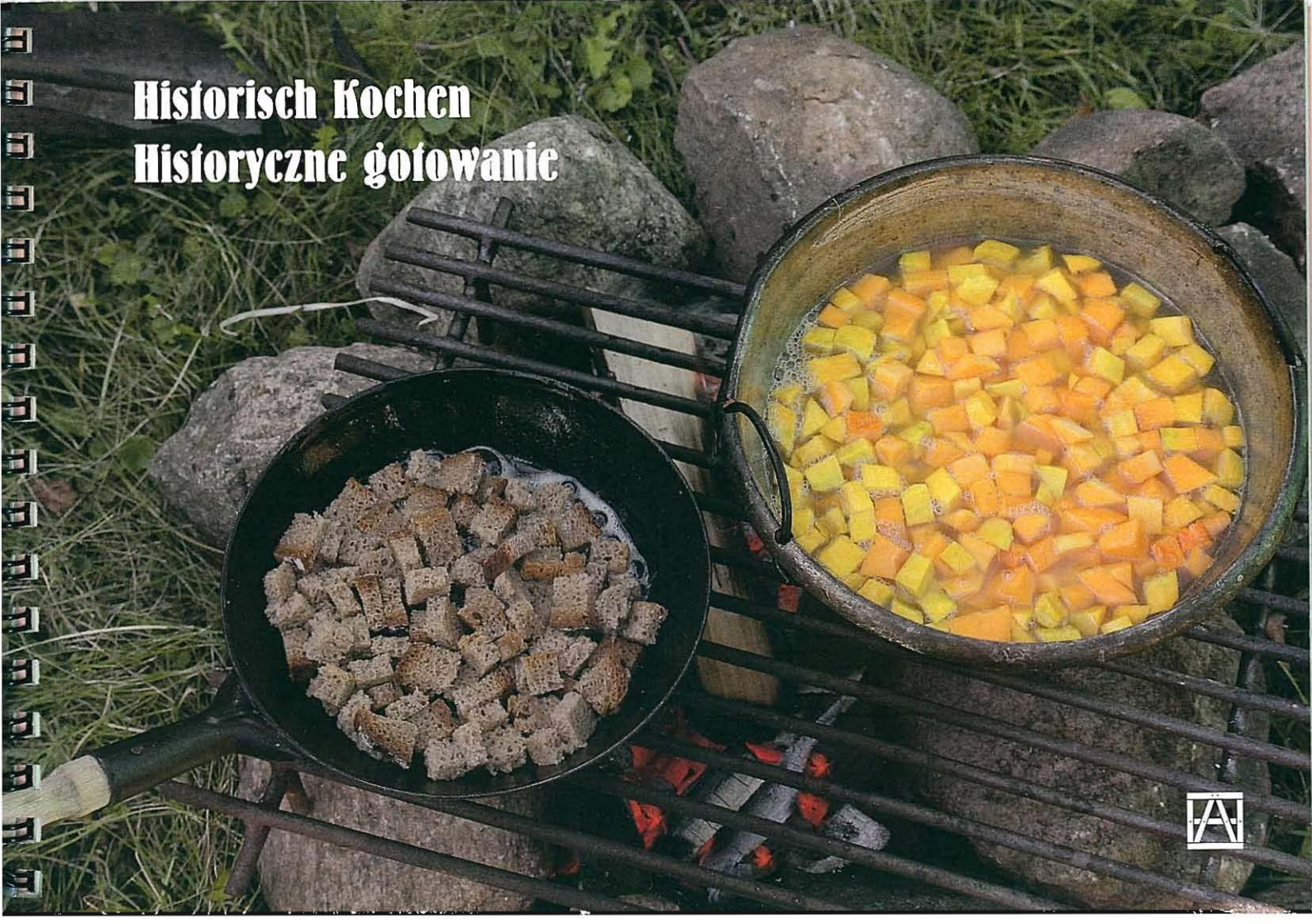


Historisch Kochen
Historyczne gotowanie





Inhaltsverzeichnis



Geschichte wird nicht nur durch historische Daten erlebbar	5
<i>Hans-Jürgen Rach</i> , Essensregeln in der Fastenzeit	6
<i>alle Zutaten für 4 Personen</i> <i>Rezepte</i>	
Ammenbiersuppe der Klostermönche zu Nenzelle, gesottener Schlaubefisch auf Wurzelwerk und Erdäpfeln mit Krän- tern aus dem Klostergarten, Dörrobst	10 - 13
Fastenmenü im Jahre 1796 für die Dienserschaft des Schloßes des Herrn Samnel von Marschall bei Anton dem Butler	14 - 19
Fastenmenü Heringsstippe mit Pellkartoffeln und Kürbisbrei	20 - 23
Fastenmenü Heringsfilet mit Zwiebeln und Öl Borschtsch und Glühbier	24 - 29
Fastenmenü Königlicher Karpfen in grauer Soße, Sauerkraut und Bschweizengrütze	30 - 33
Impressiouen 2009	34
<i>Hans-Jürgen Rach</i> Essen und Trinken während der Erntefeste um 1800	38
<i>alle Zutaten für 4 Personen</i> <i>Rezepte</i>	
Am 1. Sonntag nach Michaelis Festmenü zn Erntedank	44 - 49
Erntefestmenü Kartoffelsnppe mit Speck, Honigrippchen in Moosbeerensoße, Pikante Kartoffeln vom Grill und Sauerkraut auf polnische Art	50 - 57
Impressiouen 2011	58
Budacher Piroggen	62 - 63

Spis treści

Historię poznaje się nie tylko poprzez daty historyczne
Zasady kulinarne w czasie postu
<i>Przepisy</i> <i>Przepisy na cztery porcje</i>
Zupa piwna mnichów z klasztoru w Neuzelle, gotowana ryba z doliny rzeki Schlanbe z ziemniakami, warzywami i zio- łami z ogródka przyklasztornego, snszone owoce
Potrava postna z roku 1796 u kamerdynera Antona dla służby pałacu Samuela von Marschalla
Potrava postna: śledź z ziemniakami w mundurkach oraz zupa dyniowa
Potrava postna: filet śledziowy w oleju z cebulą, barszcz postny i grzane piwo z miodem
Potrava postna: karp w szarym sosie z surówką z kiszzonej kapusty i kaszą gryczaną
Impresje 2009
Jedzenie i picie podczas świąt dożynkowych około 1800 roku
<i>Przepisy</i> <i>Przepisy na cztery porcje</i>
Potrava dożynkowa na pierwszą niedzielę po Św. Michale
Potravy dożynkowe: kartoflanka z boczkim, żeberka miodowe w sosie żurawinowym, ziemniaki z grilla na ostro i zasmażana kapusta
Impresje 2011
Pierogi budachowskie



Geschichte wird nicht nur durch
historische Daten erlebbar

Es gibt bereits eine ganze Reihe von speziellen Büchern, die dem Thema der Ernährung innerhalb des Geschichtsablaufs gewidmet sind (siehe u.a. Hirschfelder, Teuteberg, Wiegelmann).

Dennoch ist es eine auffallende Tatsache, daß dieser Sachbereich in den meisten allgemeinen historischen Darstellungen und Zusammenhängen nur unvollkommen oder gar nicht behandelt wird. Dabei gehören Essen und Trinken zu den wesentlichen Grundlagen unseres Lebens.

Seit langem weiß man, dass die Menschen vor allen Dingen zuerst essen, trinken, wohnen und sich kleiden müssen, ehe sie Politik, Wissenschaft, Kunst, Religion usw. treiben können. Obwohl wir die Vielzahl der Einzelaspekte nur annähernd darstellen können und damit den Vorwurf einer neuen Einseitigkeit provozieren, wenden wir uns vorerst in dieser Broschüre nur zwei Komplexen zu, den Speisen zum Erntefest und den Essgewohnheiten während der Fastenzeit.

Beides konzentriert auf die Zeit vom Ende des 18. bis ins erste Drittel des 19. Jahrhunderts.

Historię poznaje się nie tylko
poprzez daty historyczne

Istnieje wiele specjalnych książek historycznych, które zajmują się tematem żywienia w dziejach ludzkości (zob. m.in.: Hirschfelder, Teuteberg, Wiegelmann). Mimo to można zauważyć, że ta dziedzina, w wielu ogólnych historycznych opisach i nawiązaniach, traktowana jest w sposób niepełny lub w ogóle pomijana. A przecież jedzenie i picie należy do najważniejszych czynności w naszym życiu. Od zawsze wiadomo, że człowiek zanim zajął się polityką, nauką, sztuką, religią, itd. musiał przede wszystkim coś zjeść, napić się, mieć dach nad głową i ubranie. W naszej broszurze możemy zająć się wieloma pojedynczymi aspektami jedynie w sposób pobieżny, co spowoduje zarzut nowego jednostronnego opisu; kompleksowo zajmiemy się natomiast dwoma zagadnieniami: potrawami okresu dożynkowego i zwyczajami kulinarnymi w czasie postu, w okresie od końca XVIII w. do połowy XIX w.

Dr. Hans-Jürgen Rach



Über die Entstehung der Fastenzeit gibt es in der christlichen Kirche unterschiedliche Aussagen. Am häufigsten wird auf die Tatsache verwiesen, dass anfangs die Zeit vom Tode Jesu bis zur Auferstehung - also die 40 Stunden vom Karfreitagnachmittag bis zum Ostersonntagmorgen - zum Fasten genutzt wurden. Seit dem 4. Jahrhundert erweiterte man die Fastenzeit auf die 40 Tage vor Ostern, ausgenommen die jeweiligen Sonnabende und Sonntage. Als erster Fastentag galt der Aschermittwoch. Daraus entwickelte sich der Vorabend - die sogenannte Fastnacht - zu einem Fest mit Schmause- und Trinkgelagen, Tanz- und anderen Vergnügungen.

Die anschließende Fastenzeit war beherrscht durch die Besinnung auf das Wesentliche, einschließlich des Essens. Erlaubt waren Speisen aus ganz einfachen Zutaten wie Getreide und Gemüse, versetzt mit Wasser und Salz. Der Verzicht von Fleisch warmblütiger Tiere und von Nahrungsmitteln, die aus der Großvieh- und Geflügelhaltung gewonnen wurden - wie Schmalz, Fett, Butter und Käse sowie Eier - waren verboten. Im Verlaufe der Geschichte bemühten sich die Menschen jedoch immer wieder, diese Verbote zu umgehen bzw. Sondertaubnisse zu erwirken. Ende des 15. Jahrhunderts nutzten die Päpste



Historisch Kochen 2006

Geneza czasu postnego ma w kościele chrześcijańskim kilka wersji. Najczęściej wiąże się okres postu z czasem od śmierci Chrystusa do jego zmartwychwstania czyli 40 godzinami od Wielkiego Piątku do wielkanocnego niedzielnego potanka. Od IV w. rozszerzono okres postu na 40 dni przed wielkanocą, wyłączając przypadające na ten okres soboty i niedziele. Pierwszym dniem postu była środa popielcowa. W związku z tym wieczorem w wigilię środy popielcowej świętowano noc karnawałową – święto biesiadowania, picia, tańców i innych rozrywek.

Następujący po tym okres postu był zdominowany atmosferą zadumy i ograniczenia się do najistotniejszych rzeczy, włączając w to posiłki. Dozwolone były potrawy składające się tylko z prostych składników, takich jak zboże i warzywa z dodatkiem wody i soli. Konsumpcja mięsa ciepłokrwistych zwierząt i artykułów spożywczych, pochodzących z hodowli bydła i drobiu oraz smalcu, tłuszczu, masła, sera i jaj – były zabronione. W toku historii ludzie zawsze usiłowali, obejść te zakazy, bądź uzyskać specjalne zwolnienia. Przy końcu XV w. dążenia te wykorzystywało papieństwo do pozyskiwania środków pieniężnych do swojej kasy. Na przykład papież Innocenty VIII w roku 1490 wydał dyspensę dla miasta Beeskow,

diese Bestrebungen, um Geld in ihre Kasse zu erwirtschaften. So erließ Papst Innocenz VIII. im Jahre 1490 beispielsweise für die Stadt Beeskow, gegen ein entsprechendes Entgelt, eine „Dispensation“ mit der Erlaubnis, auch während der Fastenzeit Butter und Milchspeisen zu verzehren (Ziethen).

