A photograph of a wood-burning stove in a forest. The stove is white with a black chimney pipe that curves upwards and then horizontally. Thick white smoke is rising from the chimney. The stove is situated on a wooden platform. In the background, there are tall trees and a brick building. The text is overlaid on the right side of the image.

Gemeinsam Kochen
Wspólne gotowanie
2016
2017

Interessengemeinschaft Alltagskultur 



<i>alle Zutaten für 4 Personen</i>	2016	Rezepte		Przepisy 2016	<i>Przepisy na cztery porcje</i>
* Böhmisches Buchteln			4 - 13	* Budziejowskie buchty (Buchciki)	
* Rotkohl				* Czerwona kapusta	
* Schlesische Rouladen				* Śląskie rolady	
* Schlesische Kartoffelklöße				* Kluski śląskie	
* Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln und Speck			14 - 19	* Zupa z kiszzonej kapusty z ziemniakami i prażonym boczkiem	
* Kohlrouladen mit Wildfleisch gefüllt				* Gołąbki z modrej kapusty z nadzieniem z dziczyzny	
* Apfel-Törtchen mit Baiser und Zimt				* Małe szarlotki z cynamonem i z bezą	
* Ukrainischer Borschtsch			20 - 23	* Barszcz ukraiński	
* Klöße mit weißem Quark				* Kartacze nadziewane serem i ziemniakami	
Impressionen 2016			24 - 28	Impresje 2016	
<i>Dr. Hans-Jürgen Rach, Landarbeiterküche zur Kaiserzeit</i>			29 - 42	Kuchnia pracowników rolnych za czasów cesarskich	
<i>alle Zutaten für 4 Personen</i>	2017	Rezepte		Przepisy 2017	<i>Przepisy na cztery porcje</i>
* Falscher Hase			46 - 49	* Fałszywy zając	
* Kohlrübeneintopf				* Zupa z brukwi	
* Wirsingkohlroulade			50 - 55	* Gołąbki z kapusty włoskiej	
* Wirsingnudeln				* Wściekle kartofle	
* Mohntklöße mit Vanillesoße				* Kluski z makiem i sosem waniliowym	
* Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst			56 - 59	* Kartoflanka ze smażoną kaszanką	
* Apfelkompott				* Jabłkowy deser	
* Eisbein in Biersoße mit Knödeln und Sauerkraut			60 - 63	* Bułczane knedle ze strzępioną golonką, sosem piwnym i siekaną kapustą kiszoną	* Quarkkeulchen
* Quarkkeulchen					
* Krauteintopf nach Bigos - Art			64 - 67	* Bigos	
* Arme Ritter				* Placki biednych rycerzy	
Impressionen 2017			68 - 71	Impresje 2017	
Impressum			72	Stopka redakcyjna	



Wenig bekannte Speisen der regionalen Küche ethnischer Gruppen in den 1950er Jahren

Historischer Hintergrund:

Im Zuge der Neuordnung und politischen Grenzziehungen nach dem 2. Weltkrieg kam es zu ethnografischen Verschiebungen. Damit wurde immaterielles Kulturgut in neue Regionen transloziert. Die mitgebrachten traditionellen Rezepte haben auch zur Bereicherung der Küche in den neuen Heimatregionen beigetragen.

Mało znane potrawy kuch- ni regionalnej oraz kuchni grup etnicznych w latach 50. XX wieku

Tło historyczne:

W wyniku politycznego procesu reorganizacji granic Europy po II wojnie światowej, doszło do przesunięć etnograficznych, a tym samym nastąpiła translokacja na nowe obszary niematerialnego dobra kulturowego, m.in. przywiezione przepisy tradycyjne wzbogaciły kuchnię w nowych stronach rodzinnych.

Böhmische Buchteln

VFBQ Bad Freienwalde
IG Alltagskultur



- 400 g Mehl
- 100 g Margarine
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 21 g Hefe
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Pflaumenmus
- Vanillesoße
- Puderzucker



Menü

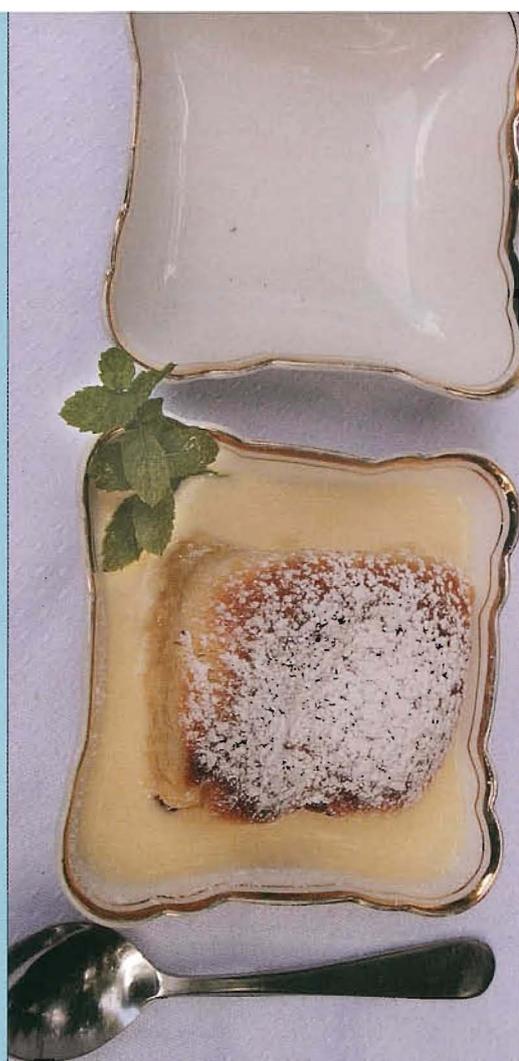
- * Böhmische Buchteln
- * Rorkohl
- * Schlesische Rouladen
- * Schlesische Kartoffelklöße
- * Schlesische Gurkensuppe



Für den Teig Mehl, flüssige Margarine, Eigelb, Zucker, Hefe, Salz und Milch verkneten. Den Teig gehen lassen bis er sich verdoppelt hat, danach ausrollen und in ca. 25 gleich große Stücke teilen und mit Pflaumenmus füllen. Das Backblech fetten, die Teigstücken unten mit flüssiger Margarine bestreichen und nicht zu dicht auf das Blech verteilen, dann bei 250 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen, vor dem Servieren um die Buchteln Vanillesoße gießen.



Z mąki, roztopionej margaryny, żółtek, cukru, drożdży, soli i mleka wyrabiamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wałkujemy i dzielimy na około 25 jednakowych części, które nadziewamy musem śliwkowym. Blaszkę do pieczenia smarujemy tłuszczem, buchty smarujemy od dołu roztopioną margaryną i układamy je, nie za ciasno, na blasze do pieczenia. Buchtę piec w piekarniku nagrzanym do 250°C przez około 25-30 minut. Przed podaniem bucht, polewamy je sosem waniliowym.



Budziejowskie buchty (Buchciki)

VFBQ Bad Freienwalde / IG Alltagskultur 2016 

400 g mąki
100 g margaryny
3 żółtka
50 g cukru
21 g drożdży
200 ml mleka
1 szczypta soli
mus śliwkowy
sos waniliowy
cukier puder



Menü

- * Budziejowskie buchty (Buchciki)
- * Czerwona kapusta
- * Śląskie rolady
- * Kluski śląskie
- * Śląska zupa ogórkowa

Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 200 g Schmalz
- 3 El Essig
- 2 Zwiebeln
- 1 Tl Zucker
- 1 Apfel
- etwas Schwarte oder Speck
- 1 Nelke
- etwas Salz



Menü

- ❖ *Böhmische Bucheln*
- ❖ *Rotkohl*
- ❖ *Schlesische Rouladen*
- ❖ *Schlesische Kartoffelklöße*
- ❖ *Schlesische Gurkensuppe*



Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit den zerkleinerten Zwiebeln, dem Apfel, der Nelke, dem Salz und der Speckschwarte in einen Topf geben und im Schmalz garen, bis der Kohl bissfest ist. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Die Schwarte herausnehmen. Dann alles zusammen mit Essig und Zucker abschmecken.



Kapustę siekamy, przekładamy do garnka i zalewamy zimną wodą (tak aby przykryła kapustę). Dodajemy sól, goździk, boczek lub skórę z boczku, smalec, pokrojoną w małe kawałki cebulę oraz jabłko. Gotujemy tak długo, aż osiągniemy pożądaną miękkość kapusty. Skórę wyciągamy a kapustę przyprawiamy octem i odrobiną cukru.



