeit begann und erst einzelne heranwuchsen, wollte man auf schnelle Art zu sauren Gurken kommen. In einen kleinen Steintopf (irden), etwa 3 l, legte man etwas Dillstengel, zerschnittenen Knoblauch, ein paar Sauerkirschblätter und etwas Selleriegrün auf den Boden des Topfes, legte die gewaschenen kleinen Gurken, deren Enden etwas gekappt wurden, schicht-

weise darüber, verrührte 50 g Salz in einem Liter Käswasser (Molke), goß es darüber, deckte wieder mit etwas Wurzelgrün ab, legte über Kreuz zwei kleine Brettchen darauf und beschwerte sie mit einem entsprechend großen Stein. Mit einem Tuch wurde der Topf zugedeckt und auf das Küchenfenster in die Sonne gestellt. Nach 2 - 3 Tagen waren die Gurken sauer. Sie schmeckten hervorragend. Man konnte 2 - 3 Mal nachlegen. Die sauern nahm man heraus und die süßen legte man zu unterst. Das Töpfchen wurde nicht so schnell leer und man hatte immer schnell eine Zuspäise zur Hand.

655 Saure Gurken anders

Safta Mihailescu, Kobadiner Kindergärtnerin

Sehr schöne, frische und junge Gurken werden mit der Bürste gut gewaschen, die Enden abgeschnitten, die etwas dickeren Gurken längs eingeritzt. In einem kleinen Fäßchen oder einem irdenen Topf, gut ausgewaschen und ausgebrüht, werden etwas Dill, Selleriegrün, Sauerkirschblätter und Knoblauchzehen zu unterst gelegt und die Gurken eingeschichtet. Mit Wurzelgrün wieder abdecken. Man gibt das entsprechende Wasser mit 50 g Salz je Liter zum Kochen, läßt es ein paarmal aufwallen, zieht den Topf zur Seite und läßt die Lösung etwas setzen. Noch heiß über die Gurken gießen, kreuzweise zwei Brettchen darauflegen, mit einem Stein beschweren, Topf zubinden. 2 - 3 Tage in die Sonne stellen, die Lösung 2 - 3 Mal ab- und wieder zugießen. Sind die Gurken gesäuert, was etwa 8 Tage dauert, stellt man den Topf oder das Fäßchen in den kühlen Keller. Diese Gurken sind zum Gleichessen. Auch hier haben wir immer welche nachgelegt, etwa 2 - 3 Mal. Wurde die obere Schicht Gurken zum Essen geholt, schob man die gleiche Menge wieder ganz zu unterst in den Topf.

656 Saures im Glas - Mixed Pickles

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Man putzt verschiedenes Gemüse: Ein kleines Rotkraut, 1 kl. Blumenkohl, ein paar Gelberüben, 1/2 Sellerieknolle, einige Gogoşari (Tomatenpaprika) und einige grüne, lange und spitze Pfefferschoten, etwa 2 Bündel ausgereifte Bruderzwiebelchen, 1 Kopf Knoblauch, etwa 10 Pfefferkörner, etwas Lorbeerblatt und 1 Stengel trockenen Dill, 9 Liter Wasser, 500 g Salz, 1/2 Liter Weinessig, ein paar Gogonele (birnenförmige, noch grüne Tomaten).

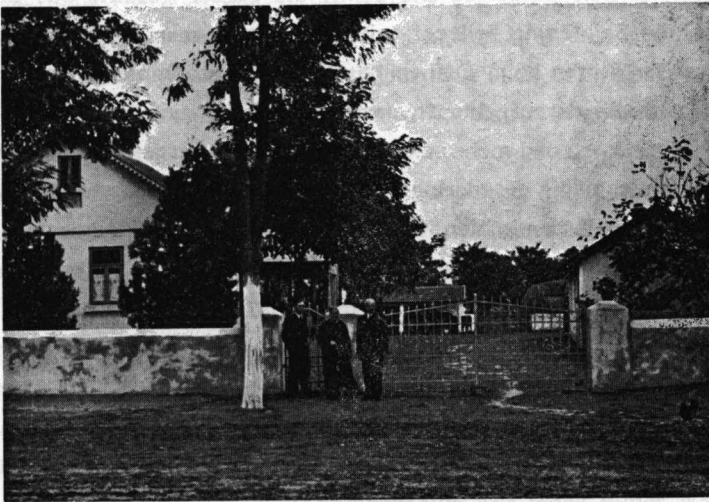
In einem großen Glastopf von mindestens 6 Liter legt man schichtweise, abwechselnd das geviertelte Rotkraut, den in Röschen zerpfückten Blumenkohl, die in dicke Scheiben geschnittene Sellerie, die in fingerlange Stücke geschnittenen Gelberüben, die ganzen Gogoşari und spitzen Pfeffer, die zerlegten und geputzten Bruderzwiebelchen und den Knoblauch. Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazwischenstreuen. Den Dillstengel obenauflegen. Das Wasser mit dem Salz und dem Essig aufkochen, absetzen lassen. Den Glastopf auf ein feuchtes Tuch stellen und mit einem großen, nassen Lappen umwickeln, damit er nicht platzt und mit der heißen Essig-Salz-Lösung übergießen. Mit Pergamentpapier oder Cellophan zubinden und warm stehen lassen, bis die Lösung nicht mehr trübe ist. Den Glastopf luftig und kühl aufbewahren.



"Nur kein Staub"
(Gestickte Staubtuchtasche)

657 Saures für den Winter

Unsere Bauern, ob arm oder reich, hatten im Winter auch verschiedenes, eingesäuertes Gemüse in ihrem Keller: Gurken, Weißkraut, Harbusen (Wassermelonen), grüne und halbreife Tomaten, lange, spitze Paprika, Gogoşari (Tomatenpaprika), grüne mit Kraut und Wurzeln gefüllte Paprikaschoten und verschiedenes anderes.



Tariverde: Hof des Johannes Speitel

658 Das Vorbereiten der Fässer

Um Obengesagtes auszuführen, mußten die geeigneten Fässer vorhanden sein, 200 und mehr Liter Fassungsvermögen haben und sehr sauber sein. Ein paar Tage vor dem großen Einlegen wurden die Fässer aus den Kellern, Oberkellern und Magazinen geholt, an den Brunnen gerollt und voll Wasser geschöpft, damit sie quollen und wasserdicht wurden. Noch ein Faß sporig, wurde in ihm eine Handvoll Kalk gelöscht. Auch mit etwas Schwefel auf einer Schaufel Glut ausgeschwefelt, gut zugedeckt. Grundsätzlich wurden alle Fässer mit der Wurzelbürste und öfterem Spülen gut gewaschen und mit kochendem Wasser, mit einem Sack zugedeckt, ausgebrüht. Anschließend mit viel Knoblauch ausgerieben. Zum Einlegen besorgte oder bestellte man aus einer nahegelegenen Gärtnerei all das, das man einlegen wollte. Die Kräuter hatte man im eigenen Garten sowie viel Knoblauch und die Sauerkirschblätter, Äpfel und Quitten, auch die halbreifen Tomaten und Ciuşti - Tschiuscherle - die scharfen Peperoni und Meerrettichblätter oder -wurzeln. Manche Bauern hatten auch die Süßkartoffel im Garten und legten auch diese dazu. "Topinambur" ist ihr Name, aber wir sagten eben nur "Süßkartoffel" oder "Schweinskartoffel". Alle Zutaten wurden in großen Wannen im Hof mit sehr viel Wasser gründlich gewaschen, das Wurzelwerk abgeschabt und alles bunt und lagenweise in die Fässer geschichtet. Dann stellte man die Lösung her: Auf 10 l Wasser = 1 Eimer Wasser kamen 500 g Salz. Gut aufgelöst, aufgekocht, etwas absetzen lassen und dann über das Einlegegut gegossen. Das machte man in den großen Schlachtkesseln. Aber die meisten Leute haben es kalt aufgelöst und damit die Fässer gefüllt. Das Einlegegut mußte von der Salzlösung bedeckt sein. Nun setzte man den Faßboden wieder ein, der ja im Winter beim Öffnen des Fasses abgenommen wurde, der Ring wurde auch wieder daraufgeklopft, das Faß umgelegt und für 10 Tage vor dem Haus im Hof gelassen und mehrmals täglich hin- und hergerollt, damit die Salzbrühe alles gleichmäßig durchdringt. Hernach wurden die Fässer auf zwei Brettern ganz langsam in den kühlen Keller gerollt und um die Weihnachtszeit, oder auch früher wurden sie nacheinander geöffnet. Die würzige und wohlschmeckende Brühe wurde gerne getrunken.

Gott schütze unseren Bund,

auch unser trautes Heim.

Und lasse uns auf Erden

in Treue glücklich sein.

(Wandschoner hinter dem Bett)

659 Saure Krautköpfe im Faß

Sauerkraut war im Winter von unserem Speiseplan nicht wegzudenken und deshalb waren in so manchem Keller mehrere Fässer mit Kraut anzutreffen. 100 Köpfe Kraut waren für einen großen Hof das mindeste; wir sagten "Winterkraut" dazu. Es wurde auf verschiedene Arten zubereitet und roh gegessen, waren es Vitamine, die man zu sich nahm. Und erst die gute Brühe! Noch im Jahre 1965, als wir schon 25 Jahre aus unserer Dobrudscha fort waren, klagte mein Schwiegervater im Winter: "Wäre ich jetzt daheim, würde ich mir einen halben Liter Kraut-, Gurken- oder Harbusenbrühe aus dem Keller holen und austrinken und meine Grippe wäre am anderen Tage garantiert weg!" Also war diese saure Brühe aus den Fässern zugleich Medizin.

Das Krauteinlegen war, wie auch das Einlegen der Gurken und Harbusen immer ein harter Tag. Das Kraut wurde schon ein paar Tage davor aus einem Krautgarten besorgt oder auch vom Markte in Medgidia. Man fuhr mit dem großen Kastenwagen mit zusätzlichen Seitenbrettern oder sogar mit zwei Fuhren. Zu Hause lagerte es draußen noch 2 - 3 Tage im Hof. Die großen 200 und mehr Literfässer wurden genau so vorbereitet, wie zu eingelegten Gurken usw. und im Keller gleich an Ort und Stelle auf einige Klötze gestellt, damit sie nicht direkt auf den Fußboden kamen. Die Krautfässer mußten am unteren Boden einen Spund haben. Die Krautköpfe wurden geputzt, die beschädigten Blätter abgemacht und den Dorschich (Dorsch), Kohlstrunk, herausgestochen. Zu unterst in das Faß warf man eine Handvoll Maiskörner (Pferdezahn bevorzugt), ein paar Sellerieblätter, ciuști (Peperono), lange, grüne und spitze Pfefferschoten, 2 - 3 gevierelte Quitten oder ganze Winteräpfel (die man auch beim anderen Sauren antraf), ein paar ungeschälte, zerschnittene Knoblauchzehen und einige kleingeschnittene Meerrettichwurzeln. Dann schichtete man die vorbereiteten Krautköpfe ein, fest aneinander hochkant oder flachgelegt, die Ecken und Löcher wurden mit Krautvierteln oder -achteln angefüllt. Manche Bäuerin stopfte gehobeltes Kraut zwischen die Krautköpfe und streute auch eine ganze Schicht zwischen die Krautkopflagen. Die Viertel wurden vor der Verwendung nudlig geschnitten. Die ganzen Köpfe wurden in der Hauptsache zu Sarmale verwendet, aber auch für andere Krautgerichte. War das Faß gut vollgeschichtet, wurde wieder etwas Selleriegrün etc. daraufgelegt, ein Tuch über die Köpfe gebreitet, zwei feste Brettchen daraufgelegt und mit einem schweren Stein bewert. Dann wurde das Faß mit einer Salzlösung angefüllt: Auf jeden Eimer Wasser kamen 500 g Salz, gut verrührt. Nach 2 - 3 Tagen hatte sich das Kraut gesetzt und man

konnte noch eine Schicht Krautköpfe nachlegen. Alle paar Tage mußte die Brühe im Faß durch den unteren Spund abgelassen und oben wieder zugegossen werden. Das wurde einige Male wiederholt. Nach einigen Tagen begann der Gärungsprozeß und war nach 5 - 6 Wochen, es kam auf die Kühle des Kellers an, abgeschlossen. Jede Woche mußten die Bretter, die Steine und die inneren Tücher im heißen Wasser ab- bzw. ausgewaschen werden sowie die innere Faßwand abgewischt, damit die weiße Ablagerung von der Brühe und der Schaum vom Gären entfernt wurden. So lange Kraut im Faß war, mußte das getan werden. Auf diese Weise war es immer und lange frisch, knackig und appetitlich. War das letzte Kraut schon zu sauer, legte man es vor dem Verwenden einige Stunden oder auch über Nacht in kaltes Wasser und drückte es hernach gut aus.

"Reinlichkeit das Herz erfreut"

(Wandschoner hinter dem Herd oder Tisch)

660 Saure Gogoşari - Tomatenpaprika

100 schöne, frische Gogoşari, 2 l Weinessig, 1/2 Kilo Zucker, 1/2 l Öl, 2 Eßl. Salz, Lorbeerblätter, Pfefferkörner.

Gogoşari gut abwaschen, in Viertel schneiden, Samen entfernen, Essig, Zucker, Öl, Salz, Lorbeerblätter und Pfefferkörner aufkochen und die Gogoşariviertel portionsweise 2 - 3 Minuten darin sieden lassen, herausnehmen, in einen Glas- oder Tontopf schichten und das Essigwasser darübergießen. Mit Pergamentpapier zubinden, in den Keller stellen.

661 Saure Gogoşari ganz

Für 100 Gogoşari:

Auf 1 l Essig nimmt man 2 l Wasser, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und pro Liter Flüssigkeit je einen Teel. Salz und Zucker. Zu unterst in das Glas oder den Topf werden ein paar Sauerkirschblätter und einige Stückchen Meerrettichwurzeln gelegt. Wasser und Essig mit allen Zugaben zum Kochen bringen. Die gut abgewaschenen Gogoşari, denen man auch den Stiel abgeschnitten hat, läßt man darin 2 - 3 Minuten weichen, schichtet sie in den Glas- oder Tontopf und gießt die noch heiße Brühe darüber. Zubinden und nach Erkalten in den kühlen Keller tragen. Nimmt man einen Glastopf, muß er mit einem nassen Lappen umwickelt sein, um das Platzen zu verhindern.

662 Eingelegte Pflaumen - süßsauer

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

Man nimmt auf 4 Pfund (1 Pfund = 400 g) reife, unversehrte und feste Pflaumen 3 Glas Essig, 2 Glas Zucker, etwas Zimt und etliche Körnchen Salz. Alles gut aufkochen. Die gut gewaschenen Pflaumen werden mit einer HolznaDEL rundherum eingepickt, dann mit dem kochenden Sud übergossen. 2 Tage stehen lassen, den Sud abgießen, wieder aufkochen und über die Pflaumen gießen. Diesen Arbeitsgang sechsmal wiederholen. Den Topf nachher mit Butterpapier gut zubinden, kühl stellen.

663 Gespickte, eingelegte Vinete - Auberginen

Nicht zu große Vinete werden abgewischt, das Grüne mit Stiel abgeschnitten und auf beiden Seiten mit einem scharfen, spitzen Messer eingeschlitzt, nicht durch und durch. In kochendes Wasser legen, einmal aufwallen lassen und kurz ziehen, damit die Auberginen etwas erweichen. Sie herausnehmen und unter ein beschwertes Zwiebelbrett legen, damit die etwas scharfe und sämige Brühe aus ihnen ablaufen kann. Das Gemüse zur Füllung wird vorbereitet: geputztes und nudlig geschnittenes Kraut, Gelberüben, Petersilien-, Pastinak- und Selleriewurzeln, etwas Selleriegrün und grüne Paprikaschoten, alles in einem entsprechenden Verhältnis zu einander und fein geschnitten. Leicht salzen und gut reiben. Nach Wunsch auch einige Zehen Knoblauch beifügen. Diese Masse in die Schlitzte der Vinete stopfen, mit überbrühten Selleriestengeln etwas umwickeln und in einen Tontopf schichten. Darüber gießt man eine aufgekochte, erkaltete Essiglösung. Auf 1 Liter Essig kommen 50 g Salz. Mit Pergamentpapier zubinden und kühl aufbewahren.

"Grüß Gott, tritt ein,

bring Glück herein!"

(Wandschöner in der Küche)

664 Eingelegte, gefüllte Pfeffer

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Wie die Vinete, wurden bei uns auch die Paprikaschoten mit Gemüse gefüllt. Das Weißkraut wird fein gehobelt oder geschnitten, gesalzen und so lange gedrückt und gerieben, bis es Wasser läßt. Dann ausgedrückt und mit dem fein

geschnittenen oder gehobelten Wurzelwerk und ein paar glasig gebratenen Zwiebeln gut vermischt und mit Salz abgeschmeckt. Die ausgehöhlten Paprika werden damit gefüllt, in einen Glas- oder Tontopf geschichtet und mit einer Salzlösung, 50 g Salz auf ein Liter Wasser, übergossen, mit einem Tuch abgedeckt, 2 Brettchen kreuzweise darauf gelegt und mit einem Stein etwas beschwert. Den Topf mit einem größeren Tuch überdecken. Man kann auch eine heiße Essig-Wasser-Salz-Lösung darübergießen, wie bei den eingelegten Vinete.

665 Saure Gurken im Faß

Ein paar hundert halbgroße junge Gurken werden gut gewaschen und beide Enden etwas abgeschnitten. Weiteres Verfahren wie bei "Saures im Faß", nur ohne Harbusen (Wassermelonen).

666 Frische Pfeffer für den Winter

Fleischige, grüne und unverletzte Pfeffer werden am Stiel auf eine Spagatschnur gefädelt und auf dem Boden (Hausboden, Speicher) aufgehängt, wie auf einer Wäscheleine. Da sie langsam runzelig werden, muß man sie vor dem Verwenden eine Zeit - am besten über Nacht - ins frische Wasser legen. Auf diese Weise hatte man bis in Dezember frische Pfeffer zum Füllen oder für Pfeffer-soße (verdämpfte Pfeffer).

667 Pfeffer für den Winter anders

Eine weit bessere Methode des Aufbewahrens war, die Pfeffer in Salz zu konservieren. Auch dafür nimmt man nur schöne und fleischige Früchte. Sie werden gut gewaschen, Stiel und Samen herausgeschnitten, hier muß man ein rundes Deckelchen abschneiden, in jede Pfefferschote etwas Salz streuen und sie in eine sehr große Schüssel stellen, bis am nächsten Tag, damit sie etwas erweichen. Für 100 Pfeffer rechnet man etwa 300 - 400 g Salz, je nach Größe der Pfeffer. Etwas weich geworden, schichtet man sie, einen in den anderen geschoben, in einen Glas- oder Tontopf und gießt den Saft, den sie gezogen haben, darüber. Nach ein paar Stunden haben sich die Pfeffer gesetzt und man kann noch nachlegen. Sie werden mit einem Brettchen beschwert, damit sie in ihrem eigenen Saft stehen. Sollte dieser nicht dazu ausreichen, gießt man etwas Salzwasser (50 g auf 1 l Wasser) dazu. Damit sich kein Schimmel bildet, goß man obenauf etwas in warmem Wasser aufgelöstes Salicyl. Die Pfeffer müssen be-

schwert bleiben. Mit Pergamentpapier zubinden und kühl stellen. Bevor man diese Pfeffer zum Kochen verwendet, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser. In einen Glastopf von 6 Kilo Fassungsvermögen passen ca. 100 - 120 Pfefferschoten (natürlich nicht zu große!) gut ineinandergeschoben nach dem Erweichen.

"Der Mann braucht nur das Geld hergeben,
macht ihm die Frau ein schönes Leben"

(Wandschoner hinter dem Tisch oder Sofa)

668 **Marinierte Pfeffer**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

Zu 50 Pfeffer nimmt man 4 mittlere Köpfchen Kraut, 15 Zwiebeln, 10 rote Pfeffer, 2 Kilo Gelberüben, etwas Petersilien-, Pastinak- und Selleriewurzeln, alles fein schneiden und dämpfen. Das Kraut fein hobeln, salzen und gut reiben. Hernach ausdrücken und mit den gedämpften Wurzeln vermengen, mit Salz abschmecken. Die ausgehöhlten Pfeffer damit füllen und sie kurz von allen Seiten anbraten.

Zur Soße:

1/2 Pud (8 Kilo) Pomodore (Tomaten) mahlen, kochen, mit 6 glasig gedämpften Zwiebeln vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. Diese Tomatensoße über die angebratenen und in Einmachgläser eingeschichteten Pfeffer gießen. Mit Cellophanpapier zubinden und nach dem Brotbacken in den Ofen schieben. Am anderen Morgen nimmt man die Gläser heraus und bindet sie noch einmal mit einem Cellophanpapier zu, damit das Glas auch wirklich gut verschlossen ist. Im Kühlen aufbewahren. Das war eine feine Zugabe zum Abendbrot.

669 **Pfeffersoße für den Winter - Zácusá**

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

100 Pfeffer, 12 Vinete (Auberginen), 2 Kilo Gelberüben, 2 Sellerieknollen, 2 Peterlingwurzeln (Petersilie), 20 Kilo reife Tomaten, 3 Eßl. Salz, nach Belieben 8 Eßl. Zucker.

Die Pfeffer auf der Platte von allen Seiten braten und abschälen. Die Vinete in dicke Scheiben schneiden, salzen und 1/4 Stunde stehen lassen. Dann abwischen

und beidseitig in Öl gelb braten. Die Zwiebeln blättrig schneiden und in Öl glasig dämpfen. Die geputzten Gelberüben, Sellerieknollen und Peterlingwurzeln in Wasser weichkochen. Nachdem alles vorbereitet ist, dreht man es durch den Wolf. Die roten Pomodore mahlen, ganz dick einkochen, mit dem Salz und dem Zucker abschmecken. Zusammengießen, gut mischen, abschmecken und in Gläser oder Flaschen füllen. Entweder mit Cellophanpapier zubinden oder die Flaschen in Brotpfannen stellen und 2 Stunden nach dem Brot in Ofen schieben. Gläser nochmals zubinden und die Flaschen verkorken und "verpechen". Nachher in den Keller stellen.

Pfeffersoße (Zácusá) für den Sommer, zum Sofortessen:

1 kg Pfeffer (grüne Paprika), 1/2 kg reife Tomaten, 1 Eßl. Tomatenmark, 2 Zwiebeln, 5 - 6 Knoblauchzehen, Salz, 1/2 Tasse Öl (nach Belieben auch etwas mehr), 1 Prise Zucker.

Die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln zusammen mit den ganz gelassenen Knoblauchzehen im Öl hell anrösten. Die in nicht zu dünne Ringe geschnittenen Pfeffer und die enthäuteten, grobgeschnittenen Tomaten, Salz, Zucker und Tomatenmark dazutun und 1 bis 1 1/2 Stunden im Backrohr gardünsten lassen. Wenn die Pfeffersoße kocht, die Backrohrhitze auf "klein" halten, damit sie nur "köchelt", d. h. nur langsam kocht. Während der Garzeit nur einmal umrühren. Die Soße nach Belieben dick einkochen lassen. Keine andere Flüssigkeit dazugießen. Hier in Deutschland sind die Pfeffer besonders reich an Wasser.

Abwandlung:

Man kann 2 Pfeffer weniger nehmen und dafür eine kleingewürfelte Aubergine (Vinete) begeben, mit Schale. Wir haben daheim auch kleine, junge Kürbisa (Melonenkürbis) dazugegeben, auch kleingeschnitten.

Diese Pfeffersoße kann man zu Strudla oder Dampfnudla essen, auch nur mit Brot, mit Salzkartoffeln oder Stampfer. Katletta (Frikadellen) oder frische Bratwurst schmecken auch sehr gut dazu. Besonders in der heißen Sommer- und Dreschzeit war die Pfeffersoße eine gern zubereitete Speise, da sie schnell hergestellt ist und man sie abends auch kalt essen kann. Daher wird sie nur mit Öl zubereitet; zugedeckt auf dem Herd oder im Backrohr.

670 Pfeffersoße für den Winter - andere Art

Maria-Magdalena Mayer, Teplitz

100 Pfeffer, 2 Kilo Gelberüben, 10 Peterlingwurzeln, 5 Sellerieknollen, 2,8 kg Zwiebeln, 12 kg Pomodore (Tomaten), Salz.

Zubereitung:

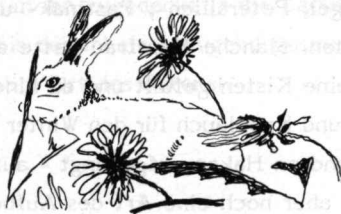
Zwiebeln schneiden und in Öl gelb rösten. Die gemahlenen Tomaten dazutun und gut einkochen lassen. Dann die rohen, geschnittenen Pfeffer dazutun und eine Weile mitdämpfen. Die gekochten Wurzeln in Rädchen schneiden (Ringe) und auch dazutun. Wenn alles ungeführ halbweich ist, nimmt man es vom Feuer, füllt es in Flaschen und stellt es nach dem Brot in den Ofen. Die Flaschen verkorken, verpechen und ins Kühle stellen.

671 Ica für den Winter - Zácuscá -

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

100 Pfeffer, 20 Vinete, 20 Zwiebeln, 40 Tomaten. Die Tomaten werden gebrüht und die Haut abgezogen, etwas Salz.

Schöne, fleischige Pfeffer werden abgewischt und auf der heißen Plitte (Herdplatte) rundherum gebraten, ebenso die Vinete. Noch warm abschälen bzw. die Schale abziehen. Wir legten auf den langen Tisch in der Sommerküche Häufchen mit je 5 Pfeffer, 1 Vinete, 1 große Zwiebel und zwei Tomaten. Die Zwiebeln wurden blättrig geschnitten und in viel Öl glasig geröstet, dann alles durch den Wolf gedreht, in Flaschen eingefüllt und sie nach dem Brot in die leeren Brotpfannen gestellt und in den Ofen geschoben. Anderntags wurden sie herausgeholt, mit ausgekochten Korken verschlossen, wir hatten eine Korkmaschine, mit Schnur zusätzlich verbunden und verpecht. Im kühlen Keller bewahrten wir sie auf. Dieses Ica (Zácuscá) gor nachher in den Flaschen und hie und da trieb auch mal eine Flasche den Korken heraus, aber das geschah sehr selten. Im Winter, wenn wir eine Flasche öffneten, gaben wir Salz, Zucker und noch etwas Bullion hinzu. Es wurde als Vorspeise oder als Zugabe zum Abendbrot gereicht und schmeckte sehr gut. Alle genannten Pfeffersoßen oder Zácuscás (Ica) wurden mit viel Öl zubereitet.



672 Kräuter für den Winter

1. Art

Dill, Petersilie, Leuschtean (Liebstöckel) und Selleriegrün für den Winter wurden auch in Salz konserviert. Ganze Stengel, vorher gut unter fließendem Wasser gewaschen, legte man in einen etwas breiteren Glaspf, streute Salz zwischen die Lagen, beschwerte kreuzweise mit zwei Brettchen, so daß der gezogene Saft die Kräuter bedeckte.

2. Art

Dill, Petersilien-, Sellerie- und Leuschteangrün geschnitten, jedes für sich, gut mit Salz vermischt, in Flaschen gefüllt, zugebunden und ins Kühle gestellt. Beim Kochen durfte man die Speisen erst ganz zum Schluß abschmecken, wenn das Grüne bereits zugefügt war. Dagegen konnte man das in einem Glaspf "eingelegte" vor dem Gebrauch einige Zeit ins kalte Wasser legen, zum Entsalzen.

3. Art

Dill, Petersilien-, Sellerie- und Leuschteangrün von den Stengeln abmachen, auf Zeitungspapier ausgebreitet auf dem dunkeln Hausboden getrocknet und in Leinensäckchen aufbewahrt.

Große, ganze Dillstengel band man zu Bündel und hängte sie an einen Haken auf dem Boden zum Trocknen. Sie wurden beim Gurken- und Harbuseneinlegen verwendet und auch für die Aussaat im Frühjahr aufbewahrt.

673 Suppengemüse - Wurzelwerk - für den Winter

In jedem Keller unserer Bauern befand sich in einer Ecke ein Sandhaufen, der mit Brettern und Steinen abgestützt, vom übrigen Kellerraum abgetrennt war. Die Sandecke glich einem Gartenbeet. Da hinein steckte die Bäuerin, schön in Reihen, das Wurzelwerk für den Winter: Gelbe- und Rotrüben, schwarze Winterrettiche, Lauchstengel, Petersilien-, Pastinak- und Selleriewurzeln. Der Sand wurde feucht gehalten. Manche Hausfrau hatte an Stelle des Sandhaufens den Sand in mehrere kleine Kisten gefüllt und da hinein kam das Wurzelwerk. Der Vorrat an Zwiebeln und Knoblauch für den Winter befand sich - alles zu schönen Zöpfen geflochten und an Haken aufgehängt - auf dem Boden des Hauses oder im Magazin. Es gab aber noch eine Art des Aufbewahrens von Wurzeln für den

Winter: Die Suppenwurzeln wurden gleich feingeschnitten und jede Sorte für sich auf Zeitungspapier auf dem Boden getrocknet. In kleinen Säckchen, die aus Nessel oder alten, abgelegten Wäschestücken genäht wurden, wurde jede Sorte für sich an Haken auf dem Hausboden aufbewahrt.

674 Weintrauben für den Winter

Schöne, reife Weintrauben sammelte man beim Herbst (Weinlesen) aus, fädelt sie auf starke, aber nicht zu lange Spagatschnüre und hängte sie - genau wie die Pfefferschoten - auf den Hausboden. Sie hielten sich bis Dezember. Die letzten schmeckten wie Rosinen.

675 Dörrobst - Hutzeln

Auch das Dörrobst für unsere Obstsuppen haben sich die Hausfrauen selber gemacht. Entweder wurde das geschälte Obst in Ringe geschnitten (Äpfel und Birnen), auf eine Schnur gezogen und an der heißen Luft am offenen Küchenfenster getrocknet oder aber in Stücke geschnitten, oder nur halbiert, entkernt und auf ausgespreiteten Säcken auf einem Dächelchen in die Sonne gelegt. Die Hühner- und Schweineställe waren meistens kleinere und niedere Gebäude und man konnte ohne Leiter, nur auf einem Stuhl, auf ihre Dächer steigen. Aprikosen und Pflaumen wurden auch auf dem Dach getrocknet. Halbiert und ausgekernt. Täglich mußte das Obst gewendet werden. Es wurde aber auch nach dem Brot im Ofen und in der Backröhre getrocknet. War alles gut ausgedörret, wurde es, in Säckchen verwahrt, auf den Hausboden oder in eine trockene Kammer gehängt.

676 Das Wasserbad

So manche Gerichte, im besonderen Nachtische, die nicht mit der Wärme der Herdplatte in Berührung kommen dürfen, wurden im Wasserbad gegart. Ich denke hier an die verschiedenen Eiercremes. Der Topf, der das Gericht enthielt, wurde in einen anderen, etwas größeren und mit kochendem Wasser angefüllten Topf gestellt. Entweder schob man ihn zugedeckt in die Backröhre oder ließ ihn auf dem Herd langsam kochen, bis der Inhalt genügend gestockt war. Das Wasserbad war somit auch eine beliebte Art des Garens.

677 Eier für den Winter

Olga Steinke-Leyer, Murfatlar

Gar manche umsichtige Hausfrau schaffte sich auch für die legeärmere Zeit einen Eiervorrat. So wurden frische Eier in Zeitungspapier gewickelt, in leere Kartons eingeschichtet und zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Die zweite Art der Schaffung von Eiervorrat war, daß die Hausfrau ein klares Kalkwasser herstellte, wie zum Dulceaakochen von grünen oder reifen Aprikosen, das sie auf die in großen Glastöpfen (borcane) eingeschichteten, sauberen Eier goß. Mit Pergament zugebunden und an einem kühlen Ort abgestellt, hielten sich die Eier ein paar Wochen, bis die Hennen wieder geruhten zu legen. Diese aufbewahrten Eier verwendete man aber nur in den ersten beiden Wochen zum Essen. Später nur zum Backen und Kochen, also zu Mehlspeisen. Und Weihnachten zum Lebkiechlabacken.