Berühmt ist die Bulle Nr. 789 des gleichen Papsres vom 10. 07. 1491, nach der die Bürger von Freiberg/Sachsen 20 Jahre lang in der Fastenzeit Butter und Milchzeugnisse ohne beschwertes Gewissen genießen konnten und dafür jährlich 1/20 Rheinischen Gulden zahlen mussten. Ein Viertel der gesammelten Summe war für den Bau der Basilika, den berühmten Petersdom in Rom gedacht. Die Reformatoren billigten das Fasten zwar als „eine feine äußerliche Zucht“, verwarfen es aber als äußere Satzung und machten auch hier das Prinzip der Innerlichkeit und der Gewissensfreiheit geltend. So dauerte die alte Sitte noch lange fort auch in der protestantischen Kirche und löste sich erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts allmählich auf.

Lediglich der Karfreitag blieb bis in die Gegenwart weitgehend fleischfrei. Es dominierten seitdem Fischgerichte in allen möglichen Varianten. Zu den bis in die unmittelbare Gegenwart bevorzugten Gerichten gehörte gekochter Fisch, wobei in der Mark Brandenburg wie in ganz Norddeutschland der Meeresfisch wie Dorsch oder Kabeljau die einheimischen Arten wie Hecht

w zamian za odpowiednią zapłatę, pozwalającą podczas postu spożywać masło i potrawy mleczne (Ziethen).

Znana jest hulla papieska nr 789 tego samego papieża z dn. 10.07.1491 r., dzięki której mieszkańcy miasta Freiberg w Saksonii przez 20 lat mogli spożywać bez wyrzutów sumienia w czasie postu masło i przetwory mleczne w zamian za roczną opłatę 1/20 reńskiego guldena. Jedna czwatta zebranej sumy miała zostać przeznaczona na budowę słynnej hazyliki Piotrowej w Rzymie. Reformatory aprobowali wprawdzie post jako wyraz „subtelnej zewnętrznej dyscypliny”, odrzucali jednak pryncypialnie narzucanie prawa z zewnątrz i podkreślali zasadę postu duchowego oraz wolności sumienia. Zwyczaj ten trwał jeszcze długo także w kościele protestanckim i dopiero ok. końca XIX w. zaniknął.

Jedynie Wielki Piątek pozostał aż do dnia dzisiejszego dniem bezmięsnym. Tego dnia dominowały wszelkiego rodzaju potrawy rybne. Jeszcze do niedawna, do ulubionych potraw rybnych, należała ryba gotowana, przy czym zarówno w Marchii Brandenburskiej jak i w północnych Niemczech ryba morska jak dorsz lub wątlasz wyparty od połowy XIX w. regionalne ryby takie jak szczupak i karp. Śledź, który był powszechną potrawą, nie nadawał się na świąteczny stół w Wielki Piątek. Z końcem XVIII w. i początkiem XIX w. miętus i lin były rybami, które cieszyły się po obu stronach Odry największym uznaniem.



Abb. aus:
 „Der neue Blumengarten“, Stadt und
 Land auf Neuruppiner Bilderbogen

Eulenspiegelverlag Berlin, 1988

und Karpfen seit der Mitte des 19. Jahrhunderts weitgehend verdrängt hatte. Der Hering, der ja ohnehin zu den alltäglichen Speisen gehörte, eignete sich offenbar ebenfalls nicht zum Karfreitagessen. Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren in den Gebieten beiderseits der Oder Quappe und Schleie besonders beliebt.

Die Polen hätten - wie für das 17. Jahrhundert berichtet wird - das Fasten sehr streng eingehalten und sich auch montags und mittwochs des Fleischgenusses enthalten. Freitag und Samstag kochten sie die Fische in Öl, welches sie nur schätzten, wenn es stark roch“ (Kudriaffsky). Der gleiche Autor schreibt ferner: „Die Fastenzeit wird bei uns weit minder streng gehalten als z.B. bei den Russen, die weder Butter noch Eier noch Milch genießen, nur von in Öl gekochten Pflanzen und Fischen leben und die auf die strengen sechs Fastenwochen folgende die Butterwoche, *maslanitza*, nennen.“

Fisch war jedoch nicht nur wichtig wegen der Fastentage, sondern generell wegen des Eiweißgehaltes. Er bildete während des gesamten Mittelalters und sogar bis ins frühe 19. Jahrhundert ein unverzichtbares Grundnahrungsmittel. Der Bedarf hing ursächlich mit der vorherrschenden Breinahrung zusammen, die kaum Eiweiß enthielt, während die Fischspeisen einen Proteingehalt zwischen 10 und 20 Prozent aufweisen. Der Zugang zu den Fischbeständen war den einfachen Dorfuntertanen jedoch weit-

Jak mówią teksty źródłowe, w XVII w. Polacy przestrzegali bardzo rygorystycznie postu i powstrzymywali się od spożycia mięsa także w poniedziałki i środy. „W piątek i sobotę gotowali rybę w oleju, którą wyjątkowo lubili, jeśli tylko mocno woniała“ (Kudriaffsky). Ten sam autor pisze dalej: „Post u nas jest o wiele mniej rygorystycznie przestrzegany niż np. u Rosjan, którzy nie spożywają ani masła, ani jajek, ani mleka, żyją tylko z roślin i ryb ugotowanych w oleju i tak przez sześć tygodni, po czym następuje tydzień zwany *maslanitza* – tydzień maślany“.

Ryba była ważna nie tylko z powodu okresu postnego, ale także ogólnie z powodu zawartego w niej białka. Była ona podczas całego okresu średniowiecza aż do wczesnego wieku XIX niezbędnym i podstawowym artykułem spożywczym. Zapotrzebowanie to miało związek zapewne z pannjącym powszechnie żywieniem gęstymi zupami, zawierającymi śladowe ilości białka. Zawartość protein w potrawach z ryb wynosiła od 10 do 20 procent. Dostęp do zasobów rybnych był jednak dla prostej ludności wiejskiej zabronio-



Quappe (*lota lota*)



gehend verwehrt. Selbst der einfache Süßwasserfisch mußte gekauft werden, ebenso wie der lediglich durch Salz haltbar gemachte Hering. Fischgerichte während der Fastenzeit waren also durchaus kein Notbehelf, vielmehr eine durchaus gleichwertige Nahrung, deren Bevorzugung allein religiösen Vorgaben entsprach.

ny. Nawet najprostsza ryba słodkowodna musiała zostać zakupiona, dotyczyło się to także konserwowanych solą śledzi. Potrawy z ryb podczas postu nie były zatem żadnym zastępczym środkiem spożywczym, ale raczej równowartościowym pożywieniem, które odpowiadało wymaganiom religijnym.

Dr. Hans-Jürgen Rach



Ammenbiersuppe

0,6 l Starkbier
0,08 l Sahne
1 Ei,
80 g Rübensirup
Salz,
Zimtstange
2 Scheiben Schwarzbrot
0,1 l Wasser,
50 g Butter
1 Apfel



*Ammenbiersuppe der Klostermönche zu
Neuzelle, gesottener Schlaubefisch auf
Wurzelwerk und Erdäpfeln mit Kräutern
aus dem Klostergarten, Dörrobst*

10



Einen Topf erwärmen, die Butter darin zerlassen, Brotwürfel rösten und anschließend heraus nehmen.

Das Starkbier mit Wasser, Sirup, Zimtstange aufkochen lassen. Eigelb und Sahne verrühren und unter die Suppe ziehen.

Geputzte Apfelwürfel darin gar ziehen lassen. Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln anrichten.



Zupa piwna

W podgrzanym naczyniu rozpuścić masło i prażyć w nim kawałki chleba pokrojonego w kostkę, następnie je wyjąć.

Piwo zagotować z wodą, melasą i laską cynamonu. Żółtko urzeć ze śmieraną i dodać do zupy. Oczyszczone jabłko pokrojone w kosrkę także dodać do zupy.

Zupę podawać z prażonymi kawałkami chleba.



- 0,6 l mocnego piwa
- 0,08 l śmierany
- 1 jajko
- 80 g melasy z buraków cukrowych
- sól
- laska cynamonu
- 2 kromki ciemnego chleba
- 0,1 l wody
- 50 g masła
- 1 jabłko



Zupa piwna mnichów z klaszru w Neuzelle, gotowana ryba z doliny rzeki Schlaube z ziemniakami, warzywami i ziołami z ogródka przyklasztornego, suszone owoce

Gesottener Schlaubefisch mit Erdäpfeln

- 1,5 kg Fisch im Ganzen (Hecht,
Zander, Karpfen)
- 0,6 l Wasser
- diverse Kräuter
- 0,2 kg Möhren
- 0,15 kg Zwiebeln
- 1,4 kg Kartoffeln
- 0,2 kg Petersilienwurzeln
- 0,2 kg Pastinaken
- Meerrettichwurzel
- 0,6 kg Butter

*Ammenbiersuppe der Klostermönche zu
Neuzelle, gesottener Schlaubefisch auf
Wurzelwerk und Erdäpfeln mit Knäutern
aus dem Klostergarten, Dörrobst*



Das Wasser erhitzen, das Wurzelwerk und die Kartoffeln putzen und grob würfeln, alles würzen. Den Fisch schuppen, ausnehmen und etwas salzen und in grobe Stücke teilen, auf das bissfest gegarte Gemüse setzen und gar ziehen lassen. Etwas Butter in den Kessel geben, Kräuter dazu geben und anrichten.



Podgrzać wodę. Korzenie warzyw oraz ziemniaki i pokroić w grubą kostkę, wszysrko przyprawić. Rybę oskrobać z łuski, wypatroszyć, osolić i pokroić w grube kawałki. Następnie dodać do podgotowanych na półtwardo warzyw i zagotować. Przed podaniem dodać nieco masła i ziół.



Gotowana ryba z doliny rzeki Schlaube z ziemniakami

1,5 kg ryby w całości (szczupak,
sandacz, karp)
0,6 l wody
różne zioła do wyboru
0,2 kg marchwi
0,15 kg cebuli
1,4 kg ziemniaków
0,2 kg korzenia pietruszki 0,2 kg
pasrernaka
korzeń chrzanu
0,6 kg masła



*Zupa piwna mniczków z klastru
w Neuzelle, gotowana ryba
z doliny rzeki Schlaube z ziemniaka-
mi, warzywami i ziołami z ogródka
przyklasztornego, suszone owoce*

Preußische Biersuppe

1 l Bier
300 g Honig
6 Eier
Zimtstangen
Butter
Semmelschnitten



Das Bier aufkochen und ansäuern, dann mit Honig und den Zimtstangen noch einmal kurz aufkochen.

Die Eier in einem Topf zu Schaum schlagen, zu welchem man unter ständigem Rühren das gekochte Bier gießt. Die in Butter gebratenen Semmelschnitten in tiefe Teller legen und mit der Suppe übergießen.



*Fastenmenü im Jahre 1796 für die
Dienschaft des Schlosses des
Herrn Samuel von Marschall
bei Anton dem Butler*



Pruska zupa piwna

1 l piwa
300 g miodu
6 jajek
laska cynamonu
masło
nasączone w mleku suche
kawałki bułki
lub kromki chleba



Piwo zagorować i spenić, po dodaniu miodu i laski cyamonu krórkó jeszcze raz zagorować. Jajka w naczyniu ubić na pianę, ciągle mieszając wlewać do nich ugorowane piwo. Usmażone na maśle namoczone kawałki bułki włożyć do głębokiego ralerza i zalać zupą.