Kapusta czerwona zasmażana

- 1 kg czerwonej kapusty
- 200 g smalcu
- 3 łyżki octu
- 2 cebule
- 1 łyżeczka cukru
- 1 jabłko
- kawałek boczku lub skóry z boczku
- 1 goździk
- sól



Menu

- * Budziejowskie buchty (Buchciki)
- * Kapusta czerwona zasmażana
- * Śląskie rolady
- * Kluski śląskie
- * Śląska zupa ogórkowa

Schlesische Rouladen

- 4 Rouladen
- 4 El Senf
- 1 Zwiebel
- 4 Salz-Dill-Gurken
- 4 Scheiben Speck
- 1 Bund Suppengrün
- Stärke
- Salz, Pfeffer



Menü

- ❖ *Böhmische Buchteln*
- ❖ *Rotkohl*
- ❖ *Schlesische Rouladen*
- ❖ *Schlesische Kartoffelklöße*
- ❖ *Schlesische Gurkensuppe*



Die Rouladen mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Gurken und Speck in Streifen schneiden und auf die Rouladen legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Rouladen rollen und fest mit Baumwollzwirn umwickeln. In einer Pfanne mit Schmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Die Pfanne mit den Rouladen mit Wasser oder Brühe auffüllen und das Suppengrün dazu geben. Das Ganze etwa 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Die Rouladen sollen von der Brühe bedeckt sein. Wenn die Rouladen weich sind, diese heraus nehmen und vom Garn befreien. Die Soße durch ein Sieb gießen und nochmals abschmecken. Mit Stärke andicken.



Śląskie rolady

- 4 płaty wołowe na rolady
- 4 łyżki musztardy
- 1 cebula
- 4 ogórki kiszone
- 4 płaty boczku
- 1 porcja włoszczyzny
- skrobia
- sól, pieprz



Menü

- * Budziejowskie buchty (Buchciki)
- * Kapusta czerwona
- * Śląskie rolady
- * Kluski śląskie
- * Śląska zupa ogórkowa

Płaty wołowe smarujemy musztardą. Cebulę obieramy. Cebulę, ogórki i boczek kroimy w paski i układamy na roladach, doprawiamy solą i pieprzem. Rolady zwijamy i wiążemy nicią bawełnianą. Podsmażamy na dużym ogniu z każdej strony. Warzywa do zupy obieramy i kroimy na drobne kawałki. Gdy mięso będzie mocno zrumienione zalewamy wodą lub bulionem mięsnym, dodajemy warzywa i gotujemy na małym ogniu około 1,5 godziny. Rolady powinny być przykryte bulionem. Miękkie rolady wyciągamy i ściągamy nić bawełnianą. Sos przelewamy przez sito i doprawiamy do smaku. Zagęszczamy skrobią.



Schlesische Kartoffelklöße

1 kg festkochende Kartoffeln
250 g Kartoffelmehl
1 Ei
Salz



Menü

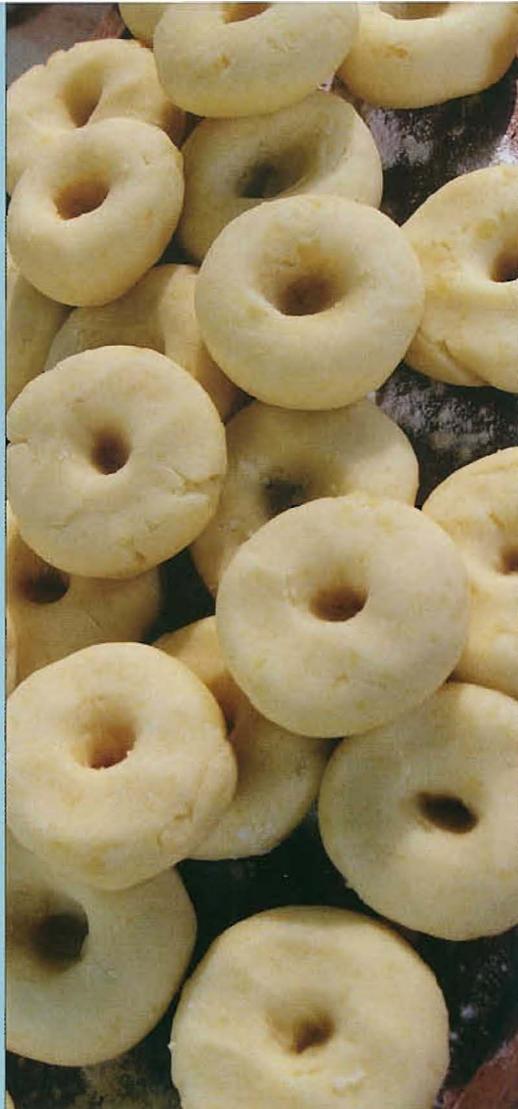
- ✦ *Böhmische Buchtieln*
- ✦ *Rorkohl*
- ✦ *Schlesische Rouladen*
- ✦ *Schlesische Kartoffelklöße*
- ✦ *Schlesische Gurkensuppe*



Die Kartoffeln schälen und nicht zu weich kochen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit dem Kartoffelmehl, dem Ei und etwas Salz zu einer einheitlichen Masse vermischen und kneten. Die Klöße formen, in kochendes Wasser geben und für etwa 6 Minuten leicht köcheln lassen.



Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie, tak aby nie były za twarde. Przeciskamy przez praskę. Wsypujemy mąkę ziemniaczaną. Dodajemy jajko, sól i wszystko dokładnie ugniatamy na gładkie ciasto. Formujemy kluski. Gotujemy w osolonej wodzie około 6 minut.



Kluski śląskie

1 kg ziemniaków
250 g mąki ziemniaczanej
1 jajko
sól



Menü

- * Budziejowskie Buchty (Buchciki)
- * Kapusta czerwona
- * Śląskie rolady
- * Kluski śląskie
- * Śląska zupa ogórkowa

Schlesische Gurkensuppe

- 500g Rippchen
- 6 Salzgurken
- 2 große Karotten
- 1 große Petersilienwurzel
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 Esslöffel saure Sahne
- 1 Teelöffel Mehl
- 2 Löffel gehackte Petersilie



Menü

- ❖ Böhmisches Buchteln
- ❖ Rotkohl
- ❖ Schlesische Rouladen
- ❖ Schlesische Kartoffelklöße
- ❖ Schlesische Gurkensuppe



Fleisch abspülen und in einen Topf mit 2,5 Ltr. kaltem Wasser geben. Piment und Lorbeerblätter hinzufügen. Aufkochen lassen und nach 20 Minuten Kochzeit geputzte und in Würfel geschnittene Kartoffeln und Gemüse dazu geben. Salzen. Das Gemüse ca. 20 Minuten mit dem Fleisch kochen lassen. Fleisch aus dem Topf nehmen, klein schneiden und zurück in den Topf geben, dann die fein geriebenen Gurken hinzufügen und 10 Minuten weiter kochen lassen. Sahne mit Mehl und 3 Löffeln Brühe verrühren und vorsichtig in die Suppe geben. Fein gehackte Petersilie dazugeben. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Mięso wymyć i zalać zimną wodą. Dodać listki laurowe i ziele angielskie. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień i gotować ok. 20 minut. Osolić, dodać obrane i pokrojone w kostkę warzywa. Gotować do miękkości. Ugotowane do miękkości mięso wyjąć, pokroić na małe kawałki. Kiedy warzywa zmiękną dodać starte na tarce ogórki i pokrojone na kawałki i mięso. Mąkę wymieszać ze śmietaną, dodać kilka łyżek gorącej zupy i dokładnie rozmieszać, aby nie było żadnych grudek. Wlać do zupy i zagotować. Ewentualnie dosolić, posypać pieprzem i siekaną zieleniną.



Śląska zupa ogórkowa

ok. 50 dag żeberek
6 ogórków kiszonych
dwie duże marchewki
duża pietruszka
6 średniej wielkości ziemniaków
sól, pieprz, dwa liście laurowe,
3 kulki ziela angielskiego
3 duże łyżki kwaśnej śmietany
łyżeczka mąki pszennej
2 łyżki siekanej narki pietruszki



Menü

- Budziejowskie Buchty (Buchciki)
- Kapusta czerwona
- Śląskie rolady
- Kluski śląskie
- Śląska zupa ogórkowa

Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln und Speck



Zespół Szkół Gastronomicznych
w Gorzowie

- 300 g geräucherter Speck
- 1 kg Schweinerippchen
- 500 g Sauerkraut
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Kartoffeln
- Lorbeerblätter
- Pimentkörner
- Kümmel
- Majoran



Aus Rippchen und Suppengrün eine Brühe kochen. Sauerkraut mit Lorbeerblättern und Pimentkörnern weichkochen. Speck mit Zwiebeln anbraten. Zu dem fertigen Sauerkraut Brühe und Kümmel zugeben und noch ein paar Minuten kochen lassen. Zu der fertigen Suppe den gebratenen Speck mit Zwiebeln, Majoran und klein gehacktem Knoblauch geben. Die fertige Sauerkrautsuppe mit gekochten Kartoffeln und gehackter Petersilie servieren.