678 Das Besenreis

In allen Gärten fand man als Zierpflanze das Besenreis. Das waren ca. 2 m (und kleinere) hohe Büsche, die man aus der Ferne als Säulenwacholder hätte ansehen können. Sie waren reich verästelt und hatten viele rispenähnliche, dunkelgrüne und weiche Blättchen. Wenn im Sommer die Fliegen gar zu sehr uns plagten, rissen wir im Garten einen Besenreisstrauch aus und hängten ihn mit dem Stiel nach oben an der Zimmerdecke der Küche oder Sommerküche auf. Hier sammelten sich die Fliegen zu Hunderten, besonders am Abend. Dann nahm man einen großen Getreidesack, zog ihn sehr vorsichtig über das fliegenbesetzte Besenreis, hielt ihn fest zu, nahm den Besenreisbusch ab und schlug den Sack draußen vor der Tür mehrmals fest auf die Erde. So wurden wir wenigstens für ein paar Stunden die Fliegen los. An ihre Stelle kamen wieder hundert andere und die Arbeit mit dem Besenreis wiederholte sich natürlich auch. Denn die "Fliegenklebestreifen", von denen oft einige Stücke in der Küche und in den Stuben hingen und auch die aufgestellten Teller mit dem Fliegengiftpapier (Muckagift!) sowie das Verdunkeln der Räume reichten lange nicht aus, um der Fliegenplage Herr zu werden. Und weil die vielen Besenreisbüsche einem kleinen "Wald" gleichen, setzten sich gerne die Glucken mit ihren Küken sowie die Hühner unter sie. Sie boten ihnen Schutz. Mit dem trockenen Besenreisbusch konnte man auch den Hof kehren. Aber den richtige Hofbesen fertigten unsere Bauern aus Reiern an. Meistens kauften sie diese fertig auf dem Markte in Medgedia, aber

auch aus Schlehenreisern ließen sich Hofbesen herstellen sowie "Schleppen" für das Feld. Nach dem Eggen wurde das Land "geschleppt". Dann gab es noch das echte Besenreis, das unsere Bauern auf dem Felde gezogen (gesät) haben. Aus diesem "Besenreis" machten unsere geschickten Bauern den "guten" Besen für das Haus. Nachdem dieser schon etwas abgenutzt war, verbrauchte man ihn vollends im Magazin, Hühnerstall, zum Hof- und Gärtlefeigen oder sonstwo draußen.

"Nach des Tages Last,
halt in Frieden Rast"
(Wandspruch hinter dem Bett oder dem Sofa)



Brautmädla und Brautbuba

Die gut Gluck

Jeden Tag legt se a Eile,
tribbelt om dr Hahner rom,
on no gagst se on no schreit se,
on uf einmol isch se stomm.

Dann isch se vom Hof vrschwonda
wie en kleiner böser Spuck,
drenn im dunkle Ställe hockt se
uf em Nescht, jetzt isch s a Gluck.

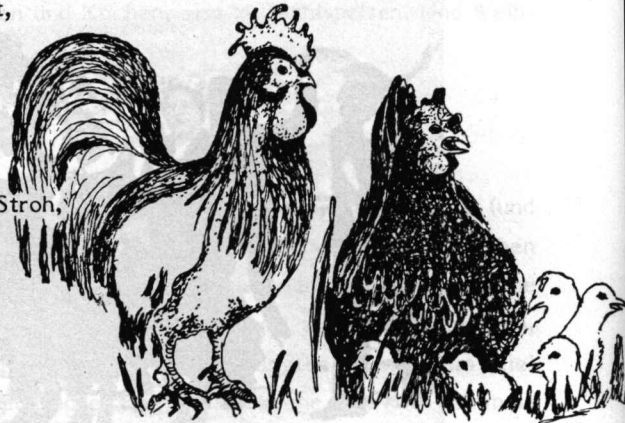
On jetzt kann se d Fedra stella
macht sich breit uf ihrem Nescht,
zwei, drei Tag bleibt se so hocka
on uf eimol hockt se fescht.

Uf em Boda mit drei Batza
kriegt se a Nescht mit frischem Stroh,
on no kriegt se saubre Eier,
oh, wie isch die Gluck jetzt froh!

Tag on Nacht ununterbrocha
hockt se druf, still wie a Maus
on dann nach drei lange Wocha
schlupfen schon die Hühnla raus.

Gel wie Gold on schwarz wie Krabba,
sogar Scheckla sen drbei,
on die Gluckamutter lockt se
unter ihre Flügel nei.

A paar Tag bleiben se hocka
unter dera Gluckamutter,
aber no geht eins ums andre
na zum Wasser on zum Futter.



Schließlich führt die Gluckamutter
ihre Hühnla a noch aus,
erscht vor d Tür, wo Sonnschein isch,
dann ins Gärtle, hintrem Haus.

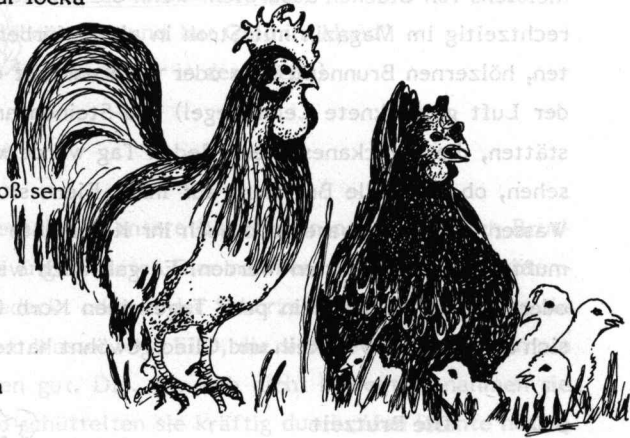
Wann se dann gut springa können,
dürfen se noch weiter geha,
on dr Stall, dr Hof, dr Schober
on den große Garta seha.

Dort isch Gras on Regawürmla,
kleine Schnecka on a Mucka,
nur die Gluck muß immer wieder
oba nach em Habicht gucka.

Wann er kommt, braucht se nur locka
on no kommen alle glaufa,
grauffen onter ihre Flügel,
hocken alle uf em Haufa.

Wann die Hühnla dann bald groß sen
on sie finden s Hühnerhaus,
isch s mit dera Gluckamutter
on mit ihrer Führung aus.

No spaziert se wieder fröhlich
mit em Hahner jeden Morga
on legt Eier on braucht neme
jeden Tag fr d Hühnla sorga.



(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrukscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria).

679 Das Gluckensetzen

Der größte Stolz der Bäuerin war der Federviehbestand. Nicht nur, daß sie mit dem Geflügelfleisch die Nahrung des ganzen Hofes für die fleischärmere Zeit gesichert hatte, dazu noch die Federn fürs gesamte Bettzeug, sondern sie hatte durch das Geflügel auch eine kleine zusätzliche Einkommensquelle geschaffen, deren es in unserer Landwirtschaft nicht all zu viele gab. Mit dem Erlös der Eier, jungem und auch schlachtreifem Geflügel, konnte sie die Dauerlebensmittel kaufen, die man in der Bauerei nicht herstellen konnte: Reis, Kaffee, Zucker, Salz, Pfeffer, Petroleum (für die täglich anzufüllenden Lampen fürs ganze Haus), Stoffe, Streichhölzer usw. Somit war dieser Erlös aus dem Geflügel ein entscheidender Faktor für die Existenz jedes Bauernhofes und die Bäuerin, sich dessen bewußt, richtete ganz besonders ihr Augenmerk auf die Aufzucht von recht viel Geflügel. Sie setzte daher viele Glucken, Gänse, Enten, Puten und auch Perlhühner. Die Enten waren keine guten Brüter und ihre Eier ließ man meistens von Glucken ausbrüten. Wenn die Brutzeit begann, richtete die Bäuerin rechtzeitig im Magazin mit Stroh in alten Körben, Kisten und auch ausgedienten, hölzernen Brunnentrögen oder auch nur mit ein paar Brettern, Patzen (an der Luft getrocknete Lehmziegel) und Steinen an der Wand entlang die Brutstätten, die "Gluckaneschter". Jeden Tag wurde während der Brutzeit nachgesehen, ob auch alle Bruttiere auf ihren Eiern sitzen, ob genügend Körner und Wasser vorhanden waren und auch ihr Kot mußte entfernt, denn die Brutstätten mußten sauber gehalten werden. Es gab auch wiederspenstige Glucken, Puten oder Gänse, die dann ein paar Tage einen Korb übergestülpt bekamen, bis sie sich an das Brüten in Reih und Glied gewöhnt hatten.

680 Die Brutzeit

Maria Müller-Stiller, Fachria



In der Mehrzahl wurden Glucken gesetzt. Jede Glucke bekam 18 - 21 Eier untergelegt, je nach Größe der Glucke. Schlupfzeit der Küken war nach 3 Wochen. Gänse legten nur 15 - 18 Eier und diese wurden ihnen alle zum Brüten untergelegt. Brutzeit war 4 Wochen. Enten legten etwas mehr Eier. Aber weil sie keine guten Brüter waren, setzte man hauptsächlich Glucken auf Enteneier. Und weil diese größer als Hühnereier waren, legte man weniger unter. Man konnte also die Glucken nicht betrügen! Sie wären sonst nicht so lange auf den Eiern sitzen geblieben. Puten setzte man auf so viele Eier, wie sie gelegt hatten, etwa wie die Gänse. Sie waren sehr gute Brüder. Gerne legten sie ihr Eier in ein Versteck

im Hof und zwar meistens unter den Rebenhaufen oder Maisstengelschober. Auch bei Enten passierte es, bei Hühner (Glucken) weniger. Nicht selten wurde die Bäuerin überrascht. Wohl merkte sie an der Zahl, daß eine Pute, Ente oder Henne fehlte, beim abendlichen Füttern aber auftauchte und nachher wieder verschwand. Eines Tages kamen sie dann zum Futterplatz anmarschiert und präsentierten der erstaunten Bäuerin ihre Küken. Es war eine bemerkenswerte Leistung, daß diese Heimlichbrüter ohne jegliche Aufsicht und Kontrolle irgendwo unter einem kaum zugänglichen Rebenhaufen oder sonstwo eine stattliche Anzahl Küken ausgebrütet hatten. Es ging aber auch öfter schief und die Glucke kam mit nur ein paar Küken an. Die Bäuerin machte nämlich vor und während der Brutzeit eine Eier-Tauglichkeitskontrolle. Die frischen Eier hielt sie vor das Lampenglas einer brennenden Petroleumlampe, die rechte Hand schützend über dem Ei haltend, damit sie sehen konnte, ob das Ei an seinem stumpfen Ende den erforderlichen "Tritt" hatte, den luftleeren, hellen Raum, der wie ein Ring aussieht. Nur diese Eier waren brutfähig.



"Morgenstund" hat Gold im Mund"
(Wandschoner in der Küche)

681 Zweite Eierkontrolle

Die zweite Eierkontrolle unternahmen unsere Bäuerinnen nach 2 Wochen Brutzeit, etwa auf der Hälfte. Die angebrüteten Eier nahmen sie unter den Brütenden vor, trugen sie warm zugedeckt oder in der Schürze ins Haus und legten sie in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser. Die Eier, die sich bewegten, hatten ein lebensfähiges Küken und waren gut. Die, die sich nicht bewegten, nahmen sie einzeln in die rechte Hand und schüttelten sie kräftig durch. Man konnte hören, daß das Innere des Eies wie Wasser plätscherte. Es war "lauter" also schlecht. Diese Eier warf man weg, oder, wenn man schon Küken hatte, wurden sie zum Teil hart gekocht und unter das Kükenfutter gemischt. Es kam vor, daß die Bäuerin die guten Eier (nach der Kontrolle) von mehreren Glucken oder Gänsen zusammenlegen mußte, damit jedes Bruttier die nötige Eieranzahl unter sich hatte. Die übriggebliebenen Glucken bekamen neue Eier oder sie wurden ausgesetzt. Es kam vor, daß so manche Henne aus dem Brüten nicht herauskam. Sie wurde dann "geschockt": Entweder im Brunnentrog öfter ins kalte Wasser getaucht oder ein paar Tage im Dunkeln unter einen großen, umgestülpten Getreidekorb gesperrt. Wasser und Körner konnte sie sich gerade noch holen, durch die Korbhäkel.

682 Das Hühnerfutter

Als Futter zur Aufzucht der Küken gab es: Eingeweichte Brotreste, Brotkrümel, gekochte Kartoffeln, mit etwas Wasser angemachte Kleie oder Popscheumehl (Maismehl) mit feingehacktem Salat oder grünen, jungen Brennesseln, hartgekochte, lautere und frische Eier, Kuhkäse (etwas stärker abgelaufen) und Hirse. Waren die Küken etwas größer, bekamen sie Weizenkörner. Als ausgewachsene Hühner, Gänse, Enten, Puten usw. bekamen sie Weizen-, Gerste- und Maiskörner. Im Sommer, in der Harbusenzeit (Wassermelonen) bekamen sämtliche Tiere, Pferde, Schweine, Kühe und das Geflügel, Harbusen vorgeworfen, die man fuhrenweise vom Felde holte, die sie bis auf die Schalen auspickten oder sogar ganz auffraßen.

683 Geflügeleier

Im allgemeinen waren alle Geflügeleier ein hochgeschätztes Produkt. Ob als Nahrungsmittel für sich selbst, oder zur Aufzucht von Schlachtgeflügel verwendet, die Eier waren in jedem Falle wertvoll, also kostbar. In der Küche wurden hauptsächlich Hühnereier verwendet. Enteneier dagegen nur im Notfall und dann nur zum Backen, zum Nudelteigmachen oder als Kükenfutter. Ebenso die Perlhühnereier. Perlhühner wurden mehr zur Zierde des Hofes gehalten. Gänse-, Enten- und Puteneier waren viel zu wertvoll, als daß man sie in der Küche verwendet hätte. Sie wurden ausgebrütet, um Schlachtgeflügel aufzuziehen, das man dann für sich selbst benötigte oder auch auf dem Markte in Medgidia, Cerna-Voda, Konstanz, Tulcea usw. auch Bazardschik absetzte. Die Gänse lieferten außerdem die "Brüschtle" und "Schenkela", die, in eine Beize gelegt und hernach geräuchert, die Vorratskammer der Bäuerin im Winter um ein beachtliches bereicherten.

684 Geflügelkrankheiten

Erfolgreichen Schutz vor Geflügelkrankheiten gab es bei uns kaum. Während die Pferde gegen die Rotzkrankheit und die Schweine gegen Rotlauf geimpft wurden, hatte das Geflügel wenig ärztlichen Schutz. Hie und da ließ wohl auch jemand seine Hühner gegen die Hühnerpest impfen, aber im Grunde war die Bäuerin ganz auf sich und ihre überlieferten Heilmittelchen gestellt. Oft raffte die Pest den gesamten mühsam aufgezuchteten Hühnerbestand weg, obwohl die Bäuerin alles getan hatte: Sie kalkte - weißelte - die Hühnerställe gründlich,

verbrannte die alten Nester und machte neue aus frischem Stroh, legte Wermutkraut aus, mischte Blaustein und zerstoßenen Knoblauch ins Trinkwasser und wusch mehrmals täglich die Tröglein und Tränken gründlich aus. Es war ein trauriger Anblick, wenn man Hühner oder Enten umfallen sah oder auf bereits verendete in allen Ecken des Hofes stieß. Auch die große Hitze raffte so manches Küken weg. Sie wurden "drehköpfig" oder "durmlich", d. h. "taumlich" oder "torklich", purzelten herum und blieben schließlich tot liegen. Es war ein steter Kampf um die Aufzucht und nachher um die Erhaltung des Geflügels. Wenn es keine Seuche war, die das Federvieh heimsuchte, so waren es die Ratten, die sogar die dicken Mauern der Ställe durchbrachen und unterhöhlten, die Iltisse, Wiesel, Füchse, Habichte, die große Hitze oder die Hufe der Pferde und Kühe. Stets mußte man ein sehr wachsames Auge auf sein Federvieh haben, denn es wuchs frei umherlaufend auf, in Hof und Garten. Es konnte am Mistschober nach Herzenslust scharren und auch an den Strohschöbern, im Stall und Spreustall. Die Glucken setzten sich zur Nacht mit ihren Küken lieber unter die Krippe im Stall als in den von der Bäuerin ihnen zugewiesenen Stall. Und die Hühner, Puten und Perlhühner wollten im Sommer auch lieber auf den Bäumen übernachten, als im heißen Hühnerstall.

"Wie gewonnen, so zerronnen"

(Wandspruch in der Küche)

685 Gänserupfzeit - Gänseropfa

Wie bereits erwähnt, bestanden die Federbetten und -kissen aus eigenen, lebenden Federn. Wenn die Gänse gut ausgewachsen waren, etwa im Sommer, wurden sie gerupft. Das war ein Gänsegeschnatter und -geschrei an diesem Rupftag! Der Gänserich gebärdete sich besonders wild und wollte fast aus seinem Federkleid fahren!! Mitunter biß er auch. Wir Kinder mußten die Gänseherde in den Hühnerstall treiben und die Tür gut verschlossen halten. Einzeln wurden sie gefangen und im Schoße der Bäuerin und ihrer Helferinnen ihrer schönen, weißen Federpracht beraubt. Der Gans wurde der Hals nach hinten auf den Rücken in den Schoß der Bäuerin gelegt. Mit der linken Hand hielt sie beide Füße unter dem Schwanz der Gans fest. Dann wischte sie mit der rechten Hand den Bauch der Gans mit einem Tuch gut ab und rupfte büschelweise mit einem kurzen Ruck der Gans die Bauchfedern aus und warf sie in die danebenstehende Wanne. Vor Luftzug oder Wind mußte man geschützt sein. Das Rupfen der Gänse mußte verstanden sein, um dem Tier nicht zu große Schmerzen zu bereiten.

Waren alle Gänse gerupft, sah die Herde zum Erbarmen aus! Zerzaust standen sie abseits beisammen, schnatterten unentwegt und konnten sich kaum beruhigen und ein paar Tage wirkten sie verängstigt. Doch bis zum Herbst war das schöne Federkleid wieder nachgewachsen. Fand das große Gänseschlachten statt, rupfte man den geschlachteten Tieren - Gänse und Enten - vor dem Brüten noch rasch die guten Bauchfedern ab. Diese kamen in einen besonderen Federsack, denn es gab "lebende Federn" und "Schlachtfedern". Was die Bäuerin nicht fürs Haus verwendet hat, verkaufte sie an den "Federjud", der jedes Jahr durch die Dörfer zog, um von den deutschen Bäuerinnen die schönen, weißen Federn zu kaufen.

686 Die "wullen Schürz"

Alle Bäuerinnen hatten eine oder auch zwei selbstgewebte Wollschürzen. Auch in meiner Aussteuer im Jahre 1939 fehlte sie nicht! Diese Wollschürze band man am Ganserupftag, Back-, Wasch-, Schlacht- und Weißeltag um. Das waren so die schmutzigsten und schwersten Arbeitstage. Diese "wullen Schürz" war länger als die normale tägliche Schürze, breiter, und hatte teilweise auch einen Latz, den man um den Hals hing. Aber die meisten hatten eine einfache "wullen Schürz". Sie nahm viel Schmutz auf, war leicht zu waschen und brauchte weder gestärkt noch gebügelt zu werden. Und weil sie aus der eigenen Schafwolle hergestellt, die selbst gesponnen, gefärbt und gewebt wurde, war sie doppelt wertvoll und dazu fast unverwüstlich. Es gab in jedem Dorfe einige Frauen, die solche "wullene Schürzen" und auch Lumpenplachten (Decken und Läufer aus alten, geschlitzten Lumpen) webten und sich so etwas nebenher verdienen konnten. Selbst gegen Lebensmittel.

"Streut Blumen der Liebe bei Lebenszeit,
bewahret einander vor Herzeleid"
(Wandspruch hinter den Betten)

687 Die Papuscha - Paputschi

In jedem Haus gab es eigene Schafwolle und somit auch Strickwolle-Restchen. Aus solchen Restchen bekamen wir Kinder "Papuscha" gehäkelt und aus alten oder neuen Stoffrestchen wurden mit der Hand Sohlen daruntergenäht. Wenn im Frühjahr das trockene Wetter begann, durften wir mit den gehäkelten Papuscha umherlaufen. Sie waren sehr leicht und man konnte mit ihnen gut "fießla" (ren-

nen). Im Winter waren sie als Hausschuhe gedacht. So waren die gehäkelten Papuscha ein billiger Schuhersatz und halfen über so manchen Engpaß, denn Schuhe waren teuer. Nach der Flucht 1945 und meiner Ankunft hier in Kriftel sammelte ich weggeworfene Wollsachen am Straßenrand des Rhein-Main-Schnellweges, trennte sie auf (aufreifeln, sagten wir) und häkelte mir und meinen beiden kleinen Mädchen Papuscha daraus, denn wir hatten kein Schuhwerk.

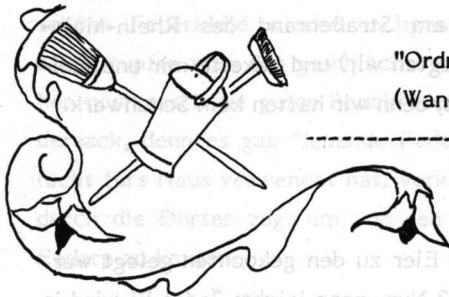
688 **Rohe und gekochte Eier**

Es kam öfter vor, daß aus Versehen frische Eier zu den gekochten gelegt wurden. Wie unterscheidet man sie von einander? Nun, ganz leicht: Jedes Ei wird in die rechte Hand genommen und auf dem Tisch wie ein "Schnurrkoter", "tátárez", ein Kreisel, gedreht. Die gekochten Eier drehen sich schneller und länger als die rohen. Wann ist ein Ei frisch? Man macht folgende Probe: In ein Gefäß wird frisches Wasser eingefüllt, dem man je Liter einen Eßlöffel voll Kochsalz zufügt, gut umrührt und die Eier hineinlegt. Die frischen Eier gehen unter, d. h. nach unten. Die älteren dagegen steigen mit dem stumpfen Pol nach oben, weil die Luftblase in ihnen sich durch Austrocknen vergrößert hat.

689 **Das Popscheiplatzen (Maisplatzen)**

Gerne denken wir an die Wintertage und -abende zurück, an denen die Frauen und Mädchen in den Häusern am Herd standen und fleißig Popscheu geplatzt haben und zwar Schüsseln voll! In den Kessel wurde eine Hand voll feiner Sand getan, unter rühren erhitzt, eine kleine Hand voll Maiskörner (Spitzkörner: Tschokantina) dazugegeben. Nach ein paar Augenblicken platzten die Maiskörner zu Blümchen auf und man mußte den Kessel zudecken, dann ihn eifrig zwischen beiden Händen hin und her schwenken oder man griff mit einem langstieligen Holzlöffel vorsichtig unter den Deckel und rührte. Leider hatte das zur Folge, daß viele Blümchen herausspritzten. Auf den Küchentisch wurde eine große Schüssel gestellt und ein grobes Sieb hineingetan. Da hinein schüttete man den Kessel mit dem Sand und dem geplatzen Poscheu (russisch: popuschoi). Rasch siebte man den Sand aus den Maisblümchen, schüttete in wieder in den Kessel zurück und wiederholte den Arbeitsgang so oft, bis man die gewünschte Menge Platzpopscheu hatte. Und das waren immer 2 und mehr große Schüsseln voll! Manche Bäuerin nahm auch Salz zum Platzen oder sie fettete den Kessel ein wenig ein. Da entfiel der Sand. Am Abend saßen dann Jung und Alt, auch aus der Nachbarschaft, beisammen und taten sich gütlichst an dem frisch geplatzt-

ten Popscheu. Wie oft vertrieb sich auf diese Weise die Jugend die Sonntage und Abende im Winter. In einem Kissenbezug auf dem warmen Stubenofen wurde der übriggebliebene, geplatzte Popscheu aufbewahrt, damit er schön knusprig blieb.



"Ordnungssinn bringt Gewinn".

(Wandspruch in der Küche)



Mädchen aus Mamuslia 1940



Fachria: Großmutter mit dem Poptele

690 Die Aufzucht der Kälber

Wenn in der kalten Jahreszeit die Kälber zur Welt kamen, war es Sache der Bäuerin das Muttertier und Junge gut zu pflegen. Der Stall mußte warm sein, zugfrei, das Trinkwasser gestanden und zimmerwarm. Der Kuh wurde eine warme alte Decke übergeworfen und warmes Kleiewasser gereicht und in den ersten Tagen mußte das angeschwollene Euter gewärmt werden. Auf eine Kehrichtschaufel wurden ein paar abgebrannte Holzkohlen oder "Zepfla" (abgebrelte Maiskolben) gelegt, darüber etwas Schwefelmehl oder zerriebenen Schwefel gestreut und die Schaufel dem Muttertier unter das Euter gehalten. Nach ein paar Tagen begann es abzuschwellen. Das Junge durfte bei der Mutter trinken, um so kräftigen Nachwuchs zu erzielen. Nur wenn es zum baldigen Verkauf bestimmt war oder zum Schlachten, entwöhnte man es zeitig und gab ihm die Milchflasche oder mit den Fingern. In eine Schüssel oder Eimer wurde warme abgezogene (entrahmte) Milch gegeben, die rechte Hand hineingetan und dem Kälbchen vorgehalten. Es lutschte an den beiden Fingern - Zeige- und Mittelfinger - und sog so auch die Milch mit auf. Nach einigen Wochen konnte das Kalb alleine saufen. Mit gleicher Sorgfalt wurden auch die Schweine aufgezogen.

691 Die Betten

Ein großer Stolz unserer Bäuerinnen waren auch die Betten. Besonders in der Vorderstube, da hatte jede tüchtige Bäuerin mindestens ein großes aufgemachtes Bett stehen. Je höher es war und je praller die gefüllten Kissen, um so stolzer war sie. Jedes Jahr nach dem Dreschen wurden die Strohsäcke im gesamten Haus und die der Knechte im Stall mit frischem Haberstroh (Haferstroh) neu angefüllt oder nach dem Popscheubrecken mit den feinen Innenblättern der Maiskolben. Die Unter-, Oberbetten und Kissen waren mit eigenen "lebenden" Gänsefedern gefüllt. Mit den "Schlachtfedern" füllten wir Sofakissen und das Bettzeug für das Gesinde, die Kinder und für das Bett in der Sommerküche. Viele Bäuerinnen machten sich die Mühe, besonders wenn es um Aussteuerbettzeug ging, und "schlissen" die Federn. Da half man aus der Nachbarschaft und kam zum "Federschleiß". In manchen Häusern gab es "Teppiche" (Steppdecken) an Stelle der Zudeck-Federbetten, die aus eigener Schafwolle in den deutschen Tuchfabriken Steinke in Murfatlar und Görres in Kogalak zu "Pelze" gekämmelt wurden und später von geschickten Türkinnen zu Teppichen verarbeitet. Darin waren sie sehr geschickt. Aber auch so manche Bäuerin verstand

sich aufs Teppichnähen und sogar aufs Matratzenmachen, auch aus eigener Wolle. Wer zu weit von einer Kämmelei entfernt wohnte, zupfte sich die Wolle selber zum Verarbeiten. Auch hier kamen mehrere Frauen zusammen und halfen sich gegenseitig aus, genau wie beim Federschleifen. Die Teppiche (Steppdecken) hatten schöne Bezüge mit selbstgehäkelten Einsetzen, Spitzen und sogar Lochstickereien. Prallvoll standen die Kissen mit ihren großen, selbstgehäkelten schönen Einsätzen auf den Betten, besonders auf den Paradebetten in der Vorderstube, die mit selbstgewebten Wolldecken (Plachten) und gehäkelten Spitzen an der unteren Deckenkante, abgedeckt waren. Die Betten mußten eben wie ein Tisch sein und eine peinlich gerade und scharfe Kante haben. Manche hatten aber auch weiße, selbstgenähte Bettdecken, die an der Vorderseite gehäkelte Spitzen hatten, auch Lochstickereien, die mitunter noch zusätzlich mit farbigen Bändern durchzogen waren. Unsere Bäuerinnen wetteiferten geradezu untereinander und trieben großen Staat mit ihrem Bettzeug und den Betten.



"Somn uşor"

("Schlafe wohl")



(Kleines Zierkissen auf den Betten)

692

Sonnenblumen

In jedem Garten, aber auch auf dem Felde, meistens an den Rändern der Mais- und Harbusenfelder hatte jeder Bauer so viele Sonnenblumen gepflanzt, daß man den Winter hindurch genug zu "knacksen" hatte und auch Saat für das nächste Frühjahr. Die ausgemachten Kerne wurden im Backrohr ein wenig angeröstet, genau wie die Kürbiskerne. "Kernerknacksen" war eine vielgeliebte Beschäftigung der Jugend, aber auch der Erwachsenen, soweit sie noch gute Zähne hatten. Im Winter saßen sie in der Küche und in der schönen Jahreszeit an der Straße auf dem Hoftorbänke, erzählten sich was und knackten eifrig Sonnenblumen- oder Kürbiskerne. Nachher mußten sie die auf die Erde geworfenen Schalen wieder aufkehren. Aus Sonnenblumenkerne wurde Öl gewonnen. Die gepreßten Ölkuchen verwendete man zum Backofenheizen und zum Viehfüttern.

"An Gottes Segen ist alles gelegen"

(Ein Wandspruch unter Glas, in Kreuzstichstickerei, über den Ehebetten. Hängt im Museum in der Gutenbergstraße)

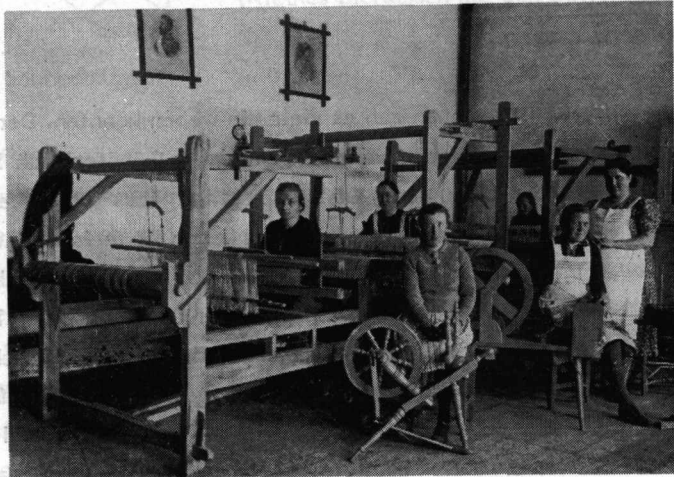


Cataloi: Frauen beim Spinnen

693 Die Hausweberei

Unter unseren älteren Bäuerinnen gab es viele die weben konnten. Der Webstuhl war sehr einfach, die primitivste Ausführung, aber sie konnten sich ihre Wollstoffe, Plachten (Woldecken) und Lumpenplachten (aus alten, abgelegten Wäsche- und Kleidungsstücken) selber weben und haben sie meistens auch selber gefärbt und zwar mit Zwiebschalen. Die Tuche und auch die Strickwolle erhielten eine schöne kaffeebraune Farbe. Es gab aber auch sämtliche Farben zu kaufen. Die selbstgefärbten Stoffe wurden dann in den beiden deutschen Tuchfabriken in Murfatlar oder Kogevalak gewalkt, auch gefärbt und gepreßt. In diesen beiden Fabriken konnte man auch die eigene Wolle spinnen und kämmeln lassen, wie ich bereits erwähnt habe. Aber auch das Spinnen übernahmen die meisten Bäuerinnen. Besonders in der Winterzeit schnurrten die Spinnräder, klapperten die Webstühle und die Stricknadeln, denn es wurde auch alles selbst gestrickt. Einige Jahre vor unserer Umsiedlung ins Reich, gab es bei uns in der Dobrudscha schon einige moderne Webstühle, die aus Siebenbürgen gekauft wurden. Auch die Baumwolle wurde aus Hermannstadt, Siebenbürgen, gekauft. Einige junge Mädchen hatten in Hermannstadt, im Raiffeisenhaus, die Kunst der modernen Weberei erlernt. In Kobadin wurden von Frau Hartmann, Gattin des

Rektors der ersten deutschen Konfessionsschule in der Dobrudscha, Webkurse eingerichtet, so daß man nicht mehr nach Siebenbürgen fahren mußte, um weben zu lernen. Die Webstühle waren breiter als die bisher üblichen alten. Man konnte auf ihnen bis zu 150 cm breite Tisch- und Bettdecken weben, auch Wollstoffe. Außerdem wurden mehrschäftige Waren hergestellt, was bei unseren alten Webstühlen nicht möglich war. Ich kann behaupten, daß auf diesen modernen Webstühlen aus Siebenbürgen erstklassige Webwaren angefertigt wurden: Tisch- und Bettdecken, Servietten, Handtücher in Waffelmuster, drei- und vierschäftigem Gerstenkorn (in unserem Museum sind einige Stücke davon), prachtvolle Bettumrandungen aus geschlitzten Lumpen, Schürzen-, Vorhang- und Kleiderstoffe, von der einfachsten Leinenbindung bis zum kompliziertesten Bordürenmuster, Wollstoffe in verschiedenen Fischgräten- und Köpermustern. Bewundernswert war die "Schnellade", das "Schnellschiff", mit dem diese neuen, modernen Webstühle ausgerüstet waren. Sie wurden von den alten Weberinnen sehr bestaunt. Es waren somit erstaunliche und beachtenswerte Kenntnisse, die diese jungen Mädchen aus Siebenbürgen in ihre Heimat gebracht haben. Nachher wurden sie von Frau Hartmann vermittelt.