*Potrawa postna z roku 1796
u kamerdynera Antona dla służby
palacu Samuela von Marschalla*

Havelzanderfilet „Royal“

- 4 Stück Zanderfilet
- 2 Stück Charlotten
- 0,25 l Weißwein
- 2 Eigelb
- 250 g Butter
- 25 g Kaviar
- 1,6 kg Kartoffeln
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 Bund Radieschen
- 1/2 Salgurke
- 1 Bund Petersilie
- Öl, Essig, Honig
- Zitrone, Salz
- Gewürze



Polnischer Wettbewerb im Historischen Kochen 2009
 cka - Polski Konkurs Historycznego Gotowania 2009

annschaft: 1



Einrichtung: Vörlin der Küche der Hauptstadt

Starter: Julienne Skandavis, Tatar Troniale

Starter

Betreiber: Gasztroniki

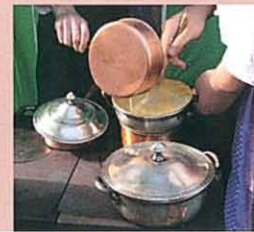
Termin:
 1. Oktober 2009

Gerichte: Trüffelballe, Bechamel, Kartoffel, Trüffel, Trüffel, Trüffel

*Fastenmenü im Jahre 1796 für die
 Dienerschaft des Schlosses des
 Herrn Samuel von Marschall
 bei Anton dem Butler*

Das Zanderfilet panieren und die Gräten mit der Pinzette entfernen. Aus den Abschnitten einen Fischeud kochen, fein gehackte Charlotten und ein Glas Weißwein hinzugeben und die Filets darin garen.

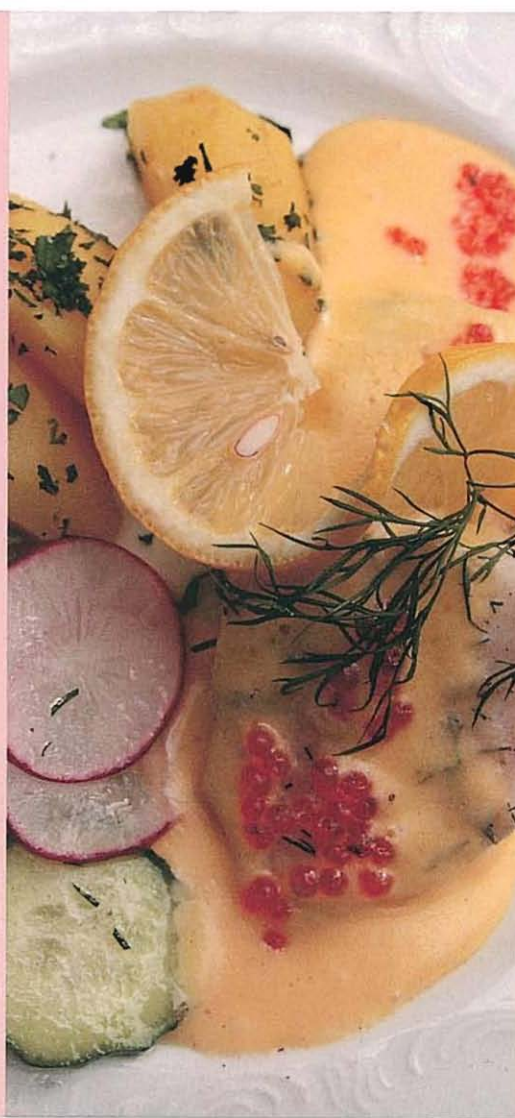
Danach den Sud durch ein Sieb gießen, stark einreduzieren und mit Sc. Holondaise verrühren. Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und einen Salatteller mit Honig dressing.



Sandacza oczyścić z niejadalnych części ości usunąć pincetą. Z uzyskanych odciętych resztek ugotować wywar rybny, dodać do niego drobno pokrojone cebulki szalotki oraz szklankę białego wina, filety obgotować w wywarze.

Następnie wywar przecedzić przez sitko, mocno zagęścić odparowując i wymieszać z sosem holenderskim.

Do tego serwować ziemniaki posypane natką pietruszki oraz sałatkę z dressingiem miodowym.



Filet „Royal“ z sandacza z rzeki Haweli

4 sztuki filetu z sandacza
2 sztuki cebulek szalotek
0,25 l wina białego
2 żółtka,
250 g masła
25 g kawioru,
1,6 kg ziemniaków
1 mała sałata
1 pęczek rzodkiewek
1/2 ogórka sałatkowego
1 pęczek pietruszki
olej, ocet, miód
cytryna, sól
przyprawy



*Potrawa postna z roku 1796
u kamerdynera Antona dla służby
pałacu Samuela von Marschalla*

Mohnspielen

2 Stück
alrbackene Brötchen
100 g Honig
0,5 l Milch
200g gem. Mohn
50 g Rosinen
50 g gem. Mandeln



Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. 30 g Honig in 0,3 l Milch auflösen und über die Brötchenscheiben gießen. Aus dem Mohn, der restlichen Milch und dem restlichen Honig eine Mohnmasse herstellen. Die aufgeweichten Brötchenscheiben in eine große Glasschüssel legen und abwechselnd mit der Mohnmasse bestreichen. Anschließend mit Mandelblättchen belegen und gut durchkühlen. Löffelweise servieren.



*Fastenmenü im Jahre 1796 für die
Dienschaft des Schlosses des
Herrn Samuel von Marshall
bei Anton dem Butler*



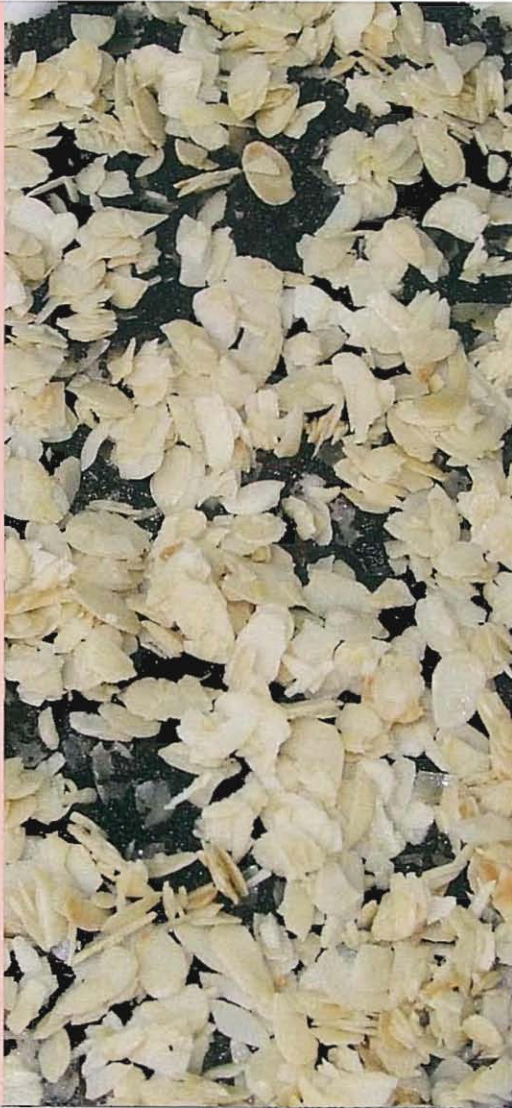
Makówki śląskie

Bułki pokroić w cienkie kromki i przelożyć do miseczki. 30 g miodu rozpuścić w 0,3 l mleka i zalać kromki.

Z maku, reszty mleka i miodu sporządzić masę makową.

Nasączone bułki przelożyć do dużego półmiska i przekładając smarować kolejne warstwy masą makową. Górną warstwę wyłożyć migdałami i rodzynkami i dobrze schłodzić.

Nakładamy na ralerze za pomocą dużej łyżki.



- 2 bułki
- z poprzedniego dnia
- 100 g miodu
- 0,5 l mleka
- 200g zmielonego maku
- 50 g rodzynek
- 50 g zmielonych migdałów



*Potrawa postna z roku 1796
u kamerdynera Antona dla służby
pałacu Samuela von Marschalla*

Heringsstippe mit Pellkartoffeln

- 0,5 kg Salzhering
- 100g Zwiebeln
- 200 g Butter
- 150 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Möhre
- 1/2 Knolle Sellerie,
- 1 Strang Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 0,5 kg Kartoffeln



*Fastenmenü
Heringsstippe mit
Pellkartoffeln
und Kürbisbrei*

20



Salzheringe wässern, entgräten, abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Zwiebel aubraten, mit Pfeffer abschmecken.

Die Soße aus Wasser Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen und in die Brühe einrühren.

Die angebratenen Heringe mit Zwiebel in die Soße geben und ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ungeschälten gereinigten Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen lassen.



Solone śledzie namoczyć w wodzie, oczyścić z ości, ściągnąć skórę, drobno pokrajać i na patelni usmażyć z cebulą, przyprawić pieprzem. Ugorować bulion z marchewki, selera, pora, pietruszki, posolić i popieprzyć do smaku. Z mąki i masła przyrządzić zasmażkę i połączyć z bulionem mieszając. Podsmażone śledzie i cebulę dodać do sosu i podgorować, doprawić solą i pieprzem. Nieobrane, umyte ziemniaki gotować ok. 20 minut.



Śledź w sosie warzywnym z ziemniakami w mundurkach

0,5 kg solonych śledzi
100g cebuli
200 g masła
150 g mąki
sól
pieprz
1 marchewka
1/2 selera
1 por
1 pęczek pietruszki
0,5 kg ziemniaków



*Potrawa postna
Śledź z ziemniakami w mundurkach oraz zupa dyniowa*

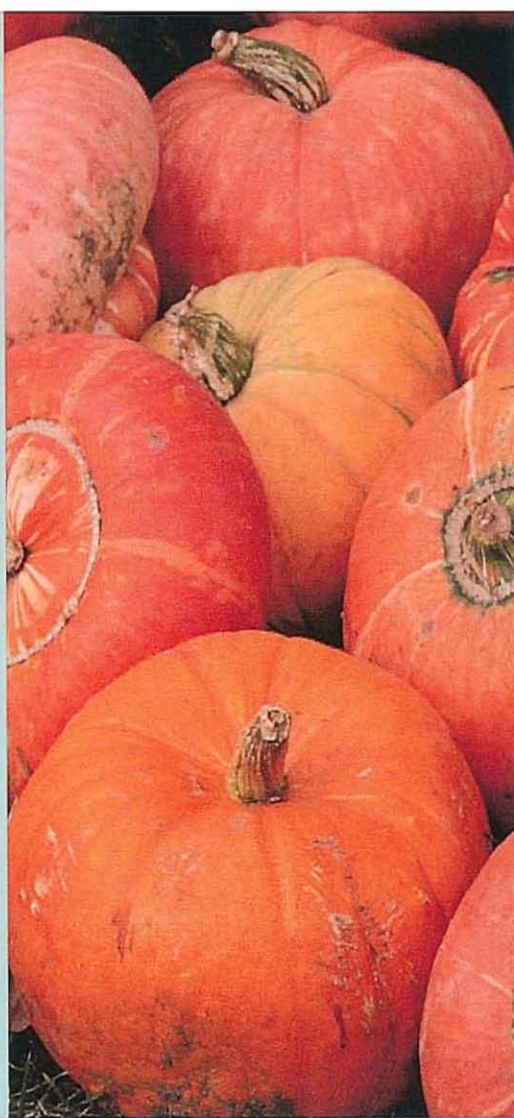
Kürbisbrei

ca. 1 kg Speisekürbis
100 g Butter
100 g Honig
Zimt

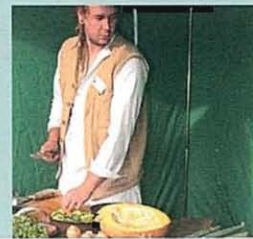


*Fastenmenü
Heringsstippe mit
Pellkartoffeln
und Kürbisbrei*

22



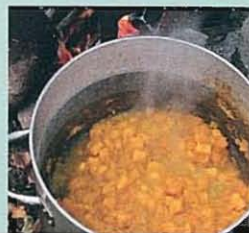
Den Kürbis schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, in Wasser kochen. Die weichen Kürbisstücke zerreiben und noch heiß mit Butter und Zucker abschmecken, mit einer Prise Zimt bestreuen.



Dyniowe purée

ok. 1 kg dyni
100 g masła
100 g miodu
cynamon

Dynię obrać ze skóry, wydrążyć pestki, pokroić na małe kawałki, ugotować w wodzie. Miękkie kawałki dynii rozetrzcć i gdy są jeszcze gorące połączyć z masłem i cukrem do smaku, posypać szczyptą cynamonu.



