

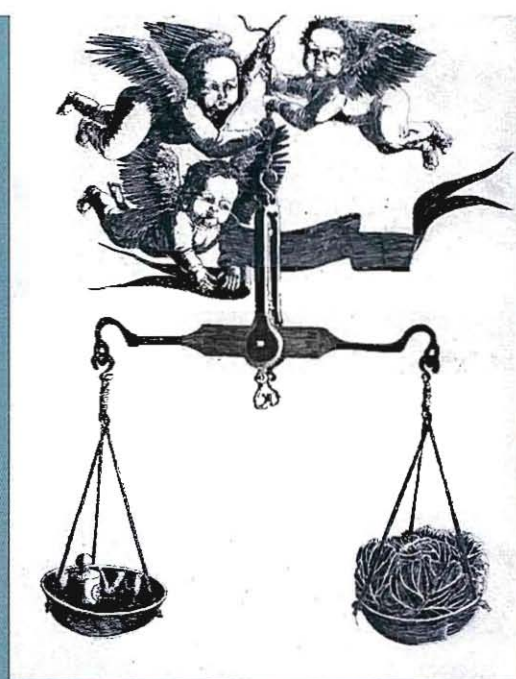
Historisch Kochen
Historyczne gotowanie

2012

2013








Kraut und Kohl
in der ersten Hälfte des 20. Jh.

Kapusty według przepisów
z 1. połowy XX wieku.

Bogdaniec 2012



alle Zutaten für 4 Personen 2012 Rezepte

- ▣ Schlesische Rotkohlroulade mit Waldpilzfüllung an einer Rosette aus Kartoffelstampf 6 - 11
- ▣ Oppelner Wirsinghähnchen mit Petersilienkartoffeln 
 - ▣ Lebuser Kürbis süßsauer

Jagdbigos nach dem Buch IV „Pan Tadeusz“ 12 - 13

Bauernkohlrouladen 14 - 15

Schlachrekohl 16 - 17

Deftige Wirsingkrautwickel an Kreuzkümmelsoße mit roten und gelben Kartoffeln 18 - 19

Impressionen 2012 20

Dr. Hans-Jürgen Rach, Kochen und Essen in der Kaiserzeit 24

alle Zutaten für 4 Personen 2013 Rezepte

Story 1913 34 - 41

- ▣ Kürbissuppe ▣ Poreewickel mit Schweinehack und Kartoffel-Selleriestampf ▣ Apfelpfannkuchen mit Beerensoße

Die Geschichte der Suppe der Braut Ezo. Story 1906 42 - 49

- ▣ Suppe der Brant Ezo ▣ Geröstete Auberginen mit Joghurt ▣ Lammfleisch - Kebap

Story Erntedankfest Oktober 1912 50 - 61

- ▣ Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- ▣ Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelerkohl und Klöße ▣ Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße

Impressionen 2013 62 - 65

Gegrilltes Eisbein in einer Honig-Bier-Glasur 66 - 67

Ziegenkeule geschmort mit Weißkohl und Kartoffeln 68 - 69

▣ Polnische Hühnerbrühe ▣ Nudeln ▣ Litauische Teigtaschen 70 - 73

Przepisy 2012 *Przepisy na cztery porcje*

- ▣ Śląskie rolady z czwonej kapusty z nadzieniem z grzybów na rozecie z puree
- ▣ Opolski kurczak we włoskiej kapuście z ziemniakami z pietruszką
- ▣ Słodko - kwaśna dynia z Lebuser

Bigos myśliwski wg IV księgi „Pana Tadeusza“

Chłopskie gołąbki

Duszona kapusta

Roladki w kapuście włoskiej w sosie kminkowym z żółtymi i czerwonymi ziemniakami

Impresje 2012

Gotowanie i jedzenie w czasach Cesarstwa Niemieckiego

Przepisy 2013 *Przepisy na cztery porcje*

Story 1913

- ▣ Zupa z dyni ▣ Rolady z pora z mięsem mielonym i tłuczonymi ziemniakami z selerem ▣ Naleśniki jabłkowe z sosem jagodowym

Story 1906. Historia zupy narzeczonej o imieniu Ezo

- ▣ Zupa panny młodej Ezo ▣ Pieczony bakłażan z jogurtem
- ▣ Kebap z jagnięciny

Story Dożynki w niedzielę, 9 października 1912

- ▣ Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką ▣ Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski ▣ Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Impresje 2013

Golonka z grilla z glazurą miodowo - piwną

Udziec kozi duszony z kapustą i ziemniakami

▣ Rosół polski ▣ Makaron ▣ Kołduny litewskie





Den Kohl muß man pflanzen
unter dem Himmelszeichen
des Mistes
und kochen unter
dem Sternbilde des Specks.



Kapustę trzeba posadzić
pod niebiańskimi znakami
obornika i gotować pod
konstelacją boczką.

Schlesische Rotkohlroulade



*Verein der Köche
Scharmützelsee und Umgebung e.V.*

- 1 Rotkohlkopf, ca. 3 kg
- 0,5 kg Margarine
- 1,0 kg Zwiebeln
- 0,4 kg Semmelmehl
- 0,5 kg getrocknete Waldpilze
- 3 Bund Petersilie
- 0,3 kg geräucherten Bauchspeck
- Salz, Pfeffer, Wasser
- 0,2 kg Schmalz

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
- 0,2 kg Butter
- 0,5 kg Zwiebeln
- 0,2 Ltr. Milch
- 1 Bund Petersilie



Menü

- ▣ *Schlesische Rotkohlroulade mit
Waldpilzfüllung an einer
Rosette aus Kartoffelstampf*
- ▣ *Oppelner Wirsinghähnchen
mit Petersilienkartoffeln*
- ▣ *Lebuser Kürbis süßsauer*



Rotkohlroulade: Waldpilze in Wasser bedeckt einweichen. Rotkohl den Strunk entfernen und in kochendem Salzwasser kochen bis sich die äußeren Blätter nach und nach ablösen, dem Wasser entnehmen und abtropfen lassen. Zwiebeln pellen und in der Margarine anschwitzen, den kleingewürfelten Bauchspeck mitschwitzen, die eingeweichten Waldpilze klein schneiden und dazugeben, alles gut durchschwitzen mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Wasser dazugeben und mit Semmelmehl abbinden. Zum Schluß die kleingehackte Petersilie dazugeben, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Die Rotkohlblätter auf dem Tisch ausbreiten, mit der Pilzmasse belegen und zu Rouladen wickeln. In heißem Schweineschmalz anbraten, etwas salzen, mit etwas Wasser ablöschen und ca. 1 Stunde langsam schmoren.

Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Milch erwärmen. In der Butter die kleingewürfelten Zwiebeln anschwitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und mit der erwärmten Milch und etwas Salz stampfen. Zum Schluß die angeschwitzten Zwiebeln und die Kleingehackte Petersilie untermischen.



Rolada z czerwonej kapusty: grzyby zmiękczyć mocząc je w wodzie. Obciąć głąb z kapusty i gotować główkę w osolonej wodzie do momentu aż liście będą same odchodzić. Odląć wodę i pozostawić kapustę do odśiknięcia. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na margarynie. Dodać do tego pokrojony boczek i posiekane na drobno grzyby. Wszystko dobrze podsmażyć przyprawiając solą i pieprzem. Dolać do tego trochę wody i obtoczyć wszystko w bułce tartej. Na koniec dodać drobno posiekaną pietruszkę. Odstawić na bok i pozostawić do ostygnięcia. Liście czerwonej kapusty rozłożyć na stole i obłożyć je przygotowaną wcześniej masą z grzybów. Następnie każdy liść zawinąć w roladę. Rolady smażyć w gorącym smalcu z solą i niedużą ilością wody około 1 godziny.

Puree z ziemniaków: ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Podgrzać mleko. Pokrojoną drobno cebulę podsmażyć na maśle. Ugotowane ziemniaki odsączyć z wody i udusić z rozgrzanym mlekiem i solą. Na koniec dodać do nich posiekaną pietruszkę i podsmażoną cebulę. Wszystko wymieszać.



Śląska rolada z czerwonej kapusty

- 1 główka czerwonej kapusty, ok.3 kg
- 0,5 kg margaryny
- 1 kg cebuli
- 0,4 kg bułki tartej
- 0,5 kg suszonych grzybów
- 3 pęczki pietruszki
- 0,3 kg wędzonego boczku
- sól, pieprz, woda
- 0,2 kg smalcu
- 1,5 kg rozgotowanych ziemniaków
- 0,2 kg masła
- 0,5 kg cebuli
- 0,5 litra mleka
- 1 pęczek pietruszki



Menü

- Śląskie rolady z czerwonej kapusty z nadzieniem z grzybów na rozecie z puree
- Opolski kurczak we włoskiej kapuście z ziemniakami z pietruszką
- Słodko - kwaśna dynia z Lebuser

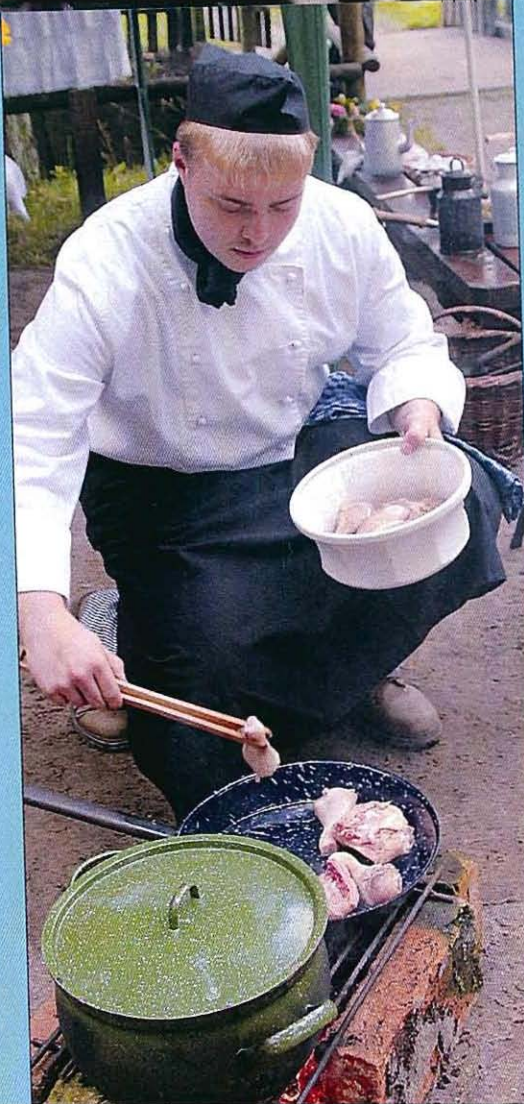
Wirsinghähnchen

- 10 Stck. Hähnchenkeulen
ca. 3 kg Wirsing
0,3 kg Würfelspeck
0,2 kg Schweineschmalz
0,3 kg Würfelschinken mager
Salz, Pfeffer, Kümmel, Wasser
1 kg Zwiebeln
- 2,5 kg festkochende Kartoffeln
0,2 kg Butter
2 Bund Petersilie
Salz, Wasser



Menü

- *Schlesische Rotkohlroulade mit Waldpilzfüllung an einer Rosette aus Kartoffelstampf*
- *Oppelmer Wirsinghähnchen mit Petersilienkartoffeln*
- *Lebuser Kürbis süßsauer*



Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Schmalz scharf anbraten. Dann dem Topf entnehmen und darin den fetten Speck und die gewürfelten Zwiebeln anbraten. Dann den mageren Schinken dazugeben und gut durchschwitzen. Den geputzten und in feinen Streifen geschnittenen Wirsing dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, kurz mit anschwitzen, mit ca. 1 l Wasser ablöschen. Darauf werden die angebratenen Hähnchenkeulen gelegt und mit Deckel auf dem Topf ca.1 Stunde geschmort.

Kartoffeln schälen, etwas in Form bringen (tournieren) in Salzwasser fast gar kochen. Vorsichtig abgießen oder mit dem Schaumlöffel entnehmen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Kartoffeln darin mit Salz und viel kleingehackter Petersilie kurz schwenken.



Udka umyć, obtoczyć w soli i pieprzu, a następnie dobrze usmażyć na gorącym smalcu. Następnie wyjąć je z garnka i na tłuszczu, który tam został podsmażyć boczek i pokrojoną w kostkę cebulę. Potem dołożyć szynkę i dobrze wszystko wysmażyć. Następnie wrzucić do tego umytą i pokrojoną w paski włoską kapustę. Przyprawić solą, pieprzem i kminkiem. Zalać wszystko 1 litrem wody. Na kapustę położyć usmażone udka. Dusić wszystko razem pod pokrywką ok. 1 godziny.

Ziemniaki obrać, pokroić w jednakowe kształty i ugotować w osolonej wodzie. Ostrożnie je odlać lub wyciągnąć łyżką cedzakową. Podgrzać na patelni masło. Obtoczyć w nim ziemniaki z solą i drobno posiekaną pietruszką.



kapuście

10 udek z kurczaka
ok. 3 kg włoskiej kapusty
0,3 kg boczku
0,2 kg smalcu
0,3 kg chudej szynki
pokrojonej w kostki
sól, pieprz, kminek, woda
1 kg cebuli

2,5 kg ugotowanych ziemniaków
0,2 kg masła
2 pęczki pietruszki
sól, woda



Menu

- Śląskie rolady z czewonej kapusty z nadzieniem z grzybów na rozecie z puree
- Opolski kurczak we włoskiej kapuście z ziemniakami z pietruszką
- Słodko - kwaśna dynia z Lebuser

Kürbis süßsauer

- 4 kg Gartenkürbisfleisch
- ca 0,7 Ltr. Weißweinessig
- 1 kg Zucker
- 4 Stangen Zimt
- ca. 20 Stck. Nelken
- 0,5 Ltr. Weißwein Riesling
- 1 Ltr. Wasser
- 2 Stck. Zitronen
- 1 Bund Zitronenmelisse
- Salz



Menü

- *Schlesische Rortkohlroulade mit Waldpilzfüllung an einer Rosette aus Kartoffelstampf*
- *Oppelner Wirsinghähnchen mit Petersilienkartoffeln*
- *Lebuser Kürbis süßsauer*



Kürbis ohne Schale und Kerngehäuse in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die Zitronen sehr gut waschen und abbürsten, dann nur die gelbe Schale sehr dünn abschälen und in feine Streifen schneiden.

Dann die Zitronen auspressen.

Die Nelken und den Zimt in ein Leinensäckchen geben den Rest der Zitronenhälften mit dazu. Aus Wasser, Weißweinessig, Zucker, Weißwein, einer Prise Salz und dem Zitronensaft einen schönen süßsauren Fond kochen mit dem gefüllten Leinensäckchen darin. Etwa 20 min köcheln lassen. Dann die Kürbiswürfel dazugeben und noch ca. 8-10 min. weiterköcheln lassen bis der Kürbis glasig ist. Das Leinensäckchen entfernen und den Kürbis süßsauer abkühlen lassen. (Topf in Topf) runterkühlen.



Dynia słodko-kwaśna

Dynię bez skórki i gniazda nasiennego pokroić w 1,5 cm kostki. Cytryny dobrze umyć i wyszczotkować. Ich żółte skórki pokroić w paseczki, a z reszty wycisnąć sok. Następnie do lnianego woreczka wrzucić goździki, cynamon i skórki od cytryny. Z wody, octu, cukru, białego wina, szczypty soli i soku z cytryny ugotować słodko - kwaśny sos fond.

Wrzucić do tego lniany woreczek z przyprawami. Gotować wszystko około 20 minut. Potem dodać do tego kostki dyni i gotować jeszcze ok. 8 - 10 minut, aż dynia się zeszkli. Wyjąć lniany woreczek i pozostawić garnek do ostygnięcia.