Cobadin: Weblehrgang, Frühjahr 1940, Leitung: Frau Hartmann

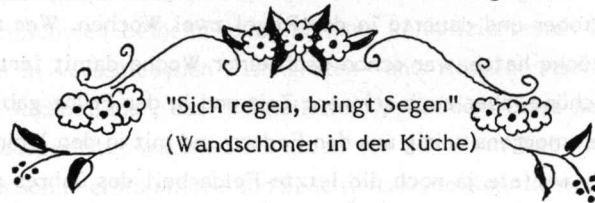
694 Das Herbst - Weinlese



Fast jeder Bauernhof hatte mehr oder weniger 1/4 ha eigenen Weingarten, denn der Bauer wollte bei der zu verrichtenden schweren Arbeit auch sein eigenes

Gläschen Wein trinken. Was wäre ein Schlachttag ohne ein Gläschen Rotwein aus dem Keller gewesen, eine Hochzeit oder Kindstauf ohne eigenen Wein? Gewiß, es war kein Spitzen-Tafelwein, wie ihn einige größere Bauern herstellten, wie z. B. mein Schwiegervater Emanuel Stiller und Eduard Brenner aus Fachria oder mein Onkel Emanuel E. Leyer aus Kobadin, die sich neben der Bauerei auch noch zusätzlich intensiv mit dem Anbau von edlen Traubensorten beschäftigten und den Wein in der Stadt absetzten und sich so noch eine gute Einnahmequelle geschaffen hatten. Der Wein unserer Bauern, im allgemeinen aus "Seiber" und "Terrasser", schmeckte recht gut und unsere anspruchslosen Bauersleute waren damit zufrieden. Das Herbsten der Trauben begann im September/Oktober und dauerte in der Regel zwei Wochen. Wer nur ein paar Reihen Weinstöcke hatte, war schon nach einer Woche damit fertig. Das Herbsten war eine schöne, aber auch schwere Zeit und in der Frühe gab es steife Finger! Alle mußten morgens zeitig aus den Federn und mit in den Weingarten, denn auf den Bauern wartete ja noch die letzte Feldarbeit des Jahres nämlich das Popscheubrechen und das anschließende Ackern (Pflügen). Natürlich mußte auch die Bäuerin täglich mit (meistens) und hatte die Brotsäckla zeitig zu richten. In der Regel fuhr sie dann nachmittags etwas zeitiger mit einem Traubenwagen nach Hause, um ein warmes und handfestes Essen für die hungrigen, müden und oft auch frierenden Leuten auf den Tisch zu bekommen. Das Ziefee (Geflügel und Tiere) zu füttern und den heimkommenden Pferden die Krippe und den Brunnen-trog zu füllen, war eine selbstverständliche Arbeit für sie. Sie mußte sich schon sputen! Im Weingarten schnitten indes die Herbstler emsig die Traubenzöttel mit einem scharfen Messerchen ab, legten sie in Körbe und ein starker Mann trug die so angefüllten zum großen Wagen, der auf dem Weingartenweg abgestellt war. Der Wagenkasten wurde zuvor gut ausgewaschen oder er war mit einer großen Dreschplatzplacht (Plane) ausgelegt und mit langen Seitenbrettern vergrößert. Manche Wagenkasten wurden auch mit Weißblech ausgeschlagen. Da hinein schüttete man die Trauben. War der Wagen voll, fuhr man ihn heim vors Magazin, wo schon die Traubenmühle auf einem großen Bottich oder Faß bereit stand, um die Trauben durchzumahlen. So mancher große Bauer hatte den Einmahlbottich oder -faß mit der Traubenmühle auf einem Wagen im Weingarten stehen und die Trauben wurden an Ort und Stelle eingemahlen. So war es bei meinem Onkel Emanuel E. Leyer in Kobadin, wie beiliegendes Foto zeigt. Er hatte hinter dem Kobadiner, deutschen Friedhof einen sehr großen Weingarten (der heute noch steht) mit guten und edlen Trauben. Wie mein Mann berichtet, wurde in dem Einmahlfaß ein großer Reiserbesen vor das Spundloch gestellt, damit der Traubensaft langsam und sauber ablaufen konnte. Die Trester aus

dem Einmahlfaß wurden dann in die große Traubenpresse getan, wo kräftige Männer mit der Hand die Preßschraube andrehen mußten. Ich sah als Kind dieser Arbeit sehr oft zu. Unter der Presse stand die saubere Backmulde, die den Saft auffing. Wir Kinder durften uns nach Herzenslust mit diesem frischen, reinen Traubensaft satttrinken. Schöne, große Traubenzöttel suchte sich die Bäuerin im Weingarten aus, um sie auf dem Hausboden, auf eine Garbenschnur aufgefädelt als Vorrat zu halten, wie ich es bereits beschrieben habe. Nach 2 - 3 Tagen fing der Traubensaft zu gären an. Es bildete sich viel Schaum auf der Mulde und in den Fässern und man hörte das "Gluckern" und "Brodeln". Das war dann Sache des Bauern, die Fässer sauber zu halten und nach der Gärung den Wein umzufüllen.



695 Die Heferiebala

Wenn der Wein anfang zu kochen (gären), wie vorhin erwähnt, gab es für die Bäuerin eine zusätzliche, große und wichtige Arbeit: Das Heferiebalamachen. Hatte der frische Most den Höhepunkt des Gärprozesses erreicht, was die Bäuerin sehr gut wußte bzw. merkte, nahm sie den Schaum und auch Weinsatz dazu, vermengte es mit so viel Popscheumehl (Maismehl), daß ein fester Teig entstand. Daraus formte sie runde, frikadellengroße Kühle, drückte sie etwas platt und legte sie auf dem Hausboden auf Zeitungen oder Brettern dicht nebeneinander. Nach einigen Tagen konnte sie sie schon wenden. Nach 2 - 3 Wochen waren die Hefeküchla oder Heferiebala knochenhart und gut ausgetrocknet. Die Bäuerin sammelte sie ein und in Leinensäckchen hing sie sie an die Balkenhaken auf dem Boden. Diese Heferiebala waren lebenswichtig! Mit was hätte sonst das viele Brot und die Dampfnudla gebacken bzw. gekocht werden sollen? An Backtagen mußten die Heferiebala einen ganzen Tag im lauwarmen Wasser eingeweicht werden, damit sie am Abend zum Anlassen weich waren. Sie trieben vortrefflich und sicher.

696 Der Meerrettich

In vielen Gärten unserer Dörfer in der Dobrudscha, Bessarabien usw. war auch der Meerrettich anzutreffen. Die großen Blätter dienten der Bäuerin, um darin die frischgebutterten Butterstückchen einzuwickeln, für die "Butterfrau", die

sie in die Stadt zum Verkauf brachte. Zu einem Stück Butter von 250 g sagten wir "ein Liter Butter". Ich sah meiner Mutter als Kind in Sofular oft zu, wenn sie diese herrlichen, frischen Butterstücke in Meerrettichblätter einwickelte, in Keller aufs Hängebrett legte und diese dann von Klingsmutter aus dem Dorf abgeholt und in Bazardschik auf dem Markte verkauft wurden. In Fachria waren es Brenners- und Forcherstmutter. In Kobadin "Ohlhausers Vatter". Cerna-Voda, Medgidia, Konstanza, Bazardschik, Tulcea usw. waren die Absatzmärkte für die Erzeugnisse unserer deutschen Bäuerinnen in der Dobrudscha. Im Sommer waren diese in kaltes Wasser eingetauchten Meerrettichblätter geradezu ideal, um in ihnen Butter einzupacken. Die Meerrettichwurzeln rieben wir unter vielen Tränen auf dem feinen Reibeisen und machten ihn dann mit etwas Salz, Zucker und ein paar Tropfen Essig an. Ganz wichtig waren die Meerrettichwurzeln beim Einlegen der Gurken, Krautköpfe und Harbusen (Wassermelonen). Sie machten das "Saure" härter und es hielt sich länger.

697 **Buttervorrat**

Um Butter für den Winter aufzubewahren, drückt man sie ganz frisch, fest in einen irdenen Topf, legt ein Läppchen darauf, füllt etwa 3 cm Salz auf, bindet den Topf mit Pergamentpapier zu und stellt ihn kühl. Es war Vorrat für die milchärmere Zeit, wenn viele Kühe "standen", vor dem Kalben. Wir füllten einige solcher Tontöpfe, aber nie mehr als 1 - 1 1/2 Kilo Butter im Gefäß. Von diesem Buttervorrat konnten wir an Weihnachten Plätzchen und Lebkiechla backen. Hatte aber die gespeicherte Butter doch einen etwas "alten" Beigeschmack bekommen, so haben wir sie nochmals in frischem Wasser gut gewaschen, dem man etwas Kochsoda (Bikarbonat, Natron) beigegeben hat. Zum Beispiel für 1/2 Kilo Butter gibt man in eine Schüssel 1/2 l frisches Wasser und fügt einen gestrichenen Teelöffel voll Kochsoda bei. Man knetet die Butter in diesem Wasser mit einem Holzlöffel oder der Hand gut durch und spült sie anschließend 2 - 3 Mal in klarem Wasser nach.

698 **Kartoffelmehl - selber machen**

Auch Kartoffelmehl wurde selbst hergestellt. Große Kartoffeln wurden gewaschen und in eine kleine Blechwanne mit sauberem, frischem Wasser gelegt. Auf einem feinen Reibeisen wurden sie in dieses Wasser gerieben. Hernach mit den Händen den Brei gut durchwaschen, sehr gut setzen lassen und das Wasser vorsichtig abgießen. Diesen Arbeitsgang einige Male wiederholen, bis das Wasser

klar bleibt. Das schöne, weiße Kartoffelmehl bleibt auf dem Wannenboden liegen. Etwas abziehen lassen und in gewissen Zeitabständen in dem Kartoffelmehl rühren und stochern, bis es gänzlich trocken ist. Es muß fein wie Mehl sein. Das konnte man sich nur bei gutem Wetter vornehmen, mit viel Sonne, um das Kartoffelmehl schnell trocken zu bekommen. Als Zehnjährige sah ich einmal zu, wie meine Tante Ida Klett, geb. Leyer, in Kobadin in ihrem Hof, vor der Küchentür, sich ihren Kartoffelmehlbestand für das ganze Jahr herstellte.



"Vergiß nicht, am Morgen
die Lampen zu besorgen"

(Wandschoner in der Küche oder hinter dem
Lampenschränkchen)

699 Die Zeckenbohnen - Rizinusbohnen

Ob diese große, gesprenkelte oder marmorierte Bohne noch an anderen Orten in der Dobrudscha angebaut wurde, ist mir unbekannt. Ich kann mich nur erinnern, daß mein Vater und Großvater in Sofular an einem Ende des großen Gärtnerterrains, unterhalb des Weinberges, ein kleines Stück Land mit der "Zeckenbohne", so nannten wir sie, bepflanzt hatten. Ihr Wuchs war sehr groß, mit unter bis zu 2 Meter hoch, fast wie ein kleiner Baum und wir Kinder konnten darunter spielen und uns auch verstecken. Sicher wurde die Zeckenbohne gleich nach der Ernte in Konstanz zur Ölgewinnung abgesetzt, denn ich kann mich nicht erinnern, daß in einem unserer Magazine oder Getreidespeicher die Zeckenbohne als Fruchthaufen gelagert war, wie z. B. die anderen Druscherzeugnisse. Aus der Zeckenbohne wurde ein Abfuhrmittel hergestellt, das Rizinusöl. Auch in der Seifenindustrie wurde es benötigt. Ebenso als Schmiermittel für Flugzeuge fand das Zeckenbohnenöl seine Verwendung, weil es die Eigenschaft hat, schwerer fest zu werden bzw. zu erstarren.

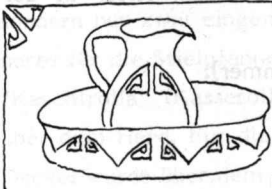
700 Vanillezucker - Puderzucker

Vanillezucker machten wir uns selber. Wir füllten ein großes Glasgefäß das gut schloß mit feinem Zucker und einer Vanilleschote an, verschlossen es sehr gut, daß kein Aroma entweichen konnte und stellten es in einen trockenen Raum. So konnte man stets nachfüllen und auch die Vanilleschote erneuern, wenn sie nicht mehr genug duftete. Puderzucker stellten wir folgendermaßen her: Man streute etwas Zucker auf den Küchentisch oder auf das Teigbrett und walzte ihn so

lange mit einer Flasche, bis er zu Staub wurde.

701 Die Schweinskartoffel - Süßkartoffel

So mancher Bauer hat bei uns auch die "Schweinskartoffel" angebaut. Ihr botanischer Name ist "Topinambur". Die Staude ist wie eine Art Sonnenblume und ihre Knollen ähnelten den Kartoffeln. In Kobadin hatte unser Nachbar Reinhold Lück im oberen Garten eine ganze Ecke dieser Schweinskartoffeln stehen und wir Kinder buddelten uns heimlich im Herbst einige Kartoffeln aus und verzehrten sie, obwohl nichts besonderes daran war, sie schmeckten eher fad und wäßrig. Sie glichen wohl der Speisekartoffel, waren aber etwas glatter, weißer und auch etwas kleiner. Sie waren winterhart und vermehrten sich alleine. Im Herbst legten Lücks davon welche in die Gurken- und Harbusenfässer und sie schmeckten uns Kinder sauer noch besser als süß. Die Schweinskartoffeln galten als Viehfutter.



"Wasch dich oft und kalt,
bleibst gesund, wirst alt"
(Wandschoner hinter dem Waschtisch)

702 Die Schuhpflege

Bei dem vielen Schnee, den wir zu Hause im Winter hatten und auch dem darauffolgenden Dreck im Frühjahr, mußten unsere Stiefel und Schuhe besonders gut gepflegt werden. Am Abend wurden sie unter oder neben den Küchenherd oder Stubenofen gestellt, zuvor gut vom Dreck abgewaschen, und in der Frühe mußte das Leder gut mit Schweinefett oder Talg eingerieben werden. Da setzte man sich vor das offene Herdloch oder vor das geöffnete Törchen des Sparherdes (wer einen solchen hatte) und rieb so lange das Fett ein, bis das knochenhart gewordene Schuhleder wieder weich war. Nachher, wenn die Schneeschmelze zu Ende war, mußten wir unsere Stiefel und Schuhe wichsen. Aber auch da standen wir Kinder unter strenger Aufsicht, damit wir nicht zu dick die Wichse auftrugen. Und damit diese nicht zu schnell verbraucht war, mußten wir auch mit Ruß unser Schuhwerk wichsen. Und das nicht nur im Kriege, wie Otto Rösner aus Horoslar erzählt. Man spuckte kräftig auf das Vorstreichbürstchen, fuhr damit über das Herdtörchen und strich dann die Schuhe ein. Oder, wie Otto Rösner berichtet, wir kratzten etwas Ruß vom Ofentörchen in ein tieferes Schälchen (auch ins Deckelchen der Wichseschachtel!) und rührten es mit ein wenig Milch

an, so daß es sich gut streichen ließ. Und - auch mit Ruß wurden unsere Schuhe blank!

703 **Schuhriemen**

Unsere Bauern hatten auch ihr eigenes Leder. So schnitten sie sich auch die Schuhriemen selber. Wir hatten Leute unter uns, die sich, wenn auch auf primitivste Art, aufs Ledergerben verstanden. In Alakap sah ich öfter zu, wie Herr Max Ibrahim in seinem Hof Leder gerbte. Für die feinen Sonntagsschuhe aber kauften wir uns die Schuhschnüre im Laden.

"Selig sind, die Gottes Wort hören und bewahren."

(Bibelspruch, gemalt von Fritz Würth, hing bis zur Umsiedlung 1940 über dem Altar in der Kirche zu Kobadin)

(Wandspruch im Schlafzimmer).

704 **Der Kochherd**

Wie schon erwähnt, konnten unsere talentierten Bäuerinnen auch die Kochherde selber bauen und zwar mit viel Geschick. Ob dieselben sich nun in der Küche, Sommerküche oder im Freien befanden, sie wurden fast alle von der Bäuerin erstellt. Ich habe als Kind sehr oft diesen geschickten Frauenhänden beim Kochherdbauen zusehen dürfen. Der Herd wurde so hoch aufgebaut, daß die Hausfrau geschickt an ihm hantieren konnte. Unterhalb der breiten Querfront entstand eine Etage mit einem, oft auch zwei Unterschlupfe (Herdlöcher) für die Glucken, so lange die Küken ganz klein waren, für die Katzen, auch kleinen Hunde oder für etwas Brennmaterial: Putzen (abgerebelte Maiskolben) und etwas kleingehacktes Holz. Kranke Gänsla, Entlein, Hühnchen oder Puten, wenn sie eine Bein- oder Flügelverletzung erlitten hatten, unter dem Herd im Herdloch wurden sie gesundgepflegt. Selbst das Futter und Wasser konnte man hineinstellen oder zumindest knapp davor. An der schmalen Vorderfront unter dem Feuerloch befand sich auch immer ein "Herdloch". In den Herdlöchern war es warm, die Tiere darin waren vor Fußtritten verschont und fühlten sich geborgen. Trotzdem konnten sie durch die große Öffnung das ganze Geschehen in der Küche verfolgen. Besonders die Katzen waren im Herdloch vor Angriffen der Hunde sicher.

So manche Bäuerin erstellte sich ihren Herd mit einem Backrohr und zwar an der hinteren Seite, wo sich der Anschluß zum Schornstein befand. Hier baute sie dem Herd einfach einen höheren Aufsatz, in den man ein vom Schmied gemachtes Backrohr einschob. Das untere Backrohr hatte meistens ein Türchen, das obere war ohne. Darin konnte die Bäuerin das Essen warm halten, ohne daß es anbrannte. Im Winter legte man die Ziegelsteine hinein, um sie abends herauszuholen, als Bettwärmer. Ins Backrohr mit dem Türchen stellte man Gerichte, die lange und langsam kochen mußten. Wer ein Backrohr eingebaut hatte, gewann ganz unten noch ein drittes Herdloch. Darin hatte man den Scheuersand, ein ganz feiner, weißer Sand, der von irgendwo aus einer Sandgrube oder einem Steinbruch geholt wurde. Die Scheuerbürsten, Aufwaschlappen, Flederwische (Gänseflügelfedern), Handbeselchen und Kerichtschaufel hatten auch darin ihren Platz und waren schnell zu greifen. Die Plitte, die Herdplatte, war aus Guß und hatte 2 Kochlöcher, die mit Ringen zugedeckt waren. Aber viele Kochherde, besonders die in der Sommerküche oder im Freien, im Hof, hatten keine Plitte, sondern nur zwei eingemauerte, schöne rundgeschmierte Kochlöcher: Ein kleineres für die Stielpfanne und ein größeres für den Kessel. Die anderen Pfannen, "Kaschtrolla" (Kasserollen) und Bratpfannen (Gußpfannen) hingen an Nägeln über dem Herd. Für die Schaum- und Schöpflöffel sowie für die verschiedenen Deckel wurde über dem Herd eine Schnur an zwei Nägeln gespannt und sie daran aufgehängt. Man kann sich vorstellen, welche enorme Arbeit man allemal mit diesen aufgehängten Gegenständen hatte, wenn die Küche im Sommer jedes Wochenende geweißelt werden mußte!

705 Die Wartung der Kochherde

Die selbstgemauerten Herde mußten öfter "ausgeschmiert" werden, denn durch das Heizen mit Reben und Maisstengeln wurden sie sehr beschädigt. Das schönste und müheloseste Brennmaterial war eben das Stroh. Auch die Feuerung der Sparherde, wer einen solchen besaß, mußte ausgebessert, ausgeschmiert werden. Für den Herd machte sich die Bäuerin etwas Lehm mit Mist und Spreu oder etwas gehäckselt Stroh und Wasser an. Für den Sparherd oder eisernen Herd, in Ermangelung von Schamotte, nahm sie feinen, weißen Sand, gelöschten Kalk, gesiebte Holzasche und etwas Salz. Mit dieser Masse ausgeschmiert, wie auch mit dem angemachten Leima (Lehm), die hart wurde, hielt das Herdloch ein paar Wochen Feuerung gut aus. Die Spar- oder eisernen Kochherde hatten auch ein "Wasserschiff". So manche geschickte Bäuerin hatte sich auch im selbstge-

mauerten, gewöhnlichen Kochherd ein solches Wasserschiff eingebaut oder einbauen lassen. So hatte sie immer warmes Wasser.



Tariverde: Beim Patzenmachen

706 Das Patzenmachen

Obwohl dies eine Sache der Männer war, mußte die Bäuerin auch mithelfen. In Reih und Glied stellte sie auch Patzen her. Das sind an der Luft getrocknete Lehmziegel. Um sie herzustellen, benötigte man natürlich eine große Menge angemachten Lehms, mehr als zum Absmieren des Hauses und aller Stallungen und er unterschied sich von diesem im Anmachen. Es wurde Pferdemist dazu genommen, Streustroh (das kürzere Weizenstroh, denn das lange Gerstenstroh wurde den Tieren verfüttert) und Wasser. Zum "Trempla" wurden zwei Pferde angeschirrt, deren Schwänze man verknotete, damit sie nicht schmutzig wurden. Im Kreis wurden die Pferde umhergetrieben. Die Ränder des großen "Kuchens" wurden immer von außen zur Mitte aufgeschaufelt und man ließ die Pferde so lange darauf laufen, bis der "Lehmteig" gut gemischt war. Dann schaufelte man ihn zu einem großen Kegel auf, deckte ihn mit Lein- oder anderem Stroh gut zu und hielt ihn immer feucht. Ungefähr eine Woche mußte er ruhen und durchgären. Dann warf man ihn wieder auseinander, "trempelte" ihn nochmals gut durch und dann begann man ihn mit den Händen in die Patzenform zu pressen, eine stabile Holzform ohne Boden, die etwa 40 x 20 x 10 cm war. Reihenweise, eine Patze an der anderen, blieben sie auf der sauber gekehrten

Erde liegen und zwar auf dem Dreschplatz. Es gab auch Doppelformen. Nach einigen Tagen waren die Patzen abgezogen und man konnte sie hochkant stellen. Nach weiteren Tagen wurden sie aufgeschichtet, so daß die Luft gut durchziehen konnte. Aus diesen gut getrockneten Patzen wurden Wohnhäuser, Stallungen und Straßenmauern gebaut. Die Wohnhäuser waren im Sommer kühl und im Winter warm. Ihre Pflege oblag der Bäuerin.

"Gott ist Liebe"

(Deckchen)

707 **Der Pahar-Mann - (der Glasmann) - Der Gaskerl**

Die am Schlachtttag vom Kamm des Schweines aufbewahrten langen Borsten wurden teils von unseren Bauern selbst zu Bürsten und Pinseln verarbeitet. Es kam aber auch jährlich in so manchem Dorf der "Pahar-Mann", der Glasmann, mit seinem Wagen durch. Das war ein rumänischer fahrender Händler, der die Schweineborsten der deutschen Bauern abkaufte. Statt Geld gab er ihnen dafür verschiedene Trinkgläser.

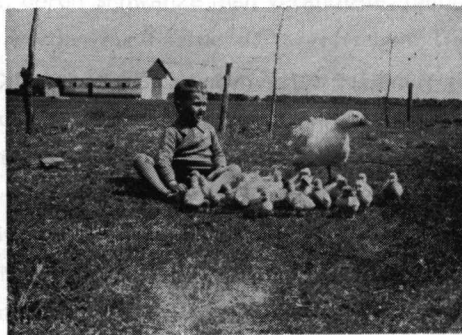
Und wem ist nicht noch der Ruf des "Gaskerls" im Ohr? "Hai, la gaz, hai la gaz". "Auf zum Gaskauf". Ein Rumäne fuhr mit seinem Fuhrwerk durch die Dörfer, um Petroleum zu verkaufen. Und weil es auf rumänisch "gaz" genannt wurde, sagten wir Deutschen "Gas" dazu. Im Wagenkasten, ohne den hinteren "Schrägel", lag ein großes Holzfaß mit einem Spund, aus dem das "Gas" abgemessen und mittels eines "Gastrechters" (Trichter) in die Flaschen unserer Bauern abgefüllt wurde. Gas verbrauchte man sehr viel, besonders in der Winterzeit, da mußten doch täglich alle Lampen, große und kleine, im Haus und in den Ställen angefüllt werden. Deshalb gab es auch einen "Gastrechter" (Petroleumtrichter) in jedem Bauernhaus.

Alle diese "fliegenden Händler" wurden von uns Deutschen "Kerl" genannt und je nach dem, was er verkauft hat, wurde vor dieses Wort "Kerl" gesetzt.

708 **Das Gänslahüten**

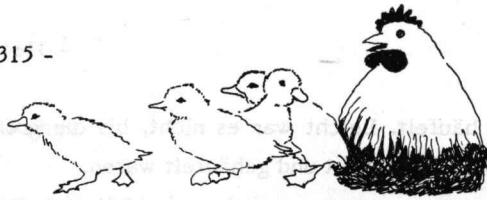
Wie schon beschrieben, waren unsere Bäuerinnen sehr darauf bedacht, recht viel Schlachtgeflügel aufzuziehen. Und wenn alles ausgebrütet war, wimmelte es geradezu auf den Höfen von "Hühnla, Entla, Putta und Gänsla". Zu den Enten

sagten unsere Bauern auch "Katscha". Während sich die Glucken mit ihren Kü-
kenscharen (auch Enten und Puten) begnügten, im Garten und Hof scharren zu
dürfen, mit Vorliebe am Mist-, Strohschober und unter den Krippen, wo sie sich
noch zusätzlich Insekten und verschiedene Würmer verschaffen konnten, war es
den Gänsen lieber, wenn sie auf die Weide (Wiese) durften. Der ideale Platz für
sie war draußen vor dem Dorf, oberhalb der Höfe. So lange sie klein waren,
mußten sie gehütet werden. Und das war Aufgabe der Kinder. Um die Osterzeit,
wenn das erste Grün sich auf der Weide zeigte, die Sonne schon wärmer schien
und die Gänsla alle geschlüpft waren und schon fest auf ihren Füßchen stehen
konnten, zogen fast aus jedem oberen Hoftor die Bäuerinnen mit ihren halb-
wüchsigen Kindern, den Herden Gänsen, dem nötigen Futter und Wasser in Rich-
tung "oba naus". Die Bäuerin blieb die ersten Tage immer eine Weile dabei, bis
sich die Kinder und die großen und kleinen Gänse an die große, freie Umgebung
gewöhnt hatten. Am Abend kam sie dann zeitig, um sie wieder zu holen, damit
die Gänslain nicht allzulange an der noch frischen Frühlingsluft blieben, was zu
Erkältung führen konnte. So spielte sich das Gänslahüten langsam ein. Jeder von
den Kindern mußte aufpassen, daß ihre Gänse nicht mit den anderen Herden
zusammenkamen. Sonst gab es nicht nur unter den Gänserichen, die ihre Herde
eifersüchtig bewachten, Raufereien, sondern auch unter den Kindern! Doch ging
es immer gut aus: "Pack schlägt sich, Pack verträgt sich" konnte man auch hier
sagen, denn schon nach kurzer Zeit sah man die Kinder wieder friedlich mitein-
ander spielen und auch in die Gänseherden kehrte Ruhe ein. Wir Kinder gingen
gerne "Gänslahüten", war es doch ein schöner Spaß, so mit diesen kleinen, gel-
ben "Wollknäuel" den ganzen Tag zusammen sein zu dürfen. Zugleich aber war
es auch eine ernstzunehmende Erfüllung einer Aufgabe und das Lernen, Verant-
wortung zu tragen. Waren die Gänsla schon größer, gingen und kamen sie mit
ihren Eltern ganz alleine von der Weide.



Cobadin: Beim Gänslahüten

709 Die Katscha - Enten

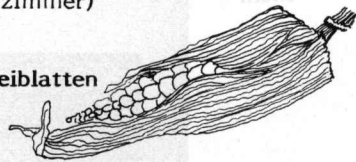


Habe ich über die Gänsla geschrieben, muß ich auch die Enten erwähnen. Meistens wurden sie von Glucken ausgebrütet, weil die Enten keine guten Brüter waren. Die Glucken ließen die Entlein eher "laufen", d. h. sie entwöhnten sie eher als die Küken, denn diese haben so ihre Eigenarten. Schnarren wollten sie nicht, dafür aber dauernd im Wasser plätschern, was einer Glucke gänzlich fremd ist. Waren Pfützen im Hof oder Garten, ob vom Regen oder übergelaufenen Brunnentrog, mußten die Entlein gründeln. Auch saßen sie gerne, wenn ihr Kröpflein voll war, stundenlang still und hielten ihre Siesta oder hielten sich unter den Maulbeerbäumen auf, die fast auf jedem Bauernhof standen. Ihr ohrenbetäubendes Geschnatter auf der Jagd nach den heruntergefallenen Maulbeeren ging einem so manchesmal an den Nerv. Wir Kinder mußten öfter auf den Baum klettern und tüchtig Maulbeeren schütteln, damit die Enten, die Katscha, etwas zu fressen hatten, um sie still zu kriegen. Enten saßen auch gerne auf der Straße vor dem Hoftor, ein wunderschöner, ruheausstrahlender Anblick, aber jedesmal wenn der Erntewagen in den Hof fahren wollte (wer nur eine Hofeinfahrt hatte, wie z. B. in Fachria), mußte die Entenschar zuerst in den Hof geholt und in den Garten gesperrt werden. Bei meinen Schwiegereltern in Fachria wurden die Enten im Garten hinter dem Sommerküchenhaus unter den Bäumen gehalten. Ihnen warf man auch Harbusen vor, die sie dann fast ganz auffraßen und sich somit eine geraume Zeit damit beschäftigten und das Geschnatter ruhte auch.

"Kämpfe den guten Kampf des Glaubens"
(Wandschoner im Schlafzimmer)

710 Popscheihacken - Popscheibrechen - Popscheiblatten

Olga Binder-Rösner, Fachria



In der Popscheuhackzeit mußten alle auf dem Hofe früh aufstehen. Und jeder, der schon mit einer Hacke umgehen konnte, mußte mit "uf d'Stepp zum Popscheihacka". Zuerst hat der Bauer mit einem leichten Dreischarpflug, von einem Pferd gezogen und von einem kleinen Reiter dirigiert, die Popscheureihen durchgefahen bzw. durchgeschürft. Dann war es Sache der Popscheuhacker, zwischen den Popscheustengeln das Unkraut zu hacken. Die Popscheufelder (Popscheustücker) wurden zweimal im Jahr mit dem Popscheupflug durchgefahen und zweimal gehackt. Beim zweiten Hacken wurden die Maisstengel ange-

häufelt. Leicht war es nicht, bis die großen Maisfelder, mitunter bis zu 18 ha groß, gehackt und gehäufelt waren.

In Reih und Glied unter den Popscheuhackern stand meistens auch die Bäuerin. Ihr oblag, recht früh die Kühe zu melken, das Frühstück zu richten und die "Brotsäckla" für das Feld. Am Abend wieder zeitig vom Felde nach Hause zu fahren, melken, füttern und ein deftiges Essen für die Popscheuhacker zuzubereiten. Im Herbst kam das Popscheubrechen. Vor Oktober durfte damit nicht angefangen werden (Befehl der Regierung), es kam vor, daß er erst nach dem 20. Oktober gebrochen werden durfte. Es hing ganz von der Witterung ab. Und wenn der Popscheu auch noch den ersten, leichten Frost bekommen hatte, war er am besten zum Brechen. Morgens fuhr man zeitig mit 2 Fuhren aufs Feld, gut angezogen und oft auch Handschuhe an. Der erste Wagen wurde mit "geblatterten" Kolben angefüllt, weil sie morgens noch feucht waren. Die zweite Fuhre belud man mit gebrochenen Kolben, mit Blättern, die dann am Abend zu Hause in froher Runde von der Jugend aus der Nachbarschaft abgeblattert wurden und sie nannten es: Popscheiblatten. Es gab zwischendurch etwas gutes zum Essen und ein Gläschen Wein zum Trinken, die Ziehharmonika spielte auf und man tanzte auch ein wenig. Wer einen roten Popscheukolben fand, bekam von seinem männlichen Nachbarn einen Kuß. Und während ich vom Popscheubrechen schreibe, steigt der Herbst 1940 wieder aus meiner Erinnerung hervor, das Jahr unserer Umsiedlung ins Reich. Niemand hatte seinen Popscheu damals gebrochen, denn das liegengebliebene Getreide in Magazinen und auf den Hausböden, unsere so wertvolle Frucht, wurde kaum angerechnet. So plagten sich unsere Bauern erst gar nicht mit dem Popscheubrechen. Sie hätten doch nichts dafür bekommen.



Tariverde: Beim Popscheiblatta

Der Kuhirt

Aus isch dr Traum, d Nacht isch vorbei,
wann uf dr Stroß dr Kuhhirt knallt,
wann sei Geknall im stille Dorf
von eim End bis ans andre schallt.

Die blessig Kuh geht naus zum Tor,
sie reibt sich erschit am Gartazaun,
dann trittet se zum Hoftor naus
on guckt nach em Akaziabaum.