*Potrawa postna
Śledź z ziemniakami w munda-
durkach oraz zupa dyniowa*

Heringsfilet mit Zwiebeln und Öl

200g Heringsfilet Matjes
100 g Zwiebeln
250 ml Öl
Pfeffer, Kartoffeln



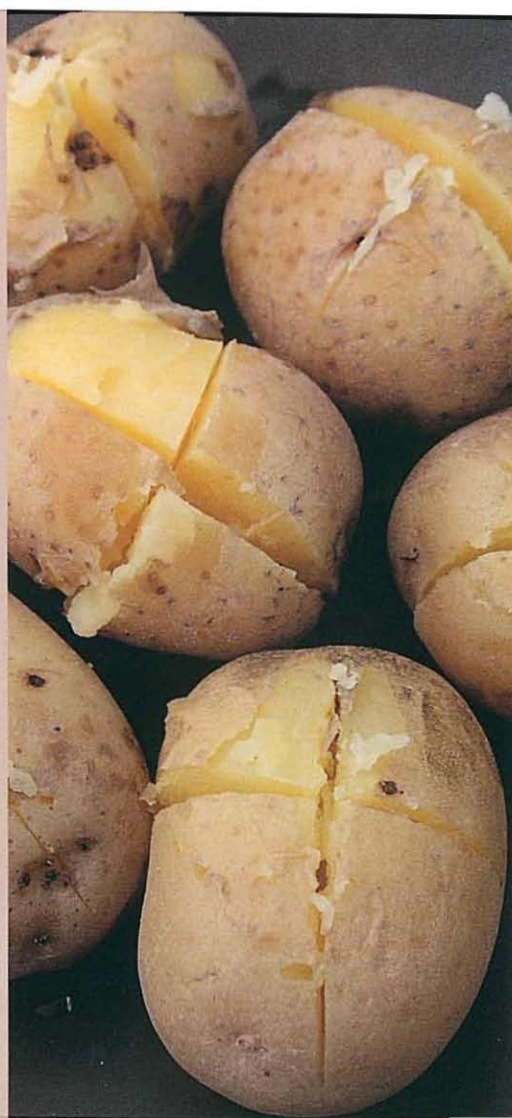
Die Heringsfilets werden im kalten Wasser cirka 20 Minuten gequollen.
Die Zwiebel wird in Ringe geschnitten. Filets und Zwiebeln werden abwechselnd in eine Schüssel geschichtet und mit Pfeffer gewürzt.
Öl dazu geben.



Fastenmenü
Heringsfilet mit Zwiebeln und Öl
Borschtsch und
Glühbier



Filety śledziowe moczyć w zimnej wodzie ok. 20 minut. Cebulę pokroić w plasterki. Filety z cebulą przekładać na przemian warstwami w półmisku, doprawić pieprzem. Na koniec dodać olej.



Filet śledziowy w oleju z cebulą

200g fileta śledziowego
á la marjas
100 g cebuli
250 ml oleju
pieprz
ziemniaki



*Potrawa postna: filet śledziowy
w oleju z cebulą, barszcz postny
i grzane piwo z miodem*

Fasten - Borschtsch

1 l Wasser
150 g Möhren
50 g Zwiebeln
70 g Sellerie
200g Rüben
2 g getrocknere Pilze
3 Knoblauchzehen
Lorbeer
Pfeffer
Salz
Majoran



*Fastenmenü
Heringsfilet mit Zwiebeln und Öl
Borschtsch und
Glühbier*

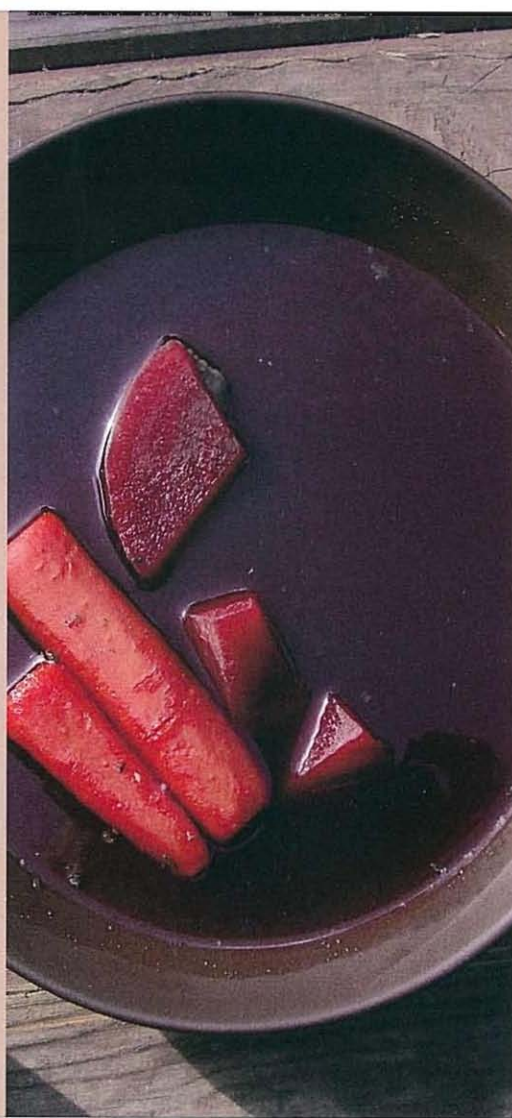
26



Pilze in Wasser aufquellen lassen. Gemüse und Pilze, eine Teil der Rüben mit Lorbeer für eine Brühe kochen. Die übrigen Rüben werden in Mehl gewälzt und gereilr. Danach wird Wasser hinzugefügt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Suppe wird so lange gekocht, bis alle Zuraten weich sind. Gemüsebrühe mit den Rüben abbinden. Knoblauch und Majoran hinzufügen und abschmecken.



Grzyby namoczyć w wodzie. Warzywa, grzyby i część buraków z liściem laurowym zagorować na bulion. Resztę buraków obtoczyć w mące i podzielić. Następnie dodać wody. Doprawić solą i pieprzem. Zupę tak długo gotować, aż wszystkie składniki będą miękkie. Bulion warzywny zaprawić burakami w mące. Dodać czosnek i majeranek, odpowiednio doprawić do smaku.



Barszcz postny

1 l wody
150 g marchewki
50 g cebuli
70 g selera
200g buraków
2 g suszonych grzybów
3 ząbki czosnku
liść laurowy
pieprz
sól
majeranek



*Potrawa postna: filet śledziowy
w oleju z cebulą, barszcz postny
i grzane piwo z miodem*

Glüh - Bier mit Honig

1,5 l Bier
eine halbe Zitrone
2 Esslöffel Honig
0,5 Esslöffel Öl



Das Bier wird mit Honig gekocht.
Die Zitrone wird in Scheiben geschnitten und
mit dem Öl in das heiße Bier gegeben und
serviert.



*Fastenmenü
Heringsfilet mit Zwiebeln und Öl
Borschtsch und
Glühbier*



Piwo ugotować z miodem. Cytrynę pokroić w paski, razem z olejem dodać do gorącego piwa i podawać.



Grzane postne piwo z miodem

1,5 l piwa
połowa cytryny
2 łyżki miodu
0,5 łyżki oleju



*Potrąca postna: filet śledziowy
w oleju z cebulą, barszcz postny
i grzane piwo z miodem*

Karpfen in grauer Soße

- 6-8 Scheiben Karpfen
- 3 Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 kleiner Knollensellerie 1 Porree-
stange
- 2 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt Nelken, Pfeffer
- Für die Soße
- 2 Teel. Olivenöl
- 2 Teel. Mehl
- 1,5 Glas Gemüsebrühe
- 2 Teel. Zucker
- 1-2 Teel. Zirronensaft
- 3 Teel. Rosienen
- 500 g Mandeln
- Pfeffer und Salz



Aus dem Suppengrün und dem Fischkopf eine Fischbrühe vorbereiten. Geputzte Karpfenscheiben und Gewürze dazu geben. Auf kleiner Flamme 20 Minuten kochen.

Dann die Fischeiben vorsichtig auf dem Einsatz herausnehmen. Ans Olivenöl und dem Mehl eine Mehlschwitze bereiten. Die kalte Brühe dazu gießen und aufkochen. Zucker auf der Pfanne braun werden lassen und mit ein paar Teelöffeln heißem Wasser anrühren und zur Soße geben. Mit Zirronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Überbrühre Rosienen und geschälte Mandeln dazu geben. Den Fisch auf einer Platte zubereiten und die Soße über den Fisch gießen.



Fastenmenü
Königlicher Karpfen in
grauer Sauce, Sauerkraut und
Buchweizengrütze



Karp w szarym sosie

- 6-8 plasterów karpia
- 3 marchewki
- 2 korzenie pierruszki
- 1 mały seler
- 1 por
- 2 cebule
- 1 liść laurowy
- goździki, pieprz
- na sos:
 - 2 łyżeczki oleju z oliwek
 - 2 łyżeczki mąki
 - 1,5 szklanki bulionu warzywnego
 - 2 łyżeczki cukru
 - 1-2 łyżeczki soku z cytryny
 - 3 łyżeczki rodzynek
 - 500 g migdałów
- pieprz
- sól



*Potrawa postna:
karp w szarym sosie
z surówką z kiszonej kapusty
i kaszą gryczaną*

Z włoszczyzny i głowy karpia przygotować bulion rybny. Dodać do niego wymyte plastry karpia oraz przyprawy.

Gotować na małym ogniu 20 minut.

Następnie wyciągnąć z bulionu ostrożnie plastry ryby. Z oleju i mąki przygotować zasmażkę, dodać do niej ostudzony bulion i zagotować.

Cukier zbrązowić na patelni, wymieszać z kilkoma łyżeczkami wody i dodać do sosu.

Całość doprawić sokiem z cytryny, pieprzem i solą. Dodać sparzone rodzyнки i drobno pokrojone migdały.

Wyłożyć karpia na półmisek i polać sosem.



Sauerkraut

400 g Sauerkraut
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Apfel
1 Teel. Zucker
2 Teel. Wasser
4 Teel. Olivenöl
Salz und Pfeffer



Das Wasser vom Sauerkraut ausdrücken, Kraut klein schneiden. Geschälte Karotten reiben, Apfel in Würfel schneiden und mit dem Sauerkraut mischen. Zucker im warmen Wasser auflösen, Olivenöl dazu geben und über das Sauerkraut gießen.

Buchweizengrütze

2 Glas Buchweizengrütze
3 Glas Wasser
1 Teel. Olivenöl
Salz



*Fastenmenü
Königlicher Karpfen in
grauer Sauce, Sauerkraut und
Buchweizengrütze*



Das Wasser mit Salz und einem Teelöffel Olivenöl zum Kochen bringen. Die Buchweizengrütze dazu geben und mischen bis sie das ganze Wasser aufgesaugt hat. Den Topf zudecken und eine Stunde ziehen lassen bis die Buchweizengrütze weich wird.

Kapustę kiszoną odcisnąć i drobno pokroić. Obrane marchewki urarkować, jabłko pokroić w kostkę i wymieszać z kapustą. Cukierrozpuścić w ciepłej wodzie, wlać olej, wszystko dodać do surówki mieszając.



Surówka z kiszonej kapusty

400 g kiszonej kapusty
2 marchewki
1 cebula
1 jabłko
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki wody
4 łyżeczki oleju z oliwy
sól
pieprz

Posoloną wodę zagotować z olejem. Wsypać kaszę i mieszać aż do wchłonięcia przez nią wody. Przykryć garnek i 1 godzinę gotować na małym ogniu aż do miękkości.