Menü

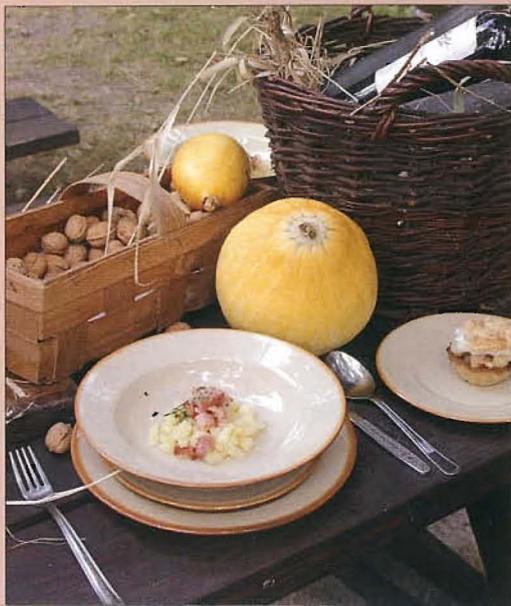
* *Sauerkrautsuppe mit
Kartoffeln und Speck*

* *Kohlrouladen mit Wildfleisch gefüllt*

* *Apfel-Törtchen mit Baiser und Zimt*



Z żeberek i włośzczyzny sporządzić wywar. Kapustę ugotować z liściem laurowym i zieleń angielskim, boczek podsmażyć z cebulą. Do ugotowanej kapusty dolać wywar, kminek i gotować kilka minut. Do ugotowanej zupy dodać podsmażony boczek z cebulą, majeranek i rozdrobniony czosnek. Gotową zupę podajemy z ugotowanymi ziemniakami i zieloną pietruszką.



Zupa z kiszonej kapusty z ziemniakami i prażonym boczkiem

Zespół Szkół Gastronomicznych w Gorzowie 

300g boczku wędzonego
1 kg żeberek wieprzowych
0,5 kg kapusty kiszonej
1 porcja włośzczyzny
2 szt. cebuli
1 główka czosnku
kminek
ziele angielskie
liść laurowy
majeranek
0,5 kg ziemniaków



Menu

- ❖ Zupa z kiszonej kapusty z ziemniakami i prażonym boczkiem
- ❖ Gołąbki z modrej kapusty z nadzieniem z dziczyzny
- ❖ Małe szarlotki z cynamonem i z bezą

Kohlrouladen mit Wildfleisch gefüllt

- 1 Rotkohl
- 400 g Wildfleisch (Wildschwein)
- 100 g frischer Speck
- 500 ml Bratensoße
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei, 2 Zwiebeln
- 100 g Fett
- 200 g frische Pilze
- Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 100 g Äpfel
- 50 ml Rotwein
- 100 ml Sahne 30%
- 1 Esslöffel Mehl
- Milch, Salz, Pfeffer, Essig



Menü

- * Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln und Speck
- * Kohlrouladen mit Wildfleisch gefüllt
- * Apfel-Törtchen mit Baiser und Zimt



Rotkohl waschen, 8 große Blätter ablösen und ca. 5 Minuten in kochendes Salzwasser mit Essig legen. Das Brötchen in Milch einweichen. Die Zwiebeln klein hacken und in einem Topf mit etwas Fett anrösten. Das Fleisch mit Speck durch einen Fleischwolf durchdrehen. Das fertige Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebeln, eingeweichtem Brötchen, Ei, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Blätter mit der Masse füllen und einwickeln. Die frischen Pilze säubern und klein schneiden. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Dann die Pilze, Äpfel, die restlichen Zwiebeln mit Bratensoße und Wein kochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Nelken würzen. Mit den übriggebliebenen Kohlblättern eine ofenfeste Form auslegen, die fertige Pilzsoße zugeben und dann die Rouladen drauflegen. Die Lorbeerblätter zugeben und mit Salzwasser übergießen. Zugedeckt etwa 1 Stunde im Backofen schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen, die Soße mit Sahne und Mehl binden, abschmecken und mit den Rouladen servieren.

Kapustę umyć, wybrać 8-10 liści i dusić chwilę w wodzie z octem. Bułkę namoczyć w mleku, cebulę posiekać i zrumienić na tłuszczu. Mięso i boczek zemleć przez maszynkę dodać odcisniętą bułkę i połowę podsmażonej cebuli, jajo, sól, pieprz i wyrobić masę. Porcje nadzienia zawinąć w liście kapusty. Grzyby oczyścić i pokroić. Jabłka obrać usunąć gniazda nasienne i pokroić w cząstki.

Grzyby, jabłka, resztę cebuli zalać sosem pieczeniowym i winem, udusić doprawiać solą pieprzem, goździkami. Brytfannę wyłożyć liśćmi kapusty na tym umieścić uduszone grzyby, a na wierzch gołąbki. Dodać liść laurowy, podlać posoloną wodą, przykryć i dusić w piekarniku 1 godzinę, wyjąć gołąbki sos zagęścić mąką i śmietaną. Zagotować i doprawić.



Gołąbki z modrej kapusty z nadzieniem z dziczyzny

1 szt kapusty modrej
400 g mięsa z dzika
100 g świeżego boczku
500 ml sosu pieczeniowego
czerstwa bułka
1 jajo
2 cebule
100 g tłuszczu
200 g świeżych grzybów
liść laurowy
kilka goździków
100 g jabłek
50 ml czerwonego wina
100 ml śmietanki 30 %
1 łyżeczka mąki
mleko, sól, pieprz, ocet



Menü

- Zupa z kiszzonej kapusty z ziemniakami i prażonym boczkiem
- Gołąbki z modrej kapusty z nadzieniem z dziczyzny
- Małe szarlotki z cynamonem i z bezą

Apfel - Törtchen mit Baiser und Zimt

Teig:
150 g Mehl
100 g Butter
25 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Teelöffel
Vanillezucker
Füllung:
0,5 kg Äpfel
50 g Butter
2 Esslöffel
Zucker
Zimt
Rosinen
2 mittelgroße Eier



Menü

- * Sauerkrautsuppe
Kartoffeln und Speck
- * Kohlrouladen mit Wildfleisch gefüllt
- * Apfel -Törtchen mit Baiser und Zimt



Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker, 1 Eigelb, Butter zuerst mit dem Messer, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 20 Minuten kühlen. Mürbeteig in kleine Förmchen legen und vorbacken.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Äpfel zugeben und mit Zucker, Zimt und Rosinen köcheln lassen. Auf dem vorgebackenen Teig die fertige Apfelmasse verteilen. Auf die Masse den restlichen Teig reiben, steif geschlagenes Eiweiß darauf streichen. Törtchen etwa 15 Minuten bei 180 Grad backen.



Przygotować ciasto kruche. Do przesianej mąki dodać masło i żółtka, zarobić nożem, krótko wyrobić rękoma. Schłodzić 20 min.
W foremkach wypiec spody szarlotek, wystudzić. Jabłka obrać i pokroić w cząstki.
W garnku roztopić masło, dodać jabłka i uprzyżyć dodając cukier, cynamon i rodzynki. Na wypieczone ciasto nakładać jabłka, starte ciasto i pianę ubitą z białek. Piec w temp. 180 st. ok. 15 minut.



Małe szarlotki z cynamonem i z bezą

Ciasto:
150 g mąki
100 g masła
25 g cukru pudru
1 żółtko
1 łyżeczka cukru z wanilią
Farsz:
0,5 kg jabłek
50 g masła
2 łyżki cukru kryształu
cynamon
rodzynki
2 jajka



Menü

- * Zupa z kiszzonej kapusty z ziemniakami i prażonym boczkem
- * Gotówki z modrej kapusty z nadzieniem z dziczyzny
- * Małe szarlotki z cynamonem i z bezą



Ukrainischer Borschtsch

Koło Gospodyń Wiejskich
w Kamieniu małym



- 400 g Rote Bete
- 200 g Suppengrün
(Karotten, Sellerie,
Wurzelpetersilie)
- 0,5 kg Suppenfleisch
- 1,5 Liter Wasser
- 150 g Weißkohl
- 150 g Kartoffeln
- 100 g Bohnen
- 1/8 Liter Rote-Bete-Saft
- 1/4 Liter Sahne
- 20 g Mehl, Salz, Zucker
- 1 Knoblauchzehe



Menü

- *Ukrainischer Borschtsch*
- *Klöße mit weißem Quark*



Bohnen kochen, bis sie weich sind. Weißkohl weichkochen. Rote Bete, Suppengrün und Kartoffeln in Fleischbrühe weichkochen. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer, klein gehackten Knoblauchzehen, Rote-Bete-Saft abschmecken und mit Sahne und Mehl binden.



Barszcz ukraiński

Koło Gospodyń Wiejskich
w Kamieniu Małym 

40 dkg buraków czerwonych
20 dkg włoszczyzny
(marchew, pietruszka, seler)
0,5 kg kości wieprzowych
1,5 l wody
15 dkg kapusty
15 dkg ziemniaków
10 dkg fasoli
1/8 l kwasu burakowego
1/4 l śmietany
2 dkg mąki, soli, cukru
ząbek czosnku

Fasolę ugotować do miękkości.
Kapustę obgotować.
Buraki, włoszczyznę i ziemniaki ugotować w
wywarze z kości do miękkości.
Następnie połączyć wszystkie składniki i zago-
tować.
Doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem,
kwasem burakowym i śmietaną rozmieszaną
z mąką.