Früh morgens, wann dr Tag sich zeigt,
werd jeder wach, im ganze Haus,
ob alt, ob jung, s isch alles eins,
dr Kuhhirt holt se alle raus.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)



Tariverde: Großmutter mit Spinnrad

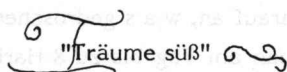
711 **Der Kuhhirt**

Es war bei uns üblich, daß jede Gemeinde einen Kuhhirten hatte. Es kam aber auch vor, daß man sich bei der Auswahl von zwei auf keinen einigen konnte und so gab es zwei Kuhhirte. Oftmals stand auch eine Gemeinde da und hatte überhaupt keinen und die Bauern mußten abwechselnd jemanden stellen, damit das Vieh des Dorfes täglich auf die Weide getrieben werden konnte. Mein Schwiegervater Emanuel Stiller aus Fachria stellte seine beiden kleinen Buben an (der älteste erst 8 Jahre alt), jeder mit einem Stock bewaffnet und sie mußten 3 Tage hintereinander das Vieh des Dorfes hüten, damit sie ihre Pflicht getan hatten. Der richtige, ordnungsgemäß angestellte Kuhhirt hatte entweder sein eigenes Haus oder er wohnte im "Hirtenhaus" der Gemeinde. Im Frühjahr fing er mit dem Küheustrieb an, meistens an Ostern, denn dann bekam er aus jedem Hoftor Kuchen, gefärbte Ostereier, Geld und Cozonac (Osterbrot) gereicht, so daß er das Gesammelte mit dem Sack heimtragen mußte. Im Herbst, wenn es anfang kalt zu werden, stellte er den Austrieb ein und alle Tiere blieben in den Ställen. Im Sommer hörte man schon um 5 Uhr in der Frühe am Dorfe den Kuhhirten mit seiner großen Peitsche knallen und bis dahin mußte die Bäuerin die Kühe gemolken und getränkt haben. Sie trieb sie zum Tor hinaus, wo sich auch die der andern Nachbarn befanden, sie reihten sich gewohnheitsgemäß in die große vorbeiziehende Herde ein und wurden vom Hirten unter viel Rufen und Peitschenknallen auf die große Weide vor dem Dorfe getrieben. Auch Rinder und Kälber, die vor der großen Herde herliefen, gehörten dazu. Wenn eine Bäuerin verschlafen hatte, mußte sie ihr Vieh "nachtreiben", was immer sehr blamierend für sie war. Am Abend kam die Herde wieder rechtzeitig zum Melken heim. Der erste Gang der Tiere war zum Brunnentrog. Im Hochsommer, wenn die Hitze sengte, trieb der Kuhhirt seine Herde schon um elf Uhr nach Hause, damit sie am Trog ihren Durst stillen konnten. Um ein Uhr trieb er dann wieder auf die Weide.

712 **Himmelschleicher**

Unser Onkel Christoph Rösner aus Fachria hatte eine Zeitlang einen kleinen Kolonialwarenladen. An einem Tag, als er nicht zu Hause war und Tante Mina, seine Ehefrau, den Verkauf alleine tätigen mußte, flüsterte sie ihrem etwa 7 Jahre alten Neffen (meinem Mann) zu, er solle am Nachmittag nach der deutschen Schule einmal bei ihr im Laden - wir sagten Lafke - vorbeikommen, er bekäme von ihr ein Paar "Himmelschleicher" geschenkt. Sehr gespannt darauf,

was die "Himmelschleicher" wohl sein könnten, stellte er sich pünktlich bei Tante Mina im Laden ein. Sie verschwand für ein paar Augenblicke im Innern des Ladens und als sie hervorkam, hatte sie ein Paar "Papuscha" (Opanken) in den Händen, worüber der Kleine erstaunt war. Also waren die "Himmelschleicher" nichts anderes, als ein Paar rumänische Opanken oder "Opintsch", wie sie in der Umgangssprache hießen. Er nahm sie gerne, denn mit diesen Papuscha war man sehr leichtfüßig und konnte gut rennen.



(Zierkissen auf den Betten)



Bäuerin beim Dreschen

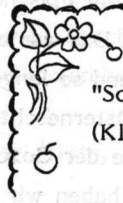
713 Die Dreschzeit

Meistens begann die Erntezeit am 25. Juni und dauerte 2 - 3 Wochen. Auch hier mußte die Bäuerin mit, um Harken und Kopitzen zu helfen, d. h., das gemähte Getreide in Haufen oder kleinen Schober aufzusetzen. Etwa Mitte Juli konnte man mit dem Drusch beginnen, was wohl die härteste Arbeit im Leben unserer deutschen Kolonisten in der Dobrudscha war und sich über 6 und mehr Wochen zog. Erst wenige von unseren Bauern hatten eine Dreschmaschine. Manche schlossen sich zu einer Dreschgemeinschaft zusammen. Die meisten aber mußten mühselig mit dem Dreschstein (auch Tretstein) ihr Getreide dreschen. Mit Harbiwagen, großen Leiterwagen, wurde es vom Felde heimgeholt, auf den

Dreschplatz dick aufgeschichtet, in runder Form, und der Bauer führte dann die Pferde mit dem nachziehenden Dreschstein darauf und laut rufend und mit der Peitsche knallend trieb er sie im Kreis, bis sich das Getreide gut gesetzt hatte. Dann kam für sie eine Ruhepause. Frauen, Männer und Mädchen kamen mit ihren Holzgabeln, lockerten und wendeten es. Darunter fielen die Körner und die Spreu. Wieder wurden dann die Pferde mit dem Tretstein darauf getrieben, bis alle Ähren leer waren. An einem Vormittag konnte man oft bis zu drei Harbien dreschen. Es kam darauf an, w a s gedroschen wurde. Wenn das Wetter heiß und trocken war und man am Tag bis zu 8 Harbien dreschen konnte, war der Bauer glücklich und zufrieden. Nach jedem Anlegen und ausdreschen, wurde das Stroh ausgeschüttelt mit der Erntegabel und kam auf große Schober. Die Körner auf dem Dreschplatz wurden zusammengefeht und abseits geschoben. Und spät am Abend wurden sie durch die Putzmühle gelassen, auch von Hand gedreht. Die Spreu kam in den Spreustall und die Körner ins Magazin oder auf den Boden (Speicher). Oft stand längst schon der Mond am Himmel bis der Drusch eines Tages geborgen war. Vor Müdigkeit konnten die Ernteleute oft kaum Schlaf finden. Und auch hier mußte die Bäuerin, neben ihren Arbeiten in Haus, Küche und Ställen, einspringen und auf dem Dreschplatz stehen. Auch sie mußte sich die Leine um die Taille legen und die Pferde antreiben, damit sie flugs im Kreise trabten und den schweren Tretstein zogen. So manche Bäuerin füllte sämtliche Strohsäcke in den Betten mit frischgedroschenem "Haberstroh" (Hafer).

Wesentlich leichter hatten es die Bauern, die schon eine Dreschmaschine hatten. Das Dreschen zog sich nicht so lange über Wochen hinaus, aber schwer genug war es dennoch. In Verbindung mit der Dreschzeit kommt mir ein alter Brief aus meinem "geerbten Kaschta" in den Sinn, den meine Tante Elsa vor fast 20 Jahren an ihre Kusine Lydia Leyer geschrieben hat. U. a. steht dort: "Jeder, von dem ich höre, daß er aus dem Leben geschieden ist, hinterläßt bei mir eine Lücke. Alles einst erlebte, steht greifbar nahe vor mir, obwohl wir doch schon bald ein Viertel Jahrhundert getrennt von einander sind. So stimmt mich jetzt Luise Janz's Tod aus Sofular und aus Kobadin Frieder Ohlhausen's Tod traurig. Mit Friedervetter waren wir ja sehr verbunden, ist er doch 11 Jahre hindurch bei unserem Vater als Heizer an der Dreschmaschine in Sofular gewesen. Manchen gebratenen Popscheikolben (Maiskolben) hielt er für mich und Schwester Olga bereit. Oft schauten wir ihm zu, wenn er die Popscheikolben auf die Gabelzinken steckte und sie dann in der mächtigen Glut braten ließ. Das große Feuer am Dampfer (Lokomobile) hatte uns immer gewaltig beeindruckt. Was

sind doch da für Strohschöber dabei verheizt worden! Heute kaum noch vorstellbar."



"Schlafe wohl!"

(Kleines Nachttischdeckchen)

714 Das Osternestle

Zwei Wochen vor Ostern haben wir Kinder zu Hause uns "Osterneschtla" gesät. Wenn Ostern etwas früh war, fand man nicht immer Gras, um sich das Osternestle zu machen. So war am sichersten das mit Gerste gesäte Nestle. In einen tiefen Teller streuten wir etwas feine Erde aus dem Gärtchen, streuten eine dünne Schicht Gerstekörner darüber und deckten dieselbe wieder mit Erde ab. Der Teller darf damit nur bis zum Innenrand gefüllt sein, sonst kann man nachher keine Ostereier um die grüne Gerste legen. Die so gesäte Gerste muß feucht gehalten werden und unter dem warmen Herd stehen oder auch auf dem Fensterbrett, wo sie öfter Sonne abbekommt. Sie muß täglich gegossen werden, morgens und abends. Ab dritten Tag beginnt die Gerste zu keimen. Am Palmsonntag waren schon 1 cm lange, grüne Hälmchen zu sehen und am Ostermorgen war sie fast spannlang. Da hinein setzte der Osterhase einen Schokoladehasen oder ein -ei, gefüllt oder ungefüllt und auf dem Tellerrand lagen die bunten, von den Großen heimlich gefärbten Ostereier. Bei schönem Wetter wurde das Osterneschtla draußen versteckt und wir mußten oft lange danach suchen. Außerdem machten wir uns im Hof und Garten noch zusätzlich ein Osterneschtla. Oft lag nur ein Osterei darin, aber leer war es nie und wir freuten uns und kamen uns reich beschenkt vor. Als österlichen Tischschmuck haben wir auch Flaschen mit Gerste besät. Es wurde Erde, Gerste und etwas Wasser zu einem dicken "Teig" angemacht, den man fingerdick um eine mittelgroße Flasche wickelte, sie in einen tiefen Teller stellte, rund herum auch etwas Erde und Gerste streute, gut

anfreuchtete und ins Warme stellte. An Ostern hatte man eine sehr schöne, grüne Pyramide im Teller stehen. Man konnte in das Grün Ostereier legen, sie blieben darin hängen. Ein Osterei wurde auf die Flaschenöffnung gestellt und rund um die Flasche legte man auch Ostereier. Das war ein sehr schöner Tischschmuck. Am Anfang meiner Zeit in Krißfeld und so lange die Kinder klein waren, säte ich immer 2 Wochen vor Oster die "Osterneschtla", genau wie daheim. Der Schmand-, Riebel- und Käsekuchen sowie der Cozonac fehlen auch heute nicht auf unserem Ostertisch und schließlich haben wir das "Tschocken" nicht vergessen: "Christos a inviat!", "Christ ist erstanden". "Er ist wahrhaftig auferstanden", die Antwort darauf. Nur eines fehlte uns hier, nämlich der Friedhofsgang vor Sonnenaufgang und die Friedhofsandacht, ohne die es kein Osterfest daheim gab.

715 Wann ist eine Harbuse reif?

Maria Müller-Stiller, Fachria

Wenn die kleine Ranke an der Harbuse (Wassermelone) und das kleine herzförmige Blättchen daran trocken sind, ist die Harbuse reif. Außerdem "schnackten" wir sie noch, d. h. mit Mittelfinger und Daumen schnalzen und schnellen. Klang der Ton klar und hell, mußte man die Harbusen noch reifen lassen. Klang er aber dumpf, waren sie reif. Dagegen sah man es den Melonen (Zuckermelonen) von außen an ihrer gelben Farbe an, auch am intensiven Duft, ob sie reif oder noch grün waren. Alle Melonen wurden gelb, wenn sie den Höhepunkt des Reifens erreicht hatten. Es gab auch weiße und grünliche Melonen. Die rauhschaligen etwas ins Grün-Graue scheinende Melonen waren die besten und saftigsten.

716 Ein paar alte, gute Ratschläge

Jedes Gericht mit Soße daran ist schmackhafter, wenn es wenigstens eine halbe Stunde vor dem Servieren ins Backrohr kommt.

Bevor man Fleisch, Fisch und Gemüse in Fett brät, sollte das Gut abgetrocknet werden, um schöner bräunen zu können.

Wenn das Fleisch und die Bohnen nicht weich werden wollten, fügte man Kochsoda (Natron) bei. Auf 1 Kilo Braten kann man einen Teelöffel Kochsoda nehmen und bei 5 Liter Flüssigkeit auch 1 Teel. voll (Rindsuppe oder auch Bohnensuppe).

Soll die Leber nicht hart werden, darf man sie vor dem Braten nicht salzen.

Alle Suppen, Soßen und Gemüse bekommen einen feineren Geschmack, wenn man ihnen ein Stückchen frische Butter (walnußgroß) oben auflegt, nachdem man sie vom Feuer genommen hat. Die Butter muß zerlaufen.

Butter hält sich länger frisch, wenn man sie in gut ausgekühltem Salzwasser aufbewahrt.

Um das Verzuckern der Dulcscheaza (dulceața) (Konfitüre) zu verhindern, wischt man fleißig während des Kochens den Rand des Kochgefäßes mit einem in kaltes Wasser getauchten und ausgewrungenen Lappen ab.

Die Marmelade, das Mus und das Gelee kochend heiß in die Gläser oder Tontöpfe füllen, sofort mit Pergamentpapier zubinden, einmal gut umstülpen, damit das Vakuum steril wird. So wird ein frühzeitiges Verschimmeln des Einmachgutes verhindert bzw. unterbunden oder zumindest verzögert.

Walnüsse, die zum Backen verwendet werden sollen, legt man kurze Zeit vor dem Gebrauch ins offene, warme Backrohr (in der Schale). Auch am Herdbrand kann dies geschehen unter öfterem Wenden. Das gibt dem Gebäck nachher einen haselnußähnlichen Geschmack.



Cogealia: Bäuerin beim Milchtöpfe reinigen
Der Backofen im Haus

717 Unsere Maße in der Küche

An einer Stelle dieses Buches wird erwähnt, daß unsere Bauersfrauen meistens nach Augenmaß und Gutmünken buken und kochten. Aber sie arbeiteten auch nach bestimmten Maßen: Das waren das Wein- oder Teeglas, der Tee- oder Eßlöffel. Beim Kuchenbacken wog man auch mit der kleinen Tischwaage (aber die hatte nicht jede Hausfrau) und auch mit Eiern z. B.: 3 eischwer Zucker, 3 eischwer Fett usw. Damit unsere jüngeren Hausfrauen, die zwar noch in der Dobrudscha geboren sind, aber unser dortiges Leben nicht mehr kennengelernt haben, die Maße besser verstehen, gebe ich sie hier in Gramm, Kubikzentimeter und Deziliter wieder:

- 1 Weinglas hat 150 ccm Flüssigkeit, d. s. 150 g ode 1 1/2 dl
- 1 gewöhnliche Kaffeetasse hat 200 ccm, d. s. 200 g oder 2 dl
- 1 große Tasse hat 250 ccm, d. s. 250 g oder 2 1/2 dl
- 1 gehäufte Eßlöffel Mehl hat 25 g
- 1 gestrichener Eßl. Mehl hat 15 g
- 1 Tasse Mehl hat 250 g, d. s. 1/4 Kilo
- 1 Eßl. Zucker hat 25 - 30 g
- 1 Tasse Zucker hat 200 g
- 1 Eßl. Fett oder Butter hat 25 g

718 Schmackats oder Schmackes

Wenn unsere älteren Bauersfrauen am Sonntagmorgen schön angezogen, mit dem Gesangbuch und einem sauberen, weißen Taschentuch in der Hand aus dem Haus traten, um zur Kirche zu gehen, gingen sie nocheinmal kurz in das angrenzende Hausgärtlein und pflückten sich ein "Schmackatsblatt". Sie behielten es in der Hand oder legten es ins Gesangbuch. In der Kirche rochen sie ab und zu daran, denn es roch sehr schön. Leider konnte mir niemand sagen, wie der Geruch war. Schmackats oder Schmackesblätter waren hellgrün, etwas haarig und hasenohrenähnlich, nur etwas kleiner. Es könnte eine Kreuzung von Pfefferminz und irgend einer anderen wohlriechenden Blattpflanze (Heilkraut) sein.

719 Stallmist als Dung und Brennmaterial

Der gesamte, im Laufe des Jahres angesammelte Stallmist von Tier und Feder-
vieh wurde im oberen Hof auf einem besonderen Platz gesammelt. Zum Teil

wurde er als Dung auf die Felder gefahren und untergeackert. Ein Teil wurde zurückgehalten, im Hof (meistens auf dem Dreschplatz) ausgebreitet, wie das Getreide zum Dreschen und mit dem Dreschstein, von einem Pferd gezogen, gut gewalzt. Danach schnitt man diesen großen "Kuchen" mit dem Spaten in Längsstreifen und teilte sie in große Vierecke, wie man auf beigelegtem Bild sehen kann. Auch hier war die Bäuerin dabei und mußte mit Hand anlegen. Die abgestochenen Stücke wurden hochkant gestellt, damit sie gut abziehen konnten. Dann schoberte man sie in lockere Meiler, damit die Luft gut durchziehen konnte und ließ sie vollends austrocknen. In große Schöber eingeschichtet hatte man auf diese Weise ein zusätzliches Brennmaterial, mit dem man ein gutes und gleichmäßiges Feuer halten konnte, besonders an Wasch- und Schlachttagen, beim Syrup- und Tomatenbullionkochen, beim Schnapsbrennen und auch im Winter für das Abquellen der Maiskörner für die Schweine. Unsere Hausfrauen wußten den "Mist" (Torf) zu schätzen.

720 Die Pflege des Bauernhofes

Die Pflege des Bauernhofes oblag der Bäuerin. Darunter versteht man das "Abschmieren" und "Weißeln" (Tünchen). In jedem Frühjahr wurden an allen Stallungen, Wohngebäuden, innen und außen sowie die Hofmauern rund um den Bauernhof die Schäden ausgebessert: Es wurde abgeschmiert und geweißelt. Je nach Bedarf hat man im Hof einen großen Haufen Lehm angemacht, der als Abschmiermittel verwendet wurde. Es wurde ein oder mehrere Wagenkasten (je nach Bedarf) voll reinem Lehm von irgendwo aus einer Lehmgrube (Lehmloch) geholt, auf einen sauberen Platz im Hof abgeladen und auseinander gemacht, wie zu einem großen, runden Kuchen. Darauf wurde reiner Kuhmist ausgebreitet und einige Eimer Wasser darauf gegossen. Dann nahm man ein Pferd und trieb es auf den Lehm, wie auf dem Dreschplatz. War der Lehmhaufen nicht so groß, wurde er mit den bloßen Füßen "angetrampelt" (getrampelt). Frauen, auch größere Kinder mußten mithelfen beim "Leimaantrempla", Männer krepelten sich die Hosenbeine auf und machten mit. War der Lehm gut durchgetreten, wurde er mit einer Schaufel zur Mitte zu wieder aufgehäufelt und das "Trempla" begann noch einmal, bis er gut gemischt war. Er mußte sich gut verschmieren lassen. Wieder zu einem Hügel aufgeschaufelt, deckte man ihn zu, damit er nicht austrocknete. Aus meiner persönlichen Erinnerung weiß ich, daß wir auch reinen Pferdemit und etwas Spreu zum Lehmanmachen nahmen. Besonders für den Glatzstrich wurde nur Pferdemit genommen. Andere wieder behaupten, daß man nur Kuhmist genommen hat. Daraus schließe ich, daß der Abschmierlehm

auf verschiedene Arten angemacht wurde. Zum "Aufschmieren" der Sommerküche und auch der anderen Stuben, die Lehm Boden hatten, wurde nur Lehm und Wasser dünn angemacht und dünn aufgetragen, meistens mit einem Lappen einfach damit aufgewaschen. Das Auf- und Abschmieren war ausschließlich Sache der Frauen. In den Vieh- und Hühnerställen gab es innen und außen meistens auch Mause- und Rattenlöcher. Unsere Bäuerinnen mußten diese vor dem Abschmieren mit Glasscherben und kleinen Steinen oder Ziegelsteinen zumachen. War alles abgeschmiert, begann man mit dem Weißeln (Tünchen). Die hohen Haus- und Stallgiebel waren immer besonders gefährlich für die Frauen, standen sie doch hoch oben auf der Leiter, die an der Wand lehnte, ohne jegliche Befestigung. Wie oft flog so eine Leiter mit der Weißlerin oder auch Abschmiererin samt Eimer, Kalk und Pinse hoch durch die Luft und landete unsanft auf dem harten Boden! Obwohl das Weißeln schon etwas leichter als das Schmieren war, war es für unsere Bäuerinnen immer noch schwer genug. Aber wie schön war es dann an Ostern, wenn das ganze Gehöft samt Mauer in einem blendenden Weiß in der jungen Frühlingssonne erstrahlte!

721 Das Kalkloch - Kalichloch

Der viele Kalk, den man zum Weißeln benötigte, wurde im Hof selber gelöscht. Fast auf jedem Hof gab es ein "Kalkloch", eine ausgemauerte Grube, in der man den Kalk löschte. Aus Medgidia (dort gab es Kalköfen) holten wir gebrannte Kalkbrocken, die, etwas zerkleinert, in diese Grube geworfen wurden und mit entsprechender Menge Wasser unter ständigem Rühren gelöscht. Wenn er richtig gelöscht war, sah er wie eine weiße, glatte Paste aus. Er wurde stets unter einer Schicht Wasser gehalten, damit er nicht austrocknete. Ich muß noch hinzufügen, daß das Kalkholen aus Medgidia etwas gefährlich war. Wurde jemand unterwegs vom Regen überrascht, der keine Plane dabei hatte, kam es vor, daß der Kalk anfang zu brennen.

Vom dem gelöschten Kalk aus dem Kalkloch holten sich die Frauen und Mädchen soviel heraus, um einen Eimer voll anzumachen. Mit viel Wasser wurde er verdünnt, etwas Wäscheblau hineingetan, damit er nicht schneeweiß blieb. Die Stubenwände wurden mit einem Besen gut abgefegt und dann geweißelt. Das erste Mal mit etwas dünnerem Kalk, das zweite Mal etwas gebundener. Unsere Frauen weißelten sehr oft. Besonders die Küchen und noch öfter die Sommerküchen. Jedes Wochenende wurde geweißelt, oft auch nur die Herdecke, aber geweißelt mußte werden! Da die Küchengeräte und das gesamte Kochgeschirr an der Wand

aufgereiht hingen, war das immer eine sehr leidige Sache. Eine lustige Geschichte darüber finden wir in Otto Kletts Jahrbuch 1977.



Bazargic: Ein Poppele mit Steckkissen

722 Das Aufbewahren der Wintersachen

Unsere Bäuerinnen hatten ein wachsames Auge auf ihre Wintersachen, die Pelze, Pelzwesten, Schals, Handschuhe und die vielen Stricksachen wie Strümpfe, Westen, Jacken, Unterröcke und Unterhosen. Alles war aus eigener Schafwolle, die selbstgeschoren, gewaschen, gezupft, gefärbt und gesponnen wurde und dann zum Weben, Stricken und Häkeln verwendet. Im Frühjahr, wenn man diese Pelz-, Woll- und Stricksachen ablegen konnte, wurden sie gebürstet, gut gelüftet, gereinigt und gewaschen und in die Kasten oder Kisten in Mottenpulver und Zeitungspapier gut verpackt. Entweder standen diese Kasten und Kisten in den Stuben des Hauses (eine Abhandlung darüber finden Sie im Jahrbuch 1976 von Otto Klett, Seite 73), sofern für alle Platz vorhanden war oder auch auf dem Hausboden. So manche Bäuerin streute auch Tabak dazwischen oder sie füllte Tabak in kleine Beutel, was auch ein gutes Mittel gegen die Schaben (Motten) war. Im Herbst wurde alles wieder hervorgeholt und ein paar Tage zum auslüften (meine Schwiegermutter Rebecca Stiller sagte: "auslüftern") frei aufgehängt.

723 Verschiedene Hackzeiten

An einigen Stellen in diesem Buch habe ich erwähnt, daß unsere Bäuerinnen in den ersten Siedlungsjahren auch aufs Feld mußten und zwar in der Hack- und Dreschzeit (Erntezeit). In den späteren Jahren gingen nicht mehr alle mit aufs Feld und sie konnten sich dem Essenkochen für die "Hacker", dem Haus und dem Ziefer (den Haustieren und dem Geflügel) widmen. Abschließend möchte ich diese verschiedenen Hackzeiten noch einmal näher umschreiben. Schon Ende Mai, Anfang Juni begann man mit dem Weingarten-, Mais- und Kartoffelhacken. Auch das Blumengärtlein am Haus und der Gemüsegarten, der meistens im oberen Hof lag, mußten wöchentlich sorgfältig durchgehackt und "ausgegrast" (Unkraut jäten) werden. Das "Boschtanhacken" (Melonenfeld) zählte auch dazu. Regnete es öfter, wuchs auch das Gras schneller und so kam es auch vor, daß der Mais und der Weingarten sogar zwei- und auch dreimal gehackt werden mußten. Und für alle diese Hackzeiten mußte die Bäuerin in aller Frühe jedem Hacker das Brotsäckle richten: Brot, Speck oder Wurst, auch gebratene Katletta aus den Schmalzkannen, Schafkäse, abgekochte Eier und auch junge, grüne Zwiebelchen und Knoblauch oder auch nur Zwiebeln. Ein Faß mit frischem Trinkwasser wurde täglich auf einem Wagen mit auf die "Stepp" (Feld) genommen. Am Abend, wenn die Hacker müde und abgespannt nach Hause kamen, erwartete sie dort ein von der Bäuerin zubereitetes, kräftiges Essen mit einem Schnaps und einem Gläschen Wein dazu.



Cobadin: Die Trauben werden im Weingarten direkt in die Bütt gemahlen
Murfatlar: Unsere Nachbarin, die Zigeunerin Maritza mit Sohn

Alte Heimat Dobrudscha

War des kleine deutsche Dörfle uf em Berg vielleicht net schö'
schon von weitem war sei Kirchle mit dem Glockaturm zu seh'.
Die Zirenka in de Gärtla on die viele Rosastöck,
die Akaziabäum, die große, hen die Häuser fascht vrdeckt.

Weiße Maura an de Stroßa, vor de Türa Maulbeerbäum
grün on blau hen d'Latta gfunkelt an de lange Gartazäun.
Uf dr Stroß die viele Spura, wo mr im Staub gseha hat,
waren von de Gäns on Enta, dort wars net wie in dr Stadt.

Wann dr Rauch aus de Kaminer über d'Häuser zoga isch,
waren Stroh on Bobschoistrembel für dr Herd de beschte Wisch.
On en Spruch mit bunte Bluma, oba an dr Stubatür
war in jedem kleine Häusle alleweil a schöne Zier.

Sommers hat mr Liedla gsonga vor em Hoftor uf dr Bank
Winters hat mr Fädla gspanna, gstrickt mit Nodla blitzeblank.
D'Hack on Gabl hat mr gschwonga on dr große Recha gschleppt
Brot on Zwiebel hat mr gessa on dr Schmandtopf noch ausgeschleckt.

Frisches klares Bronnawasser hat mr tronka für dr Durscht
uf dr Stepp a Gläsle Wei on do drzu a Knoblauchwurscht.
War a mol a Gänsahochzeit, des war so en alter Brauch,
do hats gute Sacha geba, für dr Gauma on dr Bauch.

Uf a gutes Bauraessa, so mit fettem Fleisch on Kraut
hat en mancher Bauer gschwora on uf des a Häusle baut.
Was dr Nochbar in seinem Kessel kocht hat des hat niemand gseh',
aber gsonde Baurakinder, kugelrund mit weiße Zähn.

Wie gern isch mr Schlitta gfahra, daß sich d'Pferd vrloff a hen,
Glöckla hen am Halfter klingelt on des Klinga, des war schön.
Gstuckert hats beim Fahra immer uf dem harte Wagabrett,
aber herrlich hat sichs geschlofa uf dem Haberstroh im Bett.

In dr Dreschzeit hat mr gjodelt, gsonga, gfiiffa, des hat ghallt,
daß dr dritte Nochbar's gehört hat, on noch mit dr Dreschpeitsch knallt.
Sonntagnochmittags a Schläffle uf dem große Haufa Klee
ontrem Baum oder im Spraustall, sag noch einer, s war net schö!

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner, Fachria)



Alacap: Eine Silberhochzeit im April 1939



Königin Elisabeth (Carmen Sylva) und der deutsche Kronprinz besuchen
das Diakonissenhaus in Bukarest

724 Allerlei Heilmittelchen

725 Heißer Wein oder "gekochter Wein"

1 l Rotwein, 2 - 3 Eßl. Zucker, nach Belieben auch mehr, 4 Nägela (Nelken),
1 Stück Zimt, 1 Scheibe Zitrone mit Schale.

Alles in einen emaillierten Topf geben, gut umrühren, erhitzen, bis zum Kochen
und in Gläser füllen. Dieser "Gekochte Wein", wie wir sagten, wurde bei Erkäl-
tungen getrunken, aber nur von Erwachsenen. So manches Gliederreißen und so
manche Heiserkeit hat er vertrieben. Man trank am Abend 1 - 2 Gläser oder
Tassen heißen Wein, legte sich ins Bett und schwitzte tüchtig die Grippe aus
dem Körper. Dies taten aber nur die Erwachsenen. Doch nicht nur aus diesem
Anlaß gab es "Gekochten Wein". An kalten Winterabenden, wenn draußen der
eisige und scharfe Wind pfiß und durch heftiges Schneien sich meterhohe
Schneewälle um das Haus bildeten, daß weder die Menschen noch die Tiere vor
die Tür gehen konnten, dann wurde in der warmen Küche oder neben dem gut
geheizten Stubenofen gerne ein Glas "Gekochter Wein" getrunken, dessen Aro-
ma sich schnell durch alle Stuben zog.

726 Lindentee

Da es bei uns auch viele Lindenbäume gab, waren wir mit Lindentee den ganzen Winter über gut versorgt. Bei Grippe war er ein gutes Schwitzmittel, aber auch so wurde öfter eine Kanne Lindenblütentee angebrüht, wenn man an Winterabenden zusammensaß.

727 Pfefferminztee

Die Pfefferminze wuchs bei uns in jedem Gärtchen. Als Tee angebrüht, wurde sie vielfach verwendet. Bei uns Kindern vertrieb sie die Bauchschmerzen und linderte, wenn wir uns den Magen verdorben hatten. Mit Honig oder Kandiszucker gesüßt, heilte sie den "rauen Hals" und half die Heiserkeit zu beseitigen. Aber auch bei Gallenkoliken war der Pfefferminztee wegen seiner krampflösenden Wirkung sehr geschätzt.

728 Kamillentee

Während die Lindenbäume und die Pfefferminze in den Höfen und Gärten wuchsen, mußten wir Kinder die Kamille auf dem Felde suchen und pflücken. Kamillen mußten das ganze Jahr hindurch vorhanden sein. Hatte man Halsweh, geschwollene Mandeln, eine Darminfektion oder sich den Magen verdorben und mußte fasten, der Kamillentee war für alles gut. Wunden heilte man damit und entzündete Augen. Ob nun als Tee getrunken, gegurgelt oder als Komresse, die Kamille war aus unseren Häusern nicht wegzudenken gewesen.

729 Der Honig

Zu den genannten Heiltees gehört auch der Honig. In manchen Dörfern gab es Bienenstöcke, so z. B. in Kobadin. Herr Rudolf Rüb, ehemals Lehrer in Kobadin und nachher sich der Imkerei verschrieben, besaß zum Zeitpunkt der Umsiedlung im Jahre 1940 zwei Bienenstände mit 200 Völkern in Kobadin und Ciucurova (Tschukuruowa). So manch anderer hielt sich nur ein paar Völker, wie z. B. mein Mann, der auf seinem elterlichen Anwesen zwar nur 18 Bienenstöcke hatte, aber der Honig für den großen Hof war gesichert. Die Bienenstöcke waren schon moderner, die Kunstwabenpresse und die Honigschleuder fehlten auch nicht. So gab es sicher auch noch so manch anderen Bauernhof in der Dobrudscha, beson-

ders in der Nord- und Süddobrukscha, wo es Wälder gab, der seinen eigenen Honig hatte. Er wurde aber auch anderweitig gekauft. So hat z. B. meine Tante Steinke aus Murfatlar sich jedes Jahr 2 - 3 große Kannen (40 - 60 Kilo) Honig aus Bessarabien geholt. Meines Wissens gab es Raps-, Akazien-, Linden und anderen Obstblütenhonig.

730 Gegen Husten und Bronchitis

Ernestine Hack-Rösner, Cerna-Voda

Zitronensaft und Honig zu gleichen Teilen, 1/8 l Wasser, 1 Prise Salz. Alles zusammen aufkochen und mehrmals täglich einen Teelöffel voll davon nehmen.

731 Gegen Bronchitis

Magdalena Radu-Rösner, Konstanz

1 Zitrone in einem kleinen Gefäß weichkochen, etwa 10 Minuten, sie in eine größere Tasse oder in ein Glas tun, gut zerdrücken und die Schale zerstückeln, 2 Eßl. (30 g) Glycerin hinzufügen und mit Honig das Gefäß auffüllen. Bei starker Bronchitis 5 - 6 Mal am Tage je einen Teelöffel voll davon nehmen. Außerdem muß man bei Bronchitis viel Zitronensaft in heißem Tee trinken, gesüßt mit braunem Kandiszucker oder Honig. Viel ruhen dabei.

732 Schwarzer Rettich-Syrup

Adelheid Binder, Fachria

Einen großen, schwarzen Winterrettich die Kappe abschneiden und vorsichtig etwas aushöhlen, senkrecht eine kleine Öffnung nach unten stechen, mit einer groben Stricknadel, über ein Gefäß stülpen, den Hohlraum mit Honig anfüllen und über Nacht durch den Rettich ablaufen lassen. Der gewonnene Syrup ist gut gegen Husten.

733 Gegen Heiserkeit

Ein sehr gutes Heilmittel gegen Heiserkeit und Husten war aufgekochte Milch mit einem Löffelchen Honig darin und einem haselnußgroßen Stückchen Butter. Schluckweise und recht heiß trinken. Den Hals recht warm umwickeln.