Kasza gryczana

2 szklanki kaszy gryczanej
3 szklanki wody
1 łyżeczka oleju z oliwek sól



Potrawa postna: filet śledziowy w oleju z cebulą barszcz postny i grzane piwo z miodem





Konkurs w historycznym gotowaniu - Altranft 2009 - Impresje





Konkurs w historycznym gotowaniu - Altranft 2009 - Impresje

Essen und Trinken während der Erntefeste um 1800

Wie bereits im Jahre 2010 in der vom Freilichtmuseum herausgegebenen Broschüre „Erntefeste einst und jetzt“ beschrieben, gehörte das Erntefest auch in der Mark Brandenburg schon seit langer Zeit zu den gesellschaftlichen Höhepunkten im Dorfleben. Neben dem offiziellen Erntedankfest, das seit einem Erlass Friedrichs II. aus dem Jahre 1773 in der evangelischen Kirche stets am Sonntag nach Michael, dem 29. September, zu begehen war, feierte die Dorfbevölkerung außerdem ihr eigenes Erntefest, das aber mit dem offiziellen Erntedankfest zwar durchaus zusammenfallen konnte, aber nicht musste. Anlass war in jedem Falle die Freude über das ersehnte Ende der körperlich schweren Arbeit und über den Umfang des errungenen Erntegutes. Aus diesem Grunde war ein besonderes Essen und ein guter Tropfen bei allen Beteiligten erwünscht.

Zunächst muss darauf verwiesen werden, dass in dem behandelten Zeitraum allein die Tatsache des Sattessens schon Bestandteil eines Festes war. Es handelte sich um ein Ereignis, das sich schon allein dadurch aus dem sonst üblichen Alltag heraushob. Dieser Alltag war während des gesamten Mittelalters und auch noch lange danach durch Hunger gekennzeichnet. Wie der Agrarhistoriker Wilhelm Abel in seiner Studie

Jedzenie i picie podczas świąt dożynkowych około 1800 roku

Jak można przeczytać w broszurze wydanej w 2010 roku przez Skansen w Altranft pr.: „Dożynki wczoraj i dziś“, dożynki stanowiły w Marchii Brandenburskiej od dłuższego czasu integralną część najważniejszych wydarzeń życia społeczności wiejskiej. Obok oficjalnego święta dożynkowego, które wedle rozporządzenia Fryderyka II z roku 1773, odbywało się w kościele ewangelickim zawsze w niedzielę po świętym Michale, tj. po 29 września, ludność wiejska kultywowała swoje własne zwyczaje dożynkowe, które mogły się pokrywać z oficjalnymi dożynkami, ale nie musiały. Powodem do obchodzenia dożynek na wsi była na pewno radość z długo wyczekiwanego końca ciężkiej pracy fizycznej i zebrane plony. Z tej przyczyny wszyscy uczestnicy święta oczekiwali wyjątkowego jedzenia i dobrej zupki.

Należy tutaj zwrócić uwagę na fakt, że w omawianym okresie historycznym, sama kwestia najejania się do syta, stanowiła integralną część uroczystości. Było to wydarzenie, które nie zdarzało się na co dzień. W czasach średniowiecza i po nich dzień powszedni naznaczony był raczej głodem. Historyk społeczny Wilhelm Abel w swojej pracy naukowej o ubóstwie mas i kryzysie głodu w Europie w epoce przedprzemysłowej przedstawił obrazowo przełom lat 1770/71 odznaczający

über die Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa anschaulich darstellen konnte, war das Jahr 1770/71 sogar durch eine besonders arge Hungersnot gekennzeichnet. Da die Quellen zumeist nur das Außergewöhnliche und nicht das Normale überliefern, erfahren wir - wenn überhaupt - nur etwas über die Festessen, nicht aber über die gewöhnlichen Mahlzeiten. Dazu passt, dass man zwar die Verhältnisse bei den Oberschichten beachtete, die Lage bei den „kleinen Leuten“, bei denen rüchlich „Schmalhans Küchenmeister“ war, indes nicht für erwähnenswert hielt. Aus diesem Grunde soll an dieser Stelle ausdrücklich hervorgehoben werden, dass es einen lobenswerten Brauch gab, von dem üppigen Mahl, Teile an die Armen und Hilfsbedürftigen des Dorfes abzugeben.

In den volkskundlichen Untersuchungen des 19. und frühen 20. Jahrhunderts kann man jedoch lesen, dass bei den Aktiviräten zum Erntefest der Hahn eine besondere Rolle spielte. Er war Bestandteil von allerlei brauchtümlchen Handlungen, bildete aber auch ein nicht unwichtiges Element bei den festlichen Essen. Selbst als es später andere Speisen zum Erntefest gab, wurden diese noch lange „Hahn-Essen“ genannt. Über die Zubereitung des Hahnes oder Huhnes, aus besagten Anlass, ist nichts detailliertes bekannt, lediglich die Bemerkung, dass das Tier nicht - wie heute zumeist üblich - gegrillt oder gebraten, sondern als Suppe gekocht wurde. Daraus erklärt sich

się ogromnym głodem. Ponieważ teksty źródłowe przedstawiają najczęściej tylko wyjątkowe zdarzenia, a nie to co powszednie i normalne, dowiadujemy się z nich dzisiaj dużo o ucztach, a niewiele o zwykłych posiłkach. W tekstach uwzględniano srosunki panujące w górnych warstwach społecznych, zaś opis żywienia ludzi z niższych warstw, u których codziennie wg. niemieckiego powiedzenia „chudy Jaś był mistrzem kucharskim“, nie był godny poświęcenia jakielkowiek bliższej uwagi. Dlatego z tego też powodu należy wspomnieć o godnym pochwalenia zwyczaju dzielenia się wystawną wieczerzą z biednymi i potrzebującymi mieszkańcami wsi.

W badaniach etnograficznych z XIX w. i początku XX w. można odnaleźć symbol koguta, który odgrywał istotną rolę w obrzędach dożynkowych. Był on częścią dożynkowych zwyczajów ludowych i sranował ważny element przy świątecznych biesiadach dożynkowych. Nawet w późniejszych czasach, kiedy do tychże biesiad dołączono inne, nowe potrawy, biesiadowanie to nadal nazywano „jedzeniem koguta“. O przyrządzaniu koguta lub kury, na tę okazję, nic bliższego nie wiadomo, po za tym, że nie grillowano go lub pieczono, jak to ma miejsce w dzisiejszych czasach, lecz gotowano z niego zupę. Na tej podstawie można byłoby objaśnić dożynkowy przepis kucharski z Paretz z ok. 1820 roku, który został uzupełniony zupą z ciemnego piwa.

Z usrnych przekazów z okresu międzywojennego można się dowiedzieć, w jaki sposób do listy

vielleicht auch das Rezept, das für ein Erntefest in Paretz, aus der Zeit um 1820 überliefert ist, das freilich um eine Schwarzhiersuppe ergänzt wurde.

In den mündlichen Überlieferungen aus der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen wird immer wieder erklärt, dass es zum Erntefest Eisbein mit Sauerkraut sowie selbst gebackenes Brot gegeben habe. Das ist freilich eine jüngere Entwicklung, die sich erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts herausgebildet haben wird. Bis 1800 sahen die Schweine, die in unserer Region gemästet und gezüchtet wurden, nämlich die Wildschweine noch sehr ähnlich. Sie waren klein, schmal, hochbeinig und vor allem spärreif. Damit waren sie seit dem Mittelalter über Jahrhunderte hervorragend für Wald- und Weidehaltung geeignet. Damals benötigten die Mastschweine aber durchschnittlich noch zwei bis drei Jahre, um ein Schlachtgewicht von 40 kg zu erlangen. Um 1850 erreichte man durch die verstärkte Stallfütterung immerhin, dass die Schweine nun innerhalb von zwei Jahren auf ein Gewicht von etwa 70 kg kamen. Erst um 1900 gelang es deutschlandweit, dass mit den neuen Schweinetypen bereits nach 11 Monaten ein Mastgewicht von 100 kg erreicht wurde. Erst mit diesen Züchterfolgen und mit der erheblichen Zunahme der Schweinehaltung – sowohl in den Guts-Wirtschaften als auch in den bäuerlichen Betrieben und sogar bei den unterbäuerlichen Schichten stieg der Fleischverbrauch erheblich an. Das Eisbein-Essen konnte zum Festessen aufsteigen.

potraw dożynkowych dołączyła golonka z kapustą kiszoną i swojskim, pieczonym chlebem. To był bez wątpienia proces, który wziął swój początek dopiero ok. końca XIX w. Do roku 1800 świnie chowane i hodowane w naszym regionie były bardzo podobne do dzikich świń. Były małe, szczupłe, długonogie i długo przybierające na wadze. Dlatego od czasów średniowiecza poprzez wieki nadawały się doskonale do wypasu w lasach i na łąkach. W tamtych czasach tuczniaki potrzebowały przeciętnie ok. dwóch do trzech lat, aby osiągnąć wagę 40 kg. Około roku 1850 poprzez zintensyfikowane tuczenie w chlewie osiągnięto wynik 70 kg w ciągu dwóch lat. Dopiero około roku 1900 udało się na terenie całych Niemiec, po wprowadzeniu nowej rasy świń hodowlanych, osiągnąć wagę tuczniaka 100 kg w ciągu 11 miesięcy. Wynik ten, w połączeniu ze zwiększeniem się ilości gospodarstw zajmujących się chowem świń; od folwarków ziemskich po chłopskie gospodarstwa, nawet te z najniższych warstw chłopskich, wpłynął na znaczny przyrost spożycia mięsa. Jedzenie golonki awansowało na świąteczne smoly.

Do potraw dożynkowych ok. 1800 roku należały też oczywiście zupy, popularne bardzo w okresie całego średniowiecza. Zupy te mogły być przygotowywane w dużych kociołkach nad ogniskiem i składały się z różnorodnych składników. Podstawowym składnikiem był owies, który był gorowany na śniadanie w całych północnych Niemczech. Za wyjątkowy dodatek uważano wte-

Zu den Speisen beim Erntefest zählten um 1800 ganz selbstverständlich auch noch Suppen, wie es schon während des gesamten Mittelalters üblich war. Diese Suppen konnten in großen Kesseln auf offenem Feuer bereitet werden und aus sehr unerschiedlichen Bestandteilen bestehen. Ein Grundelement war in den meisten Fällen der Hafer, der auch als Brei zu den Morgenspeisen in ganz Norddeutschland gehörte. Als besondere Zutat wurde damals auch das Bier geschätzt, weil es - im Unterschied zum Wasser aus den Brunnen - sauber und genießbar war. Ganz besonders beliebt war freilich der sog. Kofent, ein Dünnbier, das im Spätmittelalter lediglich ein Fünftel des Preises gewöhnlicher Biere erzielte. In dem aus Paretz überlieferten Rezept wird bereits Schwarzwild anstelle des Haferbreis verwendet, was daran liegen mag, dass der preußische König als Gutsherr von Paretz an diesem Erntefest teilnahm.

Zum Erntefest gehörten natürlich auch entsprechende Getränke. In erster Linie war dies das Bier, das im 18. Jahrhundert seine Funktion als Nahrungsmittel zwar allmählich verlor, als Genußmittel aber noch lange Zeit erhalten blieb, obwohl der Branntwein in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts seinen Siegeszug im Norden und Osten Deutschlands antrat. Das Ausmaß ließ besorgte Zeitgenossen sogar von einer Epidemie, von der „Branntweinpest“ sprechen. Ursache war die Verlagerung des ursprünglich städtischen

dy piwo, które w porównaniu do wody ze studni było czystsze i nadające się do picia. Najbardziej ulubionym garunkiem piwa był rzw. kofent, słabe piwo, które w późnym średniowieczu było warre jedną piątą ceny zwykłego piwa. W przepisie z Paretz używa się ciemnego lub pszenicznego chleba zamiast owsianki, po czym można rozpoznać, że król pruski jako właściciel ziemski z Paretz brał udział w święcie dożynkowym.