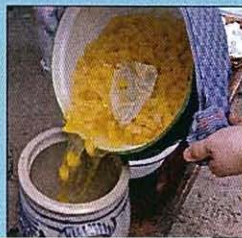


- 4 kg mięszu z dyni
- ok. 0,7 l winnego octu
- 1 kg cukru
- 4 laski cynamonu
- ok. 20 sztuk goździków
- 0,5 l białego wina Riesling
- 1 l wody
- 2 cytryny
- 1 pęczek melisy
- sól



Menü

- Śląskie rolady z czwonej kapusty z nadzieniem z grzybów na rozecie z puree
- Opolski kurczak we włoskiej kapuście z ziemniakami z pietruszką
- Słodko - kwaśna dynia z Lebuser



Jagdbigos

nach dem Buch IV "Pan Tadeusz"

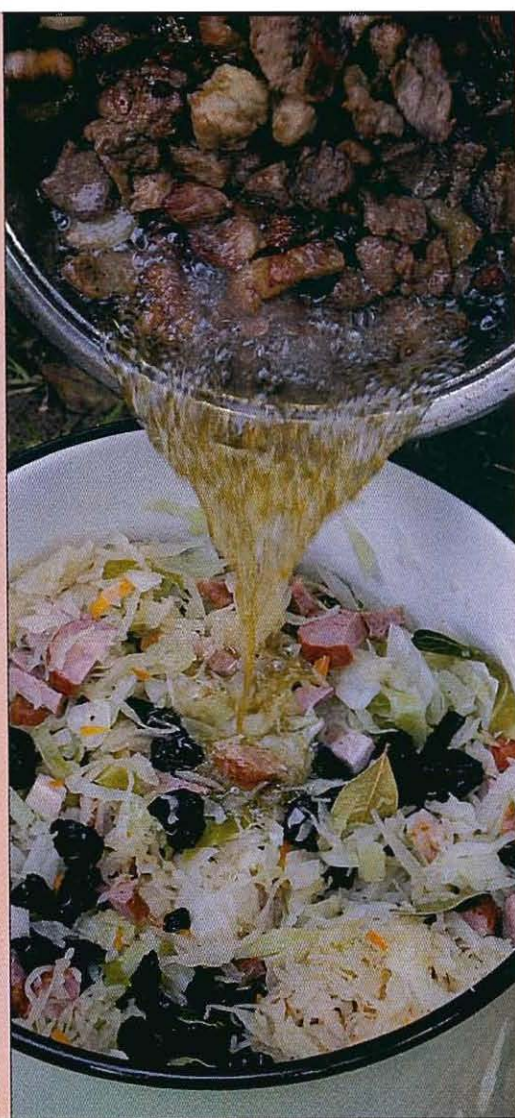
- 1,5 kg Sauerkraut
- 1,5 kg Weißkraut
- 400 g Fleisch (Speck, Schweine-
nack, etwas Wildfleisch)
- 400 g Wurstwaren (gute Wurst,
geräucherter Vorderschinken)
- 100 g frischer Speck
- 50 g getrocknete Steinpilze
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Schmalz
- 1 Glas Rotwein
- ein paar Pfefferkörner, Piment
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Menü



Jagdbigos

nach dem Buch IV „Pan Tadeusz“



Das Kraut getrennt vorkochen. Das Fleisch und die Zwiebel mit Schmalz anbraten. Die Wurstwaren schneiden. Alle Produkte verbinden und dünsten. Dann würzen. Am Ende des Dünstens Wein zugeben. Je mehr Bigos ausgebraten wird, desto besser schmeckt.

Oft mischen, am Ende getrocknete Pilze zugeben und nach Geschmack würzen.



Obgotować oddzielnie kapusty. Podsmażyć na smalcu mięso i cebulę. Pokroić wędliny. Połączyć wszystkie produkty. Dusić. Przyprawić. Pod koniec duszenia dodać wino. Bigos im dłużej wysmażany tym lepszy (2-3 dni). Często mieszać, pod koniec dodać suszone grzyby i przyprawić do smaku.



Bigos myśliwski

wg IV księgi „Pana Tadeusza”

 *Dereniowka*

- 1,5 kg kiszonej kapusty
- 1,5 kg świeżej kapusty
- 40 dkg mięsa (boczek, karkówka, parę dkg dziczyzny)
- 40 dkg wędliny (dobra kiełbasa, wędzona łopatka)
- 10 dkg świeżego boczku
- 5 dkg suszonych borowików
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 3 łyżki smalcu
- 1 szklanka czerwonego wina
- parę ziaren pieprzu, ziela angielskiego,
- 2 liście laurowe,
- 2 ząbki czosnku, sól, pieprz

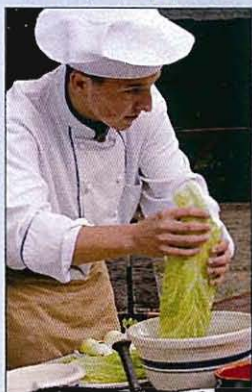
Menu



*Bigos myśliwski
wg IV księgi „Pana Tadeusza”*

Bauernkohlrouladen

- 1-1,5 kg Wirsing und junges Weißkraut
- 1,5 kg Kartoffeln
- 0,5 kg Zwiebel
- 0,25 kg Buchweizengrütze
- 0,5 kg frischen geräucherten Speck, 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
- 1 Bund Suppengemüse
- Entenknochen
- Schmalz



Von dem Kraut den Strunk rausschneiden. In einen Topf mit kochendem, gesalzenerem Wasser legen und sieden lassen. Dann die Kraurblätter abziehen und den restlichen Strunk zerdrücken. Kartoffeln schälen, reiben, den Saft nicht abgießen und auch nicht abdrücken. Zu den geriebenen Kartoffeln eingeweichtes Brötchen geben, ein Glas abgebrühte Buchweizengrütze, ausgelassenes Schmalz mit Zwiebel geben und nach Geschmack würzen. Alle Produkte mit Fleisch mischen und die zubereitete Füllung in die Kraurblätter legen, einwickeln und die Kohlrouladen formen. In den Topf legen, mit Bouillon begießen und langsam dünsten lassen, am besten in einer Dachpfanne oder lebergisch, in einer „Brarröhre“ im Kachelofen. Das ganze mit dem Lorbeerblatt bestreuen und mit der im Schmalz angebratenen Zwiebel begießen. Wenn der Speck fertig gebraten ist, die in Würfel geschnittene und angebratene Zwiebel zugeben. Mit einem so zubereiteten Schmalz die fertigen Rouladen begießen.



Menü

Bauernkohlrouladen

Z kapusty wykroić głąb. Włożyć do garnka z wrzącą wodą z dodatkiem soli i sparzyć. Kolejno zdjąć liście kapusty i zmiążdżyć „nerwy liściowe”, zgrubienia. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, soku po ziemniakach nie odlewać ani nie odciskać. Do utartych ziemniaków dodać namoczoną bułkę, szklankę sparszonej kaszy, przeropiony boczek wraz z cebulą oraz doprawić do smaku. Wszystkie składniki wymieszać z mięsem i tak przygotowane nadzienie nałożyć na liście kapusty, zawijając formować gołąbki. Ułożyć ciasto w brytfannie, podlać bulionem i wolno dusić, najlepiej w dachówce lub po lwowsku w „bratrużce” w kaflowym piecu. Całość posypać liściem laurowym i podlać zeszkłąną na smalcu cebulą. Gdy boczek się podsmaży, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić. Tak przygotowaną okrasą polać gotowe (miękkie) gołąbki.



Chłopskie gołąbki

 ZSG Gorzów

1-1,5 kg kapusty włoskiej,
białej młodej
1,5 kg ziemniaków
0,5 kg cebuli
0,25 kg kaszy gryczanej
0,5 kg świeżego boczku
wędzonego
2 jaja
sól, pieprz, liść laurowy
1 pęczek włośczonej
kości z kaczki
smalec

Menu


Chłopskie gołąbki

Schlachte Kohl



ÜAZ Frankfurt / Oder

- 750g Weißkohl
- 500g Hackepeter
- 100g magerer Speck
- 1 Zwiebel
- 100g Margarine (Marina)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Teelöffel Kümmel



Speck und Zwiebel würfeln, leicht anddünsten, dann kleingewürfelten Kohl dazu geben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten dünsten.

Hackepeter mit Salz und Pfeffer abschmecken und walnußgroße Bällchen formen, den gedünsterten Kohl beifügen und 15 bis 20 Minuten zusammen dünsten.

Dazu Salzkartoffeln servieren.

Menü 

Schlachte Kohl



Boczek i cebulę pokroić, a następnie lekko podsmażyć. Dodać do tego drobno posiekaną kapustę. Przyprawić wszystko kminkiem, solą, pieprzem i dusić około 20 minut.

Mięso mielone przyprawić solą i pieprzem, a następnie uformować z niego kulki wielkości włoskich orzechów. Mięso dodać do kapusty i wszystko razem dusić jeszcze 15-20 minut.

Do dania serwować gotowane, osolone ziemniaki.




Duszona kapusta

750 g białej kapusty
500 g mielonego mięsa
100 g chudego boczku
1 cebula
100 g margaryny
sól i pieprz
2 łyżeczki kminku

Menu 

Duszona kapusta

Deftige Wirsingkrautwickel

 VFBBQ Bad Freienwalde e.V.

700 g Rinderhack
2 Wirsingkohlköpfe
3 Weißbrötchen
3 Schalotten
3 Zitronen
6 Eier
Butter
Gemüsebrühe
Kümmel
Salz
Pfeffer
800 g Kartoffeln rot und gelb

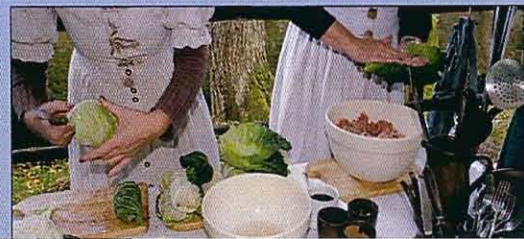


Das Rinderhack mit Eigelb, Gewürzen, den gehackten und angedünsteten Schalotten, der geriebenen Zitronenschale sowie den eingeweichten Brötchen gut durchmischen, dann das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Die größeren Blätter des Wirsings ablösen und die Rippen herausschneiden, die Kohlblätter blanchieren, dann einen kleinen Eßlöffel der Fleischmasse darauf geben und die Blätter zusammenrollen. Zwei flache Formen buttern und dicht mit den Kohlrouladen auslegen. Gemüsebrühe darauf gießen, so dass sie fast bedeckt sind, dann bei 180 Grad etwa eine Stunde im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und ca. 20 Min. in Salzwasser kochen, abgießen, kurz über dem Feuer abdampfen lassen und zusammen mit den Kohlrouladen anrichten.

Menü

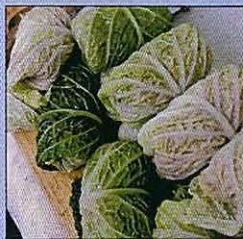


*Deftige Wirsingkrautwickel an
Kreuzkümmelsoße mit roten
und gelben Kartoffeln*



Mięso mielone z żółtkiem, przyprawami, posiekane i podduszone szalotki, ztarkowane skórki z cytryny jak i namoczone bułki dobrze wymieszać. Następnie dodać delikatnie białko ubite na sztywno. Oderwać większe liście kapusty i wyciąć głąby. Liście zblanszować i potem na to wyłożyć małą łyżeczkę mięsa. Liście zawinąć, zrolować.

Dwie płaskie formy wysmarować masłem i blisko obok siebie poukładać roladki. Polać wywarem z warzyw, tak by były prawie przykryte. Następnie piec godzinę w piecu w 180 stopniach. Ziemniaki obrać, przepołować i gotować około 20 minut w osolonej wodzie. Odcedzić, krótko nad ogniem zostawić do odparowania i podawać z roladkami.



Roladki w kapuście włoskiej

700 g wołowego mięsa mielonego
2 główki kapusty włoskiej
3 białe bułki
3 szalotki
3 cytryny
6 jaj
masło
wywar warzywny
kminek
sól
pieprz
800 g czerwonych i żółtych ziemniaków

Menu

Roladki w kapuście włoskiej w sosie kminkowym z żółtymi i czerwonymi ziemniakami





Konkurs w historycznym gotowaniu - Bogdaniec 2012 - Impresje





Konkurs w historycznym gotowaniu - Bogdaniec 2012 - Impresje

Kochen und Essen in der Kaiserzeit

Das deutsche Kaiserreich wird durch zwei Zäsuren begrenzt. Die eine ist der Beginn mit der Krönung des preußischen Königs Wilhelm zum Deutschen Kaiser am 18. Januar 1871 im Schloss Versailles. Die andere war das Ende mit der Abdankung des Kaisers Wilhelm II. am 9. November 1918.

Dieser relativ kurze Zeitraum von weniger als 50 Jahren umfasste jedoch nicht nur erhebliche politische Veränderungen, er war auch durch einen gewaltigen ökonomischen, sozialen und kulturellen Wandel geprägt, der sich sogar im alltäglichen Kochen und Essen auf dem platten Lande präsentiert. Das beginnt schon bei den Äußerlichkeiten:

War es bis zum Beginn des letzten Drittels des 19. Jahrhunderts noch weit verbreitet, dass auf dem offenen Herdfeuer gekocht wurde, so serzten sich jetzt der gemauerte „Sparherd“ und wenig später auch die eiserne „Kochmaschine“ durch. Diese verfügten nun jeweils über mehrere Feuerlöcher in der eisernen Deckplatte, so dass seitdem mehrere Essen gleichzeitig bereitet werden konnten. Damit konnte sich – wenigstens rein technologisch betrachtet – der Übergang vom Jahrhundertlang üblichen Eintopf-Essen zur Mehrtopf-Speise durchsetzen.



*Scheibler, Sophie Wilhelmine:
Allgemeines deutsches Kochbuch
für bürgerliche Haushaltungen
1828, Berlin Armelang*

*Scheibler, Sophie Wilhelmine:
Powszechna niemiecka książka
kucharska dla mieszczańskich
gospodarstw domowych
1828, Berlin Armelang*

Gotowanie i jedzenie w czasach Cesarstwa Niemieckiego

Cesarstwo Niemieckie można ograniczyć dwoma cezurami czasowymi. Jego początek wiąże się z koronacją pruskiego króla Wilhelma na niemieckiego cesarza 18 stycznia 1871 roku w Pałacu Wersalskim. Natomiast jego koniec jest równoczesny z abdykacją cesarza Wilhelma II, która miała miejsce 9 listopada 1918 roku.

W tym krótkim okresie, mniej niż 50 lat, dokonały się nie tylko znaczące zmiany polityczne, ale również ekonomiczne, socjalne i kulturalne, które można zaobserwować chociażby w nawykach codziennego gotowania i jedzenia ludności Cesarstwa.

Jeszcze na początku II połowy XIX wieku potrawy gotowane były na paleniskach, a teraz popularność zdobyły z początku murowane, a trochę później żelazne piece. Dysponowały one kilkoma palnikami na żelaznej płycie, dzięki czemu jednocześnie mogła być przygotowywana większa ilość potraw. Pozwalało to na przejście od odwiecznego dania jednogarnkowego do dania gotowanego w większej liczbie garnków. Również w przypadku sprzętów do gotowania pojawiło się wiele innowacji. Powszechnie używany do tej pory miedziany kocioł zwany „wielkim garem” został zastąpiony przez większą liczbę małych garnków i patelni. Na miejsce zup

Aber auch bei den Kochgeräten kam es zu wesentlichen Neuerungen. So wurden die bisher dominierenden Kupferkessel, der „große Topf“, durch mehrere kleine Töpfe und Pfannen ersetzt. An die Stelle der Suppen und Breie traten getrennt bereitete Speisen. In den bürgerlichen Haushalten ist damit der Weg zum mehrgängigen Menü frei. Aber auch in den bäuerlichen und kleinbürgerlichen, ja, sogar in manchen minder bemittelten Familien können nun Zubereitungsarten Fuß fassen, die auf dem Lande bisher nur in der Küche der Gutsherrschaften und anderer wohlsituerter Häuser mit ausreichend Personal praktiziert worden waren.