734 Gegen Husten und Heiserkeit

Eine große Zwiebel wird in vier Teile geteilt und mit etwas braunem Kandiszucker die ganzen Zwiebelstücke gedämpft. Von dem gebildeten Saft alle 2 - 3 Stunden einen Löffel voll einnehmen.

735 Kochsoda - Bicarbonat - Natron als Medizin

Jede Bäuerin wußte, daß die Kochsoda in der Küche unentbehrlich war. Nicht nur zum Schupfnudal kochen, sondern auch als Medizin war das Natron, die Kochsoda, sehr geschätzt. Bei Magenverstimmung oder wenn man etwas zu schwer gegessen hatte, besonders wer es an der Galle hatte, nahm einen Teelöffel voll Kochsoda, verrührte sie in einem Glas Wasser und trank sie sofort aus. Kochsoda half immer!

736 Nußschnaps

Elsa Leyer, Kobadin

Grüne, junge Walnüsse, mit einem noch ganz milchigem Kern, werden gut abgewischt, kleingewürfelt und in eine Flasche mit einem etwas breiteren Hals eingefüllt, mit Alkohol aufgefüllt, so daß die Nüsse ganz bedeckt sind. An einem nicht zu sonnigen Fensterplatz für etwa 6 Wochen abstellen und täglich einmal gut durchschütteln. Nachher seltener. Wer wollte, fügte noch einen Eßlöffel Zucker pro Flasche hinzu, damit der Nußschnaps nachher nicht ganz so bitter schmeckte. Abfüllen und auf den Rückstand noch einmal Schnaps füllen. Der zweite Aufguß ist dann schwächer. Nußschnaps ist gut gegen allerlei Beschwerden im Bereich des Bauches, Darminfektion, verdorbenen Magen, Durchfall, Gallenkolik.

737 Nußschnaps anders

15 grüne Nüsse, zwischen dem 20. - 30. Juni gepflückt, in kleine Würfel schneiden, 5 g Zimt, 100 g Sternanis, 50 g Nägela (Nelken), 1 Muskatnuß, ein paar Stückchen Bockshörnchen (Johannisbrot), Zucker nach Belieben, aber nur wenig. Die Gewürze mit den Nüssen und dem Zucker in eine große Flasche füllen, zubinden und 14 Tage in der Sonne ziehen lassen. Dann erst 2 l Schnaps darüber-

gießen. Das Ganze muß 6 Wochen stehen, im Dunkeln, ab und zu gut durchschütteln. Nachher den Nußschnaps abgießen und auf die zurückgebliebene Nußmasse kann noch einmal Schnaps gegossen werden. Der zweite Aufguß ist schwächer.

738 Wermutschnaps

Olga Binder-Rösner, Fachria

Wird wie "Nußschnaps" hergestellt. Frischen, grünen Wermut in eine Flasche einfüllen, etwa halb voll, Schnaps darübergießen und 6 Wochen im Dunkeln stehen lassen. Beide Schnäpse, Nuß- und Wermutschnaps obwohl gallebitter, halfen bei verdorbenem Magen, Darminfektion, Völlegefühl, Gallenschmerzen und Durchfall. Der Wermut wuchs bei uns daheim oberhalb der Höfe und war ein Unkraut. So mancher deutsche Student aus Deutschland, der auf Studienfahrt zu uns in die Dobrukscha kam und sich den Magen verkorkste, was sehr oft vorkam, weil er die Hitze nicht vertragen konnte, bekam von diesen Schnäpsen etwas verabreicht und heilte damit seinen "Bauch". Innerhalb einer Stunde war alles wieder gut. Stellte sich die Wirkung nicht gleich ein, bekam er eben noch einen Nuß- oder Wermutschnaps.

739 Knoblauchschnaps

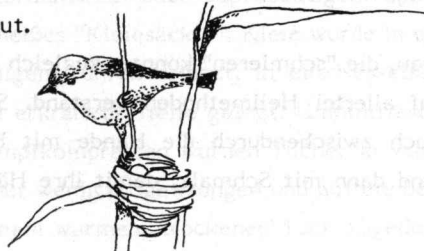
Adeline Kraus-Bichovski, Fachria

1 großen Kopf Knoblauch putzen und die Zehen ganz und einzeln in eine Flasche füllen. Den Rest der Flasche, mit Schnaps auffüllen. Drei Wochen im Dunkeln stehen lassen, öfter gut durchschütteln. Das ist ein bewährtes Hausmittel gegen Unwohlsein.

740 Walnußblättertee

Maria Müller-Stiller

Unsere Großmutter, Margarethe Stiller-Koch aus Fachria, stellte aus grünen Walnußblättern einen Tee her. Damit wusch sie mehrmals täglich Hautausschläge ab und sie heilten gut.



741 Schreckwasser

Adeline Kraus-Bichowski, Fachria

Wenn jemand unter Schockwirkung irgend eines Geschehens stand, ob Kind oder Erwachsener, wurde das "Schreckwasser" zubereitet. Der Kessel wurde erhitzt, ohne Wasser, dann goß man in drei Abständen eine Blechtasse voll Wasser hinein und rief dabei die drei höchsten Namen an: "Im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes". Dieses Schreckwasser ließ man erkalten und gab es der betreffenden Person zu trinken. Und es half, sie zu beruhigen. Man hat das Schreckwasser aber auch ohne die Anrufung hergestellt und fügte ihm nachher etwas Zucker bei, berichtete Olga Binder-Rösner aus Fachria. Der Name "Schreckwasser" kommt daher, weil es jemandem gegeben wird, der sehr "erschreckt" wurde, durch irgend ein Geschehen. Aber auch, weil das Wasser gewissermaßen "erschrickt", wenn es in den heißen Kessel gegossen wird.

742 Gegen Bronchitis - Einreibemittel

Magdalena Radu-Rösner, Konstanz

2 Eßlöffel Rizinusöl mit einem Eßlöffel Terpentinöl mischen und damit vor dem Schlafengehen die Brust gut einreiben und warm zudecken. Bei starker Bronchitis 2 - 3 Mal täglich einreiben und dabei ruhen, was sehr wichtig ist, will man Erfolg haben.

743 Einreibemittel bei Gliederreißen

Olga Binder-Rösner, Fachria

In jedem Dorf gab es Frauen, hie und da auch Männer, die sich auf das "Schmieren" gut verstanden, d. h., daß sie gut massieren konnten. Man ließ sie zu sich rufen, wenn jemand erkältet war und Gliederreißen, sich einen Fuß verstaucht oder ein steifes Genick bekommen hatte, selbst bei starken Kopfschmerzen konnte man sich gut "schmieren" lassen und es half meistens. Hierzu wurde Gänseschmalz genommen, aber auch Schweineschmalz.

Meistens war die Frau, die "schmieren" konnte, zugleich auch die Hebamme des Dorfes, die sich auf allerlei Heilmethoden verstand. Sie rieb sich vor dem "Schmieren" und auch zwischendurch die Hände mit Franzbranntwein (auch Brennspritus) ein und dann mit Schmalz, damit ihre Hände auf der Haut des

Patienten gut gleiten konnten. Dann wurde er warm zugedeckt und mußte ruhen. Das Schmieren wurde wiederholt.

744 Das Gläsersetzen

Ein sehr gutes Hausmittel gegen Gliederreißen und auch Hexenschuß war das "Gläsersetzen" (Ventuse). Die Gläser hatten am oberen Ende einen kurzen Hals mit einem kleinen Wulst. Nach unten weitet sich der Hals und bildet einen Bauch. Sie waren etwa 8 cm hoch und das Wulstende hatte einen Durchmesser von 4 - 5 cm. Ein Wattebausch wurde an das Ende eines Stäbchens gedreht, das man in Brennschmelze oder 60prozentigen Spirt tauchte, anzündete, kurz durch das Setzglas strich und dieses dann ganz rasch auf die erkrankte Körperpartie stülpte. Man konnte bis zu 12 Ventuse setzen und zwar auf die beiden Schultern, Nacken und Hüften. Meistens genügten 8 Gläser. Dann deckte man sie gut zu und ließ sie etwa 20 - 30 Minuten ziehen, wenn es der Patient aushielt. Die Gläser saugten sich im Nu fest und zogen sich halbvoll von der Körperpartie. Das war sehr befriedigend und erfolgversprechend. Manche färbten sich ganz dunkelblau oder braun und zeigten dadurch an, daß die Erkältung im Körper sehr schlimm ist. Beim Abnehmen der Setzgläser mußte man sehr vorsichtig umgehen, denn es war schmerzhaft. Mit der rechten Hand faßte man das Setzglas an und mit den Fingern der linken half man sachte nach, daß es sich an einer Stelle löste und etwas Luft durchließ. Nachdem alle Gläser abgenommen waren, sah der Rücken etwas erschreckend aus mit seinen großen, runden, blauen und rötlichen Flecken! Schnell wurde mit der Hand etwas Franzbranntwein kurz darübergestrichen, mit ein wenig Schmalz eingefettet und warm zugedeckt. Es kam vor, daß man das Gläsersetzen nach ein paar Tagen wiederholen mußte. Es half aber immer.

745 Das Kleiesäckle

Außer den warmen und heißen Umschlägen, die bei Gallen- oder Nierenkoliken mit Wasser und Franzbranntwein oder 60prozentigem Spirt gemacht wurden, machte man auch ein heißes "Kleiesäckle". Kleie wurde in einer Kasserolle oder im Kessel unter ständigem rühren erhitzt, in ein Nesselsäckchen gefüllt und dem Patienten auf die erkrankte Stelle gelegt. Gummiflaschen gab es nicht in allen Häusern. Bei Dampfkompresen wurden Tücher in warmes oder auch heißes Wasser getaucht, nur wenig ausgewrungen und auf die betreffende Stelle des Körpers gelegt. Mit einem warmen, trockenen Tuch zugedeckt. Wer eine Gum-

miflasche hatte, füllte diese mit heißem Wasser und legte sie noch zusätzlich auf die Kompresse. An Stelle von Kleie nahm so mancher auch Haferkörner, weil sie auch sehr leicht sind; erzählt von Olga Binder-Rösner, Fachria.

746 Franzbranntwein und Jodtinktur

Diese beiden Desinfektionsmittel fehlten in keinem Hause. Über offene Wunden wurde sofort Franzbranntwein oder Jodtinktur getan, damit es keine Blutvergiftung gab. Nur wenn eine Wunde größer war, wurde ein Lappchen mit etwas Schweineschmalz eingefettet, auf die Wunde gelegt und leicht zugebunden. In warmem Seifewasser wurde sie gebadet oder abgewaschen. Auch Kamillentea wurde dafür genommen, weil er Wunden gut heilt.

747 Hasenfett

Aus frühester Kindheit ist mir in unserem Oberkeller in Sofular, im Regal, eine große, mit einem blau-weiß-karierten Stoffstückchen zugebundene Tasse sehr vertraut. Ich mußte sie manchmal meiner Mutter holen. Es war die Tasse mit Hasenfett. Meine Mutter hatte es vom Hasen, vor dem Salzen und Braten abgemacht, ausgelassen und in diese große Tasse gegossen. Es sah aus wie eine bernsteingelbe Vaseline und heilte gut Wunden.

748 Das Schnellen

In Fachria gab es einige Frauen (Dermann, Breitzkreuz, Forchert), die als Hebammen im Dorf sich auch auf andere Heilmittel verstanden haben. So z. B. auch auf das "Schnellen". Das war ein stabförmiges Gerät von etwa 30 - 40 cm Länge. Am unteren Ende hatte es viele Nadeln, die man durch Drehen an einem kleinen Gewinde länger oder kürzer stellen konnte. Der Stab war in einer kurzen Zylinderhülse mit einer Spiralfeder verbunden. Diese Stabhülse setzte man mit der linken Hand auf die erkrankte Körperstelle und hielt sie fest. Mit der rechten Hand zog man am Stab und ließ ihn sofort wieder los. Er "schnellte" zurück und die vielen feinen Nadeln berührten die kranke Körperstelle, schwächer oder stärker, je nach dem, auf welche Länge sie eingestellt waren und kurbelten so die Durchblutung an.

749 Die Zwiebel als Zugmittel

Ein sehr gutes und bei uns immer angewendetes Zugmittel bei eitrigen Fingernägeln, Gerstenkorn und allerlei anderen eitrigen Geschwüren war die Zwiebel. Je nach Bedarf nahm man eine große oder kleinere Zwiebel und legte sie ganz mit der Schale an den Herdrand oder auch ins Backrohr, bis sie weich wurde. Vorsichtig entblätterte man sie, löste ein oder zwei weichgewordene Zwiebelblätter aus dem Inneren, legte sie dann auf die eitrige Stelle und legte einen Verband um oder deckte sie warm zu. Die übriggebliebene Zwiebel schloß man wieder und ließ sie warm am Herdrand oder im offenen Rohr (manche selbstgemauerten Küchenherde hatten ein offenes Rohr oberhalb des eigentlichen Backrohrs). Man konnte darin so manches warm halten, ohne daß es verschmorte. Die aufgelegte Zwiebelschale wurde zweimal am Tag gewechselt. Sie zog sehr gut, auch schnell, denn die Wärme der Schale trug das ihre bei.

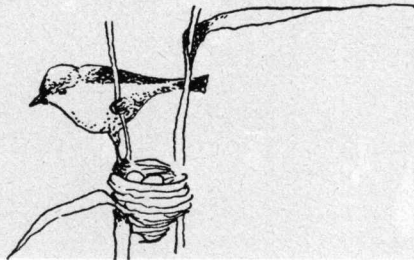
750 Fette Henne - Fetthühnle

Olga Binder-Rösner, Fachria

Ein weiteres gutes Zugmittel bei Geschwüren war das Fetthühnle, Fette Henne, das in jedem Hausgärtlein zu finden war. Seine fleischigen Blätter, etwas weichgeklopft, legte man auf die Geschwüre und sie zogen gut.

751 Nasenbluten

Als Kind bekam man sehr oft Nasenbluten, besonders in der Schule. Da stellte uns der Lehrer mit dem Rücken und erhobenen Händen an die Wand, so daß man sich mit beiden Handflächen an der Wand stützen konnte, um den Kopf weit nach hinten beugen zu können. Eine Weile so gestanden, wurde die Blutzufuhr zum Kopf etwas unterbunden und das Nasenbluten hörte auf. War es sehr stark, mußte dieser Versuch auch zweimal durchgeführt werden.



Dr Kirchgang

Wie muß die Bäuerin sich spuä,
sie will doch heit in d Kirch geha,
sie holt sich s Kleid vom Schrank on s Tüchle,
wann s Sonntag isch, läßt sie sich seha.

Sie kämmt sich d Hoor, guckt in dr Spiegel,
sie muß den Scheitel ganz grad ziega,
die feine Schuh im Schrank sen sauber,
sie hat se gewichst on blänkrich grieba.

Beim zweite Leuta isch se fertig,
hat s Gsangbuch aus der Schublad gnomma
on s Opfergeld, a saubres Nastuch,
zu spät will se in d Kirch net komma.

Kaum isch se dort, no leits schon zamma,
dr Pastor muschtert seine Schäfle,
sie singen alle mit on horchen
on halten nebabei a Schläfle.

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria).



Cogeaalac: Konfirmanden des Jahres 1910

752 Gegen Diabetes (Zuckerkrankheit)

Berthold Leyer, Kobadin

2 Kilo Lauch (Porrée) gut putzen, waschen, kleinschneiden und in 2 Liter Weißwein langsam, zugedeckt, weichkochen. Etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde. Abseihen, ablaufen und abkühlen lassen. Den Sud in einer Flasche im Kühlen aufbewahren. Jeden Morgen ein Schnapsgläschen voll davon trinken.

753 Gegen Krätze (Repp)

Titti Rösner-Müller, Horoslar

Aus ungesalzenem Schweineschmalz und Schwefelpuder wird eine Paste hergestellt. Damit werden die mit Krätze befallenen Körperteile eingeschmiert. Unsere Bauern sagten zur Krätze: "Repp".

754 Gegen Krätze (Repp)

Albert Stiller, Fachria

Blausteinmehl wird mit ungesalzenem Schweineschmalz zu einer glatten Paste gerührt und damit die von der Repp befallenen Körperteile öfter eingeschmiert.

755 Flechten heilen

Als kleines Mädchen bekam ich einmal an der linken Lende eine Flechte. Ich wußte natürlich nicht, daß es eine solche war und sagte zunächst nichts meiner Tante Elsa. Als die Stelle aber von Tag zu Tag größer wurde und auch noch anfang zu jucken, klagte ich es ihr. Sie sah sich den Flecken gründlich an und sagte: "Das ist eine trockene Flechte". Sie holte von Großvaters Schreibtisch das "Pelikan"-Tintenfaß und bestrich mit dem Rücken einer Schreibfeder die Flechte mit dieser blauen Tinte. Das war bei uns die beste Schreibtinte, wir hatten sie auch in der Schule. Jeden Morgen und jeden Abend wurde meine Flechte mit der blauen Pelikantinte bestrichen und nach ein paar Tagen fing sie zu heilen an. Nach zwei Wochen war von der Flechte nichts mehr zu sehen.

756 Wie wäre es mit einem türkischen Mocca?

Ich habe mir vorbehalten, meinen Leserinnen und Lesern ganz zum Schluß einen echten türkischen Mocca zu servieren, eine "cafeluđa", so wie unsere Türken,

Rumänen, Bulgaren usw. und auch wir Deutschen selbst ihn daheim zubereitet oder in Konstanz, Medgidia oder sonstwo in einer Cafenea (Kaffeehaus) serviert bekommen haben:

Für jede Person rechnet man 1 türkisches Moccatäßchen Wasser, 1 gehäuften Teel. in einer original türkischen Kaffeemühle (rund, lang und aus Messing) feingemahlenen Kaffee und 1 gehäuften Teel. Zucker.

Das Wasser wird in einem Ibric (türkisches Kupfer- oder Messingkännchen) gegeben, zusätzlich noch 1/2 Täßchen Wasser sowie den Zucker und das feine Kaffeemehl. Zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und erst dann alles vorsichtig umrühren. Etwas vom "Caimac" (Schaum) in jedes Moccatäßchen füllen - etwa 1 Teelöffelchen - und noch 1 Teel. Kaffeemehl in den Ibric geben. Alles einmal aufwallen lassen, umrühren, vom Feuer nehmen, mit einer Untertasse oder einem Deckelchen den Ibric zudecken und 4 - 5 Minuten ziehen lassen. Dann in die Täßchen über den Caimac gießen, der wie eine "Blume" auf dem türkischen Mocca sitzen muß. Behaglich schluckweise schlürfen und - genießen. Wohl bekomm's!

Es wäre noch hinzuzufügen, daß so manche Hausfrau dem "Türkischen" Náut beigemenget hat. Das ist die geröstete und sehr fein gemahlene Kichererbse. Náut bekam man fertig zu kaufen. Beim Moccakochen ließ man etwas Kaffeemehl zurück und nahm dafür 1 - 2 Teel. Náut. Außerdem wird ein echter türkischer Mocca in der Glut gekocht und nicht auf dem Herd.



Murfatlar: Die Cobadiner Gemeindeschwester - die erste in der Dobrudscha - Irene Grabow, zu einer Spiel- und Singwoche für die umliegenden Gemeinden Omurcea und Alakap im Jahre 1938. Mit Agnes Steinke

Doch verweilen wir noch etwas beim Kaffee.

In der Vorweihnachtszeit fand ich eines Tages in einem unserer Lokalblättchen einen Beitrag unter dem Titel "Wie der Landkaffee zu seinen Gütesiegeln kam". Und weil dieser "Landkaffee", wie er hier genannt wird, auch bei uns in der Dobrudscha fast täglich auf den Tisch kam, wird es sicher auch andere Leserinnen interessieren, woher dieser unser "Pribs" seinen Ursprung genommen hat. Unsere im 17. Jahrhundert aus Deutschland ausgewanderten Ur-Ur-Großeltern haben ihn in den Osten und Süd-Osten getragen. War ein Kolonist noch so arm, "Kaffee und Brot", für den Morgen und den Abend, hatte er immer. Der "Landkaffee", unser Pribs aus Roggen, Gerste, Weizen und Zichorie stand auf der obersten Stufe der warmen Getränkeskala. Fast könnte man ihn als das Nationalgetränk der östlichen deutschen Kolonisten bezeichnen, auch wenn er nur aus gerösteter Gerste und "Frank-Zichorie" bestand. Lesen wir den Artikel:

"Der Landkaffee aus Roggen, Gerste, Malz und Zichorie kann auf eine höchst erstaunliche Historie zurückblicken. Denn dieser aus ländlichen Erzeugnissen hergestellte Trank wurde schon frühzeitig von höchst herzoglicher Gunst mit einem Gütesiegel ausgezeichnet. Als "ganz ungewöhnlich" wird denn auch in der einschlägigen Literatur hervorgehoben, daß dem Landkaffee 'ein sehr bemerkenswertes Siegel' mit auf den Weg gegeben wurde.

Major Christian Heine war es, dessen Frau nach einem Überfall durch französische Reiter 1759 erstmals den gesundheitlichen Nutzen des aus Zichorienwurzeln gewonnenen Landkaffees zu spüren bekam. Der Major erkannte bald den allgemeinen Wert dieses natürlichen Getränks und begann mit der erwerbsmäßigen Herstellung dieses Landkaffees. Und schon zehn Jahre darauf wurde ihm von Carl, Herzog zu Braunschweig und Lüneburg, das 'sehr bemerkenswerte Siegel' verliehen. Es zeigte einen säenden Landmann, der heranfahrende Segelschiffe mit ihrer Fracht überseeischer Kaffeebohnen zurückweist, darüber die Inschrift 'Ohne euch gesund und reich'.

Erst als später auch andere Landkaffe-Hersteller auf den Markt kommen, gibt es neue Gütesiegel. So formt Ludwig Otto Bleibtreu aus den Anfangsbuchstaben seines Namens ein Schutz- und Gütezeichen, das - in Kreuzform angebracht - doppelt Lob verkündet. Die 'Magdeburger Zichorienfirma Robert Brand' firmiert bald unter ABC - was als Gütezeichen für Aecht Brandt Zichorie stand - und Heinrich Franck Soehne, das einzige Unternehmen, dessen Landkaffee-Tradition

von damals bis heute in der Firma Unifranck erhalten blieb, erkor sich als Schutzmarke für seine Landkaffee-Produkte eine Kaffeemühle.

Mit Stolz kann sich bis heute der Landkaffee auf ein Siegel berufen, das mit einer Urkunde vom Herzog zu Braunschweig und Lüneburg am 20. Dezember 1769 verliehen wurde. In ihr wird der Zichorienanbau, die Verarbeitung und der Vertrieb des Landkaffees "... für das Publikum zu hoffenden Nutzens.... gnädigst willfahret und solche (Zichorie) Fabriken hineben abgedruckten besonderen Siegel privilegiert...".



Sofular: Pfingsten 1924. Bukarester Liedertafel im Weingarten des Gutsbesitzers Michael E. Leyer bei Kaffee und Kuchen.

Lieder und Gebete am Anfang und Ende des Unterrichts

Erwacht vom süßen Schlummer,
gestärkt durch sanfte Ruh,
jauchzt, Vater, frei von Kummer
preist unser Herz dir zu.

Segne und behüte,
uns durch deine Güte,
Herr, erhebe dein Angesicht
über uns und gib uns Licht

Unsern Ausgang segne Gott,
unsern Eingang gleichermaßen,
segne unser täglich Bot,
segne unser Tun und Lassen.
Segne uns mit selgem Sterben
und mach uns zu Himmelserben.

Wie fröhlich bin ich aufgewacht,
wie hab' ich geschlafen so sanft die Nacht.
Hab' Dank im Himmel du Vater mein,
daß du hast wollen bei mir sein.
Und sieh' auf mich auch diesen Tag,
daß mir kein Leid geschehen mag. Amen.

Jetzt geh'n wir aus der Schule fort,
Herr, bleib bei uns mit deinem Wort.
Mit deiner Gnad' und Segen,
auf allen unseren Wegen. Amen.

757 Vom Brauchen

Bei uns in den Dörfern gab es Frauen die "brauchen" konnten. Man sagte auch "besprechen". Oft waren schon deren Eltern für das "Brauchen" im Dorfe bekannt. Durch Anwendung von Brauchsprüchen und Anrufung der drei höchsten Namen versuchten sie, mit und auch ohne Erfolg, auf die verschiedenen Krankheiten Einfluß zu bekommen. Sehr wichtig dabei war auch, daß die betreffende Person fest an eine Genesung oder Befreiung glaubte. Es wurde "gebraucht" bei Geelsucht (Gelbsucht), Schwarz- und Geelbloder (Schwarz- und Gelbblatter), Koliken, Fieber, Warzen, Sommersprossen, Flechten und schlimmer Mund. Wenn Kleinkinder keine Ruhe fanden, weil sie "verrufen" wurden, Bauchweh hatten oder aus unerklärlichen Gründen aus dem Greien (Plärren) nicht herauskamen, wurde jemand geholt, der "brauchen" konnte. Aber nicht nur an Menschen wurde das "Brauchen" bei gewissen Krankheiten angewendet. Auch an Tieren. Z. B. wenn ein Pferd, Schaf oder eine Kuh "dick" (aufgebläht) wurden, weil sie zu hastig gefressen hatten oder wenn eines der Tiere "trauerte" und man die Ursache nicht herausfinden konnte. Selbst bei der täglichen, häuslichen Arbeit wurde "gebraucht" oder "besprochen". Ob es nun beim Buttern oder Brotbacken war, das **B r a u c h e n** half sehr oft. Für jeden einzelnen Fall und jede Lebenslage gab es einen besonderen Spruch. Man rief die drei höchsten Namen an, sprach drei Vaterunser und machte dreimal das Kreuz auf das Medium. Das mußte aber alles stillschweigend geschehen. Hier eine Erinnerung an "verrufenes" oder "verhextes" Brot. Ich kann berichten, daß es vorgekommen ist, wenn ein Zigeuner abgewiesen wurde, ohne ihm zumindest ein Stück Brot gegeben zu haben, das Brot "ziegig" (es zog sich) wurde. Er hatte es verrufen. Es zog sich, als ob Honig darin wäre und roch widerlich süßlich. Es war vollkommen ungenießbar. Dann mußte man jeden der verrufenen oder verhexten Laibe Brot auf der Türschwelle in vier Stücke zerhacken, von jedem Laib ein Stück in den noch glühenden Backofen werfen und die drei anderen Stücke jedes Laibes dem Hund und dem Ziefer (Geflügel) vorwerfen. Dem frischgebackenen Brot ritzte man an der Unterseite ein Kreuz ein oder auch an der Oberfläche des Laibes vor dem Backen.

758 Das 7. Buch Moses

Habe ich über das "Brauchen" geschrieben, muß ich auch erwähnen, daß man sich bei uns viele "Grusel- und Hexenschichtla" erzählt hat. Dazu gehörte auch das "7. Buch Moses". Wer das hatte, konnte "brauchen" und so manchen Hexen-

bann unwirksam machen. In dem Buch stand angeblich alles darüber und man mußte dazu feste daran glauben und die Anordnung befolgen bzw. ausführen. Ich hatte aber nie ein "7. Buch Moses" zu Gesicht bekommen und habe auch nie den Namen der Personen gehört, die es besessen hatten. Aber man sprach mit großer Überzeugung davon oder besser gesagt, man "raunte" darüber.

759 **Universalkochtopf - der Mamlikkessel**

Fast wäre mir ein Kardinalfehler unterlaufen, nämlich, unserem Mamlikkessel, dem Universalkochgeschirr der deutschen Kolonistenfrau im Südosten, keine Zeile gewidmet zu haben!

Bei uns daheim wäre eine ordentliche Küche ohne den genannten gußeisernen Kessel nicht vorzustellen gewesen. Er war - im wahrsten Sinne des Wortes - ein **Universalkochtopf**. Die selbstgemauerten Kochherde hatten die Größe ihrer Kochlöcher auch immer nach dem jeweiligen Kessel erhalten. Hier in Deutschland haben wir stapelweise die verschiedensten Kochtöpfe in den Küchenschränken, während daheim so manche Bäuerin nur 2 - 3 Kaschtrolla hatte und den Kessel. Es gab kleinere, größere und ganz große, die man an Schlacht- und Waschtagen, zum Syrup-, Bouillon- und Seifekochen benötigte und auch zum Einwecken der wenigen Gläser, die hie und da eine fortschrittliche Bäuerin hatte. Ja, und das Badewasser? Ohne einen Kessel wäre es überhaupt nicht gegangen! In ihm konnte man fast alle Gerichte kochen, die ich in diesem Buch sammgetragen habe. Ob Strudla, Dampf nudla mit und ohne Kartoffeln, Kraut mit Fleisch, Tunksel, Mamlik oder Salzkartoffeln usw., es wurde alles im Kessel gekocht. Kuchla wurden in ihm gebacken und Popschei geplatzt oder gekocht. Sauber ausgewaschen wurde am Morgen und am Abend auch das Kaffee- oder Teewasser und die Milch gekocht. Das Spülwasser wurde in ihm heißgemacht und die meisten Bäuerinnen spülten auch das Geschirr im Kessel. Wir wußten nichts von Stahlkochtöpfen und -spülen und waren mit unserem eisernen Mamlikkessel glücklich und zufrieden. Einen Mamlik nicht im Kessel gekocht zu haben, wäre kein richtiger Mamlik gewesen! Außer mir werden sicher noch so manch andere schwarzmeerdeutsche Hausfrauen dem guten Kessel nachtrauern und es sehr bedauern, daß hier auf unseren modernen Gas- und Elektroherden absolut kein Platz für dieses ideale Kochgeschirr ist, für unseren **Mamlikkessel!!**

760 Epilog

Nach all den bisher in diesem Buch aufgezählten Arbeiten und Pflichten unserer Dobrudschabäuerinnen kommt man zu der Überzeugung, daß sie das ganze Jahr hindurch feste eingespannt waren, auch wenn so manche unter ihnen eine oder gar mehrere Hilfen im Haus hatte. Das Haus, die Familie, besonders die Kinder und der Hof nahmen ganz von ihr Besitz. Ein langes Wochenbett gab es schon gar nicht. Am dritten Tag stand die Wöchnerin schon wieder an ihrem Platz und es wurde kein "Federlesen" mit ihr gemacht. Sie war die Allgegenwärtige, die Gebende, Liebende, Trostspendende und Aufrichtende. Dank ihrer robusten Gesundheit, ihrer Schicksalsergebenheit und ihrer tiefen Gläubigkeit hatten sie die Kraft, um all diese Arbeiten und Aufgaben, die ich versucht habe in diesem Buch aufzuzählen, zu bewältigen. Unsere Bäuerin mußte einfach alles können, was auf einem Bauernhof verlangt wurde, auch Männerarbeit. Daß sie das konnte, finde ich immer wieder in den Einbürgerungs-Unterlagen des Berlin Document Centers bestätigt. In den Formularen, die 1941 von unseren Volkstumssachverständigen Otto Klett, Johannes Klukas, Paul Unterschütz und der Schreibhilfe Maria Wilhelm ausgefüllt wurden, ist eine Rubrik, in der die verschiedenen Ausbildungen jedes einzelnen angegeben sind, auch bei unseren Bäuerinnen und deren Töchter. Dort steht: Landwirtschaftliche Kenntnisse: Melken, füttern, hacken, dreschen, mähen. Sonderkenntnisse: Im Hauptberuf: Alle Hausarbeiten. Nebenberufliche Kenntnisse: Sprachen: Deutsch und rumänisch in Wort und Schrift. In manchen Rubriken steht: Nähen, stricken, spinnen. Bei unseren Bauern steht: "Alle landwirtschaftlichen Arbeiten: Traktorfahren, Bindemaschine bedienen und reparieren, Umgang mit Pferden und Kenntnisse im Weinberg. An mancher Stelle steht: Alle Feld-, Stall- und Hofarbeit. Bei unseren älteren Bauern steht mitunter auch: Sprachen: Deutsch, rumänisch und russisch in Wort und Schrift. Und in allen unseren Umsiedlungs-Unterlagen finde ich unter "körperlicher Einsatzfähigkeit" die Eintragung "voll". Daraus schließe ich, daß die Kost unserer Bäuerinnen recht gut und bekömmlich war. Die Kolonisten vom Schwarzen Meer waren ein gesundes Völkchen. Das berechtigt mich, am Schluß meiner Arbeit dieser tapferen Kolonistenfrau größte Hochachtung und Bewunderung zu zollen, ihr, der nimmermüden, nimmerrastenden deutschen Bäuerin vom Schwarzen Meer, die zugleich Hüterin der deutschen Muttersprache, der deutschen Sitte und deutschen Kultur in der Dobrudscha und entlang des Schwarzen Meeres in dem Zeitraum von 1840 bis 1940 war. Mögen ihre Nachkommen in Europa, Amerika, Australien und in Afrika es ihr nacheifern.