Menu

- * Barszcz ukraiński
- * Kartacze nadziewane serem
i ziemniakami

Klöße mit weißem Quark

5 kg Kartoffeln
0,5 kg weißer Quark
0,5 kg frischer Speck
150 g Zwiebel
200 g Kartoffelmehl



Teig:

3 kg der Kartoffeln fein reiben und gut ausdrücken. 1,5 kg Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Füllung:

0,5 kg gekochte Kartoffeln mit weißem Quark, gebratenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Aus dem Kloßteig Fladen mit den Händen formen und auf eine Hälfte jeweils etwas von der Quarkmasse geben und zu einem Kloß formen. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Klöße mit gebratenem Speck und Zwiebeln servieren.



Menü

- * Ukrainischer Borschtsch
- * Klöße mit weißem Quark

Ciasto:

3 kg kartofli utrzeć na tarce i odcisnąć, pozostałe 1,5 kg kartofli ugotować i przetrzeć przez praskę, dodać mąkę ziemniaczaną i wyrobić dokładnie ciasto.

Farsz:

0,5 kg ugotowanych ziemniaków wymieszać z twarogiem dodać cebulę zeszkloną na smalcu, sól i pieprz, wyrobić na gładką masę. Z ciasta formować placki wielkości dłoni kładąc do środka farsz i dokładnie skleić. Wrzucić na wrzącą wodę i gotować 20 minut, aż wypłyną na wierzch. Po ugotowaniu polać boczkiem przesmażonym z cebulą.



Kartacze nadziewane serem i ziemniakami

5 kg ziemniaków
0,5 kg sera twarogowego
0,5 kg boczku surowego
150 g cebuli
200 g mąki ziemniaczanej



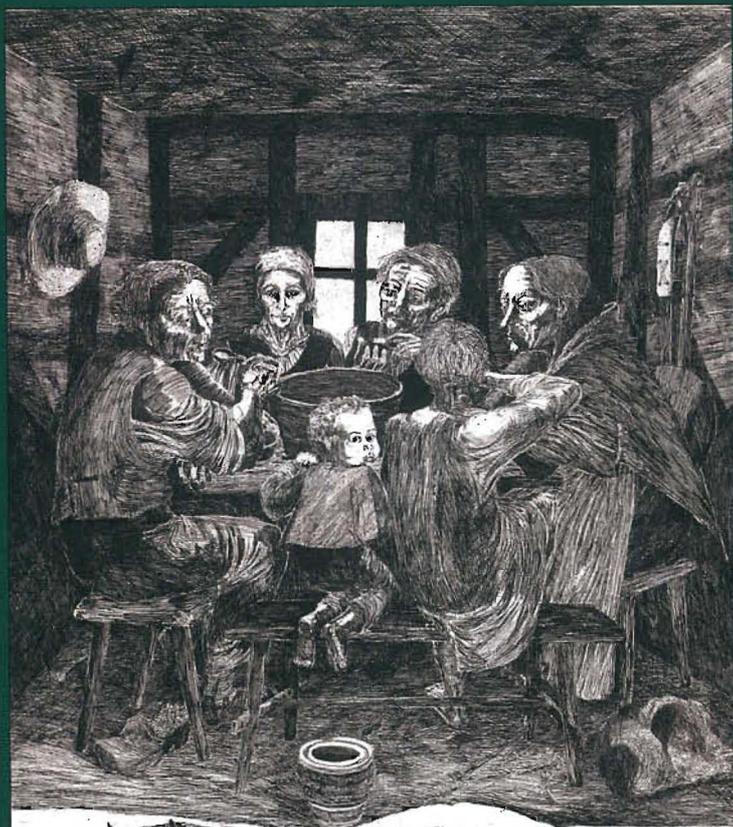
Menü

❖ *Barszcz ukraiński*
❖ *Kartacze nadziewane serem i ziemniakami*





Nach der Siegerehrung, Bogdaniec 2016



„Die Kartoffeleser“
Radierung aus der Mappe
„Die Derfflinger-Waage“
© Ilona Roscher-Wiese, 1987

Dr. Hans-Jürgen Rach

Landarbeiterküche zur Kaiserzeit Kuchnia pracowników rolnych
za czasów cesarskich



Oktober 2017

Dr. Hans-Jürgen Rach

Landarbeiterküche zur Kaiserzeit Kuchnia pracowników rolnych
za czasów cesarskich



Oktober 2017

Landarbeiterküche zur Kaiserzeit

Knechte und Mägde gab es auch in der brandenburgischen Landwirtschaft schon Jahrhunderte vor der Kaiserzeit. Zusätzliche Arbeitskräfte wurden nur auf den großen Gütern benötigt. Es waren dies die sogenannten Deputatarbeiter, die auch während der langen Wintermonate täglich Getreide dreschen mussten. Die Situation änderte sich schlagartig mit der sogenannten „Bauernbefreiung“ zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Auf der Grundlage der Stein - Hardenberg'schen Reformen (und weiterer Dekrete) konnte sich die größte Gruppe der Dorfbevölkerung, die Bauern, aus der feudalen Abhängigkeit befreien. Das bedeutete für sie, dass ab sofort keine der umfangreichen Hand- und Spanndienste mehr auf den Feldern und Höfen der Grundherrschaft zu leisten waren. Allerdings hatten die Bauern dafür zum Teil recht erhebliche Geldsummen zu zahlen, und da diese in den meisten Fällen nicht vorhanden waren, mussten ersatzweise, ebenfalls nicht unerhebliche, Teile ihrer Acker- und Wiesenflächen an die Herrschaft abgegeben werden.

Seit dem weitgehenden Abschluss dieser bürgerlichen Agrarreformen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden für die Bestellung der nun bedeutend vergrößerten Gutsflächen mehr Arbeitskräfte benötigt. Es waren die Landarbeiter, die ab 1830/1840 immer zahlreicher in Erscheinung traten. Sie rekrutierten sich zu einem Gutteil aus den nicht erbberechtigten zweit- und dritgeborenen Bauernsöhnen. Auf den oft deutlich geschrumpften bäuerlichen Höfen waren sie als Arbeitskräfte nicht mehr nötig, im Dorf fanden sie aber meist nur auf den Gutshöfen Arbeit, weil Handwerk und Gewerbe auf dem Lande zu jener Zeit noch unterentwickelt waren.

Kuchnia pracowników rolnych za czasów cesarskich

Już od stuleci, przed panowaniem cesarza wykorzystywana była czeladź folwarczna (parobkowie i dziewczki służebne) do pracy w brandenburskich gospodarstwach rolnych. Dodatkowa siła robocza wykorzystywana była, tylko w dużych majątkach. Byli to tzw. Deputatnicy (pracownicy rolni), którzy codziennie, również podczas długich zimowych miesięcy musieli młócić zboże. Na początku XIX w. wraz z tzw. „Uwłaszczeniem chłopów” sytuacja ulega nagle zmianie. Na podstawie reform „Stein – Hardenberg” (i dalszych dekretów) największa grupa ludności wsi, czyli chłopci, mogli uwolnić się od feudalnej zależności. Oznaczało to, uwolnienie od pańszczyzny, do której to chłopci byli zobowiązani na rzecz właścicieli majątków. Jednak, związane to było z płaceniem przez chłopów dość wysokich kwot, a ponieważ w większości przypadków chłopci nie dysponowali pieniędzmi, zmuszeni byli w zamian do oddania na rzecz panów znacznych części swoich pól i łąk.

Wraz z zakończeniem szeroko zakrojonych reform agrarnych w pierwszej połowie XIX w. wzrosło, na znacznie powiększonych majątkach ziemskich, zapotrzebowanie na siłę roboczą tzw. pracowników rolnych. W latach 1830/1840 stanowili oni coraz bardziej licniejszą grupę pracowników. W dużej mierze do pracy na majątkach rekrutowali się synowie chłopów, którzy ze względu na kolejność urodzenia, (jako drugi i trzeci syn chłopca) nie nabywali prawa do dziedziczenia. W ówczesnych czasach rzemieślnicze i przemysłowe zacofanie na obszarach wiejskich oraz znacznie pomniejszone gospodarstwa chłopskie, które nie potrzebowały siły roboczej, spowodowały, iż zatrudnienie na wsi, było najczęściej możliwe, jedynie na folwarkach.

Die Unterkünfte der Landarbeiter

Die Knechte und Mägde, die stets unverheiratet blieben, „wohnten“ entweder im Hause oder in Gelassen in den Ställen der Bauern. Auf den Gütern gab es gesonderte Gesindekammern, die in den Kellern oder auf den Dachböden der Gutshäuser lagen. Eine Küche hatten diese Unterkünfte nie. Das Gesinde wurde aus den herrschaftlichen Küchen mitversorgt, für sie wurde zumeist ein gesondert vorbereitetes einfaches Essen oder Reste der herrschaftlichen Speisen bereitgestellt.