Den verschiedenen Landarbeiterschichten, die in den brandenburgischen Dörfern immerhin den größten Anteil der Dorfbevölkerung darstellten, blieb die verfeinerte Esskultur jedoch weiterhin verschlossen. Für sie war es ein Problem, überhaupt satt zu werden. Allerdings gab es auch für sie manche Neuerung. So wurde das warme Essen, das es zumeist aber erst abends gab, nicht mehr in Holz-, sondern in Aluminium- oder emaillierten Eisenschüsseln serviert.

Emaille ist zwar eine sehr alte Technologie, sie wurde aber erst im 19. Jahrhundert für eine Vielzahl technischer Geräte industriell genutzt. Das älteste, schon 1835 gegründete und um 1880 größte Werk Europas bestand in Thale/Harz. Weitere Großbetriebe existieren in Pinneberg/Holstein und Penig/Sachsen. Sie alle

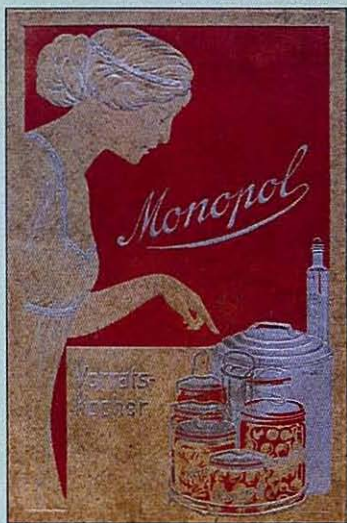
i kasz weszły potrawy składające się z oddzielnie gotowanych składników. W mieszczańskich gospodarstwach coraz częściej pojawiało się menu wielodaniowe. Również w chłopskich, drobnomieszczańskich i gorzej sytuowanych rodzinach zaczęto przygotowywać posiłki w taki sposób, który do tej pory praktykowany był wyłącznie w kuchniach właścicieli wielkich majątków ziemskich, w których pracowała duża liczba służby. Różnym warstwom rolników, którzy w Brandenburgii sranowili największą część społeczności wiejskiej, nadal jednak trudno było się przyzwyczaić do finezyjnego jedzenia. Tym ludziom wydawało się, że tym jedzeniem z pewnością nie można się nasycić. Jednak również oni przekonali się do pewnych innowacji, jakimi na pewno było serwowanie, najczęściej wieczorem, gorących potraw nie w drewnianych, lecz w aluminiowych lub emaliowanych misach.

Emaliowanie jest wprawdzie bardzo starą technologią, ale dopiero w XIX wieku zaczęto wykorzystywać tę technologię do produkcji sprzętów i urządzeń. Najstarszy, założony w 1835 roku, a w 1880 największy zakład w Europie, wykorzystujący tę technologię, powstał w Thale/Harz. Inne duże zakłady znajdowały się w Pinneberg/Holsztryn i w Penig/Saksonia. Wszystkie one, oprócz emaliowanych sztyldów, rur do pieców i dużych pojemników, produkowały również wanny, patelnie, małe dzbaneczki do kawy i proste miski do jedzenia do codziennego użytku.



*Petzold, Emma: Dresden 1885
In einer Rezension des Werkes wird
besonders die Berücksichtigung einzelner
Landschaftsküchen lobend hervorgehoben.*

*Petzold, Emma: Dresden 1885
W recenzji tej pracy zostaje szczególnie
wyróżnione zwrócenie uwagi na pochwałę
pojedynczych krajobrazów kuchennych.*



Rezeptbuch für das Einkochen von Obst, Gemüse und Fleisch mit dem Vorratskocher Monopol und den Monopol-Konservengläsern. Monopol; Berlin um 1910

Książka z przepisami na warki z owoców, warzyw i mięsaz użyciem sprzętu do gotowania wędów firmy Monopol i słoików firmy Monopol. Monopol, Berlin około 1910

produzierten neben Emailleschildern, Ofenröhren und Großbehältern auch Badewannen und Wassereimer, Töpfe und Pfannen sowie kleine Milchbüchsen und einfache Ess-Schüsseln für den alltäglichen Bedarf.

Mit dem nach 1871 verstärkten Ausbau der Eisenbahnlinien und der Chausseen kamen nicht nur diese Gerätschaften auch in die kleinen Ackerbürgerstädte und wenig später sogar in die entfernten Dörfer. Zu den neuen Produkten gehörten nun auch auf dem platten Lande zuvor unbekanntes Obst und Gemüse wie Apfelsinen und Bananen, so genannte Kolonialwaren, aber auch viele jetzt massenweise hergestellte eiserne Industrie-Erzeugnisse wie Löffel, Messer und Gabeln, ferner Wiegemesser, Fleischwölfe und sogar ab 1900 in größerer Serie hergestellte Wecktöpfe, ständig weiterentwickelte Wringmaschinen und Wäschemangeln usw.

Für das Kochen und Essen besonders bedeutsam war die Herausbildung einer bisher nicht gekannten industriellen Lebensmittelproduktion. Obwohl ursprünglich in erster Linie für die proletarische Stadtbevölkerung gedacht, gewannen diese Produkte sehr schnell auch auf dem Lande großes Gewicht. Genannt seien:

Margarine (1869 in Frankreich entwickelt, ab 1871 in Köln-Nippes produziert, 1885 in Deutschland bereits von 45 Firmen hergestellt, zunächst aus Rindertalg und Magermilch ge-

Razem z rozbudową linii kolejowych i dróg w 1871 roku te sprzęty dotarły nie tylko do małych miast rolniczych, ale trochę później również do najdalej na mapie położonych wsi. Do tych położonych na uboczu obszarów dotarły również, nieznane tam wcześniej, takie owoce jak brzoskwinie czy banany, tzw. produkty kolonialne oraz, teraz masowo produkowane, żelazne łyżki, noże, widelce, tasaki, maszynki do mięsa, a nawet produkowane w dużych seriach garnki do wędów, maszyny do pisania i maglowania, itd.

Dla gotowania i jedzenia szczególne znaczenie miało pojawienie się, nieznanej do tej pory, produkcji przemysłowej artykułów spożywczych. Chociaż początkowo miała ona służyć proletariatowi mieszkającemu w miastach, bardzo szybko wytwarzane w ten sposób produkty pojawiły się również na wsi. Były to:

Margaryna (wynaleziona w 1869 we Francji, produkowana od 1871 w Köln-Nippes, w 1885 wytwarzana już przez 45 firm, najpierw z łąju wołowego i mleka odtłuszczonego, po 1902 w większym stopniu z olejów roślinnych), Kostki mięsne Liebiga (po wypróbowanych w ok. 1800 przez francuskiego chemika kostkach bulionowych, których receptury po 1840 zostały rozwinięte przez Justusa von Liebiga, od 1862 na dużą skalę zaczęto stosować recepturę na prefabrykowany bulion mięsny),

bilder, nach 1902 zunehmend aus pflanzlichen Ölen gewonnen),

Liebig's Fleischextrakt (nach bereits um 1800 von französischen Chemikern erprobte Bouillon-Tafeln, deren Rezepturen nach 1840 durch Justus von Liebig weiterentwickelt wurden, seit 1862 in großem Umfange in Südamerika angewendetes Rezept für vorgefertigte Fleischbrühe), Maggi-Produkte (ab 1886 vom Schweizer Julius Maggi entwickelte Fertigsuppen auf der Basis von Leguminosenmehl mit Würze, ab 1908 Brühwürfel),

Knorr-Suppen (vom Heilbronner Zichorien-darren-Besitzer C.H.Theodor Knorr seit 1873 erprobte Suppenpräparate, die seit 1884 in einer großen Fabrik massenweise als Erbswurst und ab 1910 als Suppenwürfel hergestellt wurden), Backpulver (seit 1892 durch August Oetker in großem Stil produziertes Hilfsmittel fürs Kuchenbacken) und Palmin (ein Kochfett, das nach einem von Heinrich Schlinck entwickelten Verfahren aus dem Fett der Kokosnuss gewonnen wurde und seit 1894 auf dem Markt war).

Waren vor 1871 die Versorgung und die Essgewohnheiten der Menschen neben den sozialen Bedingungen vorrangig noch von den saisonalen und regionalen Abhängigkeiten geprägt, so wurden die kaiserzeitlichen Verhältnisse durch weitere, ganz anders geartete Grundlagen

Produkte Maggi (od 1889 rozwinięta przez Szwajcara Juliusa Maggi gotowa zupa na bazie mąki leguminy z przyprawą, od 1908 kostki bulionowe)

Zupy Knorra (wypróbowana przez właściciela suszarni cykorii C.H Theodora Knorra, od 1873 jako preparat do zup, który produkowany był od 1884 w dużych ilościach w ogromnej fabryce jako Erbswurst (proszek do zup) i od 1910 jako kostki do zup)

Proszek do pieczenia (od 1892 w wielkim stylu produkowany przez Augusta Oetkera jako pomoc do pieczenia ciast) i

Tłuszcz kokosowy Palmin (tłuszcz do gotowania, który uzyskany był przez Heinricha Schlincka z tłuszczu kokosa, od 1894 był dostępny na rynku).

Zaopatrzenie i zwyczaje żywieniowe ludności przed 1871 rokiem zależne były, obok socjalnych warunków, również od sezonowych i regionalnych uwarunkowań. Tak było do czasu, kiedy na terenie Cesarstwa Niemieckiego zaszły pewne zmiany. To było – jak już zostało wspomniane – pojawienie się nieznanych do tej pory owoców oraz wyprodukowanie przemysłowych produktów. O zastosowaniu tych drugich należało społeczeństwo informować. Informacja przede wszystkim nadal przekazywana była drogą ustną. Nowością były pojawiające się w obrocie książki kucharskie. Co prawda ten rodzaj przekazu



Fleischextract in der bürgerlichen Küche. Eine Sammlung erprobter und bewährter Recepte unter gleichzeitiger Verwendung des Fleisch-Peptons der Compagnie Liebig. Liebig Compagnie, um 1900

Ekstrakt z mięsa w mieszczkańskiej kuchni. Zbiór wypróbowanych i sprawdzonych przepisów z zastosowaniem mięsa peptonowego Spółki Liebig. Spółka Liebig, około 1900



*Ludolfs, Maria:
Koch-ABC der bürgerlichen Küche
in Rezepten für drei Personen
Neuruppin: Gustav Kühn, um 1905*

*Ludolfs Maria:
ABC gotowania w mieszczańskiej kuchni
w przepisach dla trzech osób,
Neuruppin:
Gustav Kühn, około 1905*

geprägt. Das waren - wie bereits angedeutet - die bisher unbekanntenen Früchte und die neuartigen, industriell gefertigten Produkte, über deren Verwendung man sich informieren musste. In erster Linie geschah dies weiterhin durch die mündliche Weitergabe. Neu war aber die Vermittlung durch Kochbücher. Derartige gab es für die „gehobenen“ Stände zwar schon seit geraumer Zeit. Eine Massenerscheinung wurden sie aber erst mit der Erfindung der Schnellpresse und der Papiermaschine, durch die sich Buchproduktion und -vertrieb wesentlich ausdehnten. Hinzu kam die gewachsene Lesefähigkeit der Bevölkerung, die eine wesentliche Voraussetzung für die Kenntnisnahme dieser Literatur darstellte.

Unter den zahlreichen Werken, die zur Gründerzeit auf dem Büchermarkt waren, seien nur zwei ausgewählt. Das eine, „Das praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ von Henriette Davidis erschien erstmals zwar schon im Jahre 1845, hatte aber bis zum Jahre 1876, dem Todesjahr der Autorin, bereits 21 Auflagen erlebt. Es folgten in den anschließenden Jahren weitere bearbeitete Nachdrucke, wie die 32. Auflage im Jahre 1892.

Das andere Standardwerk der Kaiserzeit stammte aus der Feder der Berliner Arzttochter Sophie Wilhelmine Scheibler, die ihr „Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände“ ebenfalls in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts veröffentlicht hatte, das aber immer wieder

istniał już od dłuższego czasu, ale był dostępny tylko dla wyższych warstw społecznych. Dopiero wraz z wynalezieniem prasy i papiernicy, dzięki którym produkcja i dystrybucja książek znacznie się zwiększyły, stał się on masowym zjawiskiem. Do tego coraz więcej osób umiało czytać, co było istotnym warunkiem rozwoju popularności książek kucharskich.

Pośród licznych dzieł, które były dostępne na rynku książek w tym okresie zostały wybrane dwa. Pierwsze to „Das praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ autorstwa Henriette Davidis. Książka ukazała się po raz pierwszy już w 1845, a do roku 1876 (śmierć autorki) pojawiło się 21 jej wydań. W późniejszych latach książka była przeredagowywana aż do 1892 roku, kiedy pojawiło się jej 32. wydanie.

Drugie dzieło popularne w okresie Cesarstwa wyszło spod pióra córki berlińskiego doktora Sophie Wilhelmine Scheibler i nosiło tytuł „Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände“. Ta publikacja również została opublikowana w pierwszej połowie XIX wieku. Jej nowe wydania cały czas były ulepszone, aż 31. wydanie zostało dopasowane do potrzeb aktualnych czasów. W nowym wydaniu z 1911 roku zostaje np. zwrócona uwaga na „wszystkie pomoce nowych czasów”, a w tym szybkowar, płytę elektryczną, garnek do weków i produkty firmy Maggi. Pojawienie się nowych, szybszych środków

nachgedruckt und wie die 31. verbesserte Auflage den Bedürfnissen der Zeit angepasst wurde. In der Neubearbeitung aus dem Jahre 1911 wird sogar bewusst auf „allerlei Hilfsmittel der Neuzeit“ wie den Dampf-Kochtopf, den Elektroherd, den Weck'schen Frischhalter und die Erzeugnisse der Firma Maggi verwiesen.

Die Zunahme neuer, schnellerer Transportmittel wie der Eisenbahn, die Erforschung und das Umsetzen neuer Konservierungsverfahren und das Entstehen neuer Kühltechniken, förderten nicht nur die Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel. Sie trugen auch dazu bei, dass die Nahrungsmittel nun über größere Entfernungen unbeschadet transportiert werden konnten. Dadurch war die Versorgung der Stadtbewohner, deren Zahl in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts sprunghaft angestiegen war, gewährleistet.

Hinzu kam mit der Verdreifachung des durchschnittlichen Fleischkonsums eine Zunahme der proteinhaltigen Kost anstelle der seit Jahrhunderten dominierenden kohlenhydrathaltigen Kost auf der Grundlage von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln. Gefördert wurde diese Entwicklung nicht zuletzt durch die sich im 19. Jahrhundert herausbildende Ernährungswissenschaft, die bis zum Ende des Jahrhunderts - eingeleitet durch die Liebigsche Ernährungslehre vom Primat des Proteins als Quelle der plastischen und mechanischen Kraft - geprägt war durch eine intensive Forschung im Bereich des Eiweißstoffwechsels.

transportu, np. kolei, badania i zastosowanie nowych procesów konserwowania, powstanie nowych technik chłodzenia przyczyniło się nie tylko do wydłużenia okresu ważności produktów spożywczych, ale i sprawiło, że odtąd mogły one być bez przeszkód transportowane na dłuższych odległościach. Dzięki temu miasta, których liczba mieszkańców w XIX wieku gwałtownie wzrosła, mogły być lepiej zaopatrzone w żywność.