Die Herausgeberin



Bessarabien: Milchtöpfe – originelle Trocknung

Obst und Gemüse: ein Teil wird getrocknet, das Obst wurde getrocknet, Gurken und Paprika eingelegt. Todaten abgerollt und in große Töpfe gefüllt, zum Abschluß noch ein Quetschen darüber, Salzwasser und Mehl wurden in Serum gelegt. Weizen ist hauptsächlich Getreide. Im Winter



— 1942 —

im Umsiedlerlager Fürstenfeld, Untersteiermark: Alle mußten in den Eßsaal,
um die Rede des Führers zu hören

Die Küche der Barbara Hoffart, geborene Haag aus Colelia

(Entnommen dem kürzlich erschienenen Buch "Geschichte der Familien Hoffart und Haag" mit freundlicher Genehmigung des Verfassers und Herausgebers, Josef Hoffart, 8702 Eisingen, Frühlingstraße 8)

Aus Mamas Küche

von Marlies Hoffart, geb. Kelch

Es war "Liebe auf die erste Mahlzeit". Mutters Küche und ich. In einer Hinsicht ist jedoch mit dieser Kost Vorsicht geboten, sie ist leider sehr kalorienreich. Man muß berücksichtigen, daß diese Kost für die schwer arbeitende Landbevölkerung gedacht war. Da wird mit Butter oder Schmalz abgeschmelzt und mit süßer oder saurer Sahne der Geschmack abgerundet.

In Colelia gab es zwei kleine Lebensmittelgeschäfte und was dort nicht zu kaufen war, brachten fliegende Händler ins Dorf. Im übrigen war man Selbstversorger. Der Garten lieferte im Sommer, was man sich denken konnte. Wassermelonen, Mais, Paprika, Weintrauben, Auberginen, Gemüse und Kräuter jeder Art. Milch lieferten die eigenen Kühe, Sahne und Butter wurden selbst hergestellt.

Aufgrund der großen Hitze im Sommer spielte sich das Kochen außer Haus ab. Es gab sehr viel Rohkost und gekocht hat man in den sogenannten Sommerküchen. Das Wohnhaus wurde morgens geputzt, solange es noch kühl war, gut gelüftet und anschließend verdunkelt und verschlossen. So blieben die Wohnungen kühl und fliegenfrei.

Bei den Haags war die Sommerküche der unbenutzte Kuhstall. Das Vieh war auf der Weide und der Kuhstall wurde neu verputzt, geweißelt und ein neuer Lehm-boden kam herein. Hier war es schön kühl und hier wurde dann gekocht und gegessen. Die Ferders hatten eine Sommerküche im Garten unter einem großen Baum, dort stand ein großer Eßtisch und hier wurde gegessen. Im Herbst zog man ins Haus zurück.

Obst und Gemüse einkochen war noch wenig verbreitet. Das Obst wurde getrocknet, Gurken und Paprika eingesalzen, Tomaten gekocht und püriert und in große Töpfe gefüllt, zum Abschluß kam ein Ölläppchen darüber. Sellerie und Möhren wurden in Sand gelegt. Weißkohl zu Sauerkraut verarbeitet. Im Winter

stand jeden Tag eine Schüssel mit Sauerkraut auf dem Tisch, das wurde den ganzen Tag über roh gegessen. Auf diese Weise haben sich unsere Eltern und Großeltern mit den nötigen Vitaminen versorgt. Heute wird uns wieder von den Ärzten empfohlen, im Winter jeden Tag rohes Sauerkraut zu essen, da es sehr viel Vitamin C enthält. Geschlachtet wurde noch im Herbst, das Fleisch und die Wurst durch Pökeln und Räuchern haltbar gemacht.

Im Winter brutzelten dann im Kachelofen: Fleischknödel, Borczcz, Kartoffeln im Röhr usw. An hohen Festtagen gab es Kartoffelwurst und dazu den eigenen Wein. So konnte man den Winter ganz gut überstehen und neue Kräfte sammeln für die harte Arbeit im Frühjahr und Sommer.

Zum Schluß noch ein Tip. Es dauert einige Zeit, um die Mehlspeisen gut hinzubekommen. Man benötigt schon einige Übung und Zeit. Ganz genauso wie bei der Mutter ist es mir bisher noch nicht gelungen, es wird immer ein bißchen anders. Die Mutter hat es jahrzehntelang "im Griff", eine Prise hiervon und davon und es schmeckt. Wo nichts anderes vermerkt ist, sind alle Rezepte für 4 - 5 Personen (gute Mehlspeisesser!) gedacht. So, und nun "Guten Appetit"!

Hähnchen - Borschtsch (Borczcz)

1 Hähnchen ca. 1200 g, 3 Möhren, 1 grüne oder rote Paprika, 2 Tomaten, 1 Scheibe Sellerie, 100 g Reis, Salz, schwarzer Pfeffer, edelsüßer Paprika, 1 Lorbeerblatt, Piment, Tomatenmark oder Tomatenketchup, 1 Ei, 1 Becher saure Sahne.

Das Hähnchen in einen hohen Topf, mit Wasser bedeckt, weich kochen. Wenn es gar ist, herausnehmen und abkühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und zerkleinern. Bis das Hähnchen abekühlt ist, kann man das Gemüse zerkleinern und mit dem Reis und den Gewürzen in der Hähnchensuppe garen. Das zerkleinerte Fleisch wieder in die Suppe geben und alles gut durchziehen lassen. Nun das Ei mit der sauren Sahne vermischen. Den Borczcz vom Ofen nehmen. Ein bis zwei Schöpflöffel Borczcz vorsichtig in die Eier-Sahnemischung geben und verrühren. Nun alles in den Borczcz geben, verrühren. Der Borczcz darf jetzt nicht mehr kochen, da sonst die Eier-Sahnemischung gerinnt. Evtl. noch einmal mit den Gerwürzen kräftig abschmecken. Hierzu schmeckt sehr gut frisches Weibrot und roter Wein.

Im Sommer kann man den Borczcz auch kalt essen.

Quarkstrudel

500 g Mehl, 1/2 Teel. Salz, 2 Eier, ca. 200 ml Wasser.

Füllung:

1 - 1 1/2 Pfund Quark, Zucker, Butter oder Margarine

Aus dem Mehl, den Eiern, Salz und Wasser einen Strudelteig herstellen. Das Mehl auf ein Backbrett geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Salz und die Eier hereingeben, nach und nach das Wasser dazugeben und alles gut mit den Händen durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr am Backbrett klebt. Evtl. Wasser oder Mehl dazugeben. Den Teig zu einer dicken Rolle formen und jeweils ein faustgroßes Teigstück abschneiden und auf dem bemehlten Backbrett zu einem runden Strudel ausrollen. Der Teig muß dünn ausgerollt werden. Dies gelingt sehr gut, wenn man den Teig mit den Händen auseinanderzieht. Man faßt mit den Händen vorsichtig unter das Teigstück und nun mit dem Handrücken von der Mitte aus den auszurollenden Teig dehnen. Dieses Teigstück wird nun in zwei Stücke geteilt und jedes gut mit Quark bestrichen, darüber nach Geschmack Zucker und einige Butterflöckchen verteilen. Die so belegten Teigstücke vorsichtig aufrollen und auf einer bemehlten Unterlage zur Seite legen bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die gefüllten kleinen Strudel schmecken sehr gut gekocht oder gebacken.

Zum Kochen gibt man Öl und Wasser in eine hohe Pfanne. Die Strudel müssen knapp mit Wasser bedeckt sein, ca. 20 Min. zugedeckt kochen lassen. Die Strudel haben nun das Wasser aufgesaugt und werden rundum in dem verbleibenden Öl gebräunt.

Zum Backen werden die kleinen Strudel in mehrere gut eingefettete Kastenformen (oder eine große Backform) nebeneinander (nicht übereinander) gelegt und 20 - 30 Minuten auf 200 Grad braun gebacken. Während des Backens die Strudel obenauf mit Fett bestreichen.

Für Kürbisstrudel verfährt man bei der Herstellung des Strudelteigs genauso. Die ausgerollten Teigstücke werden mit geraspelttem Kürbis belegt, mit Zucker und Zimt bestreut. Darüber kommen Butterflöckchen und die Teigstücke werden

aufgerollt. Kürbisstrudel werden nur gebacken. Man legt sie ebenfalls in gut gefettete Kastenformen und backt sie 30 - 45 Min. knusprig braun. Während des Backens ebenfalls zwischendurch mit Fett bestreichen.

Dazu reicht man frische Milch.

Dampfnudeln

Diese Dampfnudeln schmecken sehr gut als süße Mehlspeise oder herzhaft mit Gulasch oder "Tungus".

500 g Mehl, 30 g Hefe, ca. 300 - 350 ml Wasser, 1 knapper Teel. Salz.

Zum Ausbacken: Öl, 1/2 Teel. Salz, 300 ml Wasser.

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Mehl in eine Schüssel geben, das Salz daruntermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Von den 300 ml Wasser (es muß lauwarm sein) ca. die Hälfte über die zerbröckelte Hefe gießen und warten bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun kann man das restliche Wasser darübergießen und alles gut miteinander verkneten. Es muß ein glatter Teig sein, der nicht am Schüsselboden klebt. Den Teig eine Stunde gehen lassen. Einfacher ist die Hefeteigherstellung mit Trockenhefe. Man kann alle Zutaten sofort miteinander vermischen und dann eine Stunde gehen lassen. Anschließend aus dem Teig eine Rolle formen und 14 Teile abschneiden. Diese zu glatten Bällchen drehen und auf einem bemehlten Brett an warmer Stelle aufgehen lassen (ca. 15 - 20 Minuten). In einem großen hohen Topf (oder in zwei Portionen kochen) Öl geben, daß der Boden gut bedeckt ist, dazu ca. 300 ml Wasser und 1/2 Teel. Salz. Die Dampfnudeln in den Topf legen und sofort den Deckel auflegen. Es sollte kein Dampf entweichen, evtl. ein nasses Trockentuch um den Deckelrand legen. Die Dampfnudeln zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe ca. 45 Minuten kochen lassen. Sie sollen am Boden eine braune Kruste haben. Den Deckel auf keinen Fall vorzeitig abnehmen, da sonst die Dampfnudeln zusammenfallen. Die Dampfnudeln nach "Gehör" kochen. Wenn es im Topf brutzelt und zischt, backen sie und sind gar.

Hierzu schmeckt als Süßspeise eine kalte Obstsuppe, Vanillesauce oder Weinschaumcreme.

Tungus

Tungus gab es früher immer am Schlachttag.

1 Pfund Herz, 1/2 Pfund Leber, 1/2 Pfund Schweinefleisch, 1 Pfund Zwiebeln, Piment, Paprika, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt.

Herz, Leber und Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden. Zuerst das Herz und Schweinefleisch in heißem Fett kräftig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und die Gewürze ebenfalls. Alles kurz dünsten lassen und dann die Leber dazugeben. Mit Wasser oder Fleischbrühe aufgießen bis das Fleisch knapp bedeckt ist. 1 Stunde garen. Mit den Gewürzen die Sauce abschmecken und mit Mehl binden. Zur Abrundung kann noch etwas saure Sahne dazugegeben werden.

Zu Dampfknudeln oder Mamelik reichen.

Weinblätter und Paprika gefüllt

1 Dose Weinblätter, 4 - 5 rote, gelbe oder grüne Paprika, 1 1/2 Pfund Gehacktes, 1/2 Tasse Reis, Wasser, ca. 3/4 Teel. Piment, 1 1/2 Teel. Salz, frisch gem. schw. Pfeffer nach Geschmack, 1 Teel. Dill gehackt, 1 Teel. Petersilie gehackt, 1 gestr. Teel. edelsüßer Paprika, 1 Prise Muskat, 2 Zwiebeln, 2 Eier, süße oder saure Sahne, Tomatenmark.

Man nimmt eingefrorene Weinblätter oder aus der Dose. Da die Weinblätter aus der Dose gesalzen sind, vorher wässern. Die Paprika werden am Boden aufgeschnitten und die Samenkörner herausgenommen. Am Besten schmecken die roten Paprika. Nun wird das Gehackte mit den Gewürzen, zerkleinerten Zwiebeln und den Eiern vermischt. Den ungekochten Reis dazugeben und soviel Wasser, daß ein lockerer Fleischteig entsteht. Abschmecken. Dann werden kleine Bällchen Gehacktes in je einem Weinblatt verpackt oder in die Paprika gefüllt. Die Paprika nicht ganz bis an den Rand füllen, da der Reis noch aufquillt. Nun alles in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Man kann darüber noch übriggebliebene zerkleinerte Weinblätter und Paprika streuen. Das ganze 1 Stunde kochen lassen; der Reis in den Füllungen muß weich sein. Dann nimmt man alle Weinblatt-Bällchen und Paprika heraus, um die Sauce abzuschmecken. Früher wurde die Sauce mit den Zutaten, die in der Gehacktes-Füllung sind, abgeschmeckt. Dazu kam als Abrundung saure oder süße Sahne und Tomatenmark.

Für ganz Eilige kann man die Sauce auch aus Saucenpulver herstellen und mit Tomatenketchup oder Tomatenmark und ebenfalls mit saurer Sahne und einem Schuß Weißwein abschmecken.

Dieses Rezept ist eine Abwandlung der echten "Sermale". Diese werden aus gesäuerten Weißkohlblättern mit der beschriebenen Fleischmasse gefüllt. Einen ganzen Weißkohl kurz weichkochen. Nicht zu lange kochen, da sonst die Blätter auseinanderfallen. Die äußeren, großen Blätter vom Weißkohlkopf vorsichtig lösen. Die Blätter über Nacht in Essigwasser ($\frac{3}{4}$ Teile Weinessig, $\frac{1}{4}$ Teil Wasser) ziehen lassen. Die Blätter müssen ganz bedeckt sein. Es schmeckt sehr gut, wenn gefüllte Weißkohlblätter (Sermale), Weinblätter und Paprika zusammen gekocht und serviert werden.

Früher wurden im Herbst ganze Weißkohlköpfe mit dem Sauerkraut eingelegt.

Dazu reicht man frisches Weißbrot und einen herben Weiß- oder Rotwein.

Mamelik

In Colelia sagte man, wenn man einen "dicken Rumäner" sah:

"Mamelika, Mamelei, kräht de Nitz und Zapredal,

Moldewaner sind so dick,

fressen nichts als Mamlik".

250 g Maisgrieß, 1 Liter Wasser, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Butter.

Maisgrieß unter ständigem Rühren in das kochende Salzwasser streuen. Den Eßl. Butter dazugeben. Dadurch wird das Mamelik geschmeidig. Ca. 1 Minuten kochen und dann 10 Minuten ziehen lassen.

Hierzu schmeckt sehr gut ein herzhaftes Gulasch oder "Tungus".

Übriggebliebenes Mamelik kann man am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in heißem Öl von beiden Seiten backen. Beilage zu Fleisch, Gemüse und Sauce.

Nußblechkuchen (Hefeteig)

Zutaten für den Hefeteig:

400 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Butter, 150 ml Milch, 1 Ei, 30 g Hefe.

Zutaten für den Belag:

1 Becher saure Sahne, 2 Eier, 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, etwas Zimt.

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung in das Mehl drücken und da hinein die zerbröckelte Hefe geben. Die lauwarme Milch über die Hefe gießen und nun warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Anschließend die restlichen Zutaten, die zerlassene Butter, den Zucker, die Prise Salz, das Ei dazugeben und alles gut miteinander verkneten. Den Teig 1 - 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Für den Belag die saure Sahne mit den zwei Eiern vermischen. Den Teig auf das Backblech geben, mit einer Gabel einige Male einstechen. Als erste Schicht das Sahne-Eier-Gemisch auf den Teig streichen, anschließend die gemahlene Nüsse darüber verteilen und darüber die 100 g Zucker streuen. Zum Schluß noch etwas Zimt über den ganzen Belag verteilen.

Den Kuchen auf die mittlere Schiebeleiste in den vorgeheizten Backofen geben und bei 225 Grad ca. 20 Minuten backen lassen.

Käs-Pirogge

Dieses Rezept ist für 6 bis 8 Personen.

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl, 1/2 Teel. Salz, 3 Eier, ca. 200 ml Wasser.

Zutaten für die Füllung:

1 1/2 - 2 Pfund Quark, 3 Eier, 100 - 200 g Zucker.

Aus dem Mehl, den Eiern, Wasser und Salz einen Strudelteig herstellen. Mehl auf ein Backbrett häufen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die restlichen Zutaten hineingeben. Das Wasser nach und nach dazugeben. Alles gut mit

den Händen durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und nicht mehr am Backbrett klebt. Nun den Teig zu einer dicken Rolle formen und jeweils faustgroße Portionen abschneiden. Diese auf dem bemehlten Backbrett zu Quadraten ausrollen und in vier Teile schneiden. Nun den Quark mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Jeweils 1 Eßl. Quark auf ein ausgeschnittenes Teigstück geben. Die Teigränder so zusammenklappen, daß ein Dreieck entsteht. Die Ränder fest zusammendrücken, damit der Quark beim Kochen oder Backen nicht ausläuft. Die Käs-Piroggen werden gekocht oder in einer Pfanne in heißem Öl gebacken. Die gebackenen Piroggen sind einfacher herzustellen und schmecken besser.

Kochen:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die fertigen Käs-Piroggen vorsichtig hineingeben und 5 - 10 Minuten kochen lassen. In mehreren Portionen kochen und im Sieb abtropfen lassen. Die gekochten Piroggen in eine feuerfeste Schüssel schichten. Zwischen den einzelnen Lagen kommen geröstete Weißbrotwürfel und jeweils etwas zerlassene Butter. Die Piroggen im Backofen warm halten bis alle gekocht sind.

Backen:

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Käs-Piroggen vorsichtig hineingeben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen. Vorsichtig wenden, die Käs-Piroggen platzen leicht auseinander.

Dazu schmeckt eine kalte Fruchtsuppe sehr gut, oder man serviert die Käs-Piroggen mit einem Glas Milch.

Kartoffeln im Röhr

Kartoffeln (nach Bedarf für die Familie), Zwiebeln, Salz, schwarzer Pfeffer, Piment, Prise Muskat, 1 Lorbeerblatt, Dill, Petersilie.

Man nimmt dazu Ripple, Bauchfleisch oder nicht zu mageres gewürfeltes Schweinefleisch.

Kartoffeln schälen, in fingerdicke Stifte schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Gewürzen unter die Kartoffeln mischen.

Fett in einer hohen Pfanne erhitzen und das gewürzte Fleisch (man nimmt obige Gewürze) kurz darin anbraten, herausnehmen. Nun die gewürzten Kartoffeln in das heiße Fett geben und das Fleisch obenauf legen. Wenn es mageres Fleisch ist, legt man es zwischen die Kartoffeln, damit es nicht so sehr austrocknet. Im zugedeckten Topf auf 200 - 225 Grad im Backofen 1 - 1 1/2 Stunden garen.

Gebratene Paprika mit Pellkartoffeln

Je Person 1 - 2 Paprika (rote, grüne oder gelbe), 1 Becher saure Sahne, Salz, Zucker, Essig, Öl zum Braten, Pellkartoffeln.

Die Pellkartoffeln zum Kochen aufsetzen. Die Paprika rundum in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Ein wenig abkühlen lassen. Jetzt läßt sich die Haut von den Paprikaschoten leicht abziehen. Mit Haut schmecken sie bitter. Warm stellen. Mit dem heißen Fett eine süßsaure Salatsauce herstellen, evtl. noch einmal heiß werden lassen und die Paprika wieder in den Topf geben. Sofort den Becher saure Sahne darübergießen und mit den Pellkartoffeln servieren.

"Simans-Nidele" (Nudeln) mit Sauerkraut

300 g Mehl, 1/2 Teel. Natron, einige Tropfen Essig, 1/2 Teel. Salz, 200 ml Wasser, 1 - 1 1/2-Pfund Sauerkraut.

Das Mehl in eine Schüssel geben, Natron auf einen Löffel geben und vorsichtig einige Tropfen Essig darauf bis das Natron zischt und dann sofort auf das Mehl geben. Salz dazu und nach und nach das Wasser. Nun das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten, der nicht mehr am Schüsselboden klebt. Das Natron macht die Nudeln weich und sie gehen im Topf ein bißchen auf. Von dem Teig werden kleine, fingerdicke Nudeln geformt.

In einer hohen Pfanne den Boden gut mit Öl bedecken und ca. 300 ml Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Die Nudeln hineinlegen; sie müssen mit Wasser bedeckt sein. Darauf kommt sofort das gut abgetropfte Sauerkraut und alles 20 - 30 Minuten kochen lassen. Während der Kochzeit den Topf nicht öffnen, da sonst die Nudeln zusammenfallen. Da die Nudeln die Flüssigkeit aufsaugen, braten sie leicht an. Man muß also nach "Gehör" kochen. Wenn es brutzelt in der Pfanne, sind die Nudeln gar. Dieses Gericht gab es oft ohne Fleisch, es wurde aber auch mit gerösteten Speckwürfeln oder geräuchertem Bauchfleisch

serviert. Sehr gut schmecken dazu auch geräucherte Ripple oder "Polnische" (geräucherte Mettwurstchen).

Die Oma Ferder kochte die Nudeln auch mit Lauch (Lauchnudeln) oder mit gedünsteten Zwiebeln. Es gab auch Simans-Nudeln mit Kartoffeln. Beides muß mit Wasser bedeckt sein. Wenn die Nudeln die Flüssigkeit aufgesaugt haben, läßt man noch die Nudeln und Kartoffeln leicht anbräunen.

Die Simans-Nudeln haben ihren Namen von Vetter Simon bzw. Oma Ferder. Sie formte als einzige Köchin im Dorf die Nudeln so klein. Alle anderen, auch Oma Haag, formten die Nudeln wesentlich größer. Das gefiel dem Onkel Raphael gar nicht. Er wollte die kleinen Nudeln essen und verlangte sie so wie beim Vetter Simon. Also kochte Oma Haag dann "Simans-Nudeln".

Grumbeere und Knöpfli

Kartoffeln (und zwar nur die Hälfte der Menge, die sonst für die Familie benötigt wird), 300 g Mehl, 2 Eier, 1/2 Teel. Salz, 1/2 Teel. Natron, einige Tropfen Essig, 100 ml Wasser.

Zum Abschmelzen:

Butter oder Schmalz und Weißbrotwürfel oder Zwiebelringe.

Die Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und wie Salzkartoffeln kochen.

Mehl, Eier, Salz in eine Schüssel geben, Natron auf einen Löffel geben und einige Tropfen Essig darübertraufeln, bis es zischt. Das so aufgelöste Natron auf das Mehl geben und nun alles gut miteinander verrühren bzw. kneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Nun in einem großen Topf Wasser mit 1 - 2 Teel. Salz zum Kochen bringen. Von dem Teig fingerdicke Rollen formen und hiervon mit dem Messer 2 cm breite "Knöpfli" abschneiden. In das kochende Wasser gibt man, je nach Größe des Topfes, sofort alle oder portionsweise die Knöpfli. Wenn die Knöpfli obenauf schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die gekochten Kartoffeln und die gesamten Knöpfli miteinander vermengen. Es wird noch abgeschmolzt mit Butter oder Schmalz und mit gerösteten Weißbrotwürfeln oder gerösteten Zwiebelringen.

Dies ist eine sehr sättigende und kalorienreiche Mahlzeit, als Beilage eignet sich ein grüner Salat.

Geschmelzte Riwwelsupp

100 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 1/2 l Fleischbrühe, 1 Brötchen, Schmalz oder Fett zum Abschmelzen.

Die Fleischbrühe mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Ei und etwas Salz mit den Händen zu kleinen "Mehlrüweln" reiben. In die kochende Fleischbrühe geben und 5 Minuten kochen lassen. Schmalz oder Butter in einer Pfanne erhitzen, das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in dem Fett hellbraun rösten. Die gerösteten Würfel kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Man kann die Suppe auch mit gerösteten Speckwürfeln und gerösteten Zwiebelringen abschmelzen.

Hierzu gibt es eine kleine Geschichte von unseren Eltern.

Die "Riwwelsupp" gab es im Winter zum Frühstück. Sie bestand aus Wasser und den Mehlrüweln. Um sie gehaltvoller zu machen, wurde die Suppe dann abgeschmolzt mit Schmalz und gerösteten Brotwürfeln. Unser Vater kam aus der Frühlingsmesse und wollte sein Frühstück. Mit der geschmolzten Riwwelsupp war er an diesem Morgen jedoch ganz und gar nicht einverstanden. Er packte kurzerhand den Suppentopf und schüttete das Ganze in den Topf mit den Küchenabfällen, der neben dem Ofen stand. Tante Marianne röstete gerade noch die Brotwürfel, um die Suppe abzuschmelzen. Unsere Mutter nahm ihr die Pfanne aus der Hand und gab die Brotwürfel ebenfalls zu den Küchenabfällen. Energisch faßte sie den Abfalltopf an den beiden Henkeln und trug ihn auf den Esstisch, an dem der Vater saß. Sie knallte den Topf so auf den Tisch, daß das ganze Gemisch im Topf hochschwappte. Nun mußte sie laufen, das "Guten Appetit" hörte man gerade noch von der Tür her. Die Oma Ferder soll schon lange nicht mehr so laut gelacht haben, sie mußte sich an die Wand lehnen, sonst wäre sie umgefallen.

Für den Schweinetopf ist die Riwwelsupp nun doch zu schade. Mit einer kräftigen Fleischbrühe ist sie schnell zubereitet und schmeckt ganz gut.

Reis-Bilau

1 Hähnchen von 1200 g, 2 Zwiebeln, 2 Tassen Reis, 4 Tassen Wasser, 1 rote oder grüne Paprika, 1 Tomate, Tomatenmark oder Tomatenketchup.

Gewürze für das Hähnchen:

Salz, edels. Paprika, frisch gem. schwarzer Pfeffer.

Gewürze für den Reis:

Salz, Pfeffer, Piment, 1 Prise Muskat, edelsüßer Paprika, 1 Teel. Petersilie gehackt, 1 - 2 Teel. Dill gehackt, 1 Lorbeerblatt.

Das Hähnchen in Portionsstücke zerteilen und mit den angegebenen Gewürzen einreiben, in heißem Fett in einer hohen Pfanne rundum anbraten, herausnehmen. Nun die Zwiebeln in dem heißen Fett glasig dünsten, den Reis dazugeben und mit den angegebenen Zutaten würzen. Dazu kommt die zerkleinerte Paprikaschote und die Tomate, Tomatenmark oder Tomatenketchup. Hierüber gibt man nun die ca. 4 Tassen Wasser, alles miteinander verrühren und die angebratenen Hähnchenteile obenauf legen. Dies bei zugedecktem Topf $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde garen lassen. Dazu schmeckt Rotwein oder herber Weißwein.

Kluski

Dieses Rezept stammt aus der Polenzeit. Man war gezwungen, mit wenigen Zutaten eine schmackhafte und kalorienreiche Mahlzeit herzustellen.

700 g geschälte Kartoffeln, 2 Eier, 7 - 12 Eß. Mehl, 2 Teel. Salz. Zum Abschmelzen: Butter oder Schmalz, Weißbrotwürfel.

Die geschälten Kartoffeln reiben und gut ausdrücken. Mit den Eiern, Salz und dem Mehl in einer Schüssel gut verrühren. Es muß ein fester Teig sein, evtl. noch Mehl dazugeben. In einem hohen Topf Wasser mit 1 - 2 Teel. Salz zum Kochen bringen. Mit einem kleinen Löffel von dem Kartoffelteig kleine Bällchen "Kluski" abstechen und in das leicht kochende Wasser geben. Sobald die Kluski hochkommen, noch einige Minuten ziehen lassen, mit einem Schöpflöffel herausnehmen. Im Sieb abtropfen lassen, warm stellen. So verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Man kann die Kluski noch abschmelzen mit Butter oder Schmalz und geröstete Weißbrotwürfel darübergeben. Sehr gut schmecken die

Kluski, wenn sie in der Pfanne angeröstet werden und mit gerösteten Speckwürfeln oder angebratenen Fleischwurstwürfeln vermischt werden.

Kartoffelwurst

Die Kartoffelwurst gab es früher meistens im Winter, an Weihnachten oder Neujahr. Die gefüllte Wurst brauchte doch einige Zeit im Röhr des Kachelofens, bis sie gar war. Der Darm wurde haltbar gemacht, indem man ihn aufblies und zum Trocknen aufhing. Bevor man ihn zum Füllen und Braten benutzte, wurde er einige Zeit gewässert und anschließend mit den unten angegebenen Zutaten eingelegt. Wenn kein frisches Fleisch vorhanden war, bestand die Füllung aus Kartoffeln und gepökeltem Fleisch.

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen.

2 1/2 bis 3 m Natur-Dickdarm, 1 Knoblauchzehe, 1 gr. Zwiebel, frisch gem. schwarzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt.

Knoblauchzehe und Zwiebel werden gehackt und mit dem Pfeffer und dem Lorbeerblatt vermengt. Der Darm wird über Nacht in dieser Würzmischung eingelegt.

Füllung:

2 Pfund geschälte Kartoffeln, 4 Pfund nicht zu mageres Schweinegulasch, 4 - 5 große Zwiebeln fein gehackt, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 Lorbeerblatt gerebelt, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, ca. 5 Teel. Salz, Muskatnuß, 1 1/2 Teel. Piment, 1 Eßl. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackte Sellerie, 2 Eßl. gehackter Dill.

Die Füllung des Darms bereitet man wie folgt vor:

Kartoffeln und Gulaschfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Mit den oben angegebenen Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Indem man eine rohe Kartoffel probiert, kann man je nach Geschmack noch nachwürzen.

Nun bindet man den Darm an einem Ende mit einem starken Faden zu und gibt die Fleisch-Kartoffel-Füllung gleichmäßig hinein. Am besten geht es mit einem Fleischwolf ohne Messer, dem man die Vorrichtung zum Wurstfüllen aufzieht. Man kann den Darm auch mit der Hand füllen. Ist der Darm nun gefüllt, bindet

man ihn oben zu und fährt so fort, bis Darm und Fleisch-Kartoffel-Füllung aufgebraucht sind. Man legt die Wurst in die Fettpfanne, auf der vorher Fett ausgelassen wurde. Damit die Wurst nicht platzt, muß sie mehrere Male mit einer Nadel eingestochen werden.. Die Fettpfanne in den Backofen auf die mittlere Schiebeleiste geben und auf 150 Grad ca. 15 Minuten braten lassen. Anschließend langsam die Hitze steigern auf 225 Grad und 1 - 1 1/2 Stunden braten lassen. Nadelprobe machen. Von Zeit zu Zeit muß der austretende Fleischsaft abgeschöpft werden. Den Fleischsaft kann man als Sauce zur Kartoffelwurst reichen.

Dazu reicht man als Beilage Sauerkraut gekocht oder rohen Sauerkrautsalat sowie einen klaren Schnaps für den Magen.

Weißbrot

500 g Weizenmehl, 10 g Hefe, ca. 1 gestr. Teel. Salz, 1 Prise Zucker, ca. 1/4 l Wasser.

Einen Hefeteig bereiten. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung drücken, Hefe zerbröckeln und in die Vertiefung geben. Die Prise Zucker darübergeben und etwas lauwarmes Wasser. Alles miteinander verrühren. Wenn sich die Hefe aufgelöst hat, mit dem Mehl und dem restlichen Wasser und dem Salz verkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig zu einem Brot formen und in eine gefettete Kastenform geben und zum aufgehen noch einmal zugedeckt stehen lassen. Inzwischen den Ofen vorheizen auf 210 - 220 Grad. Den Teig mit einem Messer mehrmals schräg einschneiden und mit Fett bestreichen. Im Backofen 30 - 35 Minuten backen.