Für die ganzjährig beschäftigten Landarbeiter indes mussten separate Unterkünfte geschaffen werden. In der Mark Brandenburg übernahmen das etwa ab 1830 die Gutsbesitzer selbst, denn sie konnten auf diese Weise ihre Arbeitskräfte sowohl an den Gutshof binden als auch besser überwachen. Diese frühen „Tagelöhnerkaten“ verfügten meist über mehrere minimale Wohneinheiten für die einzelnen Familien der Landarbeiter. Neben einer einzigen Stube, die in der Regel nur mit einem Lehm- oder Steinfußboden und einem Ofen ausgestattet war, gehörten zu diesen Wohnungen noch eine kleine Kammer, sowie ein Küchen- und ein Fluranteil. Die Küche war in diesen Katen jedoch nur ein Wirtschafts-, aber kein Aufenthaltsraum. Unter dem noch offenen (erst später durch den Einbau von sogenannten „Preußischen Kappen“ nach oben geschlossenen) Schornstein, der eigentlich nur ein Rauchfang war, befand sich lediglich ein Kochkessel. Erst im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts wurde es üblich, bei Neubauten die Landarbeiterkaten mit einem engen Schornstein und somit rauchfreien, ein wenig größeren Küchen auszustatten. Die etwas komfortableren Wohnbedingungen

Zakwaterowanie pracowników rolnych

W gospodarstwie chłopskim pachółkowie i dziewczki, którzy pozostawali niezamężni „mieszkali” w chałupach lub w stajniach. Dwory ziemiańskie dysponowały oddzielnymi pomieszczeniami dla czeladzi, które znajdowały się w piwnicach bądź na strychach. W miejscach zakwaterowania nie było kuchni. Czeladź otrzymywała zazwyczaj oddzielnie przygotowane w kuchni pańskiej proste posiłki lub resztki wykwintnych potraw ze stołów swoich panów.

Natomiast, dla całorocznych pracowników rolnych trzeba było stworzyć osobne miejsca zamieszkania. W Brandenburgii organizację zakwaterowania od 1830 r. przejęli sami właściciele ziemscy, ponieważ w ten sposób mogli nie tylko związać swoich pracowników z folwarkiem, lecz także mieć lepszą kontrolę nad nimi. Wcześniejsze „Tagelöhnerkaten” dysponowały na ogół wieloma jednostkami mieszkalnymi dla każdej rodziny robotników rolnych. W skład jednostki mieszkalnej oprócz jednej izby, w której zwykle stał piec a posadzka wyłożona była gliną bądź kamieniem, należała również mała komora, kuchnia, która służyła jedynie do celów gospodarczych oraz część sieni. Pod jeszcze otwartym (dopiero po wprowadzeniu nowych rozwiązań architektonicznych tzw. „Preußischen Kappen“ kominy zostały zamknięte) kominem, który wchłaniał jedynie dym, stał kocioł do gotowania. Dopiero w ostatnim ćwierćwieczu XIX wieku w trakcie budowy nowych budynków dla pracowników rolnych zaczęto stawiać węższe kominy, a tym samym powiększono minimalnie kuchnie. Nieco lepsze warunki mieszkaniowe miały pomóc ograniczyć migrację miejscowych pracowników do miast

sollten helfen, die Abwanderung einheimischer Arbeitskräfte in die Städte bzw. Industriegebiete zu bremsen. Die Zahl der in jener Zeit neu gebauten Landarbeiterhäuser blieb jedoch gering, so dass nur ein kleiner Teil ihrer Bewohner in den Genuss dieser Verbesserungen kam. In den letzten Jahrzehnten des ausgehenden Jahrhunderts fanden auch noch andere Neuheiten den Weg in die Lebenswelt der Landarbeiter.

Veränderungen in den Lebensbedingungen der Landarbeiter nach 1870

Zunächst ist in diesem Zusammenhang zu erwähnen, dass an die Stelle des Naturalien-Deputats zunehmend die Entlohnung in Form von Geld trat, einzelne Lebensmittel wurden jedoch - wie auch der Wohnraum - weiterhin von den Gutsherren als Deputat gestellt. Zu diesen Lebensmitteln gehörten nahezu überall die Kartoffeln, die von den Beziehern in Erdmieten, Kellerlöchern oder in der „Kammer“ zu lagern waren; nach 1890 gab es bereits vereinzelt Landarbeiterhäuser mit Kellern für die Vorratslagerung. Häufig war es auch die Lieferung von Milch. In vielen brandenburgischen Gutsdörfern war es den Landarbeiterfamilien auch gestattet, in einem in Wohnhausnähe errichteten kleinen Stall ein Schwein zu halten. Das Fleisch dieses zum Jahresende geschlachteten Tieres wurde überwiegend in Pökelfässern haltbar gelagert, wodurch auch während der Wintermonate bessere und gehaltvollere Speisen zubereitet werden konnten. Zum Kochen standen nun immer häufiger auch gemauerte Herde bereit. Die größte Verbesserung in diesem Zusammenhang aber stellte die seit dem Ende des 19. Jahrhun-

lub obszarów przemysłowych. Mimo to liczba nowo powstających budynków mieszkalnych dla pracowników rolnych w tym okresie pozostawała niska, tak, że tylko niewielka część ich mieszkańców mogła skorzystać z tych ulepszeń. W ostatnich dziesięcioleciach kończącego się stulecia, wiele innych nowości miało wpływ, na jakość życia robotników rolnych.

Zmiany warunków życia pracowników rolnych po 1870 roku

Najpierw należałoby w tym miejscu wspomnieć, iż wynagrodzenie w formie naturaliów- deputat zostało stopniowo zastępowane pieniędzmi, jednakże niektóre produkty żywnościowe jak i zakwaterowanie były w dalszym ciągu traktowane przez panów, jako deputat. Do tych artykułów spożywczych, traktowanych, jako deputat, należały prawie wszędzie ziemniaki, które przez odbiorców przechowywane były w kopcach, ziemiankach lub w „komorach”. Po 1890 r., co niektóre domy pracowników rolnych były podpiwniczone, co ułatwiało znacznie przechowywanie żywności. Często była to również dostawa mleka. W wielu brandenburskich wioskach folwarcznych, pozwalano również rodzinom pracowników rolnych, w postawionym w pobliżu domu mieszkalnego chlewie, trzymać jedną świnię. Pod koniec roku następował ubój zwierzęcia. Mięso w większości konserwowano przechowując je w beczkach peklowych, co umożliwiało przygotowywanie lepszych i bardziej treściwych potraw w miesiącach zimowych. Potrawy przygotowywane były, na coraz częściej pojawiających się murychanych kuchniach. Największą innowacją pod tym względem była, upowszechniona pod koniec XIX wieku, osadzona nad paleniskiem płyta żeliwna. Mieściło się na niej kilka otworów

derts übliche (guss-)eiserne Herd-Deckplatte dar. Sie verfügte über mehrere Kochöffnungen, die durch herausnehmbare Eisenringe vergrößert oder verkleinert werden konnten, um verschiedene Topfgrößen einhängen zu können.

Zu den wichtigen Neuerungen gegen Ende des 19. Jahrhunderts gehörte auch, dass nun in den Dörfern zunehmend „Kaufmannsläden“ entstanden, deren oft recht umfangreiches Angebot bis zu den sogenannten „Kolonialwaren“ reichte. In den Dörfern waren nun vielfach auch die „neuesten“ Lebensmittel erreichbar: Margarine, Kunsthonig, Mostrich, bisher kaum oder unbekannte Obst- und Gemüsesorten. Weiterhin standen aber die Versorgung und der Erwerb traditionell verwendeter Produkte wie Mehl, Graupen, Hülsenfrüchte, Trockenobst im Mittelpunkt. Wichtig war, dass sich der bisher notwendige Einkaufsweg in die nächstgelegenen Städte erübrigte.

Andere, vor allem technisch - hauswirtschaftliche Neuerungen, die in jener Zeit gehäuft auftraten, fanden jedoch nur ausnahmsweise oder gar nicht den Weg in die Landarbeiterküchen. Dazu gehörten gusseiserne Kochherde, die sogenannten „Kochmaschinen“, spezielle metallene Einwecktöpfe, Küchengeräte wie der „Wolf“ zum „Durchdrehen“ von Fleisch, Metallbestecke, Emaille- und Porzellangeschirr, Gläser stellten weiterhin noch die Ausnahme dar.

Ältere Kochgewohnheiten

Zu den traditionellen Koch- und Speisegewohnheiten in der Mark Brandenburg, aber auch in Landschaften wie Mecklenburg und der Magdeburger Börde, gehörte, dass täglich fünf Mahlzeiten eingenommen wurden:

do gotowania, które można było powiększać lub zmniejszać za pomocą pierścieni żelaznych, pozwalało to na regulowanie głębokości, na jaką zapuszczano garnki.

Do najważniejszych nowości pod koniec XIX w. należało również to, iż w obszarach wiejskich powstały „sklepy handlowe”, których często, dość obszerna oferta dotyczyła tzw. „towarów kolonialnych“. W wioskach pojawiła się możliwość uzyskania „najnowszych” produktów żywnościowych: margaryny, sztucznego miodu, musztardy oraz do tej pory mało znanych lub nieznanymi odmian owoców i warzyw. Nadal koncentrowano się głównie na dostawie i zakupie tradycyjnie używanych produktów, tj.: mąk, kasz, roślin strączkowych, suszonych owoców. Ważnym było, aby wyjazdy na zakupy do najbliższej położonego miasta nie były konieczne.