Obok potrojenia ilości średniego spożycia mięsa nastąpił wzrost spożycia potraw zawierających proteiny, zamiast dominujących od stuleci potraw bogatych w węglowodany, których podstawą były zboża, warzywa strączkowe i karotfle. Zmiana nawyków żywieniowych łączyła się z pojawieniem się w XIX wieku dietytyki. Do końca wieku na wprowadzoną przez Liebiga naukę o odżywianiu patrzono przez pryzmat protein jako źródła plastycznej i mechanicznej siły. To przekonanie kształtowane było przez intensywne badania w zakresie przemiany materii białka.

Mając to na uwadze, nie dziwi fakt pojawienia się w domowym kalendarzu wydanym przez kompanię Liebig wypróbowanych i sprawdzonych przepisów z mięsnym ekstraktem. Mięsny ekstrakt Liebig ułatwił pracę gospodyniom domowym. Aby otrzymać mięsny wywar, nie musiały one już godzinami gotować kości i mięsa do zup, tylko mogły posłużyć się mięsnym ek-



*Junge, Erwin
Wiesbaden, Verlag Bechthold & Co., 1915*

*Junge, Erwin
Wiesbaden,
Wydawnictwo Bechthold & Co., 1915*



Demzufolge verwundert es auch nicht, wenn in dem Haushaltungs-Kalender 1906, der von der Compagnie Liebig herausgegeben wurde, eine Sammlung erprobter und bewährter Rezepte mit Fleisch-Extract enthalten ist. Schließlich war Liebig's Fleisch-Extract doch eine große Arbeitserleichterung für die Hausfrauen. Um Fleischbrühe herzustellen, mussten sie nun nicht mehr stundenlang Knochen oder Suppenfleisch auskochen, sondern konnten Liebig's Fleisch-Extract verwenden. Vollkommen zu Recht heißt es im Vorwort dieses Werbeheftes: „Kaum dürfte es eine Errungenschaft geben, die so rasch einen Siegeslauf um die Erde gemacht ... hat.“

Leider gehört zum Essen in der Kaiserzeit auch die Verpflegung während des Ersten Weltkrieges. Ohne das Elend im einzelnen aufzuführen zu wollen, soll lediglich auf einen Einzelfall Bezug genommen werden: Am 18. August 1914 bekam der Knorr-Konzern den Auftrag, 7,5 Millionen Feldrationen dem deutschen Heer zu liefern, was bedeutete, dass bis zum Ende des Jahres 1914 täglich über 200 000 Feldrationen geliefert wurden, die dem Geist der Zeit entsprechend „Hindenburg-Suppe“ oder „Ludendorff-Suppe“ genannt wurden. Diese Namen blieben bei den Überlebenden auch nach dem Ende des Kaiserreichs noch lange in Erinnerung.

Dabei handelte es sich um eine Brühe, die zunächst im zivilen Bereich als eine erschwingliche Alternative zur teuren und zeitaufwändigen

straktem Liebiga. Całkowicie trafne jest zdanie występujące w broszurce reklamowej mięsnego ekstraktu: „Mało kiedy mamy do czynienia z takim osiągnięciem, które tak szybko i triumfalnie rozprzestrzenia się po świecie“.

Niestety do tematu jedzenia w czasach Cesarstwa Niemieckiego należy również zaopatrzenie w żywność ludności podczas I Wojny Światowej. Nie chcąc szczegółowo opisywać nędzy tamtych czasów, powinno się przytoczyć chociaż jeden przypadek. Dnia 18 sierpnia 1914 roku koncern Knorra otrzymał zlecenie, aby dostarczyć niemieckiej armii 7,5 milionów porcji pożywienia, co oznaczało, że do końca 1914 roku dostarczanych było codziennie ponad 200 tys. porcji jedzenia, które zgodnie z duchem czasu otrzymały nazwę: „Hindenburg-Suppe“ lub „Ludendorff-Suppe“. Nazwy te zostały jeszcze długo w pamięci osób, które przeżyły okres Cesarstwa.

Chodziło tutaj o bulion, który na początku został wymyślony dla cywilów jako przystępna alternatywa dla drogiej i czasochłonnej zupy przygotowywanej z klarownego bulionu mięsnego lub zupy mięsnej. Na początku jako proszek, potem w formie kostek ten nowy bulion stosowany był wszędzie tam, gdzie trzeba było przygotować dużą ilość jedzenia przy zaangażowaniu jak najmniejszej liczby personelu, np. w szpitalach. Ponieważ cesarscy generałowie niemieckiego wojska byli przekonani o zaletach tej cudownej zupy, doszło do wspomnianej um-

Eigenzubereitung von klarer Fleischbrühe bzw. -suppe gedacht war. Dieses anfangs als Pulver, später in Würfelform gelieferte Produkt wurde überall dort eingesetzt, wo es um die Zubereitung großer Mengen mit einem möglichst geringen Personalaufwand ging, zum Beispiel in Krankenhäusern. Da die kaiserlichen Generale der deutschen Truppen von den Vorteilen dieser Wundersuppe überzeugt waren, kam es zu dem genannten Auftrag an die Firma Knorr. Die Zeit der großen Viehtransporte und der mit diesen verbundenen logistischen Problemen für die Versorgung der Soldaten an der Front waren damit vorbei. Waren die bestellten Feldrationen doch lange haltbar und die Brühwürfel in ihrer leichten Verpackung sogar im privaten Haushalt von großem Nutzen.

Dr. Hans-Jürgen Rach

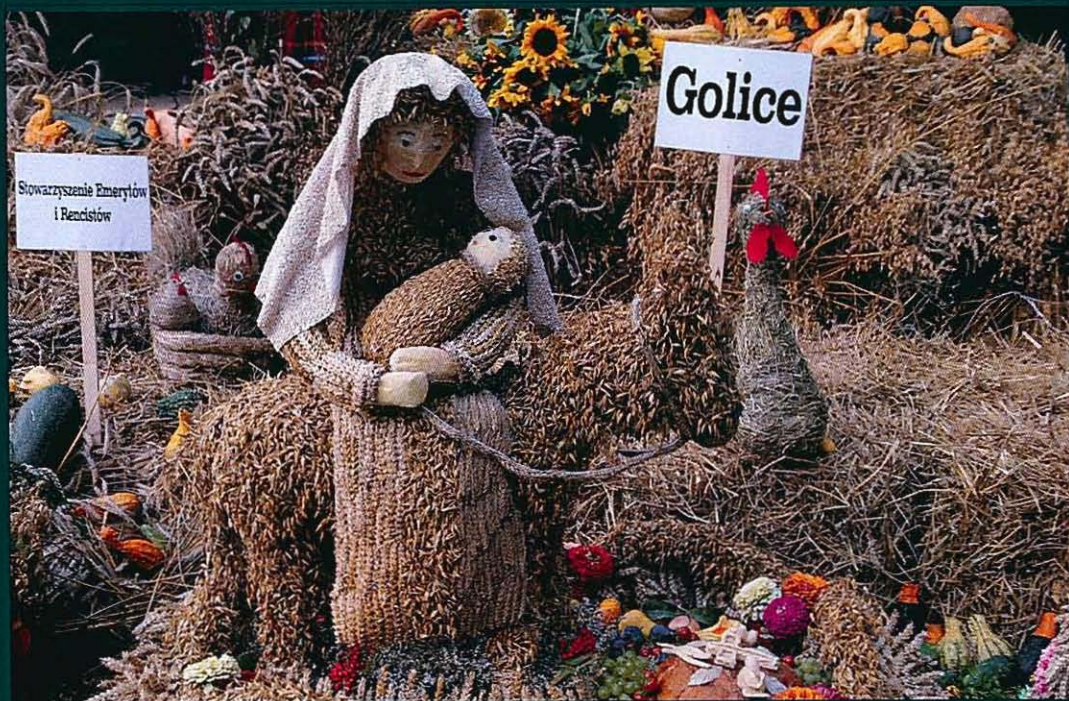
owy z firmą Knorr. Wraz z nią skończył się czas wielkich transportów bydła i związanych z tym problemów logistycznych przy zaopatrywaniu żołnierzy na froncie. Zamawiane teraz porcje żywnościowe były długo przydatne do spożycia, a kostki bulionowe w lekkich opakowaniach stosowano chętnie również w prywatnych gospodarstwach domowych.



Wie entsteht ein Brot:

1. Pflügen 2. Eggen 3. Aussaat 4. Ernte 5. Getreide mit der Querne mahlen 6. Das fertige Brot

Quelle: Piotr Kowalski „Chleb Nasz Powszedni” / „Unser täglich Brot“, Wrocław 2000



Erntefest
zwischen 1900 und 1914

Dożynki
między 1900 a 1914



Altranft 2013

Gemeinsam kochen
Wspólne gotowanie

Tagesszenario
für das Historische Kochen in
Altranft am 22.IX.2013



Vor nun mehr 100 Jahren, im September 1913 wurde, wie schon viele Jahre zuvor und üblich, das Erntefest in Altranft traditionell gefeiert. Just zu diesem Termin erhielt der junge Conrad Ton seinen Meisterbrief als Ziegeleimeister, und so konnte er das Erntefest als Rahmen für sein Meister-Essen nutzen, welches jedoch seinem schmalen Geldbeutel angepasst sein musste. Denu wie es die Regeln der Zunft verlangten, musste der frisch gekürte Meister selbst für die anfallenden Kosten aufkommen.

In Altranft war Meister Ton gur bekannt, denn er besuchte die Volksschule in diesem Ort und außerdem waren ja noch Tante Hedwig und Onkel Friedhelm mit ihren 4 Kindern in eben diesem Ort ansässig. Die Familie betrieb dort einen kleinen Hof mit etwas Landwirtschaft und Viehzucht. Aber Tante Hedwigs ganzer Stolz war ihr großer Gemüse- und Obstgarten mit den alten Apfelbäumen. Tante Hedwigs Apfelkompott war nicht nur im Dorf berühmt, sondern auch der selbsthergestellte Apfelwein durfte bei keiner Familienfeier fehlen. In ihrem Gemüsegarten wuchsen auch Porree, Zwiebeln und Kürbisse prächtig.

Conrad wurde schnell einig mit Tante und Onkel, den „Kindern“ sowieso, sie waren zwischen 12 und 18 Jahre alt und hatten viel mit Conrad zu tun, egal ob in der Schule, in der Freizeit oder bei der Arbeit auf dem Feld bzw. auf dem Hof. Zu diesem gehörte natürlich auch eine große Scheune, die

Przed ponad stu laty, we wrześniu 1913 roku, jak co roku, w Altranft odbywało się tradycyjne „Święto Dożynek”. W tym samym czasie młody Conrad Ton otrzymał Dyplom Mistrza Ceglarskiego. Dożynki były wspaniałą okazją, aby to uczcić, zapraszając na biesiadę gości. Tradycja cechu nakazywała, aby świeżo upieczony mistrz sam pokrył wszystkie koszty uczy. Zasoby Conrada były jednak skromne.

Mistrz Ton był w Altranft znany, ponieważ uczęszczał tam do szkoły. Poza tym mieszkała tam również jego ciotka Hedwiga z mężem Friedhelmem i czwórka dzieci. Posiadali oni niewielki majątek ziemski, na którym uprawiali ziemię i hodowali zwierzęta. Największą dumą ciorki był jednak ogród warzywno-owocowy, w którym między innymi rosły stare jabłonie. Jej kompot i samorobne wino jabłkowe były słynne w całej okolicy i nie mogło ich zabraknąć na żadnej uroczystości rodzinnej. W tym ogrodzie rosły również pory, cebule oraz okazałe dynie.

Conrad bez większego trudu dogadał się z wujostwem i ich dziećmi (w wieku od 12 do 18 lat), z którymi wcześniej spędzał dużo czasu podczas zajęć szkolnych, zabaw czy pracy w polu i majątku, do którego należała również duża stodoła. To ona właśnie mogła pomieścić całe tuziny biesiadników, którzy przybyliby na ucztę wyprawianą przez Conrada.

Mistrz Ton był również dobrej myśli z innego powodu. Już jako czeladnik pracował on w zbu-



Verein der Hauptstadt Köche
Berlin e.V.

einigen Dutzend Freunden und Bekannten Platz zum Feiern bieten konnte.

Conrad war also frohen Mutes und das aus gutem Grund. Er arbeitete ja schon als Geselle in dem von C. Ehrenfort gegründeten Ziegeleibetrieb und hatte eine feste Zusage von Herru Ehrenfort, auch als Meister in seiner Fabrik tätig sein zu können. Die Ziegelei befand sich in der Gemarkung Wibbese am Ortsrand von Mützingen.

Der Betrieb konnte auf Grund der guten Auftragslage (z. Bsp. von Berliner Bauunternehmen) expandieren, und jede gute Fachkraft wurde benötigt. Glück für Jungmeister Ton in jeglicher Hinsicht.

Mit dieser Gewissheit im Rücken ließ sich so ein Fest gut vorbereiten und dann natürlich auch mit allen Freunden feiern.



dowanej przez C. Ehrenforta cegielni i wówczas to otrzymał od właściciela fabryki obiernicę pracy na stanowisku majstra. Cegielnia ta znajdowała się w okręgu Wiebbe na obrzeżach Mützingen.

Wskutek bardzo dobrej sytuacji rynkowej (wiele zleceń między innymi od berlińskich firm budowlanych) firma bardzo prężnie się rozwijała, potrzebując przy tym każdej fachowej siły roboczej.

Z przyszłością rysującą się w tak jasnych barwach, młody mistrz mógł przygotować wspaniałą biesiadę, na której mógł beztrudno świętować swoje osiągnięcie w licznym gronie przyjaciół.