Barbara Hoffart geborene Haag aus Colelia mit ihrem Mann Anton
an dessen 65. Geburtstag

Unsere Bauernkinder und ihre Erziehung

Nachdem ich in diesem Buch über viele Arbeitsgebiete der Bäuerin berichtet habe, möchte ich noch ein Kapitel über unsere Bauernkinder beifügen. Sie waren der reichste Segen der Schwarzmeerkolonisten. Wie mit der Bäuerin wurde auch mit den Kindern nicht viel Aufhebens gemacht. In den ersten Kolonistenjahren war die Säuglingssterblichkeit hoch, später ging sie zurück. Zu den Kindern war man gütig, aber streng. Sie wurden recht früh hart angefaßt, mußten folgen und arbeiten. Die Eltern konnten ihre Liebe nicht offen zeigen, es paßte ganz einfach nicht zu ihrem Naturell. "Wer seine Kinder liebt, der züchtigt sie", galt auch bei uns. Wie schon erwähnt, unterbrach die Bäuerin ihre gewohnte Arbeit für ein paar Tage nur dann, wenn ein Kind geboren wurde. Fast jedes Jahr legte sie ein "Poppele" (Baby) mit Hilfe der Dorfamme in die Wiege und nach ein paar Tagen setzte sie schon wieder ihre Arbeit in Haus und Hof fort. So zwischen- durch wurden die Kleinen gestillt und gewickelt. Die Windeln wurden aus abge- legten Wäschestücken gemacht, die Hemdchen aus neuem Stoff, den man beim Marfakerl oder in der Stadt gekauft hatte. Man sagte "Weißzeug" dazu, was hier "Linon" oder "Leinen" bedeuten würde. War eine Großmutter im Haus, über- wachte sie die Wiege, oder es taten dies die größeren Geschwister. Oft wiegten sie so sehr, daß die Wiege samt Inhalt umfiel. Viel Zeit für eine Säuglingspflege war nicht vorhanden. Die Kinder wurden so nebenbei "großgezogen" von den größeren Geschwistern. Wenn die Kleinen weinten, sprangen die großen auf, um zu wiegen oder abzulenken, bis die Mutter zum Stillen kam. So lange die Poppa- la ganz klein waren, bekamen sie zur Vertröstung von der Mutter zerkautes Brot mit etwas Zucker, das man in ein Tüchlein oder sauberes Stoffrestchen band, so daß es ein Knöllchen war, das dem Säugling zum Lutschen oder Saugen in den Mund gelegt wurde. Auch einen Schnuller hatten manche oder das "Memmele", den Gummisauger von einer Kinderflasche. Waren sie schon größer, setzte man sie zwischen Kissen gepackt in die Wiege. Im Sommer spreitete die Mutter eine Placht (Wolldecke) auf die Erde und setzte das Kleine darauf. Es war immer in der Nähe der Mutter oder es wurde von den Geschwistern "gehütet". Kinderhü- ten war ein sehr ernst zu nehmender "Dienst"! Karkutzkarla gab's zum Spielen, auch das Memmele, das "Schetterle" (Raselchen), Potterketten (glatte, bunte, dicke Glasperlen, wie sie die Türken hatten), selbstgemachte Puppen und noch so manch andere ungefährliche Dinge aus dem Haushalt. Auch auf den Dresch- platz wurden die Kleinen mitgenommen und in den Schatten auf eine Placht gesetzt, wenn die Mutter dort helfen mußte. Vor Müdigkeit schliefen sie oft ein, purzelten zur Seite und hielten ihr gesegnetes Schläfchen, trotz des

Dreschtreibens. Frühzeitig mußten sie mit am Tisch essen. Obwohl die Mutter schwer arbeitete, wurde lange gestillt. Meistens bis das nächste Poppele unterwegs war, was oft schon im nächsten Jahr geschah. Mehl- und Grießbrei bekamen sie als Säuglinge auch im Fläschchen gereicht oder aus dem Teller. Waren die Kleinen krank, wurde die Hebamme gefragt oder geholt. Sie hatte sich darin zwar keine besonderen Kenntnisse durch Schule oder Schulung erworben, so etwas gab es bei uns nicht, sich aber darauf durch jahrelanges Praktizieren gut verstanden. Sie konnte gut schmieren (massieren) oder auch "brauchen" (besprechen), wenn die Kleinen Bauchkrämpfe hatten, flößte Kamillen- oder Pfefferminztee ein, wenn sie unruhig waren. Auch das Schreckwasser half. Das Zahnen war oft nicht leicht. Da wurden Wickel gemacht, mit Franzbranntwein eingerieben oder ein warmes Bad verabreicht, naß ins Tuch gut eingewickelt, warm zugedeckt und ruhen lassen. Bei Husten wurde ein warmes Schmalzläppchen auf die Brust gelegt und um den Hals einen wollenen Strumpf gewickelt. Bei Ohrschmerzen erwärmte man über der Petroleumlampe ein paar Tropfen Baumöl (Olivenöl) im Teelöffel und träufelte sie in das schmerzende Ohr, stopfte es mit Watte zu und wickelte um Kopf und Ohren einen warmen Strickschal. Wie ein Osterhase saß dann der kleine Patient im Bett und die anderen Geschwister hatten ihren Spaß daran. Die Kolonistenmutter verstand sich auf Vieles. Oft machte sie ihr Kind, wenn es noch klein war, in der "Placht" wieder gesund. Eng an die Brust und den Körper der Mutter geschmiegt, trug sie es Stunden und Nächte in der Placht umher. Das alles mußte sie können und tun, denn oft war weit und breit kein Arzt, zudem mußte man in die Stadt fahren und das kostete Geld, von dem nie viel vorhanden war. Beim Zahnen war eine harte Brotkruste das beste, mit dem die Kinder ihre schmerzenden Kiefer massieren konnten, aber auch eine in Milch gequollene Feigenwurzel, die man ihnen an einem Bändchen um den Hals hing; half die Schmerzen zu lindern. Sie hatten etwas, auf dem sie unbekümmert beißen konnten. Vor Zugluft wurden sie durch selbstgenähte und selbstgehäkelte Häubchen geschützt. Im Steckkissen waren sie gut und warm eingepackt, und die hütenden Geschwister konnten sie besser halten (im Museum befindet sich das Steckkissen des Sohnes von Pastor Hahn).

"Poppeletragen" und "Poppelehalten" machten sie sehr gerne. Mir aber tun heute noch die Poppala von damals leid! Wurden doch ihre Ärmchen fest an den Körper gelegt und die Beinchen kerzengerade ausgestreckt, fest in die Windeln eingeschlagen. Wie eine Mumie sahen sie aus und konnten sich nicht rühren! Tragen ließen sie sich am besten und leichtesten in der Placht (sie selbstgewebte, schöne Kinderwolldecke), wie uns ein Foto in diesem Buch zeigt. Eng

schmiegt sich die Kleinen an den Leib der Mutter, in der "Mutter und Kind" umwickelnden Placht. So konnte man sie stundenlang tragen, ohne zu ermüden. Bauernkinder mußten immer früh aufstehen, von klein auf. In einer Schüssel mit Wasser, im Winter war es warm, die auf einem Hocker oder einer Bank stand, mußten sie sich schon früh alleine waschen. Sommers auch am Brunnentrog. Samstags wurden sie in der Waschmulde gebadet. Im Sommer machten sie das täglich in einem Faß mit Wasser, das am Brunnen stand und von der grühenden Sonne erwärmt wurde. Die Mädchen, so lange sie klein waren, wurden von der Mutter allmorgentlich gekämmt und gezöpft. Die Buben vergaßen meistens das Kämmen und saßen so manchesmal struppig in der Schulbank. Von Zeit zu Zeit wurden ihnen die Haare geschnitten, meistens verstand sich einer in der Familie darauf. Im Sommer bekamen sie den O-Haarschnitt (Null-Haarschnitt), denn bei der großen Hitze, dem vielen Staub auf der Dorfstraße, auf der Stepp (Feld) und auf dem Dreschplatz, wäre es mit längerem Haarschnitt nicht auszudenken gewesen. Die städtischen deutschen Mädchen trugen Bubikopf, auf dem Dorf nur vereinzelt von besser situierten Bauernmädchen, denn der Bubikopf war damals Mode. Unter größeren städtischen Mädchen gab es sogar welche, die schon eine "ondulație permanentă", die Dauerwelle trugen. Das war eine Prestige- und Geldfrage. Aber zum Dorf hat eine solche Modefrisur sowieso nicht gepaßt, auch wenn so mancher das Geld dazu gehabt hätte. Ein deutsches Mädchen trug eben Zöpfe. Sonntags waren alle Kinder sauber angezogen, auch wenn sie noch so arm waren, hatten gewichste Schuhe oder Stiefel an, im Sommer Sandalen oder gingen barfuß, ein sauberes Nastuch (Taschentuch) in der Hand und - wenn sie schon lesen konnten - auch ein Gesangbuch und mußten brav zur Kirche gehen. In den ersten Kirchenbänken war ihr Platz. Vorne am Altar saß auch gewöhnlich der Kurator, in manchen Gemeinden auch zwei, die die Kinder während des Gottesdienstes beobachteten und ihr Stillsitzen überwachten. Die Eltern haben zu Hause das ihre getan und die Kinder streng zu Gottesfurcht und Bravsein ermahnt. Trotzdem geschah es, daß der Kurator hie und da einen Jungen an den Altar holen mußte, wo dieser dann vor der Gemeinde die restliche Zeit des Gottesdienstes stehend verbrachte. Das war eine Schande! Nachmittags erschienen alle nochmals in der Kinderlehre (Kindergottesdienst) und die konfirmierte Jugend mußte das Sonntagsevangelium auf eine Heftseite geschrieben haben.

Das liebende, gütige aber doch strenge Auge der Eltern, im besonderen das der Mutter, überwachte Tag und Nacht jeden Schritt ihrer großen Kinderschar. Zucht und Ordnung herrschten, es gab kaum ein renitentes Kind, wie es z. B.

heute gibt, denn sie hatten Angst vor der Prügel. Man wuchs in die Ordnung hinein, die von den anderen Völkern um uns herum sehr gelobt und bewundert wurde. Die großen Kinder führten die kleineren, keiner hätte es auch nur gewagt, Widerspruch zu erheben, andere Sitten einzuführen oder den rhythmischen Tages- und Jahresablauf des so harten Bauernlebens zu ändern. So war das Leben der deutschen Schwarzmeerkolonisten, so mußte gelebt werden, auch wenn alles ein ungeschriebenes Gesetz war, nach dem man sich gerichtet hatte. So mußte es von Generation zu Generation ablaufen, es war alles wohldurchdacht und ausprobiert, dem Klima und dem Land angepaßt und den Völkern, die uns umgaben. In den täglich nur wenigen Deutschstunden in der deutschen Schule wurde das verfolgt und vertieft, was die Eltern, besonders die Mutter, in die Seele der Kinder hineingelegt hatten. Auch in der Schule wurde strenge Disziplin und Gehorsam gefordert. Hatte man dort Hiebe erwischt, traute man sich nicht, es zu Hause zu erzählen oder gar zu klagen, denn hier verabreichte man gleich zusätzlich noch eine Tracht Prügel. "Du hascht zu macha, was der Schullehra sagt", oder "Du hascht dei Sach zu lerna". Auch wenn die Töchter und Söhne schon erwachsen waren, gehorchten sie untertänigst ihren Eltern und Großeltern und ließen sich von ihnen leiten.

Es gab weder Kino, Radio noch Wirtshäuser. Hochzeiten wurden im Winter abgehalten, um Geselligkeit und Frohsinn zu haben. Außerdem hatten die Bauern dann die Zeit dafür. Die Jugend tanzte im Winter ab und zu bei einem ihrer Kameraden, obwohl es von den Alten etwas verpönt war. Das Kartenspielen war sowieso ein "Teufelswerk" und von ihnen sehr verhaßt. So spielten die jungen Burschen oftmals heimlich. Domino und Mühle wurden gerne und viel gespielt. Beim Mühlespiel wurden Bohnen oder Maiskörner genommen. Sie knackten Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, aßen "Pratzelpopschei" (Maisblümchen), sangen unsere deutschen, althergebrachten Volkslieder, auch Schelmenliedchen, zum "Blosbalka" (Ziehharmonika) oder zur "Maulharf" (Mundharmonika) und die Mädchen handarbeiteten zwischendurch für ihre Aussteuer. Meistens nähten sie Wandschoner aus, von denen wir in unserem Museum recht viele besitzen. Um neun Uhr war für sie der Abend beendet und sie mußten zu Hause sein, denn der andere Tag begann recht früh. In der schöneren Jahreszeit spazierten die Mädchen und Buben (wir sagten "Großmädle" und "Großbu") an Sonn- und Feiertagen auf der Dorfstraße auf und ab, öfter sangen sie auch, saßen Kerne knacksend oder singend auf dem Hoftorbänke, tanzten auf der Weide vor dem Dorf oder spielten ihre Gesellschaftsspiele. Mitunter fuhren sie im Frühjahr in nahegelegene Felsen, um Ilga (Iris) und Veigala (Veilchen) zu suchen oder in einen Wald,

um Bochsbart, Mehlbeeren oder auch Schlehen zu pflücken. Die sonntäglichen Ausflüge jedoch gefielen den Eltern weniger. Sie sahen darin eine Entweihung des Sonntags. Außerdem sollten an diesem Tage Menschen und Tiere ruhen. In der schweren Dreschzeit war es meistens ruhig unter den Jugendlichen, denn das Dreschen war die schwerste Zeit für jung und alt. Die kleineren Buben und Mädchen hatten auch ihre Aufgaben im Hof wie z. B. das Hühnerfüttern, Eier einsammeln, die Tröglein mit frischem Wasser füllen, Gänseherden auf die Weide treiben, Brennzeug in die Küche bringen, sie lernten frühzeitig das Stallausmisten, mußten Maschinenreiten, was auch die kleinen Mädchen tun mußten, wenn in einer Familie keine kleinen Buben waren, beim Popscheiausfahren die Pferde führen und beim Weingartenschneiden die Reben lesen (aufsammeln). So mancher Knirps konnte kaum über den Brunnenkasten gucken, da schöpfte er schon den Trog voll Wasser, um das Vieh zu tränken, wenn es am Abend durstig von der Weide kam. Abends waren die Kerlchen auch reichlich müde, wuschen sich am Brunnentrog die Füße und fielen in das große Bett, das sie meistens mit ein oder zwei Geschwistern teilen mußten.

So sah das Leben unserer Bauernkinder aus. Alle halfen mit, vom Größten bis zum Kleinsten, denn es ging um die Existenz der ganzen Familie. Das wußten auch schon die Kinder, vielmehr sie haben es sehr früh begreifen lernen müssen. Alle zogen an einem Strang. Begreiflich ist, daß es auf diese Weise keine Langeweile im Leben unserer Bauernkinder gegeben hat und keinen Leerlauf. Trotzdem blieb ihnen auch noch Zeit genug zum Spielen, Spaß und mitunter auch zum Schabernak treiben, was wir in Alida Schielke-Brenners Gedichten an so mancher Stelle geschrieben finden. Mit dem 20. Lebensjahr mußten die Bur-schen den Militärdienst beim rumänischen Heer ableisten, die Mädchen richteten ihre Aussteuer. Nachdem sie sich dann ihren Partner gesucht und geheiratet hatten, wohnten sie noch ein Jahr bei den Eltern bzw. Schwiegereltern, bis ihr Haus fertig und die Wirtschaft mit dem Nötigsten einigermaßen eingerichtet war. Sie waren aber weiterhin ihren Eltern in Anhänglichkeit - oder war es Liebe, die sie, wie ihre Eltern, nicht zur Schau trugen? - und Ehrfurcht ergeben, folgsam, ja, man könnte sagen "untertänig". Und sie lebten so, wie es ihnen ihre Eltern vorgelebt hatten. Die junge Frau aber, die spätere Mutter, hatte wohl den schwersten Teil zu tragen, genau wie ihre Mutter und Großmutter. Auch sie war diejenige, die die meiste Liebe, Güte und auch Nachsicht ihren Kindern spendete, die gleich einem Segen auf ihnen ruhten und sie stärkten für den täglichen Daseinskampf in ihrem harten Kolonistenleben am Schwarzen Meer.

Kinderzeit

Wann ich an mei Kindheit denk,
mei Gedanka rückwärts lenk,
on no denk ich jedesmol,
was mir trieba hen, war toll!

Was hen doch mir Kinder trieba,
sen net in dr Stub' dren blieba,
uf dr Stroß' sich Häusla baut
on an Süßholzwurzla kaut.

Uf em Eis sich d Füß' verfrora,
d Holzpantoffel oft vrlora,
winters mit em Schlitta gfahra,
sommers gschmissa nach de Stara.

Mit em Schritt dr Garta gnessa,
grüne Stachelbeera gessa,
Steiner in dr Bronna gschmissa,
Dreieckla ins Hemed grissa.

Zug gspielt uf de Stroßamaura,
Äpfel gholt bei andre Baura,
in de dunkle Ställ' romgspukt
on in d Schwalbeneschter guckt.

Uf de höschste Bäum romgroffa,
Äscht on Zweigla ronterbrocha,
uf dr Weid' no Schäfer gespielt
on sich in dr Frucht romgsielt.

Stroh uf d Häuffa zammatraga

on no Purzelbaum druf gschlaga,

an de Schöber sich vrsteckt

on dr Schofsbock au noch gneckt.



Fachria: 25 Jahre nach unserer Umsiedlung sah die Hauptstraße so aus

In de Wassergräbla gloffa,
ausgrutscht, gfalla, fascht vrsoffa,
on wars Röckle patschanaß,
war's den Tag dr gröschte Spaß!

G'spielt im Garta mit de Gänsla,
d Kälber ghoba an de Schwänzla,
d Pferd am Halfterriema gfang
on mit ne ans Wasser ganga.

No im Hof romgaloppiert,
on dr Hund am Halsband geführt.

De Zigeuner Weißbrot gschenkt
ons an dr große Waga ghängt.

On bei dera Schinderei
war ich überall drbei.

On deswega denk ich heit:
s Schönste war doch d Kinderzeit!

(Entnommen dem Gedichtband "So war's daheim in der Dobrudscha" von Alida Schielke-Brenner aus Fachria)



Fachria: Alida Schielke-Brenner,
Autorin des Büchleins „So war's daheim in der Dobrudscha“

Frau **Irmgard Gerlinde Stiller**, geb. Leyer stammt aus Sofular, wo sie am 29.08.1919 geboren wurde. Sie ist hier in eine Familie hineingeboren, im Herzen der Dobrudscha, die tief in der Landwirtschaft verwurzelt ist und sich zusammensetzt aus den führenden Familien der deutschen Bewohner, den Familien Leyer - Rösner - Klett.

Schon früh verlor sie und ihre jüngeren Brüder die Mutter, und die Geschwister wurden - wenn auch nicht auseinandergerissen - so doch getrennt. Die Schwestern des Vaters, des Gutsbesitzers Emanuel Leyer, Tante Elsa Leyer und Tante Olga Steinke, geb. Leyer, nahmen sich der verwaisten Kinder an. Sie taten dies mit viel Liebe und bemühten sich, den Kindern eine gute Erziehung zu geben.

Gerlinde besuchte nach der Volksschule das Mädchenlyzeum in Constanta und durfte in Hermannstadt (Sibiu) die Handweberei erlernen. Abwechselnd bei den Tanten lebend, hier der gehobene landwirtschaftliche Haushalt der Tante Elsa und dort der städtische von Tante Olga, erlernte sie die Haushaltsführung und das Kochen gründlichst von der Picke auf. So könnte man fast sagen, daß diese beiden Frauen - wohlbekannt in der Dobrudscha - den Grundstein legten zu diesem Buch.

Mit knapp 20 Jahren heiratete Gerlinde Leyer den jungen Lehrer Albert Stiller aus Fachria und wieder sollte es der Zufall - oder die Bestimmung - daß sie in ihrer Schwiegermutter, Frau Rebekka Stiller, eine hervorragende Bäuerin fand, der sie so manches abgucken konnte. Nach kurzer Ehe kam die Umsiedlung und damit die Zersplitterung der Familie. Sie wurde 1942 im damaligen Protektorat angesiedelt. Bald darauf mußte Albert an die Front im Westen. Gerlinde flüchtete, wie Millionen andere, im April 1945 mit ihren zwei kleinen Kindern. Zum Teil mußte sie zu Fuß, die Kinder teils tragend, teils schleppend, die weite Strecke von Böhmen bis Krißfeld zurücklegen. Verzweifelt und krank fanden sie bei einer anderen Tante liebevoll Aufnahme; hier fand sie auch ihr Mann, als er aus amerikanischer Gefangenschaft zurückkehrte.

Inzwischen ist die schwere Zeit - wenn auch nicht vergessen, so doch aus dem Bewußtsein verdrängt - und Frau Stiller übernahm, von ihrem geduldigen Ehemann liebevoll unterstützt, verschiedene Pflichten im kirchlichen und kommu-

nenalen Leben. Aber den größten Teil ihrer Arbeitskraft widmete sie der dobrudschadeutschen Landsmannschaft: Mitarbeit an Otto Kletts Jahrbüchern, seit 1968 Sozialreferentin und seit 1973 Mitglied des Bundesvorstandes.

Als Sozialreferentin kümmert sie sich um die Spätaussiedler und hat schon vielen Familien aus Rumänien eine Umsiedlung nach Deutschland ermöglicht. Trotzdem sie mit dieser Arbeit voll ausgefüllt wäre, fand sie noch Zeit und Energie in jahrelanger Arbeit dieses vorliegende Buch fertig zu stellen. Sie und wir alle, fanden es richtig und notwendig, unsere heimischen Rezepte und Haushaltserfahrungen festzuhalten und den nachkommenden Generationen ein Bild der dobrudschaner Bäuerin zu zeichnen, die es heute nicht mehr gibt.

Frau Stiller sei Dank gesagt für dieses Werk und dem Buch viel Erfolg gewünscht. Möge es allen Leserinnen und Leser ein Stück Heimat in der Erinnerung wiederbringen. Es wird sich würdig in unser Heimatschrifttum einreihen.

Titti Rösner-Müller, Horoslar



Die Verfasserin:
Irmgard Gerlinde Stiller-Leyer
aus Sofular



Horoslar: Titti Rösner-Müller,
Mitgestalterin
des „Dobrudschabote“

RUNDBRIEF

DER DOBRUDSCHA-DEUTSCHEN

Gründer und Herausgeber: Pastor Herbert Hahn



Nr. 402/403 Frühlingsstraße 3, 7320 Göppingen, Postscheckk. 9035-707 Stuttgart Juli/August 1982

Das Los der volksdeutschen Frau am Schwarzmeerstrande

zu schildern, hat sich Frau Gerlinde Stiller-Leyer vorgenommen und seit Jahren Material gesammelt. Nun hat sie alles beisammen. Das Manuskript liegt druckreif vor ihr. Auch ich durfte es sehen und bin der Meinung, daß es nicht unveröffentlicht bleiben sollte. Das für den Druck und den Vertrieb nötige Geld könnten Frauen, die ein Interesse an dem Erscheinen des Buches haben, sicher durch eine Sammlung und durch Vorauszahlungen aufbringen, geht es doch hier um ein "Frauenwerk".

Noch weiß man nicht, um wieviel Geld es sich handeln wird, etwa um einige Zigtausend. Wenn sich eine Gruppe von etwa 30 Frauen zusammenfindet und jede von ihnen 1000 DM zusammenbringt und vorstreckt, dann dürfte mit dem Druck begonnen werden. Nachdem sogar Bessarabierinnen Interesse für das Erscheinen gezeigt haben sollen, dürfte der Absatz des Buches wohl gesichert sein, denn die Gruppe der Dobrudscha-Deutschen ist allein nicht imstande, für den Absatz gerade zu stehen.

Als wir in der Zeit, als alle noch mit dem Aufbau ihrer Existenz beschäftigt und darum ständig in Geldnöten waren, konnten wir auch Sammlungen durchführen und kamen immer zum Ziel. Wievielmehr muß es heute möglich sein, da wohl nahezu alle aus den größten Nöten heraus sind, willige Geber zu finden. Frau Stiller-Leyer hofft sogar vom Erlös beim Verkauf der Bücher denen das Geld wieder zurückgeben zu können, die das Geld nur leihweise vorgestreckt haben sollten.

Wieviel Frauen in letzter Zeit zeigten schon, daß sie es den Männern gleichtun können und darum auch für die Gleichberechtigung den Beweis zu liefern imstande sind. Stolz und Freude sollen der Dank für den Einsatz der Frauen sein. Gewiß wäre es viel einfacher, dort zu ernten, wo man nicht gesät hat, das wäre aber sicher nicht deutsche Art. Außerdem werden wir Männer nicht zurück-

RUNDBRIEF

DER DOBRUDSCHA-DEUTSCHEN

Gründer und Herausgeber: Pastor Herbert Hahn



Nr. 402/403 Frühlingsstraße 3, 7320 Göppingen, Postscheckk. 9035-707 Stuttgart Juli/August 1982

stehen wollen und unseren Frauen ein solches einmaliges Buch schenken. Sobald Frau Stiller-Leyer für diesen Zweck ein Konto bei einer Bank oder ein Postscheckkonto eröffnet hat, will ich an erster Stelle dafür Geld überweisen, und zwar nicht leihweise. Das einst als Kochbuch geplante Buch ist inzwischen erweitert worden und wird einige hundert Seiten umfassen.

Allegretto **după D.G. KIRIAC**

mf

1. Ro - mâ - na - şu - lui - îi pla - ce
Li - ber și să fi - e-n pa - ce

Sus la mun - te, sus la mun - te, la iz - vor.
Al na - tu - rii, al na - tu - rii dom - ni - tor.

Un - de prin - tre stînci bă - trî - ne Curg iz - voo - re cris - ta - li - ne,
Jos la co - dru, jos la co - dru - n - flo - ri - tor,

„ROMÂNAȘULUI ÎI PLACE“

Românașului îi place

Sus la munte, sus la munte

la izvor,

Liber și să fie-n pace

Al naturii, al naturii domnitor.

Unde printre stînci bătrîne

Curg izvoare cristaline

Jos la codru, jos la codru-nfloritor.

Unde saltă căprioara

Scut cătînd, scut cătînd, de vinător.

Unde bradul dă răcoare

La tot omul, la tot omul călător.

Unde miorița zburdă,

Fluieraș cîntînd de seară

Intr-un ton,

Intr-un ton suspinător.

De aceea lui îi place

Sus la munte, sus la munte,

la izvor,

Liber și să fie-n pace

Al naturii, al naturii domnitor,

Să trăiască-n fericire,

Libertate și iubire,

Timpul iute,

Timpul iute, trecător.

RUNDBRIEF

DER DOBRUDSCHA-DEUTSCHEN

Gründer und Herausgeber: Pastor Herbert Hahn



Nr. 402/403 Frühlingsstraße 3, 7320 Göppingen, Postscheckk. 9035-707 Stuttgart Juli/August 1982

Frau Gerlinde Stiller, geb. Leyer, schreibt:

6239 Kriftel, den 1. Juli 1982

Lieber Herbert, liebe Edith!

Ich will Dir ganz herzlich danken für Deine Werbung für die Dokumentation und die wohlwollenden Worte, d. h. die gute Kritik. Daß Du mir eine persönliche Spende überweisen willst, kann ich gar nicht fassen; ich bin sehr überrascht, denn Du bist der einzige, der mir ein solches Angebot macht. Ich zahle jedem alles zurück, was er mir vorgestreckt hat. Wenn ich nur alle Schulden loswerde, das macht mir die größte Sorge. Bis jetzt habe ich DM 16.000,-- zusammen. Ich will den endgültigen Drucksatz selber schreiben, damit ich ein paar Tausender einsparen kann. Wird viel Mühe und Kraft kosten, aber ich muß es jetzt durchstehen.

Ich will das Buch vorantreiben; ich hoffe, daß sich noch ein paar Leute finden werden, die mir etwas "leihen". Bleibt nach Abzug der Schulden noch etwas übrig, stecke ich's in unser Museum.

Nochmals vielen herzlichen Dank und anbei die Nummer meines Kontos 15490 bei der Genossenschaftsbank Kriftel, für Soziales Frauenwerk - Gerlinde Stiller.

Das genannte Konto ist bestimmt für das von Frau Gerlinde Stiller-Leyer in Druck gegebene Buch für die Dobrudschadeutsche Hausfrau, ihre Arbeit in Küche und Landwirtschaft.

A U F R U F

Liebe dobrudschadeutsche Frauen!

In Abwandlung von Heinrich Heines "Nachtgedanken":

"Denk ich an Deutschland in der Nacht,
so bin ich um den Schlaf gebracht..."

möchte ich aussagen:

"Denk ich an die heimatschriftliche Hinterlassenschaft
unseres dobrudschadeutschen Völkchens,
so bin ich um meine Ruhe gebracht".

Mit jedem Jahr gehen immer mehr Wissensträger von uns. Was sie der Nachwelt, also uns und unseren Nachfahren, hätten an Kenntnissen und Erfahrungen vermitteln können, ist für immer unwiederbringlich verloren, soweit es nicht in den Jahrbüchern unseres hochverehrten und allzufrüh verstorbenen Landsmannes Otto Klett festgehalten ist. Unschätzbar wertvoll ist für unsere Volksgruppe diese 22-bändige Kalenderreihe geworden, in der ihre Geschichte so ausführlich und umfassend, so sorgsam für die Zukunft aufbewahrt wurde.

Wir, seine Zeitgenossen, sind ihm viel schuldig geblieben, denn wir haben zu seinen Lebzeiten die Bedeutsamkeit und den Nutzen seines ihn verzehrenden Lebenswerkes weder zureichend erkannt, noch entsprechend zu würdigen gewußt. Eine Laudation, als Dank, muß ihm noch geschrieben werden.

Nun hat wieder jemand aus unseren Reihen, ebenfalls unter großen persönlichen Opfern, das Manuskript eines dokumentarischen Druckwerkes vollendet, das von unserer alten, verlorenen Heimat berichtet.

Frau Gerlinde Stiller, Sozialreferentin unserer Landmannschaft, ist es in jahrelanger, aufreibender Kleinarbeit gelungen, über 600 Kochrezepte zu erkunden, zusammenzutragen und durchzuforschen, die bei uns zuhaus gebräuchlich waren. Diese Fülle an Unterweisungen auf lukullischem Gebiet ist geradezu überwältigend. Von der Rosenmarmelade, den Kürbisplatschinten, der Schmandsuppe u. v. a. m. bis hin zum Gluckensetzen, der Kälberaufzucht, dem Patzenmachen,

dem Kalkloch, der wullenen Schürz, dem Kleiesäckle, Schnellen und Gläsersetzen, nichts hat sie vergessen, was dort den Alltag und das Leben der Frau bestimmte und ausmachte.

Wir finden dort außerdem die Lieder und Gebete verzeichnet, die wir als Kinder am Anfang und Ende des Schulunterrichts gesungen und gebetet haben, ferner als schmückende Beigabe die gestickten Sinnsprüche von unseren Wandbehängen, Sofakissen und Bürstentaschen und werden in anschaulichen Betrachtungen und Beschreibungen zurückgeführt in längst antiquitierte Arbeitsbereiche und -verfahren, die in jener Welt, in die wir hineingeboren wurden, eigen- und bodenständig waren. Ein Schatzkästlein voller Erinnerungen tut sich einem auf, beginnt man in diese Lektüre einzudringen. Das ist kein Kochbuch üblicher Art, das ist weit mehr, ist echte, wahrhaftige Dokumentation, ganz im Sinne des Wortes.

Doch es kommt noch etwas hinzu, was uns dieses Buch so nahe bringt und so wertvoll macht. Es ist, nach Wunsch und Willen der Autorin, der Frau, Mutter und Bäuerin dort unten im schwäbischen Siedlungsraum des Schwarzen Meeres gewidmet, in Anerkennung, Bewunderung und Dankbarkeit ihres entbehrungsreichen und aufopferungsvollen Lebens. Das ist ein Novum im Schrifttum der dort ansässig gewesenen deutschen Volksgruppen. Fast ausschließlich wurden bisher in Biographien und Ortschroniken die Leistungen männlicher Persönlichkeiten herausgestellt und gewürdigt. Ich glaube nicht, daß ich übertreibe, wenn ich bekunde, dies nachzuholen war geradezu unerlässlich und vordringlich.

Wir können Frau Gerlinde Stiller nicht genug dafür danken, daß sie 5 Jahre lang ihre gesamte Freizeit, samt 2 Schreibmaschinen und vielen hundert Bogen Papier und nicht zuletzt ihre Kraft und Gesundheit diesem Zweck geopfert hat.

Nun, da das Manuskript druckfertig vorliegt, scheinen die Kosten für die Verlegung fast unerschwinglich.

Bei einer Auflage von 1.000 Stück würden sich diese auf DM 30.000,-- belaufen; das ergäbe einen Verkaufspreis pro Buchexemplar von DM 30,--, da Frau Stiller auf jegliche Verfügung für eigene Auslagen und Mühen verzichtet.

Es ist ihr jedoch unmöglich, die gesamte o. g. Summe für den Druck selbst aufzubringen, was jedem von uns verständlich sein dürfte.

Herr Pfarrer Hahn ruft deshalb in seinem letzten Rundbrief Nr. 400 uns Frauen aus der Dobrudscha auf, einen Beweis unserer Gleichberechtigung gegenüber unsern Männern zu liefern. Sie hätten durch ihr Zusammentun im Verband, selbst in Zeiten des Existenzaufbaues, so manche Schwierigkeit dadurch überwinden können. Wieviel mehr sollte uns dies inmitten eines gesicherten Wohlstandes gelingen, wo doch jeder über ein mehr oder weniger bestücktes Bankkonto verfügt.

Er macht uns weiter folgende Rechnung auf. Wenn sich 30 Frauen bereitfinden, je DM 1.000,-- leihweise für 1, 2 oder gar 3 Jahre zur Verfügung zu stellen, dann sei der Druck gesichert und könnte in kürzester Zeit erfolgen.

Für mich persönlich stand dieser finanzielle Beitrag schon lange fest, worin mich mein Mann, als Bessarabiendeutscher, noch bestärkte.

Wie sehr man in der Landsmannschaft der Bessarabiendeutschen, als deren Tochterkolonie wir doch gelten, auf die Spendefreudigkeit und Unterstützung der eigenen Landsleute bauen kann, habe ich in meinem Bericht über die Einweihung des Therapiebereiches im Alten- und Pflegeheim "Alexander-Stift" in Neufürstehütte, Krs. Backnang, am 12. April 1982 dargelegt. Allein an diesem Einweihungstag ist von den Teilnehmern an den Feierlichkeiten, ca. 7 - 800 bessarabiendeutschen Landleuten, ein Spendenaufkommen von DM 30.254,55 zu verzeichnen. Insgesamt hat sich die bessarabiendeutsche Volksgruppe mit über 2 Millionen Mark am Aufbau dieser Einrichtung beteiligt und dies vornehmlich in den letzten Jahren. Eine solche Opferbereitschaft ist beispielhaft und sollte auch uns zum Nachdenken und Nachahmen veranlassen.

Dort hat man längst die tragende Kraft einer Gemeinschaft erkannt und ist sich dessen bewußt geworden, daß wir in unserem menschlichen Sein und Dasein zu keiner Privatexistenz im Sinne von Nur-sich-selber-leben berechtigt sind. Daß jeder von uns in einer verantwortlichen Bezogenheit auf seinen Mitmenschen steht und das Geschehen um sich nicht von der Zuschauertribüne des Lebens betrachten darf.