Podczas uczty dożynkowej serwowano także odpowiednie napoje. W pierwszej kolejności było to piwo, które pomimo spadku popularności w XVIII w. jako artykuł spożywczy, długo jeszcze odgrywało znaczną rolę jako używka. Jakkolwiek spożycie wódki wzrosło znacznie w pierwszej połowie XIX w. w północnych i wschodnich Niemczech. Niektórzy ówczesni zaniepokojeni tym faktem mówili nawet o epidemii lub „zarazie wódczanej”. Przyczyną tego zjawiska było przeniesienie produkcji wódek z miasta na wieś, gdzie najpierw do jej wyrobu wykorzystywano zboże, a później po roku 1800 przede wszystkim ziemniaki. Cena alkoholu spadła raptownie, wódka z ziemniaków stała się dla dużej części ludności wiejskiej napojem powszednim, a na wielu majątkach ziemskich dla parobków i innych pomocników na roli stanowiła często zapłatę w naturze. Około 1800 roku spożycie wódki na głowę w Prusach wahało się między dwoma a trzema litrami, przy czym po 20 latach podwoiło się i w latach 1830 i 1840 wzrosło do ośmiu

Brennereigewerbes auf das Land, wo zunächst Korn, nach 1800 aber vor allem Kartoffeln zu Branntwein verarbeitet wurde. Der Alkoholpreis fiel sprunghaft und der Kartoffelschnaps wurde bei großen Teilen der Dorfbevölkerung Alltagsgetränk, zumal er auf zahlreichen Gütern für die Knechte und Landarbeiter häufig Bestandteil der Naturalentlohnung wurde. Betrag der Pro-Kopf-Verbrauch an Branntwein um 1800 in Preußen noch zwei bis drei Liter, so hatte er sich in zwei Jahrzehnten bereits verdoppelt und war bis in die 1830er und 1840er Jahre auf acht Liter gesiegen, in der Mark Brandenburg erreichte er sogar „heute kaum noch vorstellbare 13 Liter“ (Tappe).

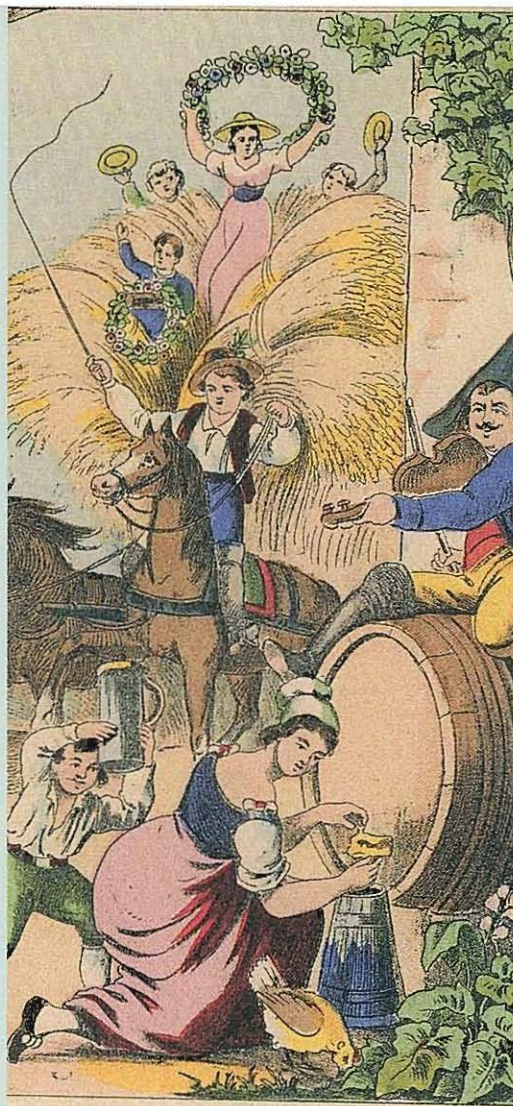
In einem der frühen Bücher über die historische Küche heißt es im Jahre 1880: „Beim Erntefest und den Schwingtagen (Volksfest mit Ringkämpfen in der Schweiz und anderen Alpenregionen) wurde sogar strenge Mönchsorden der Fleischgenuss gestartet. Diese Tage wurden mit Sang und Klang begangen und es hat sich diese Sitte nur mehr hier und da vereinzelt bis auf den heutigen Tag erhalten. Man bereitete da auch ein metthaltiges Getränk mit zerbröckeltem Honigkuchen, welches mit Gesang in der Runde herumgereicht wurde“ (Kudriaffsky). Met, ein aus Honig unter Zusatz von Wasser und Gewürzen sowie Hopfen oder Hefe gewonnenes leicht alkoholisches Getränk, war auch in Brandenburg während des späten Mittelalters bekannt, galt jedoch nicht als Festgetränk, sondern war Bestandteil der All-

litrow na głowę a w Marchii Brandenburskiej osiągnęło nawet „dzisiaj prawie nieowyoobraźną ilość 13 litrów“ (Tappe).

W jednej ze starszych książek o kuchni historycznej zostało napisane w roku 1880: „W czasie dożynek oraz w czasie Schwingtagen (w Szwajcarii i innych regionach alpejskich zabawa ludowa z walkami zapaśniczymi) zezwalało spożywać mięso najbardziej rygorystycznym zakonom mnichów. W te dni śpiewano i muzykowano, zwyczaj ten utrzymał się gdzieś do dnia dzisiejszego. Przygotowywano także napój na bazie miodu pitnego z rozdrobnionym ciastem miodowym, który przekazywano sobie w kółku ze śpiewem“ (Kudriaffsky). Miód pitny - napój lekko alkoholowy wytworzony z miodu z domieszką wody i przypraw, także z chmielu lub z drożdży, był znany w późnym średniowieczu również w Brandenburgii, nie uchodził jednak za napój świąteczny, gdyż był podawany do codziennych posiłków. Bardziej świątecznym napitkiem w całym północnym regionie Niemiec był kruszon - koktajl z wina białego z ruskawkami, brzoskwiniami lub innymi owocami. Od XIX w. znane są także kruszony z marzanki wonnej, a nawet z selera, były one jednak najczęściej używane w kręgach warstw panujących.

ragsspeisen. Festlicher war schon die ebenfalls im gesamten norddeutschen Raum bekannte Bowle, die ein Gemisch aus Weißwein mit Erdbeeren, Pfirsichen oder anderen Obstsorten darstellt. Mindestens seit dem 19. Jahrhundert sind auch Waldmeister- und sogar Sellerie-Bowle bekannt, die aber offenbar nur von den herrschaftlichen Kreisen bevorzugt wurden.

Dr. Hans-Jürgen Rach



*Abb. aus:
„Der neue Blumengarten“
Stadt und Land auf
Neuruppiner Bilderbogen*

Eulenspiegelverlag Berlin, 1988

Schwarzbiersuppe mit Apfel und geröstet Brot

- 150 g Schwarz- und
Feinbrot
- 1/2 l Altbier
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise Salz
- 110 g Zucker
- 10 g Rosinen
- 2 Äpfel
- 1 Ei
- 50 g Schwarzbrot
- 1/4 Bund Zitronenmelisse



*Am 1. Sonntag nach Michaelis
Festmenü zu Erntedank*



Die 150 g Brot werden gewürfelt, in Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Zimt, Salz, Rosinen und Zucker werden dazu gegeben und unter kräftigem Rühren weiter gekocht. Die Äpfel werden gewaschen, entkernt, in Scheiben geschnitten und mit dem Bier dazu gegeben. Ohne weiter zu kochen 10 Minuten ziehen lassen.

Ein Eigelb wird mit ein paar Löffeln von der Suppe verquirlt und unter die Suppe gezogen. 50 g Schwarzbrot werden klein gewürfelt in einer Pfanne geröstet und als Einlage kurz vor dem Servieren in die Suppe gegeben. Ebenso die klein geschnittene Zitronenmelisse.



150 g pokrojonego chleba w kostkę gotować w 1 l wody do miękkości, następnie przetrzeć przez sito. Dodać cynamonu, sól, rodzynki, 110 g cukru – to wszystko gotować ciągle mieszając.

Umyte i wydrążone z pestek jabłka pokroić w plastery i dodać do piwa. Całość podgrzewać 10 minut na wolnym ogniu.

Żółtka rozbełtać z kilkoma łyżkami zupy i dodać do reszty zupy. 50 g ciemnego chleba pokroić w kostkę, uprażyć na patelni, dodać do zupy krótko przed podaniem z dodatkiem pokrojonej melisy.



Zupa z ciemnego piwa z jabłkami i prażonym chlebem

150g chleba ciemnego i pszenicznego
0,5 l tradycyjnego ciemnego piwa

1 laska cynamonu

1 szczypta soli

110 g cukru

10 g rodzynek

2 jabłka

1 jajko

50 g ciemnego chleba

¼ pęczku melisy cytrynowej



*Potrawa dożynkowa
na pierwszą niedzielę po Św. Michale*

Geflügelstücke auf Gurken- Kartoffelragout

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 kg Gurken
- 0,6 kg festkochende
Kartoffeln
- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g geräucherter
Schinkenspeck, Salz
- 1 kl. Zweig Liebstöckel,
2 Möbren,
- 1/2 Sellerieknolle mit Laub
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnitlauch 1/2
Bund Dill
- 1/2 l Wasser
- 50 ml Öl



*Am 1. Sonntag nach Michaelis
Festmenü zu Erntedank*



Die Hähnchenkeulen werden im Gelenk geteilt und in der Schmorpfanne angebraten, etwas gesalzen und danach warm gestellt. Die geschälten und gewürfelten Zwiebeln werden mit dem gewürfelten Schinkenspeck angebraten. Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt, die Möhren geputzt und in Streifen geschnitten, der Sellerie wird geschält und in Würfeln geschnitten. Das gesamte Gemüse wird in der Pfanne kurz angebraten und mit dem Wasser abgelöscht, etwas Liebstöckel wird dazu gegeben. Das Ganze wird mit einem Deckel abgedeckt, ca. 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gurken waschen, schälen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in Streifen schneiden, mit etwas Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen, das Salz mit Wasser wieder abspülen, die Gurkenstücke dann zu der Schmorpfanne dazu geben, etwa 10 Minuten weiter schmoren lassen. Danach mit gehacktem Knoblauch und etwas Salz würzen, die Hähnchenstücke auflegen und noch einmal 10 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die gebackten Kräuter unterziehen.



Podzielić każde udko na dwie części, posolić, podsmażyć na brytfance i odstawić w ciepłe miejsce. Obrac cebulę, pokroić w kostkę i z pokrojonym w kostkę boczkiem podsmażyć.

Przygotować ziemniaki, marchew i seler:

-ziemniaki i seler pokroić w kostkę

-marchew pokroić w paski

Ziemniaki i warzywa podsmażyć na patelni, podlać wodą, dodać lubczyk i dusić pod przykryciem ok. 15 minut.

W tym czasie przygotować ogórki – obrać, wydrążyć pestki, pokroić w paski, posolić i pozostawić na 10 minut, po tym spłukać sól z ogórków wodą.

Dodać je do brytfanny z warzywami i posiekany, posolonym czosnkiem, smażyć przez 10 minut.

Następnie do warzyw włożyć kurczaka i smażyć wszystko jeszcze 10 minut. Przed podaniem posypać pokrojoną pietruszką, koperkiem i szczypior-kiem.