Scenariusz dnia dla „Historycznego gotowania“ w Altranft 22.09.2013

rechts:

*Ziegelei Wibbese (Mützingen)
Einige Arbeiter vor dem großen
Brennofen, etwa 1920*

z prawej strony:

*Cegielnia Wibbese (Mützingen)
Pracownicy przed wielkim piecem
do wypalania, około 1920 r.*

links:

*Ziegelei Wibbese (Mützingen)
vermutlich 1907.
Zweiter von links ist höchstwahrscheinlich der Ziegeleigründer
Carl Ehrenfort.*

z lewej strony:

*Cegielnia Wibbese (Mützingen)
przypuszczalnie 1907 r.
Drugi od lewej to najprawdopodobniej
założyciel Cegielni Carl Ehrenfort.*

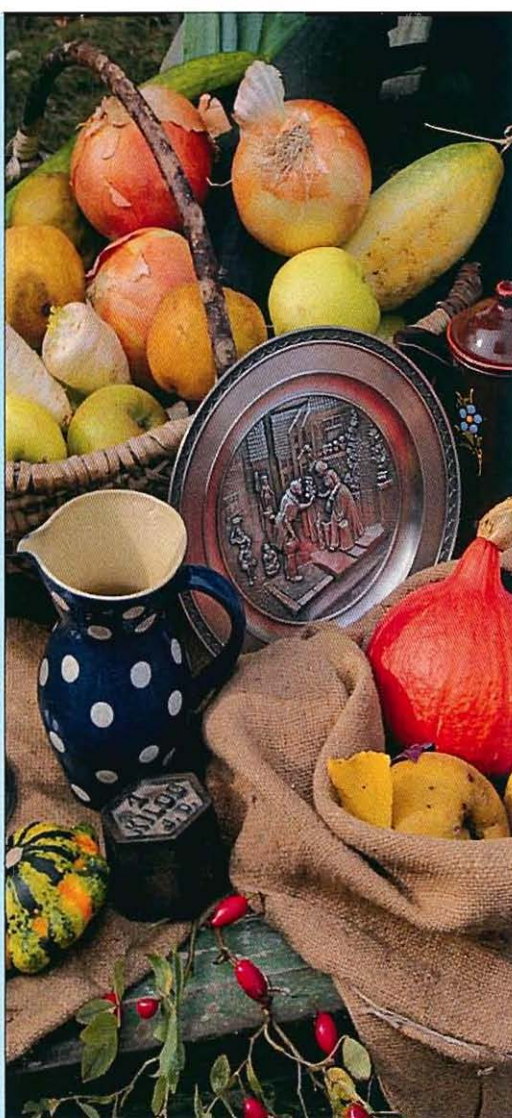


Kürbissuppe

- 800 g Muskatkürbis
(kleiner Muskatkürbis muss
nicht geschält werden)
- 1 Zwiebel
- 1/2 Poreestange hell
- 1 Eßlöffel Tomatenmark
- 2 Eßlöffel Öl
- 125 g Butter
- 2 Teelöffel Zucker
- 200 g Schlagsahne
- Salz, weißer Pfeffer
- 1/2 geriebener Apfel
- 200 g geriebene Kartoffeln
- 2 Eßlöffel Kürbiskerne

Menü

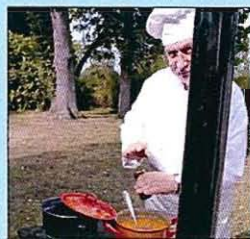
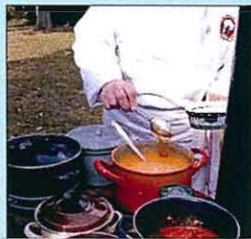
- ▣ Kürbissuppe
- ▣ Poreewickel mit Schweinehack
und Kartoffel-Selleriestampf
- ▣ Apfelfännkuchen mit Beerensosse



Zwiebel, Kürbis und Porree in kleine Würfel schneiden, in Öl anschwitzen, Zucker und Tomatenmark zugeben, würzen mit Salz und Pfeffer, mit Wasser auffüllen, geriebene Kartoffeln und Apfel zugeben und bei mittlerer Hitze garköcheln, mit einem Stampfer der Suppe etwas feinere Konsistenz geben, mit Sahne nochmals aufkochen, Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten; anrichten mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl



Cebulę, dynię i por pokroić na małą kostki, podsmażyć na oleju, dodać cukier i przecier pomidorowy, przyprawić solą i pieprzem, uzupełnić wodą, dodać utarte ziemniaki i jabłka i na małym ogniu gotować do miękkości, zmiksować, dodać śmietanę i zagotować, pestki dyni podsmażyć na suchej patelni. Zupę podawać z pestkami i olejem z dyni.



Zupa z dyni

- 800 g dyni muszkatowej
- 1 cebula
- ½ jasnej części pora
- 1 łyżka stołowa przecieru pomidorowego
- 2 łyżki stołowe oleju
- 125 g masła
- ½ łyżeczki cukru
- 200 g śmietany
- sól
- biały pieprz
- ½ utartego jabłka
- 200 g urartych ziemniaków
- 200 g pestek z dyni
- olej z pestek dyni (mała dynia nie musi być obrana ze skóry)

Menu



- Zupa z dyni
- Rolady z pora z mięsem mielonym i tłuczonymi ziemniakami z selerem
- Naleśniki jabłkowe z sosem jagodowym

Porreewickel mit Schweinehack

- 4 große Stangen Porree
- 800 g Schweinehack
- 3 altbackene Semmeln, 3 Eier
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 200 g Butter
- 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Majoran, schwarzer Pfeffer, Kümmel
- Senf nach Geschmack

- für die Soße
- 100 g Butter
- 200 g Bauchspeck
- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 3 Eßlöffel Tomatenmark

- Kartoffel-Selleriestampf
- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1/4 Sellerieknolle
- geriebene Muskatnuss
- 100 g Butter
- 1/4 Liter Milch

Menü



- Kürbissuppe
- Poreewickel mit Schweinehack und Kartoffel-Selleriestampf
- Apfelfannkuchen mit Beerensoße

38



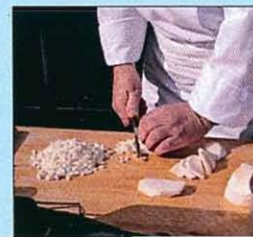
Die Porreeblätter längs vorsichtig einschneiden, um die einzelnen Blätter zu erhalten, waschen, blanchieren in Salzwasser.

2 Porreeblätter längs auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit der fertigen Hackmasse belegen (ca. 100g), zur Roulade einrollen, im Fett bei mittlerer Hitze anbraten, mit Soße auffüllen und im Rohr durchgaren, abschmecken.

Die Hackmasse mit 2 eingeweichten und ausgedrückten Semmeln mit fein gewürfelter Zwiebel und den Eiern gut vermengen, nach Geschmack würzen.

Für die Soße das Wurzelgemüse und den Speck in kleine Würfel schneiden, in Fett antösten, Tomatenmark dazu geben, Brühe auffüllen; diesen Vorgang 2 bis 4 mal wiederholen; vor dem letzten Auffüllen das Mehl mit anrösten; mit Fonds auffüllen und Soße ziehen.

Kartoffeln und Sellerie schälen, schneiden und in Salzwasser weich kochen, abgießen, mit Muskatnuss würzen, Butter und Milch unterstampfen, nach Geschmack nachsalzen.



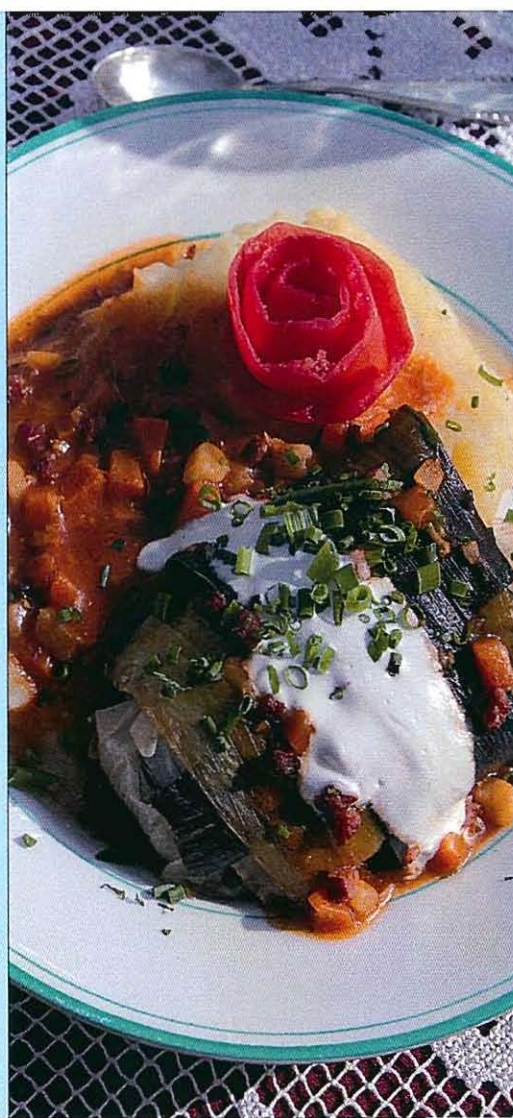
Liście pora ostrożnie odciąć, rak aby uzyskać pojedyncze liście. Następnie je umyć i sparzyć w osolonej wodzie.

2 liście pora rozłożyć na desce i obłożyć je gotowym mięsem mielonym z wieprzowiny (około 100g). Zwinąć je w rolady i podsmażyć na rżuszczu na średnim ogniu. Następnie uzupełnić je sosem i doprawić przyprawami.

Mięso mielone dobrze wymieszać z 2 namoczonymi i wyciśniętymi czerstwymi bułkami, posiekaną cebulą i jajkami. Doprawić wszystko do smaku.

Do sosu pokroić w kostkę warzywa i boczek. Następnie wszystko podsmażyć, dodając do tego koncentrat pomidorowy. Smażąc uzupełniać masę bulionem. Powtórzyć proces 2 – 4 razy, przed ostatnim dolaniem bulionu sos zaklepać mąką.

Ziemniaki i seler obrać, pokroić i ugotować w osolonej wodzie. Następnie odsączyć, przyprawić gałką muszkarołąwą i udusić z masłem i mlekiem. Na koniec dosolić do smaku.



Rolady z pora z mięsem mielonym

4 duże pory
800 g mielonej wieprzowiny
3 czerstwe bułki, 3 jaja
4 średnie cebule
200 g masła
2 łyżki mąki, sól, majeranek,
czarny pieprz, kminek
musztarda do smaku

• do sosu
100 g masła
200 g boczku
2 marchewki
1 korzeń pietruszki
1/2 selera
1 cebula
3 łyżki koncentratu pomidorowego

• Tłuczone ziemniaki z selerem
1,5 kg ugotowanych ziemniaków
1/4 selera
starta gałka muszkarołąwa
100 g masła
1/4 litra mleka

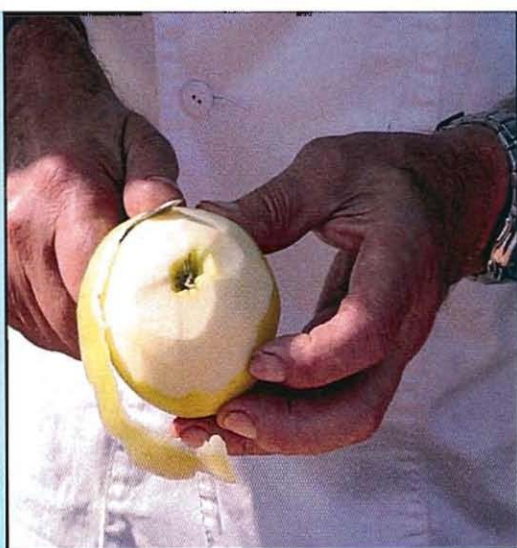
Menu



- Zupa z dyni
- Rolady z pora z mięsem mielonym i tłuczonymi ziemniakami z selerem
- Naleśniki jabłkowe z sosem jagodowym

Apfelpfannkuchen mit Beerensoße

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 5 g Salz
- 0,2 Liter Buttermilch
- 20 dünne Apfelspalten
- 2 Eßlöffel Rum
- 300 g geklärte Butter
- 125 g Zucker
- 400 g Beeren
- 2 Eßlöffel Honig



Mehl mit der Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren; Salz, Eier und Rum kräftig unterschlagen, ca. 2 Stunden kühl stellen; Äpfel schälen und in dünne Spalten teilen, Butter schmelzen, Apfelspalten anbraten, beiseite schieben, kleine runde Pfannkuchen gießen, angebratene Apfelspalten mit der angebratenen Seite in den Pfannkuchen legen und mit etwas Teig begießen, wenden und schön goldgelb zu ende backen; Honig leicht schmelzen und die gewaschenen Beeren darin kurz schwenken; Zucker und Zimt nach Geschmack extra reichen.



Menü



- Kürbissuppe
- Porewickel mit Schweinehack und Kartoffel-Selleriestampf
- Apfelpfannkuchen mit Beerensoße

Mąkę z maślanką wyrobić na gładkie ciasto, dodać sól, jaja i rum i mocno wyrobić, odstawić do chłodnego miejsca na ok. 2 godziny, jabłka obrać i pokroić na cienkie talarki, masło roztopić na patelni i podsmażyć w nim jabłka, odstawić na bok, na rozgrzaną patelnię wylewać małe okrągłe naleśniki, lekko podsmażyć, nałożyć na nie jabłka podsmażoną stroną do dołu i zalać od góry odrobiną ciasta, ostrożnie obrócić i na złoty kolor podsmażyć do końca. Miód lekko roztopić i podsmażyć w nim umyte jagody. Można podawać do smaku cynamon zmieszany z cukrem. W dzisiejszych czasach do ciasta dodaje się cukier waniliowy i mikserem ubija się pianę z białek.



Naleśniki jabłkowe z sosem jagodowym

- 2 jaja
- 200 g mąki
- 5 g soli
- 0,2 litra maślanki
- 20 cienkich talarków jabłek
- 2 łyżki stołowe rumu
- 300 g roztopionego masła
- 125 g cukru
- 400 g dowolnych jagód
- 2 łyżki stołowe miodu

Menu



- ▣ Zupa z dyni
- ▣ Rolady z pora z mięsem mielonym i tłuczonymi ziemniakami z selerem
- ▣ Naleśniki jabłkowe z sosem jagodowym



VFBQ Bad Freienwalde e.V.

Die Geschichte der Suppe der Braut Ezo

Das Mädchen Ezo war noch sehr jung, als sie ihre Eltern verlor. Ihr Onkel übernahm daraufhin die Erziehung. Obwohl sie sehr klug war, durfte sie nur die Volksschule besuchen. Ihre Hauptaufgabe bestand darin, den Bauernhof ihres Onkels zu bewirtschaften. Als sie zu einer jungen Frau heranwuchs, verliebte sie sich in den jungen Ali. Beide beschlossen sich zu verloben. Kurze Zeit nach der Verlobung musste Ali zum Bundesheer. Ezo war dagegen weitbin für ihre Kochkünste bekannt.

Im Jahr 1909 gab es ein Erntefest in ihrem Dorf und sie hat diese Suppe gekocht. Ein reicher Mann bot dem Onkel für viel Geld an, Ezo heiraten zu dürfen. Schließlich wurde sie mit diesem Mann zwangsverheiratet. Da Ezo immer noch in Ali verliebt war, konnte sie mit dem reichen Mann nicht glücklich werden und ging kurz nach der Hochzeit in den Wald, um sich umzubringen.

Ezo war bei der Bevölkerung sehr beliebt gewesen. Insbesondere ihre Gutmütigkeit und die leckeren Speisen, die sie zubereiten konnte, gingen den Menschen nach ihrem Tode nicht aus dem Kopf. Von daher begannen die Leute Lieder zu singen und Geschichten zu erzählen. Ezos Lieblingssuppe wurde nach ihr benannt und ist in der Türkei unter Ezo-Gelin bekannt. Etliche Romane und Verfilmungen befassen sich mit dieser Geschichte.

Historia zupy narzeczonej o imieniu Ezo

Dziewczyna imieniem Ezo straciła rodziców, gdy była jeszcze bardzo młoda. Jej wujek przejął nad nią opiekę. Mimo że dziewczynę cechowała duża mądrość, wolno jej było uczyć się jedynie na uniwersytecie ludowym. Jej głównym zadaniem było opiekowanie się gospodarstwem wuja. Kiedy już wyrosła na młodą kobietę, zakochała się w młodzieńcu o imieniu Ali. Młodzi postanowili się zaręczyć. Wkrótce po zaręczynach Ali został powołany do wojska. Ezo stała się natomiast znana ze swoich umiejętności kulinarnych.

W 1909 roku, podczas święta dożynkowego w swojej wsi, Ezo przyrządziła tę właśnie zupę. Bogaty człowiek zaproponował wujowi dziewczyny sowitą zapłatę w zamian za jej rękę. W końcu Ezo została zmuszona do zamążpójścia. Dziewczyna była nieszczęśliwa, gdyż cały czas kochała Alego. Niedługo po weselu udała się do lasu i odebrała sobie życie.

Ezo była lubiana w swojej wiosce. W szczególności jej dobre serce i smaczne dania były jeszcze długo po jej śmierci przechowywane w pamięci ludzi. W ten oto sposób zaczęto śpiewać pieśni i opowiadać sobie historie o tej dziewczynie. Ulubiona zupa Ezo została nazwana jej imieniem. W Turcji jest znana pod nazwą Ezo-Gelin. Powyższa historia srała się również kanwą dla licznych powieści i filmów.