Miteinander und Füreinander einzustehen, das ist die Devise unserer Kirchen, unserer sozialen Einrichtungen, unseres Gewissens. Daß dies naturgemäß Geld erfordert, brauche ich nicht kundzutun. Doch Geld ist uns als Mittel zum Zweck gegeben. Wenn wir es höher bewerten, so wird es uns erniedrigen.

Mit diesen philosophischen Besinnlichkeiten möchte ich Sie für den Auftrag motivieren, der an uns Frauen aus der Dobrudscha ergangen ist, zusammenzustehen und mitzuhelfen, damit dieses wertvolle Manuskript von Frau Gerlinde Stiller als Buch erscheinen kann.

Als ich heute früh Frau Maria Krause, geb. Wilhelm aus Kobadin, jetzt hier in Stuttgart wohnhaft, anrief und sie für dieses Vorhaben gewinnen wollte, ließ sie mich gar nicht erst ausreden und fragte spontan: "Auf welches Konto kann ich die DM 1.000,-- überweisen?" Diese generöse Geste hat mich ermutigt, diesen Aufruf zu starten und an die Großmut und den Gemeinschaftssinn meiner Landsleute zu appellieren.

Ich will mich stark machen und an den Erfolg dieser Aktion glauben.

In herzlicher Verbundenheit

Ihre

Gertrud Knopp-Rüb

Stuttgart, 6. Juni 1982



Cobadin: Gertrud Knob-Rüb,
Autorin des Prosabändchens
... .. denn dein Leuchten ist uns geblieben"

Überweisung bitte an:

Soziales Frauenwerk, Frau Gerlinde Stiller

Genossenschaftsbank 6239 Kriftel, Kto.-Nr.: 15 490

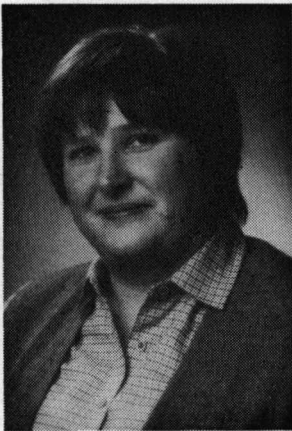
Unmittelbar nach der Flucht 1945 aus Polen und Schlesien.
Meine beiden unvergeßlichen Tanten, die Zwillingsschwestern:



Elsa Leyer, Kobadin



Olga-Henriette Steinke-Leyer
aus Murfatlar, die Fabrikantenfrau



Dagmar Clever-Rösner,
Limburg/Lahn,
der wir viel zu verdanken haben.



Maria-Magdalena Mayer, Teplitz,
die großen Anteil
am süßen Backwerk hat.



Cogelac 1935: Eine Hochzeit. Links im Bild der sehr bekannte Spielmann Daniel Wolff. Im Vordergrund die „Aufträger“.



Fachria 1922: Während alle Erwachsenen „uf dr Stepp“ arbeiten, sind die Kinder in der Obhut der Großmutter.

INHALTSVERZEICHNIS

Rezept

- 403 Akazienküchla
- 377 Alivanca
- 724 Allerlei Heilmittelchen
- 625 Altbackenes Brot
- 463 Andere Art Málai
- 188 Andere Art Mititei
- 322 Andere grüne Bohnen mit Schmand
- 452 Andere Hörnchen
- 159 Anderes Karpfengericht
- 432 Andere Käsküchla
- 311 Anderes Kürbslagericht
- 501 Andere Lebküchla
- 634 Andere Art Leberwurst
- 297 Andere verdämpfte Kartoffeln
- 653 Andere Art Suppenwürze
- 420 Andere Waffeln
- 459 Apfel im Backrohr
- 457 Apfel im Schlafrock
- 408 Apfelküchla I
- 409 Apfelküchla II
- 410 Apfelküchla III
- 601 Apfelgelée
- 610 Apfelpotpott
- 576 Apfelmarmelade
- 436 Apfelstrudel
- 608 Aprikosen- und Caisekompott
- 484 Aprikosenkuchen
- 378 Arme Ritter
- 469 Aschback
- 27 Auberginensalat anders
- 538 Bavlava - türkisch
- 506 Baseler Lebkuchen
- 510 Baseler Leckerli
- 134 Bauernborscht - Ciorbá țárânească
- 557 Bavarez de vanilie - Bayrisch Vanille
- 209 Biftec - Beafsteak anders
- 611 Birnenkompott
- 577 Birnenmarmelade
- 489 Biskuit für Torten

Rezept

- 490 Biskuittorte
- 493 Bismarckeiche-Torte
- 488 Blitzkuchen
- 35 Blumenkohlsalat
- 103 Blumenkohlsuppe
- 636 Blutwurst
- 326 Bohneneintopf
- 327 Bohneneintopf - Iahnie (Jachnie)
- 330 Bohnen mit Einbrenn
- 325 Bohnen mit Speck
- 329 Bohnenpüree
- 118 Bohnensuppe
- 292 Bratkartoffeln
- 144 Brennte Suppe
- 584 Brombeedulceața
- 604 Brombeergelée
- 578 Brombeermarmelade
- 496 Brottorte
- 650 Bulion - Tomatenmark
- 266 Bulgarischer Pilav
- 520 Butterbrötchen
- 521 Butterbrötchen anders
- 541 Buttercreme
- 525 Butterkekse
- 503 Butterkiechla
- 115 Buttermilchsuppe oder Saure Suppe
- 453 Butter- oder Zimtkuchen
- 697 Buttevvorrat
- 67 Cașcaval auf Spiegeleier
- 380 Cașcaval in Teig
- 536 Cataif anders
- 537 Cataif mit Äpfeln
- 136 Ciorbá de perișoare
- 150 Ciorbá mit verschiedenen Fischen
- 442 Cozonac - Süßbrot
- 619 Cwas - Quas
- 395 Dampf nudla
- 644 Das Aufbewahren des Räuchergutes

Rezept

- 722 Das Aufbewahren der Wintersachen
- 678 Das Besenreis
- 630 Das Buttern und Käsen
- 53 Das Eierkochen
- 640 Das Einsalzen – Pökeln
- 708 Das Gänslahüten
- 258 Das Geflügel
- 744 Das Gläsersetzen
- 679 Das Gluckensetzen
- 694 Das Herbsten
- 682 Das Hühnerfutter
- 721 Das Kalkloch – Kalichloch
- 745 Das Kleiesäckle
- 714 Das Osterneschtle
- 706 Das Patzenmachen
- 689 Das Popscheiplatzen
- 643 Das Räuchern
- 259 Das Schlachten des Geflügels
- 748 Das Schnellen
- 628 Das Schüren des Backofens
- 647 Das Seifekochen
- 758 Das 7. Buch Moses
- 658 Das Vorbereiten der Fässer
- 676 Das Wasserbad
- 282 Das Wild
- 627 Der Backofen
- 729 Der Honig
- 704 Der Kochherd
- 711 Der Kuhhirt
- 696 Der Meerrettich
- 707 Der Pahar-Mann
- 116 Dickmilchsuppe
- 690 Die Aufzucht der Kälber
- 691 Die Betten
- 680 Die Brutzeit
- 713 Die Dreschzeit
- 693 Die Hausweberei
- 695 Die Heferiebala
- 709 Die Katscha-Enten
- 621 Die Kunst des Brotbackens
- 75 Die Nudelsuppe

Rezept

- 687 Die Papuscha
- 720 Die Pflege des Bauernhofes
- 702 Die Schuhpflege
- 701 Die Schweinskartoffel
- 281 Die Tauben
- 705 Die Wartung der Kochherde
- 686 Die „wullen Schürz“
- 639 Die Wurstsuppe
- 699 Die Zeckenbohnen
- 749 Die Zwiebel als Zugmittel
- 476 Dr. Erdmannskuchen
- 675 Dörrobst – Hutzeln
- 582 Dulceața aus grünen Caisen
- 587 Dulceața aus grünen Nüssen
- 586 Dulceața de Gogonele
- 583 Dulceața aus reifen Caisen
- 588 Dulceața aus Orangen
- 585 Dulceața aus reifen Pflaumen
- 581 Dulceața aus Sauerkirschen
- 589 Dulceața aus Quitten
- 522 Durch die Mühle gedreht
- 405 Echter österreichischer Schmarren – Stierum
- 491 Englischer Biskuit
- 59 Eier auf Nudeln
- 70 Eier mit Sardellenpaste gefüllt
- 677 Eier für den Winter
- 539 Eiercreme auf kaltem Wege – Aufbaumittel
- 555 Eiercreme anders
- 554 Eiercreme mit gebranntem Zucker – Kuhprieschter
- 559 Eiergelee
- 71 Eier mit Leber gefüllt
- 74 Eier mit Mayonnaise
- 73 Eier mit pikanter Soße
- 72 Eier mit Vinaigretsoße
- 51 Eiersoße – Mayonnaise
- 462 Einfacher Málai – süß
- 385 Einfacher Reisauflauf
- 207 Einfacher Rinderbraten
- 664 Eingelegte gefüllte Pfeffer
- 398 Eingelegte Knöpfla

Rezept

- 399 Eingelegte Knöpfla anders
- 350 Eingelegte Krautknöpfla
- 662 Eingelegte Pflaumen – süßsauer
- 743 Einreibemittel bei Gliederreißen
- 716 Ein paar alte, gute Ratschläge
- 641 Einsalzen der Schinken
- 642 Einsalzen andere Art
- 274 Ente auf Kraut
- 275 Ente mit Knoblauchtunke-Ostropel de rață
- 273 Entenfleisch mit Kraut
- 334 Erbspurée
- 593 Erdbeerserbet
- 147 Etwas über den Fisch – Der Fischkerl
- 211 Etwas über das Kalbfleisch
- 306 Etwas über den Kürbis
- 366 Etwas über den Mais
- 189 Etwas über den Paprika
- 397 Etwas über das Thema „Dampfnudla“
- 349 Fastensarmale
- 750 Fette Henne
- 464 Feiner Málai
- 148 Fischtschiorbá – Ciorbá de pește
- 149 Fischtschiorbá mit Sauerkrautbrühe
- 153 Fisch im Backrohr
- 165 Fischgericht – Zacusca
- 166 Fischkatletta
- 167 Fischkatletta anders
- 155 Fischspeise anders – Zacusca
- 161 Fischkalatez I (Sülze)
- 162 Fischkalatez II (Sülze)
- 163 Fischkalatez III (Sülze)
- 471 Flammkuchen
- 415 Flädla – Pfannkuchen
- 140 Flädlasuppe
- 141 Flädlasuppe anders
- 755 Flechten heilen
- 201 Fleisch mit Bame
- 198 Fleisch mit alten Bohnen
- 199 Fleisch mit getrockneten Pflaumen
- 197 Fleisch mit Gelberüben

Rezept

- 200 Fleisch mit grünen Bohnen
- 195 Fleisch mit Kartoffeln
- 196 Fleisch mit Porrée – Lauch
- 193 Fleischtunksel – Tocana
- 202 Fleisch mit Vinete
- 746 Franzbranntwein und Jodtinktur
- 666 Frische Pfeffer für den Winter
- 278 Füllung für Geflügel und Wild
- 277 Gans im Backrohr
- 685 Gänserupfzeit
- 465 Ganz einfacher Málai
- 458 Gebackene Äpfel
- 470 Gebackene Dampfnudeln
- 468 Gebackener Kürbis
- 252 Gebackene Leber
- 253 Gebratene Leber mit Zwiebeln
- 548 Gebrannter Zucker – Tassencreme
- 599 Gebrannter Zucker – Šerbet
- 151 Gebratener Fisch
- 260 Gebratenes Hahnerle
- 293 Gebratene Kartoffelschnitze
- 371 Gebratener Mamlik
- 341 Gebratene Pfeffer mit saurem Schmand
- 288 Gebratene Rebhühner
- 286 Gebratene Wachteln
- 355 Gedämpftes Rotkraut
- 354 Gedämpftes Sauerkraut
- 352 Gedämpftes Süßkraut
- 353 Gedämpftes Süßkraut anders
- 331 Gedünstete junge Erbsen
- 683 Geflügeleier
- 684 Geflügelkrankheiten
- 181 Gefüllte Vinete – Auberginen
- 215 Gefüllte Kalbsbrust
- 216 Gefüllte Kalbsbrust anders
- 180 Gefüllte Kartoffeln
- 179 Gefüllte Kohlrabi
- 177 Gefüllte Kürbsla
- 312 Gefüllte Kürbsla anders
- 313 Gefüllte Kürbsla mit Kuhkäse

Rezept

- 314 Gefüllte Kürbsla mit Kuhkäse und Reis
- 191 Gefülltes Lammbauchnetz – Drob de miel
- 192 Gefülltes Lammbauchnetz in Teig
- 414 Gefüllte Pfannkuchen
- 190 Gefüllte Pfeffer
- 339 Gefüllte Pfeffer mit Reis
- 340 Gefüllte Pfeffer mit Vinete
- 178 Gefüllte Tomaten
- 338 Gefüllte Tomaten mit Pilzen
- 337 Gefüllte Tomaten mit Reis
- 176 Gefüllte Weinblätter
- 400 Gegangene Küchla
- 394 Gegangene Strudla
- 731 Gegen Bronchitis
- 742 Gegen Bronchitis – Einreibemittel
- 752 Gegen Diabetes
- 733 Gegen Heiserkeit
- 734 Gegen Husten und Heiserkeit
- 730 Gegen Husten und Bronchitis
- 753 Gegen Krätze – Repp
- 754 Gegen Krätze – Repp
- 168 Gegrillter Fisch I
- 169 Gegrillter Fisch II
- 255 Gegrillte Leber
- 210 Gegrillte Mittelrippe – Antrecoate – Entrecote
- 332 Gekochte junge Erbsen
- 160 Gekochter Fisch
- 304 Gekochte Kartoffelklöße
- 438 Gekochte Kässtrudla
- 367 Gekochter Mamlik
- 85 Gemüsesuppe I
- 86 Gemüsesuppe II
- 87 Gemüsesuppe III
- 88 Gemüsesuppe IV
- 645 Geräucherte Gänsebrüschla und -schenkel
- 240 Geräucherter Schinken gebacken
- 241 Geräucherter Schinken gekocht
- 477 Geriebener Kuchen
- 98 Geröstete Grießsuppe
- 93 Geschmälzte Riebelsuppe
- 94 Geschmälzte Riebelsuppe anders

Rezept

- 295 Geschmorte Kartoffeln
- 283 Gespickter Hasenbraten
- 212 Gespickter Kalbsschenkel
- 204 Gespickter Rinderbraten
- 663 Gespickte, eingelegte Vinete
- 362 Ghiveci ohne Fleisch
- 203 Ghiveci – Ragout mit Gemüse
- 33 Gogoscharisalat
- 418 Griebakiechla
- 348 Griechische Bame
- 310 Griechische Kürbsla
- 345 Griechische Vinete
- 381 Grießbrei
- 384 Grießknöpfle
- 99 Grießsuppe
- 504 Großmama Steinkes großer Honigkuchen
- 320 Grüne Bohnen mit Butter
- 321 Grüne Bohnen mit Schmand
- 323 Grüne Bohnen mit weißer Soße
- 24 Grüner Bohnen-Salat
- 319 Grüne Bohnen mit Tomaten
- 121 Grüne Bohnensuppe – Ciorbá
- 123 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffeln
- 333 Grüne Erbsen mit gekochtem Speck
- 122 Grüne Erbsensuppe – Ciorbá
- 131 Grüner Lammbratsch – Ciorbá de miel
- 1 Grüner Salat
- 2 Grüner Salat mit saurem Schmand
- 478 Gugelhupf mit Hefe
- 479 Gugelhupf anders
- 3 Gurkensalat
- 4 Gurkensalat mit saurem Schmand
- 527 Gußteig
- 174 Hackbraten – Falscher Hase
- 175 Hackbraten anders
- 280b Hackfleischfüllung
- 261 Hahnerle im Bratrohr
- 272 Hahnerle mit Knoblauchtunke
- 270 Hahnerle mit grünen Bohnen
- 268 Hahnerle mit grünen Erbsen

Rezept

- 269 Hahnerle mit grünen Erbsen anders
 267 Hahnerle mit Tomaten
 262 Hahnerle mit Schmandsoße
 271 Hahnerle paprikasch
 263 Hahnerle pilav
 264 Hahnerle pilav anders
 590 Harbusensyrup
 747 Hasenfett
 725 Heißer Wein
 526 Herzkuchen
 246 Hirn gekocht
 248 Hirn mit Ei
 247 Hirn paniert
 251 Hirn mit Pilzen
 249 Hirn als Salat
 250 Hirnsalat
 594 Himbeerzerbet
 712 Himmelschleicher
 402 Hobelspäne – Feine Küchla
 515 Honigbrötchen
 514 Honigküchla
 505 Honigkuchen
 512 Honigkuchen anders
 451 Hörnchenteig ohne Ei
 450 Hörnchenteig auf schnelle Art
 133 Hühnerborscht – Ciorbá de pui
 76 Hühnersuppe
 81 Hühnersuppe mit Einlauf
 80 Hühnersuppe mit Grießklößchen
 78 Hühnersuppe mit Reis
 79 Hühnersuppe mit Stampfer
 328 Iahnie anders
 26 I cra – Auberginensalat
 671 I cra für den Winter – Zacusca
 343 Imambayildi – türkisch – kalte Speise
 344 Imambayildi anders
 603 Johannisbeergelée
 276 Junge Gans auf Süßkraut – Boboc pe varzá
 361 Junge Gelberüben

Rezept

- 543 Kaffeeccreme
 549 Kaffeeccreme
 566b Kaffeeeglasur
 600 Kaffeezerbet
 492 Kakaokuchen
 564 Kakaosoße
 638 Kalatez-Sülze
 211 Kalbfleischgerichte
 217 Kalbspaprikasch
 219 Kalbsschnitzel natur
 214 Kalbstschulama
 213 Kalbstocana
 154 Kalte Fischspeise – Zacusca
 648 Kaltgerührte Seife
 728 Kamillentee
 565 Karmelsoße
 156 Karpfen einfach I
 157 Karpfen einfach II
 158 Karpfenghivec – Ragout
 294 Kartoffeln im Backrohr
 698 Kartoffelmehl – selber machen
 302 Kartoffelknöpfle
 524 Kartoffeln auf dem Weihnachtstisch
 301 Kartoffelklöße mit Käse
 15 Kartoffelsalat I
 16 Kartoffelsalat II
 18 Kartoffelsalat mit Speck
 17 Kartoffelsalat warm
 89 Kartoffelsuppe I
 90 Kartoffelsuppe II
 91 Kartoffelsuppe III
 92 Kartoffelsuppe mit Milch
 388 Käsknöpfle
 390 Käsknöpfle mit Kirschen
 430 Käskiechla
 436 Käsestrudla
 431 Käsewergala
 170 Katletta
 173 Katletta aus Fleischresten
 336 Katletta aus Linsen
 357 Katletta aus Porrée

Rezept

- 172 Katletta mit Schmandsoße
- 351 Katletta aus Süßkraut
- 347 Katletta aus Vinete
- 606 Kirschkompott
- 485 Kirschkuchen
- 440 Kirschstrudel
- 612 Kirschsyrup
- 206 Kleine Rindsrouladen
- 52 Knoblauchmayonnaise
- 739 Knoblauchschnaps
- 137 Knoblauchsuppe I
- 138 Knoblauchsuppe II
- 139 Knoblauchsuppe III
- 383 Knöpfle mit Käse
- 391 Knöpfle mit Kartoffeln
- 142 Knöpflesuppe
- 143 Knöpflesuppe anders
- 734 Kochsoda - Natron - als Medizin
- 360 Kohlrabi mit Schmandsoße
- 104 Kohlrabisuppe
- 605 Kompott
- 607 Kompott aus Süßkirschen
- 651 Konservierte Tomaten
- 421 Krapfen - Berliner Pfannkuchen
- 422 Krapfen anders
- 132 Krautborscht
- 396 Krautdampfnudle
- 242 Kraut mit Fleisch
- 356 Krautpfannkuchen
- 672 Kräuter für den Winter
- 545 Krem für Torten I
- 546 Krem für Torten II
- 550 Krem für Torten III
- 429 Küchle mit Kuhkäse
- 309 Kürbsla mit Erbsen zum Kaltessen
- 308 Kürbslakatletta
- 315 Kürbslapilav
- 316 Kürbsla mit Schmandsoße
- 423 Kürbsplatschinten
- 425 Kürbsplatschinten aus Brotteig
- 426 Kürbsplatschinten aus Hefeteig

Rezept

- 424 Kürbsplatschinten - Füllung anders
- 112 Kürbissuppe aus reifem Kürbis
- 126 Kürbslasuppe - Ciorbá
- 127 Kürbslasuppe mit gefüllten Kürbsla-Ciorbá
- 124 Kürbslasuppe mit Milch
- 145 Kuttelflecksuppe - Ciorbá de burtá
- 11 Lauchsalat anders - Porréesalat
- 10 Lauchsalat roh
- 12 Lauchsalat mit saurem Schmand
- 221 Lammbraten
- 228 Lammfleisch gegrillt
- 227 Lammfleisch paniert
- 225 Lamm mit Pilzen
- 223 Lamm mit Sauerampfer
- 229 Lammstufat - Zwiebelgericht
- 222 Lamm mit Spinat
- 226 Lammtocana
- 224 Lammtschiulama
- 256 Leberpastete
- 257 Leberpastete imitiert
- 633 Leberwurst
- 635 Leberwurst mit Graupen
- 500 Lebkiechle
- 511 Lebkuchen ohne Eier
- 208 Lendchen gegrillt - Beefsteak
- 726 Lindentee
- 335 Linsengericht
- 616 Limonade
- 407 Löffelküchle mit Äpfel
- 461 Málaí anders
- 460 Málaí mit Speck
- 467 Málaí - Moldauer Art
- 466 Málaí süß
- 364 Maccaroni mit Caşcaval
- 369 Mamlik anders
- 368 Mamlik auf schnelle Art
- 372 Mamlik im Backrohr
- 370 Mamlikklöße
- 376 Mamlikknöpfle gebraten

Rezept

- 374 Mamlik mit Schafkäse
- 375 Mamlik mit Spiegeleier
- 373 Mamlik mit süßer Milch
- 556 Mannapudding – bessarabisch
- 164 Mariniertes Fisch
- 171 Marinierte Katletta
- 668 Marinierte Pfeffer
- 573 Marmelade aus Aprikosen
- 572 Marmelade aus Caise mit Schale
- 571 Marmelade aus Caise ohne Schale
- 474 Marmorkuchen
- 47 Mayonnaise – selbstgemacht
- 49 Mayonnaise mit Kräutern
- 48 Mayonnaise mit Senf
- 220 Milch-Lämmerfleisch
- 382 Milchreis
- 125 Milchriebsuppe
- 187 Mititei – Cevapcici
- 188 Mititei anders
- 448 Mohncozonac
- 183 Musaca mit Kürbsla
- 184 Musaca mit Süßkraut
- 182 Musaca mit Vinete
- 508 Mutters Honigkuchenrezept
- 509 Mutters Moppenrezept
- 502 Mutter Rösners Lebkiechla
- 363 Nährmittel
- 751 Nasenbluten
- 300 Neue Kartoffeln im Backrohr
- 299 Neue Kartoffeln mit Dill
- 447 Nußcozonac
- 449 Nuß- und Mohnhörchen
- 544 Nußcreme
- 736 Nußschnaps
- 737 Nußschnaps anders
- 497 Nußtorte
- 305 Ochsenzungenpinat
- 615 Orangenlikör
- 579 Orangenmarmelade

Rezept

- 36 Orientalischer Salat – bulgarisch
- 37 Orientalischer Salat – russisch
- 34 Orientalischer Salat – türkisch
- 444 Osterbrot – bessarabisches Rezept
- 446 Osterbrot – polnisch
- 483 Pandischpan
- 379 Paniertes Caşcaval
- 152 Paniertes Fisch
- 307 Panierte Kürbsla
- 291 Pellkartoffeln im Backrohr (Schalkkartoffla)
- 411 Pfannkuchen
- 416 Pfannkuchen mit Fleischfüllung
- 413 Pfannkuchen mit Kirschen
- 417 Pfannkuchen mit Pflaumenmus
- 31 Pfeffer in Essig
- 32 Pfeffer in Essig anders
- 667 Pfeffer für den Winter anders
- 530 Pfefferminzbeigala
- 727 Pfefferminztee
- 513 Pfeffernüsse meiner Urgroßmutter Rösner
- 342 Pfefferpilav
- 669 Pfeffersöße für den Winter
- 670 Pfeffersöße – andere Art
- 609 Pflaumenkompott
- 575 Pflaumenmuß
- 110 Pflaumensuppe einfach
- 111 Pflaumensuppe anders
- 287 Pilav mit Wachteln
- 146 Pilzciorbá
- 318 Pilzpilav
- 324 Pilztocana
- 427 Piroshki – Pirogen
- 428 Piroshki aus Hefeteig
- 433 Plätschintenteig
- 434 Plätschintenteig anders
- 119 Popscheugrütze – Maisgrießsuppe
- 120 Popscheugrütze mit Milch
- 710 Popscheihacken – Popscheibrecken
– Popscheiblaten
- 359 Porréepilav

Rezept

- 358 Porée mit Schmandsoße
- 637 Preßmagen
- 619 Quas
- 620 Quas - bessarabisch
- 456 Quittenbrot
- 602 Quittengelée
- 289 Rebhühner mit Schmandsoße
- 280a Reisfüllung süß
- 265 Reispilav
- 386 Reispudding
- 95 Riebelsuppe mit gerösteten Riebala
- 205 Rindsroulade mit Leberfüllung
- 82 Rindsuppe
- 83 Rindsuppe mit Reis und Kartoffeln
- 626 Roggen- und Gerstebrot
- 303 Rohe Kartoffelklöße
- 688 Rohe und gekochte Eier
- 580 Rosendulceața
- 597 Rosenşerbet
- 613 Rosensyrup
- 517 Rosinenbrötchen
- 518 Rosinenbrötchen anders
- 480 Rosinen-Rührkuchen
- 7 Rotkrautsalat roh
- 8 Rotkrautsalat roh mit Äpfeln
- 9 Rotkrautsalat warm
- 13 Rotrübensalat
- 14 Rotrübensalat anders
- 561 Rumsoße
- 135 Russischer Borscht mit saurem Schmand
- 44 Russischer Salat anders
- 233 Russische Schnitzel
- 60 Rührei
- 63 Rührei mit Grieben
- 64 Rührei mit Pilzen
- 61 Rührei mit Schinken oder Speck
- 65 Rührei mit Schlutten
- 62 Rührei mit Zwiebeln
- 481 Rührkuchen anders

Rezept

- 482 Rührkuchen mit Rahat
- 38 Salat de boeuf
- 109 Salatsuppe
- 516 Sandbrötchen
- 519 Sandbrötchen anders
- 494 Sandkuchen
- 186 Sarmale aus Sauerkraut
- 185 Sarmale aus Süßkraut
- 349 Sarmale aus Süßkraut mit Reis - de post
- 105 Sauerampfersuppe I
- 106 Sauerampfersuppe II
- 595 Sauerkirschşerbet
- 46 Sauerkraut als Rohkost
- 45 Sauerkrautsalat
- 243 Sauerkraut mit Fleisch
- 244 Sauerkraut mit Geräuchertem
- 659 Saure Krautköpfe im Faß
- 96 Sauerkrautsuppe
- 97 Sauerkrautsuppe anders
- 660 Saure Gogoschari
- 661 Saure Gogoschari ganz
- 665 Saure Gurken im Faß
- 655 Saure Gurken anders
- 654 Saure Gurken schnelle Art
- 656 Saures im Glas - Mixed Pickles
- 657 Saures für den Winter
- 486 Savarine mit Semmelbrösel
- 487 Savarine aus gegangenem Teig
- 498 Schillerslökchen
- 507 Schimmelpfefferkuchen
- 760 Schlußwort
- 130 Schmandsuppe
- 718 Schmacks oder Schmacks
- 439 Schmandstrudel
- 254 Schmorleber
- 552 Schneeälle oder Eierkrem
- 553 Schneeälle mit Karmelsoße
- 389 Schneiderfleck
- 542 Schokoladencreme
- 570 Schokoladeeis

Rezept

- 598 Schokoladenşerbet
- 568 Schokoladenguß
- 551 Schokoladen-Tassencreme
- 534 Schönheitsbackkunst
- 741 Schreckwasser
- 703 Schuhriemen
- 392 Schupfnudla
- 617 Schwarzer- und Pfefferminztee-Limonade
- 732 Schwarzer Rettich-Syrup
- 231 Schweinebraten – Bauernart
- 232 Schweinebraten – ganz
- 230 Schweinefleischgerichte
- 236 Schweinekarbonate
- 245 Schweinerippchen gegrillt
- 235 Schweineschnitzel natur
- 234 Schweineschnitzel paniert
- 233 Schweineschnitzel russisch
- 237 Schweinetocana
- 238 Schweinetocana mit eingelegten Knöpfle
- 622 Selbstgebackenes Brot
- 623 Selbstgebackenes Brot mit Kartoffeln
- 624 Selbstgebackenes Brot mit Maismehl – Mála
- 387 Selbstgemachte Mehlspeisen
- 363 Selbstgemachte Nudeln
- 19 Selleriesalat I
- 20 Selleriesalat II
- 69 Senfeier gefüllt
- 592 Şerbet – Sorbet
- 692 Sonnenblumen
- 239 Spanferkel im Backrohr
- 317 Spargel
- 443 Sparsamer Cozonacteg – Kuchenteig
- 50 Sparsame Mayonnaise
- 412 Sparsamer Pfannkuchen
- 290 Spatzengerichte
- 54 Spiegeleier oder gebackene Eier
- 66 Spiegeleier auf Caşcaval
- 56 Spiegeleier auf Schinken
- 57 Spiegeleier auf Speck
- 58 Spiegeleier auf Spinat
- 68 Spiegeleier in Tomaten

Rezept

- 107 Spinatsuppe I
- 108 Spinatsuppe II
- 532 Spitzbuben
- 528 Springerla
- 719 Stallmist als Dung und Brennmaterial
- 404 Stierum oder Pfuscher
- 406 Stierum mit Kuhkäse
- 393 Strudla
- 437 Strudelteig anders
- 441 Strudel mit Nuß
- 495 Studentenbrot
- 673 Suppengemüse für den Winter
- 84 Suppenfleischreste
- 77 Suppenhuhn anders
- 25 Suppenwurzelsalat
- 473 Süßes Backwerk
- 445 Süßbrot – bessarabisches Rezept
- 547 Tassen-Vanille-Creme
- 475 Teekuchen
- 391 Thema Dampfnudeln
- 194 Tocana mit eingelegten Knöpfle
- 28 Tomatenpaprika-Salat – Zacuscă
- 39 Tomatensalat
- 40 Tomatensalat anders
- 652 Tomaten und Pfeffer für Ciorbe
- 100 Tomatensuppe I
- 101 Tomatensuppe II
- 102 Tomatensuppe III
- 435 Topschâtă – Schafkäsebuchtein
- 535 Türkisch Cataif
- 454 Türkischer Halva
- 455 Türkischer Rahat
- 574 Traubenmarmelade
- 365 Trockene Nudeln und Milch
- 629 Unser Brotaufstrich
- 646 Unsere Fette
- 401 Ungegangene Küchle
- 717 Unsere Maße in der Küche
- 618 Unsere warmen Getränke

Rezept

- 632 Unsere Wurst
 759 Universalkochtopf – Der Mamlikkessel
 540 Vanillecreme
 569 Vanilleeis
 560 Vanillesoße
 700 Vanillezucker – Puderzucker
 296 Verdämpfte Kartoffeln
 298 Verdämpfte Kartoffeln mit Süßkraut
 55 Verlorene Eier – Gockelmogel
 723 Verschiedene Hackzeiten
 346 Vinete mit Tomaten und Pfeffer
 614 Vişinata – Kirschlikör
 757 Vom Brauchen
 631 Vom Schweineschlachten
 419 Waffeln – bessarabisches Rezept
 740 Walnußblätterttee
 715 Wann ist eine Harbuse reif?
 529 Wasserbeigela
 499 Weihnachtsbäckerei
 558 Weingelée mit Vanillesoße
 563 Weinschaumsoße – Chateau
 562 Weinssoße
 128 Weinsuppe
 129 Weinsuppe anders
 531 Weiße Beigela
 21 Weiße Bohnen – Salat I
 22 Weiße Bohnen – Salat II

Rezept

- 23 Weiße Bohnen – Salat mit Schmand
 279 Weißbrotfüllung
 533 Weißes Konfekt
 523 Weiße Lebkuchen
 5 Weißkrautsalat roh
 6 Weißkrautsalat warm
 674 Weintrauben für den Winter
 738 Wermutschnaps
 756 Wie wäre es mit einem türkischen Mocca?
 218 Wiener Kalbsschnitzel
 284 Wildentenbraten
 285 Wildente anders
 43 Winterrettich – Salat
 117 Wruckensuppe – Oberrübensuppe
 29 Zacuscá mit Vinete und Pfeffer
 30 Zacuscá mit Vinete und Gogoschari
 566a Zitronenglasur
 596 Zitronenserbet
 649 Zubereitung des Borschs
 567 Zuckerguß
 591 Zuckerrohrsyrop
 681 Zweite Eierkontrolle
 472 Zwiebelkuchen
 41 Zwiebelsalat
 42 Zwiebelsalat mit saurem Schmand
 113 Zwiebelsuppe
 114 Zwiebelsuppe anders