Udka kurczaka we włoszczyźnie z dodatkiem ogórków z ziemniakami

4 udka kurczaka

1 kg ogórków

0,6 kg kartofli do sałatek (bryza)

200 g cebuli

2 ząbki czosnku

150 g wędzonego boczku

sól

1 mała gałązka lubczyku

2 marchewki

½ selera z liśćmi

½ pęczka pietruszki

½ pęczka szczypioru

½ pęczka koperku

ok. 0,5 l wody

50 ml oleju



*Potrawa dożynkowa
na pierwszą niedzielę po Św. Michale*

Kürbis - Pflaumenkompott in Apfelsaft

0,6 kg Kürbis
0,4 kg Pflaumen
0,1 l naturtrüben Apfelsaft
Priesel Salz
50 g Honig
1/2 Stange Zimt
1 Zweig Thymian
1/4 Bund Zitronenmelisse



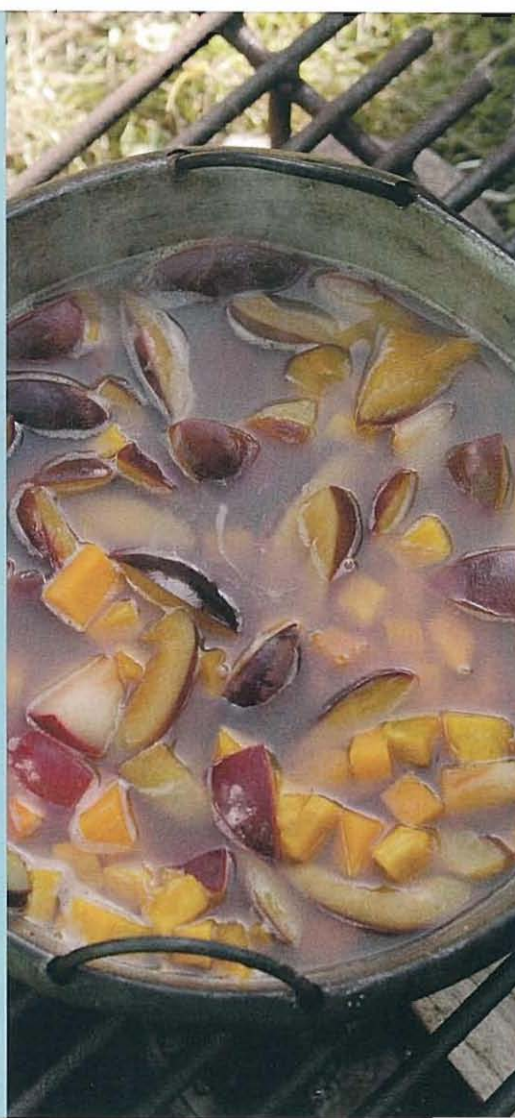
*Am 1. Sonntag nach Michaelis
Festmenü zu Erntedank*



Der Kürbis wird geschält, entkernt und gewürfelt. Die Pflaumen werden entsteint und klein geschnitten. Den Apfelsaft mit Zucker, Salz, Zimt und den Thymian kurz aufkochen lassen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann die Kürbisstücke dazu geben und kurz aufkochen lassen. Das Ganze mit dem Honig süßen und mit geschnittener Zitronenmelisse bestreuen.



Dynię obrać ze skóry, usunąć pestki i pokroić w kostkę. Śliwki wydrylować i drobno pokroić. Sok jabłkowy wraz z cukrem, solą, cynamonem i tymiaukiem krótko zagotować, następnie ok. 5 minut gotować na małym ogniu. Dodać kawałki dyni i jeszcze raz zagotować. Wszystko posłodzić miodem i posypać pokrojoną melisą.



Deser dyniowo- śliwkowy zalany sokiem jabłkowym

0,6 kg dyni
0,4 kg śliwek węgerek
0,1 l naturalny sok
jabłkowy z osadem
szczypta soli
50 g miodu
1/2 laski cyamONU
1 gałązka tymiauku
1/4 pęczka melisy cytryuowej



*Potrawa dożynkowa
na pierwszą niedzielę po Św. Michale*

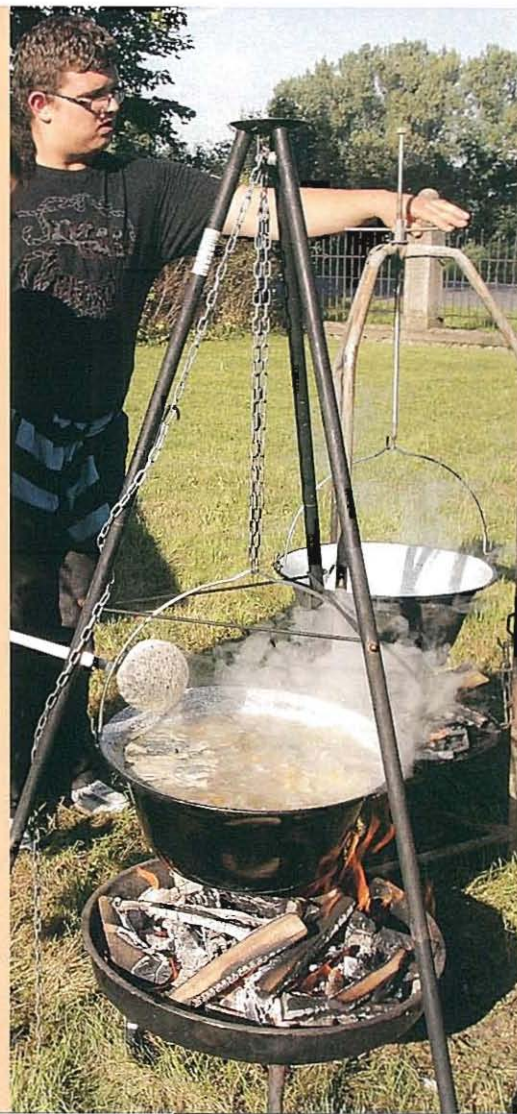
Kartoffelsuppe mit Speck

0,80 kg Rippchen
0,12 kg Speck
0,16 kg Möhren
0,10 kg Wurzelpetersilie
0,10 kg Sellerie
0,04 kg Porree
0,40 kg Kartoffeln
0,04 kg Zwiebeln
Salz und Pfeffer,
Gewürzkorn (Piment)
Lorbeerblätter
Majoran
etwas Wacholderbeere



*Erntefestmenü
Kartoffelsuppe mit Speck
Honigrippchen in Moosbeerensoße
Pikante Kartoffeln vom Grill und
Sauerkraut auf polnische Art*

50



Rippchen waschen, in Portionen aufreilen und im Wasser garen lassen. Gemüse (Möhren, Wurzelpetersilie, Sellerie, Kartoffeln) waschen und säubern, danach klein würfeln (Kartoffeln etwas dicker würfeln), Gemüse zu den Rippchen zugeben und kochen, Porree und Zwiebeln sauber machen, klein schneiden und zur Suppe zugeben, Rippchen rausnehmen (man kann zu der anderen Speise verwenden), Suppe würzen (Pfefferlinge passen auch gut dazu), Speck reinigen und dünn aufschneiden, dann Speckscheiben anbraten, auf jedem Teller eine angebratene Speckscheibe legen und Suppe dazu geben



Kartoflanka z boczkiem

0,80 kg żeberek
0,12 kg boczku
0,16 kg marchewki
0,10 kg pietruszki
0,10 kg selera
0,04 kg pora
0,40 kg ziemniaków
0,04 kg cebuli
sól, pieprz
ziele angielskie
liść laurowy
majeranek oraz owoc jałowca do smaku

Żeberka nmyć i wyporcjować, zalać wodą i dusić. Warzywa (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki) umyć i oczyścić, a następnie pokroić w drobną kostkę (ziemniaki nieco grubiej), Warzywa dodać do żeberek i ugotować. Por i cebulę oczyścić, rozdrobnić i dodać do zupy. Żeberka wyjąć z garnka (można wykorzystać je do innej potrawy). Przyprawić zupę do smaku (można dodać grzyby-kurki).

Boczek po oczyszczeniu pokroić w cienkie plastry i zasmażyć. Na każdy talerz ułożyć boczek i zalać zupą.



Potrawy dożywnkowe: kartoflanka z boczkiem, żeberka miodowe w sosie żurawinowym, ziemniaki z grilla na ostro i zasmażana kapusta

Honigrippchen in Moosbeersauce

0,80 kg Rippchen
2 Honiglöffel
120 ml Rotwein
(oder Gin)
2 Knoblauchzehen
2 Löffel Weizenmehl
0,04 kg Moosbeer-
konfirüre
Salz und Pfeffer
Paprika scharf
etwas Wacholderbeere



*Erntefestmenü
Kartoffelsuppe mit Speck
Honigrippchen in Moosbeersauce
Pikante Kartoffeln vom Grill und
Sauerkraut auf polnische Art*

52



Rippchen waschen, in Portionen aufteilen, im Wasser mit etwas Salz garen lassen. Inzwischen wird eine Beize vorbereitet: Gewürze mit Wein und zum Schluss Knoblauch zusammen rühren. Die etwas abgekühlten Rippchen werden gebeizt, dann auf den Grill gelegt und von beiden Seiten gegrillt, ab und zu immer wieder gebeizt. Etwas Beize und Moosbeerkonfirüre werden zusammengerührt und zu Sauce vorbereitet, Sauce mit Weizenmehl binden, Rippchen mit Sauce servieren.



Żeberka umyć, podzielić na porcje i ugotować w osolonej wodzie.

W tym czasie przygotować bejcę: przyprawy i wino połączyć a na koniec dodać czosnek. Ostudzone żeberka smarować bejcą, układać na grillu i piec z obu stron każdorazowo smarując bejcą.

Z konfitury żurawinowej i reszty bejcy przygotować sos, zagęszczając go mąką pszenną. Żeberka serwujemy polane sosem żurawinowym.



Żeberka miodowe w sosie żurawinowym

- 0,80 kg żeberek
- 2 łyżki miodu
- 120 ml wina czerwonego (lub ginu)
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki mąki pszennej
- 0,04 kg konfitury żurawinowej
- sól
- pieprz
- papryka ostra oraz owoc jałowca do smaku



Potrawy dożynkowe: kartoflanka z boczkiem, żeberka miodowe w sosie żurawinowym, ziemniaki z grilla na ostro i zasmażana kapusta



Pikante Kartoffeln vom Grill

1,20 kg Kartoffeln
Öl
Salz und Pfeffer
Paprika scharf
Majoran
Oregano
Thymian



Die geschälten Kartoffeln waschen und kurz kochen, Gewürze mit Öl zusammen rühren, die abgekühlte Kartoffeln halbieren oder vierteln, jedes Teil mit Gewürzen bestreuen und grillen.

Sauerkraut auf altpolnische Art

0,40 kg Sauerkraut
2 Stück gedörrte Pflaumen
0,08 kg Speck
0,02 kg Zwiebeln
0,02 kg Weizenmehl
Salz und Pfeffer
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter



Erntefestmenü

*Kartoffelsuppe mit Speck
Honigrrippchen in Moosbeerensoße
Pikante Kartoffeln vom Grill
Sauerkraut auf polnische Art*



Sauerkraut mit Wasser abspülen und dann abgießen, mit Wasser übergießen und kochen lassen, Speck reinigen und fein würfeln. Zu Sauerkraut eingeweichte und klein geschnittene Pflaumen zufügen. Speckwürfel mit gereinigter und klein geschnittener Zwiebel anbraten, dann zum weichgekochtem Sauerkraut geben. Etwas Mehl dazugeben und einbrennen lassen, würzen zum Abschmecken.



Ziemniaki umyć i obgotować.
Przyprawy zmieszać z olejem.
Ostudzone ziemniaki pokroić na
połówki lub ćwiartki. Każdą część
posmarować przyprawami i piec na grillu.



Ziemniaki z grilla na ostro

1,20 kg ziemniaków
olej, sól
pieprz
papryka ostro
majeranek
oregano
tymianek do smaku

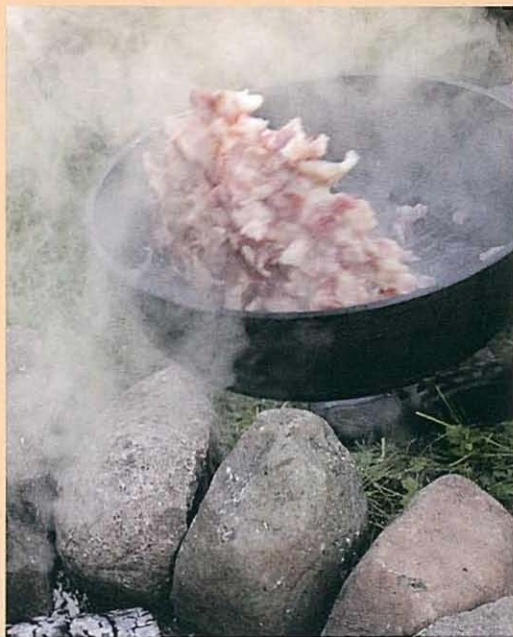
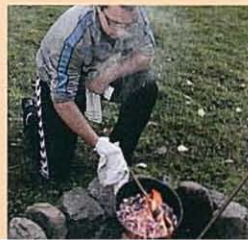
Kapustę opłukać i odsączyć, zalać wodą
i obgorować. Oczyścić boczek i pokroić w drobną
kostkę. Dodać namoczone i drobno pokrojone
śliwki. Boczek usmażyć z oczyszczoną i drobno
pokrojoną cebulą, a następnie dodać do
ugotowanej na miękko kapusty kiszzonej.
Całość oprószyć mąką pszenną i zasmażyć.
Przyprawić do smaku.