Die Suppe

sieben Aufgaben erfüllt:

Sie nimmt den Hunger,

den Durst sie stillt;

sie füllt den Magen

und reinigt den Zahn,

macht schlafen

und daß mau verdauen kann

und färbt mit Gesundheit

die Wangen an.



Zupa

spełnia siedem zadań:

przepędza głód,

uspokaja pragnienie,

wypełnia żołądek,

czyści zęby,

sprowadza sen,

pozwała wyszystko strawić

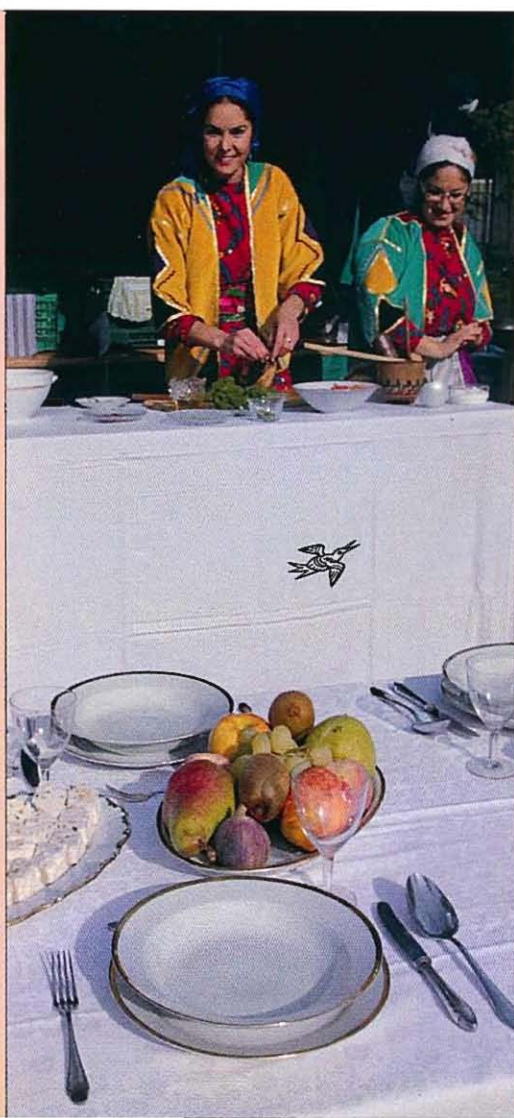
oraz maluje zdrowiem

policzki.



Suppe der Braut Ezo

- 150 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 El Paprikapaste
- 1 El Tomatenmark
- 250 g rote Linsen
- 100 g Weizenschrot (Bulgur)
- 2 l Wasser
- Salz
- roter und schwarzer Pfeffer
- getrocknete Minze

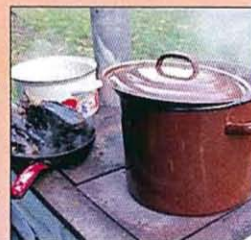


Die roten Linsen werden in ein Sieb geschüttet und mit Wasser gesäubert. Dann die Linsen abtropfen lassen. Den Weizenschrot gibt man ebenfalls in ein Sieb und säubert ihn auf die gleiche Weise. Danach die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. In einem Suppentopf werden die Zwiebelwürfel mit der Hälfte der Butter gedünstet. Anschließend kommen noch die Linsen, das Weizenschrot, die Paprikapaste, das Tomatenmark und etwas Salz dazu. Alles wird mit Wasser verrührt.

Die Suppe sollte zirka 45 Minuten kochen. Zwischendurch wird kräftig umgerührt. Beim Aufkochen kommt noch etwas Salz und Pfeffer hinzu. In einer Pfanne wird die restliche Butter zerschmolzen und darin die Minze eingestreut. Dann kommt diese Minzemischung in die Suppe.

Menü

- Suppe der Braut Ezo
- Geröstete Auberginen mit Joghurt
- Lammfleisch - Kebap



Wsypać soczewicę czerwoną do durszlaka i oczyścić wodą. Soczewicę odsączyć. W ten sam sposób umyć pszenicę bulgur. Następnie pokroić cebulę w małą kostkę. W garnku do zupy dusić cebulę w połowie porcji masła. Następnie dodać soczewicę, pszenicę bulgur, pastę paprykową, koncentrat pomidorowy i trochę soli. Wszystko wymieszać z wodą.

Zupa powinna się gotować około 45 minut. W międzyczasie zupę należy mocno mieszać. Podczas gotowania doprawić jeszcze solą i pieprzem. Na patelni roztopić resztę masła i posypać miętą. Dodać tę mieszankę z mięty do zupy.



Zupa panny młodej Ezo

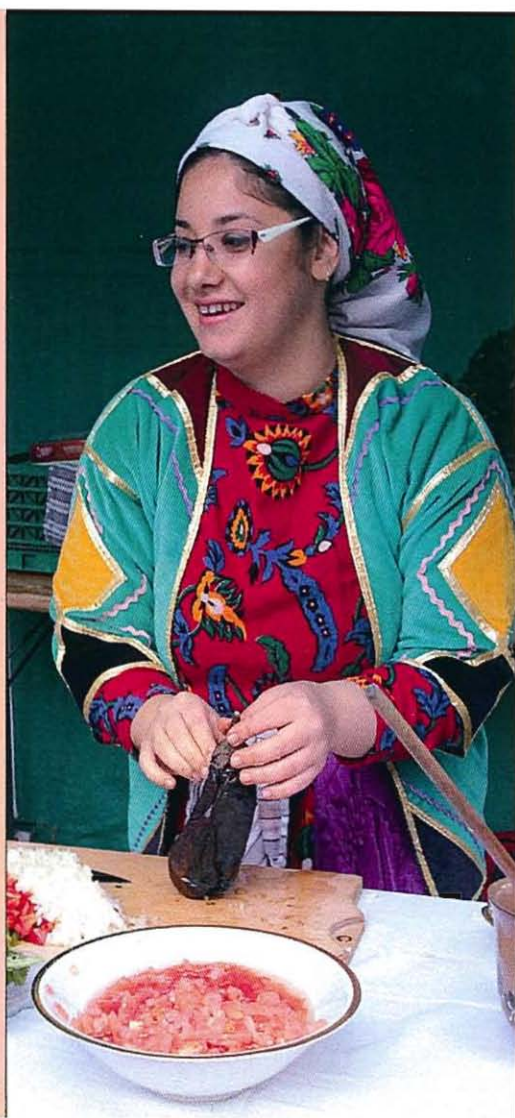
- 150 g masła
- 2 cebule
- 1 łyżka pasty paprykowej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 250g czerwonej soczewicy
- 100g pszenicy bulgur
- 2 litry wody
- sól, czerwony i czarny pieprz, suszona mięta

Menu

- ▣ Zupa panny młodej Ezo
- ▣ Pieczony bakłażan z jogurtem
- ▣ Kebab z jagnięciny

Geröstete Auberginen mit Joghurt

15 Auberginen
2 kg Joghurt naturell
5-6 Knoblauchzehen
getrocknete Minze
Salz



Die Auberginen werden über einem offenen Feuer geröstet. Dabei werden sie über der Flamme hin und her gewendet. Nachdem die Auberginen gar sind, schneidet man sie auf, kratzt das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und zerdrückt es anschließend mit Hilfe einer Gabel. Dann zerdrückt man den Knoblauch in einem Mörser und fügt genügend Joghurt hinzu. Danach kann man das zerdrückte Fruchtfleisch der Auberginen und den Joghurt mit dem Knoblauch in einer breiten Schale gut verrühren. Nach Belieben würzt man mit Salz und getrockneter Minze.

Menü

- Suppe der Braut Ezo
- Geröstete Auberginen mit Joghurt
- Lammfleisch - Kebap



Bakłażany opiecz na otwartym ogniu. Przy tym obracać je nad płomieniem z jednej strony na drugą. Jak bakłażany się upieką, przekroić je, wyскорbać łyżką miąższ i rozgnieść go widelcem. Potem rozduścić czosnek w moździerzu kuchennym i dodać dostateczną ilość jogurtu. Następnie należy w szerokiej misce dobrze wymieszać rozdużony miąższ z bakłażanów i jogurt z czosnkiem. Doprawić według uznania solą i suszoną miętą.



Pieczony bakłażan z jogurtem

5 bakłażanów
2 kg jogurtu naturalnego
5-6 ząbków czosnku
suszona mięta
sól

Menu

- Zupa panny młodej Ezo
- Pieczony bakłażan z jogurtem
- Kebap z jagnięciny

Lammfleisch - Kebap

- 300 g mageres Hackfleisch vom Lamm
- 1 Zwiebel
- 1 frische grüne Paprika
- 3 Frische Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 EL Kümmel
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL roter Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- Wasser



In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch braten, bis es Farbe annimmt. Die klein geschnittene Zwiebel und Paprika dazu geben und für ein paar Minuten anbraten. Nun die geschälten und gehackten Tomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und schmoren lassen, bis das Fleisch durch und das Gemüse weich sind. Wenn notwendig etwa 100 ml Wasser hinein geben und zum Kochen bringen. Zum Servieren: Auf den flachen großen Servierteller zuerst die Auberginen verteilen, dann das Fleisch darauf betren. Mit Petersilie garnieren.



Menü

- Suppe der Braut Ezo
- Geröstete Auberginen mit Joghurt
- Lammfleisch - Kebap



Rozgrzać w rondlu 4 łyżki oliwy z oliwek. Smażyć na niej jagnięcinę aż stanie się brązowa. Następnie dodać do tego pokrojoną cebulę i paprykę i smażyć wszystko razem jeszcze kilka minut. Teraz wrzucić do rondla obrane i posiekane pomidory oraz przyprawy (sól, pieprz, kminek, czerwoną paprykę). Dusić wszystko do momentu aż mięso i warzywa staną się miękkie. Jeśli będzie taka potrzeba, to dolać do rondla 100 ml wody i doprowadzić potrawę do wrzenia.

Sposób podania:

Rozłożyć na płaskim dużym talerzu oherżyny i następnie nałożyć na nie przygorowane mięso. Udekorować narką pietruszki.



Kebap z jagnięciny

- 300 g chudego, posiekanego mięsa z jagnięciny
- 1 cebula
- 1 świeża zielona papryka
- 3 świeże pomidory
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- 1 łyżka czerwonej papryki
- 1 pęczek pietruszki
- woda

Menu

- Zupa panny młodej Ezo
- Pieczony bakłażan z jogurtem
- Kebap z jagnięciny









Konkurs w historycznym gotowaniu - Altranft 2013 - Impresje

„Leben und leben lassen“

unter diesem Motto fand das Erntedankfest am Sonntag, dem 9.10.1912 auf dem Gut Altranft statt

Zum Erntedankfest 1912 auf dem Gut Altranft hatte der Gutsherr Edwin Graf von Hacke befreundete Familien aus Berlin und der Umgebung eingeladen. Dazu gehörten unter anderem der Kaufmann Carl Eschenbach und der Getreide- und Fouragehändler Gustav Suchland mit ihren Familien.

Für Gustav Suchland und seine Frau Pauline war dieser Tag gleichzeitig ihr 20. Hochzeitstag. Nachdem man gemeinsam dem Gottesdienst beigewohnt hatte, ging man fachsimpelnd über die Qualität der eingebrachten Ernte und die damit verbundene Entwicklung des Gutes durch den Park zum Mittagessen. Eine Menüfolge von vielen, die an diesem Tag gereicht wurden, ist in der Überlieferung bekannt:

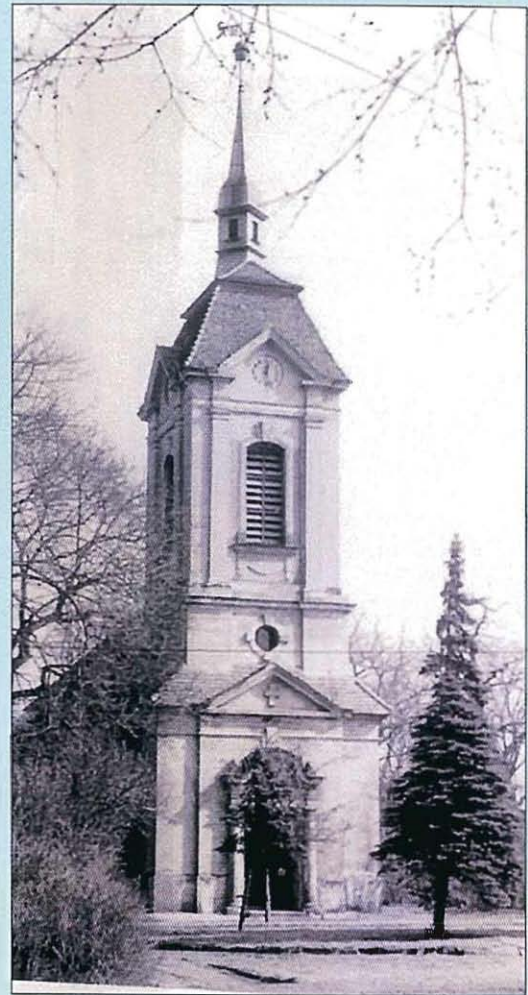
Nach dem Essen versammelte man sich zum gemeinsamen Beisammensein bei Kaffee und frisch gebackenem Kuchen im Park.

Für die Familie des Grafen von Hacke war diese Zusammenkunft mit den Kaufleuten und deren Familien wichtig, hatte er dadurch doch Abnehmer für seine landwirtschaftlichen Produkte zu fairen und festen Preisen.

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochten Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



Verein der Köche
Scharmützelsee und Umgebung e.V.



„Żyj i pozwól żyć”

pod tym hasłem odbyły się Dożynki
w niedzielę, 9. Października 1912
w posiadłości Altranft



Na Dożynki w 1912 roku właściciel majątku hrabia Edwin von Hacke zaprosił do posiadłości Altranft zaprzyjaźnione rodziny z Berlina i okolic. Między innymi byli to kupiec Carl Eschenbach oraz handlarz zboża i paszy Gustav Suchland ze swoimi rodzinami. Dla Gustava Suchlanda i jego żony Pauliny był ten dzień również ich 20. Rocznicą Ślubu. Po wzięciu udziału we wspólnej Mszy świętej goście i gospodarze, rozprawiając o sprawach zawodowych i o jakości zbiorów oraz z tym związanym rozwojem posiadłości, szli przez park na obiad. Dania, które były tego dnia podawane są znanymi, tradycyjnymi potrawami również dzisiaj:

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polandaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Po jedzeniu zbierano się na wspólnym spotkaniu w parku przy kawie i świeżo upieczonym cięście. Dla rodziny hrabiego von Hacke takie spotkanie z handlarzami i ich rodzinami było bardzo ważne, gdyż dzięki niemu miał on nabywców swoich rolniczych produktów, którzy płacili mu za nie stałą i uczciwą cenę.

Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm

500 g Waldpilze gemischt
60 g Butter
1/2 Zwiebel
60 g Bauchspeck mager
50 g Mehl
100 ml Rahm
Petersilie
Zitrone
Salz
Pfeffer

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochten Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



Waldpilze sauber putzen und mehrmals waschen. Zwiebeln putzen und klein würfeln, Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel der Waldpilze in ca. 2l Wasser mit etwas Salz und etwas Zitronensaft blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen, darin den Bauchspeck und die Zwiebeln kurz anschwitzen lassen; die restlichen grob gewürfelte Waldpilze mit anschwitzen; mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl anstäuben, kurz mitschwitzen lassen und mit dem Pilzwasser auffüllen. Alles ca. 10 Minuten durchköcheln lassen, bis der Mehlschmack verkocht ist. Nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken. Den Rahm halbflüssig schlagen, die Petersilie waschen und klein hacken, unter den Rahm heben.