Inne przede wszystkim techniczno-gospodarcze modernizacje, które mnożyły się w tym okresie, rzadko lub tylko z małymi wyjątkami docierały do gospodarstw domowych pracowników rolnych. Należały do nich m.in. kuchnie żeliwne, tzw. „Westfalki“, specjalne metalowe garnki do konserwowania żywności, sprzęt kuchenny, taki jak maszynka do mielenia mięsa, emaliowane i porcelanowe naczynia. Natomiast szkło stanowiło w dalszym ciągu wyjątek.

Dawne nawyki związane z gotowaniem

Do tradycyjnych przyzwyczajzeń w sposobie przygotowania i spożywania posiłków w Marchii Brandenburskiej, ale również na obszarach Meklemburgii czy Magdeburger Börde, należało spożywanie pięciu posiłków dziennie:

1. Ein kleines Frühstück vor dem Arbeitsbeginn
2. Ein zweiter Morgenimbiss
3. Das Mittagessen
4. Eine kleine Nachmittagsmahlzeit
5. Das Abendessen.

Natürlich gab es auch etliche Varianten regionaler, sozialer und individueller Prägung. In den meisten Fällen bestand das erste Frühstück bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts – wie schon in vorangegangenen Zeiten – aus Milchsuppen und einem Getreidebrei. Erst langsam begann sich dann die Tendenz durchzusetzen, dass es bereits in der Frühe Brot und ein warmes Getränk gab, zumeist Malz- oder Zichorienkaffee. Eine Voraussetzung dafür war, dass frisches genießbares Wasser zur Verfügung stand, was aber nur sehr selten der Fall war. Wasserleitungen mit geklärtem Wasser gab es in keinem Fall, das Wasser lieferten Pumpen bzw. Brunnen, zum Teil auch artesische Brunnen, etwa im Nordwesten Magdeburgs in der Gegend um Haldensleben. Diese wurden stets von mehreren Familien genutzt. Das ins Haus geschleppte, niemals besonders gereinigte Wasser stand in Holz- oder Metallern in der Küche bereit und war eigentlich erst im abgekochten Zustand genießbar.

Der zweite Morgenimbiss enthielt schon frühzeitig etwas gehaltvollere Speisen wie Brot und Wurst oder Schinken, aber auch immer noch verschiedene Beikost. Als Getränk dienten weitethin Malzkaffee oder Milchsuppen.

Das Mittagessen: Solange es in den Landarbeiterküchen noch keine Herde für Mehrtopf - Speisen gab, dominierte zur Mittagzeit der sogenannte Eintopf, also Suppen, die in den Kesseln

1. Małe śniadanie przed rozpoczęciem pracy
2. Drugie śniadanie
3. Obiad
4. Mały posiłek poobiedni
5. Kolacja

Naturalnie pojawiało się również wiele opcji, w zależności od charakterystycznych cech regionalnych, społecznych lub indywidualnych. W większości przypadków, pierwsze śniadanie, w połowie XIX wieku - podobnie jak w poprzednich okresach – składało się z zupy mlecznej oraz bryi zbożowej. Powoli wchodził trend, iż wczesnym rankiem jadano chleb i pito ciepły napój, zazwyczaj kawę zbożową lub kawę z cykorii. Rzadkością był dostęp do czystej, pitnej wody, która stanowiła podstawę do przygotowania kawy. Wodociągów z czystą wodą nie było, wodę dostarczały pompy lub studnie, po części studnie artezyjskie, które występowały np. północno-zachodniej Magdeburgii lub w okolicach Haldensleben. Często, z tych ujęć wody korzystało wiele rodzin. Przyniesiona, nieoczyszczona woda stała w drewnianych lub metalowych wiadrach w kuchni i dopiero po przegotowaniu nadawała się do picia.

Drugie śniadanie składało się już we wczesnym etapie z treściwych pokarmów takich jak: chleb, kiełbasa lub szynka, i w dalszym ciągu z rozmaitych dodatków. Do posiłków podawano kawę zbożową oraz zupę mleczną.

Obiad tak długo, jak w gospodarstwach domowych robotników rolnych, nie było pieca z możliwością gotowania wielogarnkowych potraw, dominowały w porze obiadowej dania jednogarnkowe, czyli zupy, które warzono w dużym kotle. Najczęściej przygoto-

bereitet werden konnten. Zu den häufigsten Speisen zählten hier die Erbsen- und Linsen-, aber auch Bohnen- und Graupensuppen. Fleisch gab es kaum oder nur sonntags.

Die Nachmittagsmahlzeit, die sogenannte Vesper, bestand vielfach aus kalten Speisen und Milchsuppen als Getränk, seit etwa 1850 auch aus Brotscheiben mit süßem Aufstrich bzw. Belag. Dieser bestand häufig aus selbst gekochten Marmeladen. Im Oderbruch und vor allem in der Magdeburger Börde, einem Hauptanbaugesamt der Zuckerrüben, auch aus Rübensirup.

Das Abendessen stellte damals die Hauptmahlzeit dar. Hier gab es zwar ebenfalls vorrangig Suppen, vereinzelt aber auch schon feste Speisen wie etwa Pellkartoffeln mit Quark; in vielen Teilen der Mark auch mit Leinöl, das man zwar nicht, wie die Bauern, selbst herstellte oder herstellen ließ, sondern vom Bauern oder im Kaufmannsladen erwerben musste. Brot zur Abendmahlzeit stellte in den meisten Fällen noch eine Ausnahme dar.

Typische Speisen deutscher Landarbeiterfamilien um 1900

In der Mark Brandenburg wohnten die Landarbeiter auch in dieser Zeit nahezu ausschließlich in den ihnen im Arbeitsvertrag zugesicherten Quartieren, also in speziellen Landarbeiterkaten, die für mindestens zwei, meist aber für vier oder acht Familien ausgelegt waren. Jede Wohnung enthielt zu jener Zeit bereits eine eigene Küche, die teilweise sogar mit Tisch und Stühlen ausgestattet wurden und also als Wohnküche dienen konnten.

Hier wurde auch das erste Frühstück eingenommen, das in dieser Zeit nur noch selten aus Milchbrei bestand, da die Gutsbesitzer die Milch profitabel an die Molkereien verkaufen konnten.

wywane zupy to: grochówka, zupa z soczewicy, fasolowa oraz krupnik. Mięso pojawiało się na stołach bardzo rzadko, ewentualnie tylko w niedzielę.

Posiłek poobiedni tzw. podwieczorek składał się z różnorodnych zimnych potraw i zupy mlecznej, jako napoju, a od około 1850 roku z pająd chleba z czymś słodkim, przeważnie z konfiturą własnej roboty, lub innym dodatkiem. W regionach Oderbruch, a przede wszystkim w Magdeburger Börde, w głównym obszarze uprawy buraka cukrowego, słodkim dodatkiem do chleba był syrop buraczany.

Kolacja w owym czasie stanowiła główny posiłek. Przeważnie serwowano zupy, ale i sporadycznie bardziej treściwe stawy: np. ziemniaki w mundurkach z twarogiem. W wielu regionach Marchii podawano je z olejem lnianym, który nabywany był od chłopów, gdzie zlecano zamówienia na wykonany domowym sposobem olej, bądź kupowano w sklepach. Chleb na wieczorny posiłek był w większości przypadków wyjątkiem.

Typowe potrawy pracowników rolnych w okresie około 1900 r.

W Marchii Brandenburskiej pracownicy rolni, w tym okresie, mieszkali wyłącznie w kwaterach, które zostały im zapewnione w umowie o pracę w tzw. „Landarbeiterkaten”, w domach mieszkalnych, w których kwaterowano dwie, lecz najczęściej cztery lub osiem rodzin. Każde mieszkanie w tym czasie posiadało już własną kuchnię, niektóre z nich były nawet wyposażone w stół i krzesła i mogły służyć, jako kuchnia mieszkalna.

W tej oto kuchni, spożywano pierwsze śniadanie, w którego skład, rzadko w tym czasie wchodziły potrawy mleczne, ponieważ

Stattdessen kamen Roggenbrot, Margarine oder Schmalz und Malzkaffee auf den Tisch. Wo Milch weiterhin als Deputat geliefert wurde, kam nicht selten eine „Satte“ (dicke saure Milch) hinzu. Sehr beliebt war, diese Speise aus kleinen Schälchen, mit Zucker bestreut, zu verzehren. Zeit für ein ausgiebiges Frühstück blieb ohnehin nicht.

Das zweite Frühstück war mindestens so wichtig wie das erste, es wurde jedoch nur ausnahmsweise zu Hause eingenommen. Es gab jetzt Brotbüchsen aus Aluminium und emaillierte Blechkannen für das Getränk. So konnte diese Mahlzeit auf dem Feld oder an jedem anderen Arbeitsplatz eingenommen werden. Als Brotbelag für die „Schmalzstulle“ diente schon vor dem Ersten Weltkrieg immer häufiger Harzer Käse, vereinzelt gab es auch Margarine als Brotaufstrich, mitunter sogar mit Wurst.