Kapusta zasmażana

0,40 kg kapusty kiszzonej
2 śliwki suszone
0,08 kg boczku
0,02 kg cebuli
0,02 kg mąki pszennej
sól, pieprz, owoc jałowca
liść laurowy

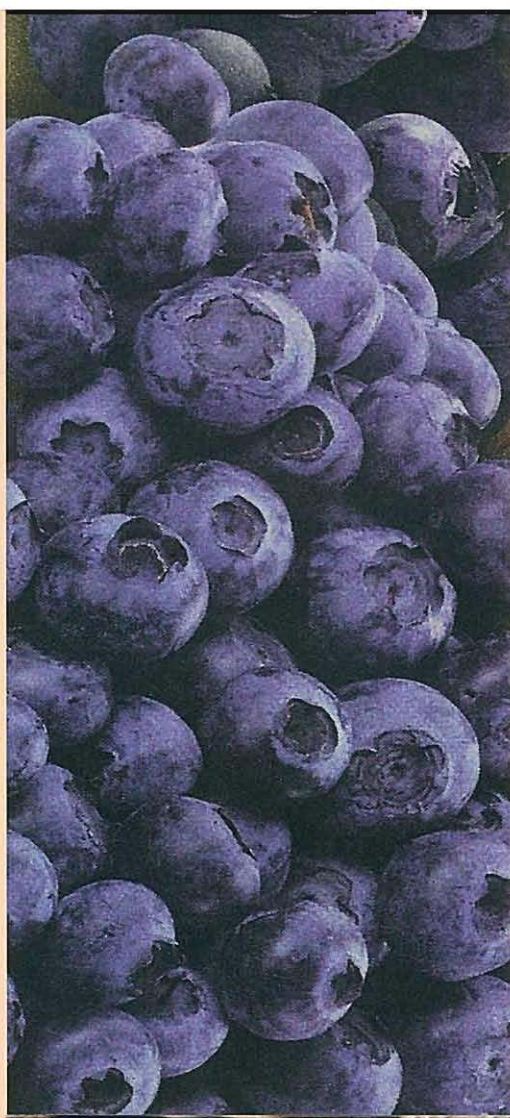


*Potrawy dożynkowe: kartoflanka z
boczkiem, żeberka miodowe w sosie
żurawinowym, ziemniaki z grilla
na ostro i zasmażana kapusta*



Polnische Götterspeise mit Heidelbeeren

0,20 kg Heidelbeeren
0,04 kg Zucker
0,02 kg Karroffel- und Weizenmehl
0,40 l Milch



Heidelbeeren aussortieren und waschen, Milch mit Zucker aufkochen. Etwas von der Milch nehmen, Karroffel- und Weizenmehl hineingeben und gut verrühren, dann zu der restlichen Milch zufügen und aufkochen. Die fertige Götterspeise in die abgespülten Schälchen verteilen, mit Heidelbeeren und Pfefferminz- oder Melisseblätter servieren.



*Erntefestmenü
Kartoffelsuppe mit Speck
Honigrippchen in Moosbeerensoße
Pikante Kartoffeln vom Grill und
Sauerkraut auf polnische Art*



Jagody przebrać i umyć. Mleko zagotować z cukrem. Część mleka połączyć z mąką ziemniaczaną i pszenną, dobrze wymieszać.

Po czym wlać do reszty mleka i zagotować.

Do opłukanych miseczek, pucharków wyporcjować leguminę. Gotową potrawę udekorować jagodami i listkami mięty lub melisy.



Legumina jagodowa

0,20 kg jagód

0,04 kg cukru

0,02 kg mąki

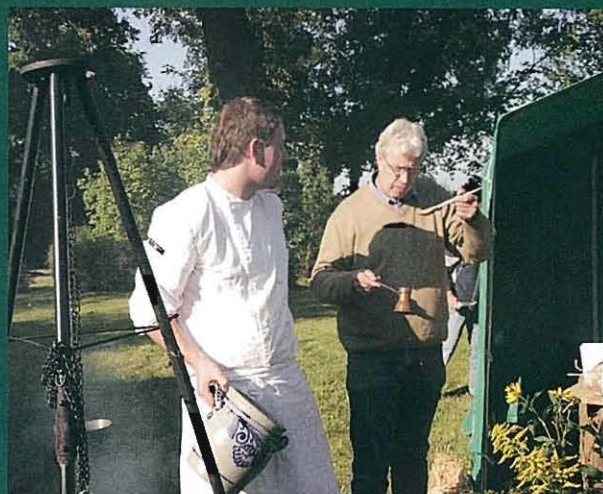
ziemniaczanej i pszennej

0,40 litra mleka

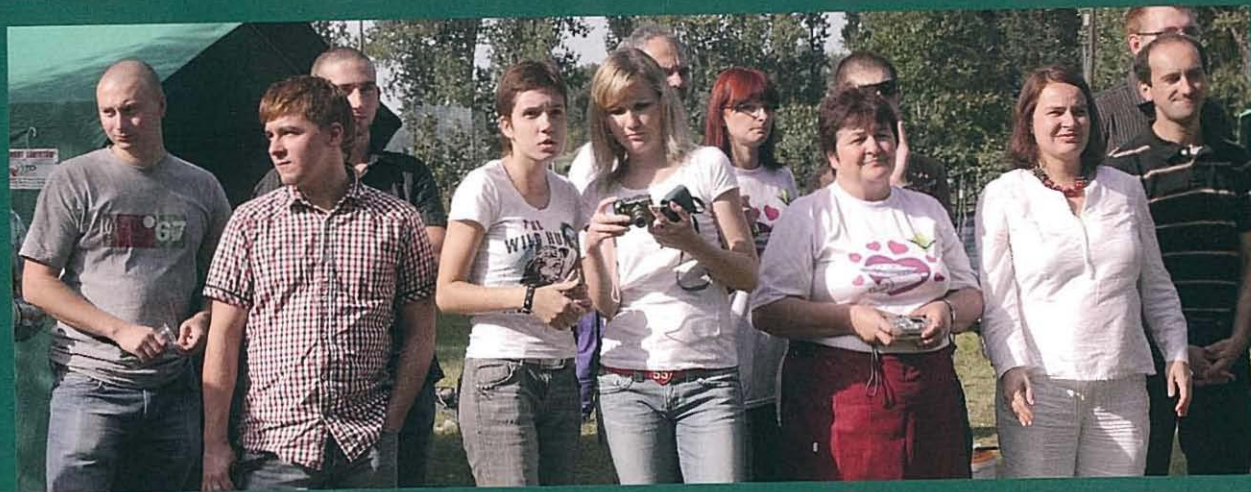


Potrawy dożynkowe: kartoflanka z boczkiem, żeberka miodowe w sosie żurawinowym, ziemniaki z grilla na ostro i zasmażana kapusta





Konkurs w historycznym gotowaniu - Altranft 2011 - Impresje





Konkurs w historycznym gotowaniu - Altranft 2011 - Impresje

Budacher Piroggen

0,5 kg Mehl
300 g Quark
800 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
150 g Speck
Salz
Pfeffer
Öl
Wasser



Budacher Piroggen



Für die Füllung werden die Kartoffeln geschält und in Salzwasser gekocht, dann gemahlen und abgekühlt. Die Zwiebeln würfeln, mit etwas Fett anrösten und mit dem Quark zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen.

Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen. In die Mulde etwas Salz und Öl geben, dann schnell mit der Hand mischen und so viel warmes Wasser dazu geben bis ein glatter lockerer Teig entsteht. Den Teig ca. drei mm dick ausrollen und kleine Kreise (sechs bis sieben cm Durchmesser) ausstechen. In die Mitte einen Teelöffel Füllung geben, zusammen klappen und die Ränder gut zusammen drücken. Die Piroggen portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie nach oben kommen noch ein bis zwei Minuten köcheln und dann herausnehmen.

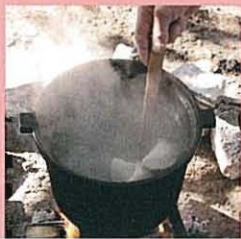
Den Speck würfeln und braten bis er „flüssig“ wird - mit dem Fett die Piroggen übergießen.



Na nadzienie obrać ziemniaki i ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę i schłodzić. Cebulę pokroić drobno w kostkę i podsmażyć na tłuszczu, połączyć z twarogiem i dodać do zmielonych kartofli. Doprawić do smaku solą, pieprzem i wszystko dobrze razem wymieszać.

Przygotowanie ciasta: wysypać mąkę na stolnicę i zrobić wgłębienie, dodać sól i olej i zarabiać ciasto ręką, dodając tyle ciepłej wody, aż ciasto będzie miękkie i elastyczne. Rozwałkować je na ok. 3 mm, wycinać naczyniem małe kółka (6-7 cm średnica). W środek nakładać 1 łyżeczkę farszu, składać na pół i zlepiać brzegi w pierogi.

Pierogi gotować w osolonej wodzie, wkładając je pojedynczo. Po wypłynięciu pierogów na powierzchnię, gotować je jeszcze ok. 1 - 2 minuty i wyciągać pojedynczo łyżką cedzakową. Słoninę pokroić w kostkę i roztopić na parze, okrasić gotowe pierogi tuż przed podaniem.



Pierogi ruskie

0,5 kg mąki
300 g twarogu
800 g ziemniaków
1 duża cebula
150 g słoniny
sól
pieprz
olej
woda



Pierogi budachowskie



Abel, Wilhelm

Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa - Versuch einer Synopsis.
Hamburg/Berlin 1974

Hirschfelder, Gunther

Europäische Esskultur - Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute.
Frankfurt/Neu York 2005

Kudriafsky, Eufemia von

Die historische Küche - Ein Kulturbild
Wien/Pest/Leipzig 1880, Reprint: Leipzig 1985

Schubert, Ernst

Essen und Trinken im Mittelalter. 2. Auflage
Darmstadt 2006

Tappe, Heinrich

Alkoholkonsum in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert - Entwicklung und Determinanten des Trinkverhaltens. In: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.)

Die Revolution am Esstisch - Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert. Stuttgart 2004

Teuteberg, Hans Jürgen | Wiegelmann, Günter

Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts.

2. Auflage, Münster 2005

Wiegelmann, Günter

Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa - Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. 2. erweiterte Auflage
Münster/New York/München/Berlin 2006

Ziethe, Wilhelm

Die Liebfrauenkirche zu Beeskow und ihre Geschichte. Nachdruck hgg. von Hans-Jürgen Rach im Auftrage des Fördervereins Marienorgel Beeskow e.V.
Beeskow 2011



Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft

16259 Altranft, Am Anger 27

Verantwortlicher Redakteur/Redaktor prowadzący
Peter Natuschke, Freilichtmuseum Altranft

Redaktenre/redaktorzy

Dr. Hans-Jürgen Rach

mgr. Wojciech Popek

Gerhard Weber

Rüdiger Lehmann

Brigitte Lehmann

Marian Frątczak

Günter Grützner

Übersetzung/Тлумаченіе

Agnieszka Sajduk, Reitwein



Das Projekt wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des operationellen Programms der grenzübergreifenden Zusammenarbeit

Polen (Wojewodschaft Lubuskie) – Brandenburg 2007-2013

Small Project Fund und Netzwerkprojektfonds der Euroregion

Pro Europa Viadrina, kofinanziert.

Grenzen überwinden durch gemeinsame Investition in die Zukunft.



Gestaltung und Bildredaktion

Opracowanie graficzne

Ilona Roscher, Friedersdorf/Vorwerk



Fotos/Zdjęcia

Horst Wiese, Friedersdorf/Vorwerk



© Brandenburgisches

Freilichtmuseum Altranft, 2011



www.freilichtmuseum-altranft.de