Oczyścić grzyby i umyć kilkakrotnie.
Cebule oczyścić i pokroić w małą kostkę, pociąć boczek na małe kawałki. 1/3 grzybów w około 2 litrach wody z solą i sokiem cytrynowym obgotować. Masło roztopić w garnku, podsmażyć (zeszkląć) na nim lekko boczek i cebule; w tym resztę grubo pokrojonych grzybów podsmażyć; przyprawić solą i pieprzem.
Posypać mąką, krótko smażyć i podlać wodą z odgotowanych grzybów. Wszystko gotować około 10 minut, żeby mąka straciła smak.
Jeszcze raz doprawić solą, pieprzem i cytryną. Ubić śmietanę na półpłynną, umyć pietruszkę i posiekać, dołożyć do śmietany. Przyrządzić na głębokim talerzu: zupa, położyć odgotowane grzyby, na wierzch dodać śmietanę.



Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką

500 g mieszanych grzybów leśnych,
60 g masła,
1/2 cebuli
60 g chudego boczku
50 g mąki
100 ml śmietany
pietruszka
cytryna
sól
pieprz

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polandaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen im Schweinenetz

600 g Schweinekamm
ohne Knochen
200 g Backpflaumen
100 g Mehl
80 g Möhren
80 g Sellerie
80 g Porree
80 g Butterschmalz
1 Tomate
800 ml Fleischbrühe oder Jus
1 Schweinenetz
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment,
Kümmel gemahlen

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochten Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



Schweinenetz wässern.

Backpflaumen ca. 30 Minuten wässern.

In den Schweinekamm längs eine tiefe Tasche einschneiden. Die Tasche salzen und pfeffern. Die gewässerten und etwas kleingeschnittenen Backpflaumen tief und fest in diese Tasche drücken. Danach den Braten ins Schweinenetz geben. Nochmals salzen und pfeffern und mit etwas Kümmel einreiben. Butterschmalz heiß werden lassen und den Braten von allen Seiten anbraten. Das Gemüse putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden; mit anbraten. Lorbeer, Piment und Nelken im Leinensäckchen mitschmoren. Nach und nach die Fleischbrühe oder Jus auffüllen und mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Fond nehmen und in Pergamentpapier gewickelt warm stellen. Das Mehl mit der Butter verkneten und damit die Soße binden. Nochmals die Soße abschmecken, den Braten in Scheiben schneiden und in die Soße mit der Gemüseeinlage einlegen.

Wymoczyć siatkę masarską, wymoczyć około 30 minut śliwki suszone.

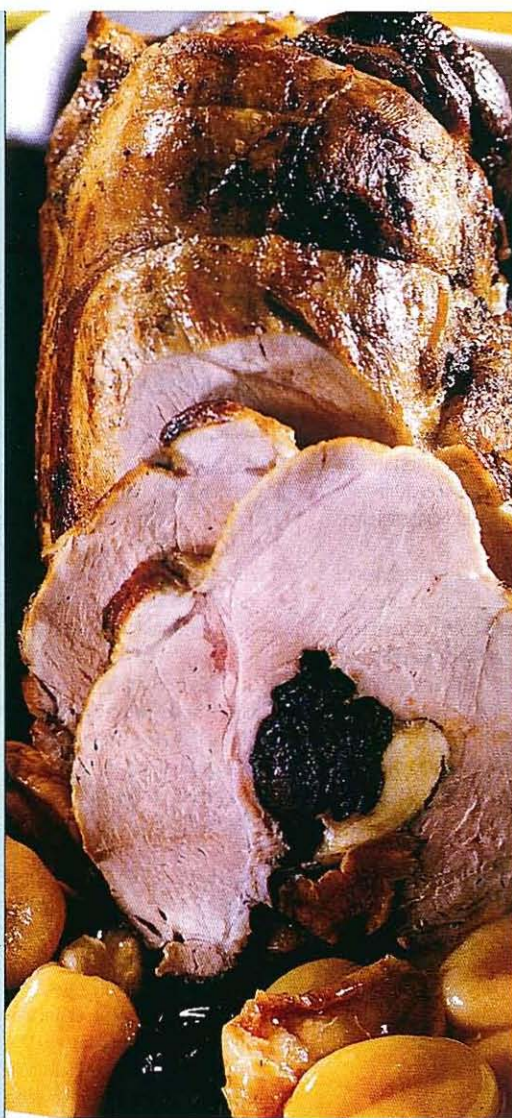
Wyciąć w karkówce wzdłuż głęboką kieszeń.

Tą kieszeń posolić i popieprzyć. Odmoczone i pokrojone na małe kawałki śliwki głęboko i dokładnie wcisnąć w kieszeń. Po tym pieczeń włożyć do siatki masarskiej. Jeszcze raz posolić i popieprzyć oraz natrzeć rroszkę kminkiem.

Na gorącym maśle klarowanym smażyć pieczeń ze wszystkich stron. Opłukać warzywa i pokroić na ok. 2 centymetrowe kostki; podsmażyć je z pieczenią. Dusić dodając liść laurowy, ziele angielskiej goździki w woreczku lnianym.

Stopniowo dolewać rosół lub bulion i dusić pod przykryciem ok. 1,5 godziny. Kiedy mięso będzie gotowe, wyciągnąć je z sosu i ciepłe owinać papierem pergaminowym. Zagnieść mąkę i masło i tym zagęścić (zaklepać) sos.

Jeszcze raz przyprawić sos, pieczeń pokroić na plastry i włożyć do sosu z warzywami.



Pieczeń wieprzowa nadzie- wana suszonymi śliwkami w siatce masarskiej

600 g karkówki bez kości

200 g suszonych śliwek

100 g mąki

80 g marchewki

80 g selera

80 g pora

80 g masła klarowanego

1 pomidor

800 ml rosółu lub bulionu

1 siarka masarska

Sól, pieprz, liść laurowy, ziele
angielskie, kminek mielony

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polandaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Apfelrotkohl

1/2 kleiner Rotkohl
1 Apfel säuerlich
80g Schweine- oder
Gänseschmalz
1 Zwiebel
40 ml Apfelessig
80 ml Apfelsaft
80 g Honig
Zitrone
30 g Stärke
Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Nelken, Piment

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochten Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



Rotkohl putzen und in Streifen schneiden. Schmalz im Topf zerlassen, die klein gewürfelten Zwiebeln und die geschälten, entkernten und klein gewürfelten Äpfel anschwitzen. Den Apfelsaft zugeben, salzen und pfeffern. In einem Leinensäckchen Lorbeer, Piment und Nelken mirkochen lassen. Nach ca. 1 Stunde den Rotkohl mit Honig abschmecken und mit in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Oczyścić kapustę i pokroić w paski. Rozpuścić smalec w garnku, w kostkę pokrojona cebulę i obrane, bez pestek i pokrojone jabłko podsmażyć (zeszkląć). Dodać sok jabłkowy, posolic i popieprzyć. Dodać w lnianym woreczku liść laurowy, ziele angielskie i goździki i wszystko gotować. Po około 1 godzinie przyprawić kapustę miodem i lekko zagęścić skrobią rozpuszczoną w zimnej wodzie.



Czerwona kapusta z jabłkami

1/2 małej czerwonej kapusty
1 kwaskowate jabłko
80 g wieprzowego lub gęsiego smalcu
1 cebula
40 ml octu jabłkowego
80 ml soku jabłkowego
80 g miodu
cytryna
30 g skrobii
sól, pieprz
liść laurowy
goździki
ziele angielskie

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi sliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polandaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln

- 600 g Kartoffeln
- 60 g Stärke
- 40 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Scheibe Weißbrot
- 80 g Butrer
- 1 Eigelb gekocht
- 1 Semmel gerieben

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochren Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



1911
Haushaltungs-
Kalender

Kartoffeln in der Schale kochen, ausdampfen lassen und pellen. Danach zweimal durch die Kartoffelpresse drücken, mit der zerlassenen Butter, dem Eigelb und der Stärke zu einem glatten Teig gut vermengen. Das Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Butter rösten. Aus dem Kartoffelteig Klöße formen und jeweils drei geröstete Weißbrotwürfel eindrücken. In gesalzenem kochendem Wasser die Klöße einlegen, ganz kurz aufkochen lassen und dann nur noch in nicht mehr kochendem Wasser ziehen lassen.

Die Sc. Polandaise herstellen. Dazu Butter zerlassen, die geriebene Semmel mit anrösten, etwas salzen und das fest gekochte Eigelb hacken und kurz mitrösten.

Auf einen flachem Teller 2 Scheiben Braten ansoßiert, Apfelrotkohl und 2 Kartoffelklöße mit Sc. Polandaise überzogen.

Ugotować kartofle w mundurkach, odcedzić i obrać. Po tym przecisnąć dwa razy przez prasę, dobrze wymieszać i zagnieść z rozpuszczonym masłem, żółtkiem i skrobią. Obrac ze skórki chleb, pokroić go na małe kosteczki i zatumienić na maśle. Uformować kluski z ciasta ziemniaczanego i dodać/wcisnąć do każdej 3 grzanki z chleba. Włożyć do posolonej, gotującej się wody kluski, krótko zagotować i potem tylko zostawić w niegotującej się już wodzie, aby doszły. Przygotować sos Polonaise. Do tego roztopione masło, zarumienić startą bułkę, trochę posolić i posiekac żółtko ugotowane na twardo i krótko zarumienić.

Na płytkim talerzu położyć 2 plastry pieczeni w sosie, czerwoną kapustę z jabłkami i 2 kluski polane sosem Polonaise.



Kluski z gotowanych ziemniaków

600 g kartofli
60 g skrobii
40 g masła
2 żółtka
sól, pieprz
gałka muszkatowa
1 kromka jasnego chleba
80 g masła
1 ugotowane żółtko
1 starta bułka

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polonaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Apfelbeignets mit Vanillesoße

1 Apfel, 2 Eier
160 ml Milch
200 g Mehl
20 g Zucker
20 ml Weißwein
40 g Butter
1 l Öl zum Frittieren
1 Zitrone
20 g Puderzucker

Für die Vanillesoße:
400 ml Milch
1 Vanilleschote
40 g Stärke
80 g Zucker
20 g Butter
Salz, Minze, Melisse
Erdbeeren

- Suppe aus frischen Waldpilzen mit Kräuterrahm
- Braten vom jungen Schwein gefüllt mit Backpflaumen, Apfelrotkohl und Klöße von gekochten Kartoffeln mit Sc. Polandaise
- Apfelbeignets mit warmer Vanillesoße



Aus dem Apfel das Kerngehäuse ausstechen, den Apfel schälen, danach in 2cm dicke Scheiben schneiden und mit Zirronensaft beträufeln. Die Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Milch, Mehl, Weißwein und eine Prise Salz hinzufügen und alles glatt rühren. Dann die zerlassene Butter hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Das Öl erhitzen, die Apfelscheiben durch den dickflüssigen Teig ziehen und im heißen Öl ausbacken.

Für die Vanillesoße:
Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen, mit der Stärke, einer Prise Salz und dem Zucker und der Milch verrühren. Die Vanillemilch langsam erwärmen, ständig rühren bis sie andickt, ganz kurz aufkochen. Danach die Butter einrühren und abkühlen lassen.

Wykroić z jabłek gniazda nasienne, obrac jabłka, Pokroić w 2 centymetrowe grube plastry i skropić sokiem z cytryny. Rozdzielić jajka, ubić na pianę żółtka z cukrem, dodać mleko, mąkę, białe wino i szczyptę soli oraz wszystko dobrze wymieszać. Potem dodać roztopione masło. Białko ubić na sztywno i dodać do ciasta. Podgrzać olej, moczyć plastry jabłek w cieście i smażyć na gorącym oleju.

Sos waniliowy:

Przepłócić laskę wanilii i wyskrobać miąższ; wymieszać ze skrobią, szczyptą soli, cukrem i mlekiem. Podgrzać powoli mleko waniliowe, stale mieszać, aż się zagęści, krótko zagotować. Po tym wymieszać z masłem i pozostawić do wystygnięcia.



Jabłkowe pączki/placki z sosem waniliowym

1 jabłko
2 jajka
160 ml mleka
200 g maki
20 g cukru
20 ml białego wina
40 g masła
1 litr oleju do smażenia
1 cytryna
20 g zukru pudru

Sos waniliowy:

400ml mleka
1 laska wanilii
40 g skrobii
80 g cukru
20 g masła
sól, mięta, melisa, truskawki

- Zupa ze świeżych grzybów leśnych z ziołową śmietanką
- Pieczeń wieprzowa nadziewana suszonymi śliwkami, czerwona kapusta z jabłkami i kluski z gotowanych ziemniaków z sosem Polandaise
- Jabłkowe placki z sosem waniliowym

Gegrilltes Eisbein in einer Honig- Bier- Glasur

- 4 Eisbeine
- 2 Bund Petersilie
- 2 Karotten
- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 1 Porree (der weiße Teil)
- 2 Lorbeerblätter
- 12 Pfefferkörner
- 12 Pimenrkörner
- 0,8 Teeglas Bier
- 1 Teeglas Öl
- 2 EL flüssigen Honig
- 2 TL Kümmel, Salz

Gegrillte Kartoffeln

- 1,2 kg Kartoffeln
- 8 g Paprika
- 8 g Oregano
- 8 g Thymian
- 0,2 l Öl

Menü



*Gegrilltes Eisbein in
einer Honig-Bier-Glasur*



Das Wasser salzen und aufkochen.

Die Eisbeine und das Gemüse säubern. Die Eisbeine ins kochende Wasser geben und langsam kochen lassen. Nach 30 Minuten Gemüse, Lorbeer, Piment und Pfefferkörner dazugeben. Alles 30 Minuten kochen lassen. Gekochte Eisbeine aus dem Wasser herausnehmen und abkühlen lassen. Die Eisbeinhaut in Würfel schneiden.

Die Glasur so zubereiten: Das Bier mit dem Honig und den Gewürzen mischen. Die Eisbeine mit der Glasur bestreichen und auf dem Grill eine Stunde lang grillen.

In der Zwischenzeit wenden und mit der übrig gebliebenen Glasur bestreichen.

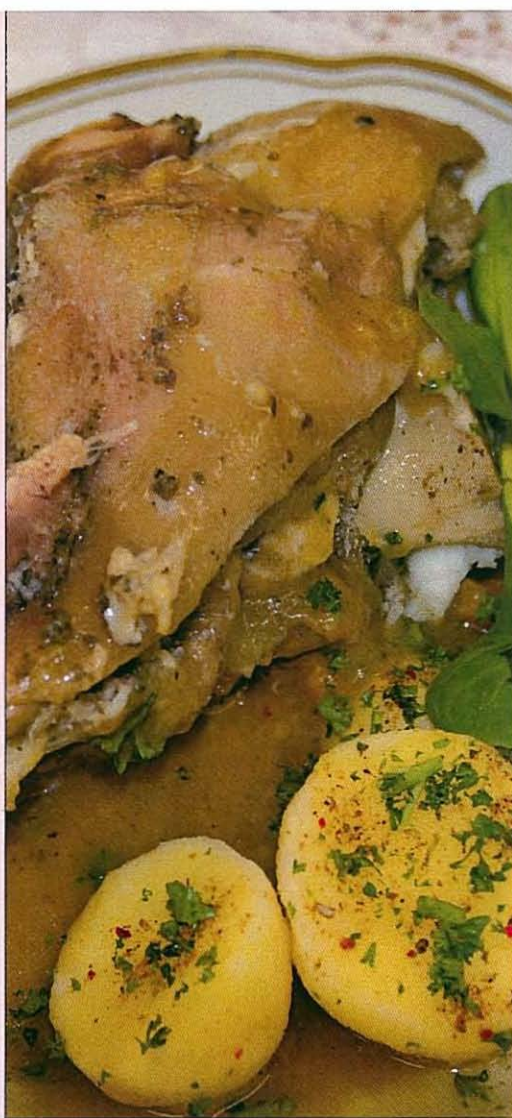
Servieren mit gegrillten Kartoffeln oder Backwaren und Gemüse.