Als Mittagessen, das man gewöhnlich in der eigenen Wohnung einnahm, wurde oft weiterhin eine Suppe verzehrt, wobei es durchaus verschiedene Varianten gab. Üblich blieben die traditionellen Mehl- und Graupensuppen, aber auch Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen und Bohnen bildeten häufig einen Kernbestandteil des Eintopfessens. Neuerdings kam auch Pökelfleisch (aus dem eigenen Fass) hinzu, wenn man ein Schwein halten und füttern konnte oder durfte, das dann im Spätherbst geschlachtet wurde. Neu war ferner, dass man die Speisen mit bisher unbekanntem Gewürzen verfeinerte. Zuvor dominierten neben Kochsalz nur verschiedene heimische Gewürze wie Zwiebel, Majoran und Petersilie. Jetzt kam vor allem Pfeffer hinzu, den man sich früher gar nicht leisten konnte.

mleko sprzedawane było z zyskiem przez właścicieli majątków do mleczarni. W zamian tego, na stołach pojawił się chleb żytni, margaryna lub smalec oraz kawa zbożowa. A tam, gdzie mleko w dalszym ciągu dostarczane było, jako deputat, serwowano tzw. „Satte” (ścięte kwaśne mleko), które chętnie jadano w małych miseczkach posypane cukrem. Na spożywanie obfitego śniadania nie było czasu.

Drugie śniadanie było, co najmniej tak samo ważne, jak pierwsze, lecz rzadko spożywano je w domu. Pojawienie się tzw. „śniadaniówek” - aluminiowych pojemników oraz emaliowanych kanek na napoje umożliwiło spożycie posiłku w polu lub w innym miejscu pracy. Już przed I wojną światową częstym dodatkiem do kanapek był ser „Harzer”, sporadycznie były to kanapki z margaryną a nawet z wędliną.

Obiad spożywano zwykle w własnym mieszkaniu. Często były to tradycyjne zupy: tj. zupa mączna i krupnik, ale również dania jednogarnkowe, które gotowano z roślin strączkowych: grochu, soczewicy lub fasoli. Wykwintnym składnikiem zup było mięso peklowane (z własnej beczki), ale tylko wówczas, gdy istniała możliwość i zgoda na trzymanie i wykarmienie świni, którą późną jesienią ubijano. Nowością było przyprawianie potraw wyrafinowanymi, dotychczas nieznanymi przyprawami. Wcześniej, oprócz soli kuchennej, dominowały jedynie rodzime przyprawy takie jak: cebula, majeranek i pietruszka. W tym czasie do przypraw codziennego użytku doszedł pieprz, na który dotychczas, ze względu na wysoko cenę, nie można było sobie pozwolić.

Szczególną popularność zyskała w tym czasie zupa z brukwi, zwana także karpieią. W Niemczech brukiew znana była już od

Besondere Popularität gewann in dieser Zeit eine Suppe aus Kohlrüben, auch Wruken genannt. Die waren in Deutschland zwar schon seit 1700 bekannt, wurden in der Mark Brandenburg aber erst jetzt in großem Umfang angebaut. Daneben kamen natürlich auch Kartoffeln und Pökelfleisch in die Suppe, gewürzt wurde mit Kümmel und den anderen jetzt auch in den Dörfern erhältlichen Gewürzen.

Zu den weniger beliebten Suppen gehörten die bereits erwähnten Mehl- und Brotsuppen. Eine Ausnahme war hier allerdings die sogenannte Klüter-Suppe, deren „Klütern“, also Grieß- oder Mehklößchen, gern mit Obst, insbesondere mit frischen Sauerkirschen oder Blaubeeren, gekocht und mit Vanille oder Zimt gewürzt werden konnte. Während der meisten Jahreszeiten jedoch musste auf das Obst verzichtet werden, die Teigbällchen waren dann meist die alleinige Suppeneinlage, und natürlich war diese Variante die weitaus weniger beliebte. In den besonders armen Haushalten wurden hin und wieder auch kräftigere nicht eigentlich in diese Suppe gehörige Zutaten wie Mohrrüben oder Sellerie verwendet, im Allgemeinen war dies jedoch eine besonders im Sommer beliebte Mehlsuppe.

Die wichtigste Neuerung war jedoch die zunehmende Verwendung der Kartoffel, die zwar auch als Suppe bereitet wurde, aber nun als Teil einer häufiger auftretenden Mehrtopf - Mahlzeit besondere Freude auslöste. Zunächst galt dies hauptsächlich für das sonntägliche Essen, weil an diesem Tage die gesondert gekochten Kartoffeln mit Fleisch und Soße auf den Tisch kamen. Später verwendete man Kartoffeln auch für weniger anspruchsvolle Speisen wie Fisch (zumeist Hering), oder in Verbindung

1700 r., lecz dopiero teraz zaczęto jej szeroką uprawę w Marchii Brandenburskiej. Do zupy oprócz brukwi dodawano ziemniaki i marynowane mięso, a przyprawiano ją kminkiem lub innymi, dostępnymi już na wsiach przyprawami.

Do mniej popularnych zup, o których wspomniano wcześniej, zaliczały się: zupy mączne i chlebowe. Wyjątek stanowiła tzw. „Klüter-Suppe”, zupa owocowa z kluskami. Kluski z gryssiku lub z mąki gotowano chętnie z owocami, a zwłaszcza ze świeżymi wiśniami lub jagodami i przyprawiano je wanilią lub cynamonem. Ze względu na sezonowy dostęp do owoców w większej części roku jedynym składnikiem zupy były kluski i oczywiście ten wariant był mniej apetyczny. Szczególnie w ubogich gospodarstwach domowych owoce zastępowano nietypowymi składnikami m.in. marchwią lub selerem. Ogólnie zupy owocowe należały wówczas do ulubionych i najczęściej przygotowywanych zup w sezonie letnim.

Najważniejszą innowacją, było jednak wzrastające wykorzystanie ziemniaka, który był zarówno składnikiem zup, lecz również, jako część coraz bardziej rozpowszechnianych wielogarnkowych dań, które cieszyły się coraz większą popularnością. Dania wielogarnkowe przygotowywano głównie w niedzielę. Wówczas to na niedzielnym stole pojawiały się oddzielnie ugotowane ziemniaki oraz mięso z sosem. W późniejszym czasie ziemniaki serwowano do skromniejszych potraw takich jak np. ryby (przeważnie śledź) lub twaróg. Szczególnie ulubionym dodatkiem był olej lniany. Często musiała wystarczyć tzw. „Styppa”. Tak nazywano gorący, gęsty sos sporządzany z zasmażki mącznej, uzupełniany mniej lub więcej kawałkami boczku.

mit Quark. Eine besonders beliebte Zutat war dann das Leinöl. Oft musste aber auch eine Stippe genügen. So nannte man eine heiße Soße aus einer Mehlschwitze, ergänzt durch mehr oder weniger zahlreiche Speckstückchen.

Die Nachmittagsmahlzeit blieb auch zum Ende des 19. Jahrhunderts erhalten. Sie wurde stets außerhalb der Wohnung eingenommen, etwa auf den Feldern oder auf dem Gutshof vor den Ställen oder den Scheunen. Wie in der Magdeburger Börde, war das auch in den brandenburgischen Dörfern stets eine kalte Verpflegung, wobei Kuchen ganz klar eine Ausnahme darstellte. Malzkaffee mit Zichorien-Zusatz gehörte dagegen zur Regel.

Das Abendessen blieb weiterhin die Hauptmahlzeit. Zwar dominierten immer noch, wie zur Mittagszeit, die Suppen, aber um diese Tageszeit wurde in einer ruhigeren, mehr familiären Atmosphäre gespeist. Es bestand keine Zeitnot mehr wie bei den Tagesmahlzeiten. Auch hier gewann die Kartoffel weiter an Bedeutung und war bald, wie etwa beim „Bauernfrühstück“, ein zunehmend gewöhnlicher Bestandteil abendlicher Kost. Zudem leistete man sich hin und wieder auch ein alkoholisches Getränk, etwa ein Bier oder noch häufiger einen „Klaren“, denn mit dem Vordringen der Kartoffel hatte sich auch die Zahl der Guts-Brennereien sprunghaft erhöht, und eine Flasche Schnaps gehörte vielerorts bereits zum Deputat. Sein Konsum blieb also nicht mehr auf den Sonntagvormittag in der Dorfkneipe beschränkt.

Verpflegung der Saisonarbeiter

Während es bei den einheimischen, ganzjährig beschäftigten Landarbeitern in der Mark Brandenburg normalerweise keine

Poobiedni posiłek. Tradycja spożywania tego posiłku przetrwała do końca XIX w. Podawany był wyłącznie poza domem na polu, na podwórzku folwarcznym, przed budynkami gospodarczymi lub stodołami. Zarówno w regionie Magdeburger Börde jak też i w brandenburskich wsiach był to zimny posiłek, a ciasto stanowiło wyjątek. Zawsze podawano do picia kawę zbożowa z dodatkiem cykorii.