Die Kartoffeln gut waschen und in einen Topf mit gesalzenem heißem Wasser füllen.


Nach dem Aufkochen noch 5 Minuten kochen lassen. Dann abgießen und halbieren. Die Glasur zubereiten. Das Öl mit den Gewürzen mischen. Die Kartoffeln dazugeben und leicht rühren. Einige Minuten grillen und wenn es nötig wird, die restliche Glasur darüber gießen.

Wodę osolić i zagotować. Golonki i warzywa oczyścić. Włożyć do wrzątku i powoli gotować. Po 30 minutach dodać pokrojone warzywa, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Gotować jeszcze około 30 minut. Ugorowane golonki wyjąć, ostudzić, naciąć skórę w kratkę. Przygotować glazurę: zmieszać piwo z miodem i przyprawami. Golonki posmarować glazurą i grillować około godziny. W trakcie grillowania często obracać i smarować pozostałą glazurą miodowo- piwną. Podawać z ziemniakami z grilla lub pieczywem i warzywami.

Kartofle dokładnie wyszorować i zalać wrzącą, osoloną wodą. Po zagotowaniu gotować jeszcze około 5 minut. Potem je odcedzić i podzielić na połówki. Przyrządzić glazurę; połączyć olej i przyprawy. Dodać kartofle i lekko wymieszać. Piec kilka minut na rozgrzanym grillu. W razie potrzeby podlewać pozostałą glazurą.



Golonka z grilla z glazurą miodowo - piwną

 ZSP Nr.1 Dębno

- 4 golonki
- 2 pietruszki
- 2 marchewki
- 1 mały seler
- 2 cebule
- 1 por (biała część)
- 2 liście laurowe
- 12 ziarenek pieprzu
- 12 ziarenek ziela angielskiego
- 0,8 szklanki piwa
- 1 szklanka oliwy
- 2 łyżki płynnego miodu
- 2 łyżeczki kminku, sól

Grillowane kartofle

- 1,2kg kkaroffli
- 8g papryki
- 8g oregano
- 8g tymianku
- 0,2l oliwy

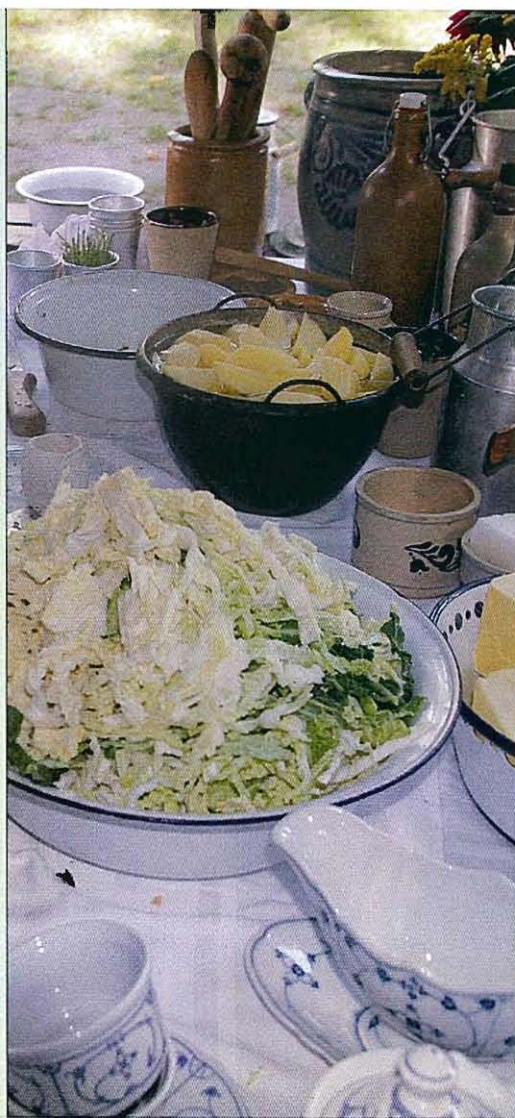
Menu



Golonka z grilla
z glazurą miodowo - piwną

Ziegenkeule geschmort mit Weißkohl und Kartoffeln

- 1 Ziegenkeule ca. 1,5 kg
- 250 g Kartoffeln
- 1 Weißkohl
- 1 Zwiebel
- Schmalz
- Petersilie
- Dill
- Liebstöckel
- Salz
- Pfeffer



Ziegenkeule mit Gemüse und Kräutern kochen.
Dann die Keule abkühlen, in Scheiben schneiden
und in Schmalz braten.

In der Bratpfanne schichten:
Weißkohl, Kartoffeln, Fleisch. Dann alles mit
Brühe aufgießen und dünsten.

Menü



*Ziegenkeule geschmort mit
Weißkohl und Kartoffeln*

Udziec kozi ugotować z ziołami i warzywami, następnie schłodzić, pokroić w plastry i usmażyć na smalcu. W żeliwnej brytfannie ułożyć kolejno kapustę, mięso, ziemniaki i następnie zalać wszystko wywarem z gotowania udźca. Całość dusić pod przykryciem.



Udziec kozi duszony z kapustą i ziemniakami

 ZSG Gorzów

1 udziec kozi ok. 1,5 kg
250 g ziemniaków
1 kapusta
1 cebula
lubczyk
pietruszką
koper
sól
pieprz
smalec

Menu

*Udziec kozi duszony
z kapustą i ziemniakami*

Polnische Hühnerbrühe

- 2l kaltes Wasser
 - 1 Huhn
 - 1 Fasan
 - 1 Stange Porree
 - 1 kleine Sellerieknolle
 - 2 Karotten
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 Zwiebel
 - 2 Selleriezweige
- Salz und Pfeffer nach Belieben

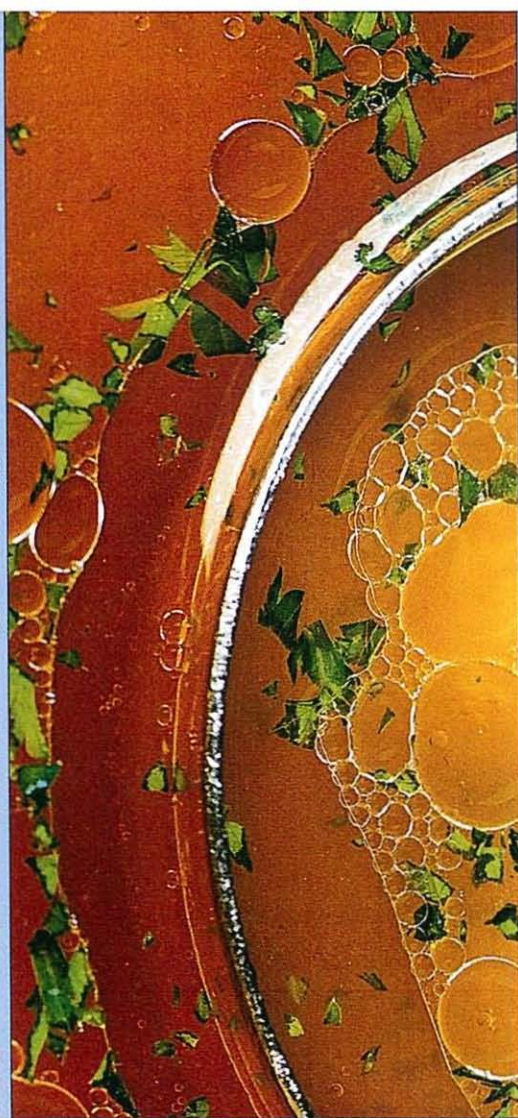
Nudeln

- 700 g Kuchenmehl
- 7 Eier
- Salz

Menü



- Polnische Hühnerbrühe
- Nudeln
- Litauische Teigtaschen



Zur Hühnerbrühe brauchen wir 5 Liter kaltes Wasser, dahinein wir das gewaschene Huhn und der Fasan geben. Dann geben wir gewaschenes und gesäubertes Gemüse wie Porree, Sellerie, Petersilie, Karotten und Zwiebeln sowie Salz und Pfeffer dazu.

Hühnerbrühe - ist ein Gericht, dessen Zubereitung darauf beruht, daß das Fleisch mit dem Suppengrün / Suppengemüse von Anfang an im kalten Wasser gekocht wird. Langsam bringt man das zum Aufkochen. Es soll etwa 3 bis 5 Stunden köcheln.

Diese Art zu Kochen bewirkt, dass die im Fleisch und im Gemüse enthaltenen Mineralstoffe zur Brühe übergehen und diese nach dem Abschmecken (Salz und Pfeffer) zu einer kräftigen Hühnerbrühe wird.

Wir verkneten das Mehl und die Eier zu einem Teig. Wir rollen ihn dünn aus. Nach einer halben Stunde schneiden wir ihn in Streifen wie Bandnudeln und kochen diese in 5 Ltr. Wasser ca. 5 Minuten. Dann gießen wir die Nudeln ab.

Na rosół bierzemy 5 litrów zimnej wody, do której dodajemy umytą kurę, oraz bażanta. Dodajemy umyte i przygotowane (oczyszczone) warzywa: por, seler, pietruszkę, marchew, cebulę. Sól i pieprz do smaku. Rosół - jest potrawą której przygotowanie polega na gotowaniu mięsa (drób) wraz z zestawem warzyw (jarzyn - włoszczyzna) od początku w zimnej wodzie, powoli doprowadzając do wrzenia. Na wolnym ogniu, gotujemy od 3 do 5 godzin. Taki sposób gotowania sprawia, że składniki zawarte w mięsie i warzywach przechodzą do wywaru, który po doprawieniu (sól, pieprz) staje się rosółem. Rosół jest jedną z narodowych potraw polskich. Podawany z makaronem był i jest wykwintną pyszną potrawą chłopską na dożynkach i od święta. Na stołach ziemian i szlachty był podawany z kołdunami.

Z mąki i jaj robimy ciasto. Wałkujemy cienko. Po 30 minutach kroimy w paski lub wstążki. Gotujemy w gorącej wodzie (5 litrów) około 5 minut. Odcedzamy.



Rosół polski



Dereniówka

- 2 litry zimnej wody
- 1 kura wiejskiej
- 1 bażant
- 1 por
- 1 mały seler
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 2 gałązki selera
- sól i pieprz do smaku

Makaron

- 70 dag mąki tortowej
- 7 jaj wiejskich
- sól do smaku

Menu



Rosół polski
Makaron
Kolduny litewskie

Litauische Teigtaschen

Für den Teig:

700 g Kuchenmehl
1 Teeglas Wasser

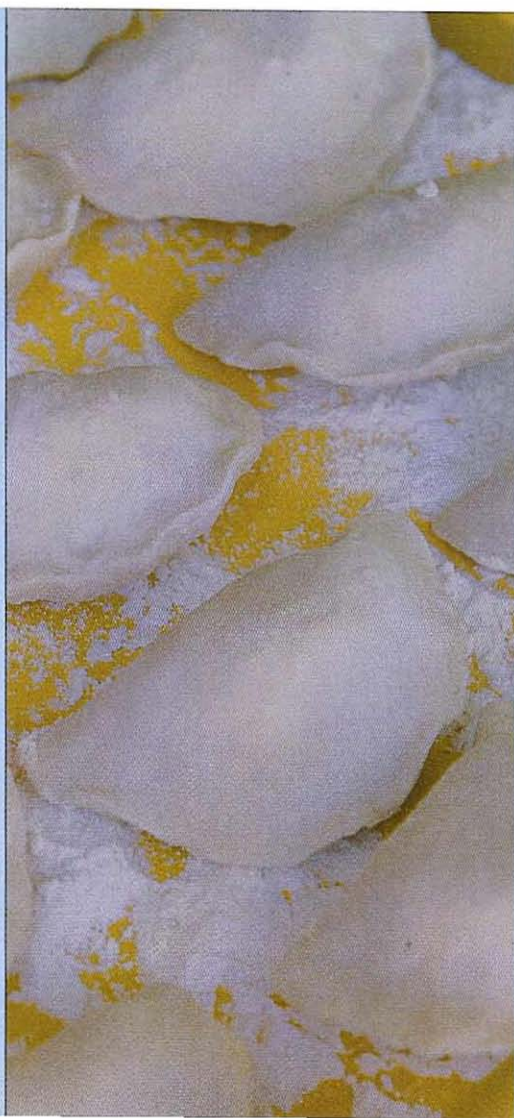
Für die Füllung:

3 Knoblauchzehen
1 TL Majoran
Salz und Pfeffer nach Belieben
300 g Rindfleisch
(Rinderhackfleisch)

Menü



*Polnische Hühnerbrühe
Nudeln
Litauische Teigtaschen*



Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig für die Teigtaschen verknetet.

Die Zutaten für die Füllung werden gemischt und ebenfalls verknetet. Danach füllen wir den Teig mit der Füllung und kochen die Teigtaschen in gesalzenem Wasser.

Ze składników wyrabiamy ciasto.
Składniki na farsz łączymy i dokładnie mieszamy
ze sobą. Nadziewamy ciasto farszem. Gotujemy
w osolonej wodzie.



Kołoduny litewskie

Na ciasto:

70 dag mąki tortowej
1 szklanka wody

Na farsz:

3 ząbki czosnku
1 łyżeczka majeranku
sól i pieprz do smaku

Menu



*Rosół polski
Makarony
Kołoduny litewskie*



Gestaltung und Bildredaktion
Opracowanie graficzne
Ilona Roscher, Friedersdorf/Vorw.



Fotos / Zdjęcia
Horst Wiese, Friedersdorf/Vorw.

Fotos / Zdjęcia
S. 57, 65, 67, 69, 71
Günter Grützner, Altranft

Übersetzung / Tłumaczenie
Magdalena Karpińska,
Bad Freienwalde
Malwina Hudczko, Międzyrzecz

© Brandenburgisches
Freilichtmuseum und Autoren
Brandenburgischer Skansen
Altranft i Autorzy – 2013

Herausgeber / Wydawca



Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft

16259 Bad Freienwalde OT Altranft, Am Anger 27

Verantwortlicher Redakteur / Redaktor prowadzący
Peter Natuschke, Freilichtmuseum Altranft



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.

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Wzrost i Współpraca Transgraniczna Polska (Województwo Lubuskie) – Brandenburgia 2007 - 2013, Fundusz Małych Projektów i Projekty Sieciowe Euroregionu Pro Europa Viadrina.

Pokonywać granice poprzez wspólne inwestowanie w przyszłość.

Literaturnachweis / Bibliografia


* Dr. Hans-Jürgen Rach
„Kochen und Essen in der Kaiserzeit“
„Gotowanie i jedzenie w czasów cesarstwa“

Sabine Verk „Geschmacksache“
Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde, Berlin 1995
Sabine Verk „Sprawa smaku“
Książki kucharskie z Muzeum Etnograficznego, Berlin 1995

* Sprichworte / Przystowia
„Eß- und Trink-, Rauch- und Medizin-Sprüche“
Buchverlag Der Morgen, Berlin 1985
„Przystowia związane z jedzeniem,
piciem, paleniem i medycyną“
Wydawnictwo Der Morgen, Berlin 1985

* Grafik
S. 1: Ilona Roscher, 1988

* Historie
S. 35: www.damals-im-wendland.de
S. 54 / 55: Archiv Freilichtmuseum Altranft,
ca. 1910 / 1920

 Sparkasse
Märkisch-Oderland



Wir kochen alle mit Wasser.  Wszyscy gotujemy w wodzie.

www.freilichtmuseum-altranft.de