Kolacja w dalszym ciągu stanowi posiłek główny. Wprawdzie dominują wciąż zupy, podobnie jak w porze obiadowej, jednak o tej porze dnia jadano w spokojniejszej i bardziej rodzinnej atmosferze, w przeciwieństwie do posiłków dziennych, gdzie czasu, na spokojne przyjęcie pokarmów brakowało. Głównym składnikiem przygotowywanych potraw były bulwy ziemniaka, które zyskały na popularności i stały się również, nieodłącznym składnikiem wieczornych potraw jak np. danie „Bauernfrühstück”. Od czasu do czasu pozwalano sobie na napój alkoholowy taki jak piwo lub „czystą”, ponieważ wraz z rozpowszechnieniem ziemniaka gwałtownie wzrosła liczba gorzelni na folwarkach, a butelka wódki, w wielu miejscach należała do deputatu. Spożycie wódki nie ograniczało się tylko do niedzielnych przedpołudni w wiejskiej knajpie.

Wyżywienie pracowników sezonowych

Podczas gdy u rodzimych, całorocznie zatrudnionych pracowników rolnych w regionie Marchii Brandenburskiej nie było wspólnej kuchni, a każda rodzina mogła samodzielnie, a nawet musiała przygotować własne posiłki, to sytuacja wśród pracowników sezonowych była zupełnie inna. Większość pracowników sezonowych,

Gemeinschaftsküchen gab und jede Familie ihr Essen selbständig zubereiten konnte oder musste, war die Situation bei den Saisonarbeitern eine völlig andere. Die zumeist aus den östlichen Provinzen oder sogar den dort angrenzenden Nachbarstaaten angeworbenen und vor allem bei der Getreideernte eingesetzten Landarbeiter wurden in besonderen „Schnitterkasernen“ untergebracht. Hier gab es nur Räume für größere Gruppen von Arbeitskräften, etwa für Männer oder Frauen, jedoch keine Wohnungen für Familien mit Kindern. Für die Verpflegung war eine Gemeinschaftsküche zuständig, in der die warmen Speisen für alle vorbereitet wurden.

Hier war die häufigste Variante des Mittagessens stets eine Suppe aus dem Kochkessel. Sie wurde zumeist durch mehrere, vom Gut gestellte Frauen bereitet, die ihre heimischen, vertrauten Rezepte verwendeten. Kohlrübensuppe kochten sie also so, wie sie es von zu Hause gewöhnt waren. Allerdings standen ihnen zur Herstellung der Mahlzeiten moderne Gerätschaften zur Verfügung, die im eigenen Alltag oft noch unbekannt waren. Dazu gehörte z.B. der sogenannte „Fleischwolf“, der seit 1885, nachdem das amerikanische Vorbild auch in Deutschland bekannt geworden war, durch das Alexanderwerk in Remscheid produziert wurde. Binnen weniger Jahre hatte diese Erfindung die traditionellen Wiege- und Hackmesser aus den großen Küchen verdrängt. Auch mit anderen modernen Geräten wie emaillierten Töpfen, Kannen, Kasserollen, metallenen Pfannen, Schneebesens oder Schaumlöffeln wurden die dörflichen Kochfrauen in diesem Zusammenhang bekannt. In etlichen Fällen wurde auf Grund von Protesten seitens der Saisonarbeiter das Kochen jedoch an Frauen

rekrutowanych było głównie ze wschodnich prowincji, a nawet z krajów sąsiadujących. Zatrudniano ich przeważnie przy żniwach. Zakwaterowani byli w tzw. „Schnitterkasernen”- specjalnych barakach, w których znajdowały się jedynie pomieszczenia dla większych grup pracowników, dla mężczyzn lub kobiet. Nie dysponowały one mieszkaniami dla rodzin z dziećmi. Ciepłe potrawy dla wszystkich przygotowywane były we wspólnej kuchni.

Najczęściej serwowaną potrawą obiadową, była zupa z kotła. W kuchni pracowało wiele kobiet wyznaczonych przez folwark, które gotowały według swoich domowych, dobrze znanych przepisów. Zupę z brukwi gotowały, więc tak, jak je nauczono w domu. Do przygotowania posiłków kobiety korzystały z nowoczesnego sprzętu kuchennego, który często był nieznanym w ich codziennym życiu. Nowością była maszynka do mięsa, której produkcję rozpoczęto w 1885r. przez firmę „Alexanderwerk” w Remscheid, po tym jak amerykański model stał się znany i popularny w Niemczech. W przeciągu kilku lat, niniejszy wynalazek zastąpił tradycyjne noże kuchenne do siekania mięsa. Kobiety pracujące w kuchni miały z biegiem czasu również inne nowoczesne urządzenia do dyspozycji, takie jak: emaliowane garnki, dzbanki, rondle, metalowe patelnie, trzepaczki lub łyżki cedzakowe.

Ze względu na protesty ze strony pracowników sezonowych, gotowanie przekazano w większości wypadków, kobietom z poszczególnych narodowości. Przygotowywały one potrawy według polskich lub śląskich przepisów. Ze względu na warunki preferowano jednak zupy, a więc dania jednogarnkowe. Tylko, wówczas, gdy dostępna była kuchnia z kilkoma miejscami do gotowania, przyrządzano potrawy wielogarnkowe.

der jeweiligen Nationalität(en) übertragen. Diese bereiteten dann Gerichte etwa nach polnischen oder schlesischen Rezepten zu. Im Wesentlichen blieb es jedoch bei der Verpflegung mit Suppen, denn ein Kessel war stets vorhanden. Nur wenn ein großer Herd mit mehreren Kochfeldern zur Verfügung stand, konnten auch Mehrtopf - Speisen hergestellt werden.

Besonders beliebt und für die Saisonarbeiter häufig zubereitet wurde die (polnische) Mehlsuppe, für die neben Wasser und Roggenschrot nur noch Pilze und etwas Knoblauch, Salz und Zucker nötig waren. Je nach Verfügbarkeit und Geschmack wurden auch Speck, Würstchen oder hart gekochte Eier hinzugegeben.

Bekannter und beliebter wurde hier in Brandenburg jedoch ein polnisches Sauerkrautgericht: Bigos. Sein Hauptbestandteil war Sauerkraut, das zusammen mit etwas Pflanzenöl, Karotten und verschiedenen Gewürzen in einem großen Kessel oder Topf gekocht und mit gewürfeltem Wurststücken oder Pilzen ergänzt wurde. Anfang des 20. Jahrhunderts kamen noch verschiedene industriell produzierte Fertigprodukte hinzu, die, wie Maggi (ab 1908) oder Knorr (ab 1910), als Ersatz für die Fleischbrühe dienten.

Aus dem Raum Schlesien fand auf diese Weise eine „Wurzelsuppe“ ihren Weg in die Küchen der brandenburgischen Schnitterkasernen. Bei ihrer Zubereitung wurde das gewaschene (Wurzel-) Gemüse in Scheiben geschnitten oder gewürfelt, in Fett angebraten und mit Mehl abgestäubt. Nach und nach wurde heißes Wasser mit Knochenbrühe zugegeben und schließlich mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden dann zunehmend verschiedene der bereits genannten, inzwischen industriell produzierten Fertigprodukte verwandt.

Żurek war besonders populär und wurde häufig für Saisonarbeiter zubereitet. Neben Wasser und Salz waren für die Zubereitung auch Pilze, Zwiebeln, Petersilie und Mehl erforderlich. In Abhängigkeit von der Verfügbarkeit oder dem Geschmack wurden auch Speck, Würstchen oder hart gekochte Eier hinzugegeben.

Coraz bardziej popularną i znaną w Brandenburgii stała się polska potrawa z kiszanej kapusty – „Bigos”. Głównym jego składnikiem była kapusta kiszona, którą gotowano w dużym kotle lub garze razem z niewielką ilością oleju roślinnego, marchewką i różnymi przyprawami dodając pokrojoną w kostkę kiełbasę lub grzyby. Na początku XX wieku doszły różne, przemysłowo wyprodukowane produkty, (przyprawy), takie jak Maggi (od 1908 r.) oraz Knorr (od 1910 r.), które zastępowały wywary mięsne.

W ten sposób z terenu Śląska dotarła do brandenburskiej kuchni pracowników sezonowych zupa korzenna. Do jej przygotowania wykorzystano umyte i pokrojone w plastry lub w kostkę korzenie warzyw, które wymieszane z mąką duszono na łyżku. Stopniowo dodawano gorącą wodę z bulionem kostnym a na koniec gotowania przyprawiano solą i pieprzem. Na początku XX w. stosowano coraz więcej przemysłowo wyprodukowanych produktów gotowych, o których już wspomniano wyżej.

Schlussbemerkungen

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Speisen der Landarbeiter um 1900 gegenüber der Zeit davor deutlich besser geworden waren. Dazu haben viele Faktoren beigetragen. In erster Linie eine zuvor nicht gekannte Leistungsfähigkeit der landwirtschaftlichen Produktion, vor allem der Anbau neuer Getreidesorten sowie der Kartoffel, aber auch Verbesserungen in der Viehwirtschaft, etwa bei der Schweinehaltung, wodurch die entsprechenden Produkte leichter erreichbar wurden. Auch verbesserte Transportmöglichkeiten, insbesondere durch die Eisenbahn, trugen zum Austausch und zur Verbreitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse bei. Der wachsende Zustrom billiger Saisonarbeiter brachte den großen Gutswirtschaften erhebliche Einsparungen und sicherte so einen profitablen Betrieb. Immerhin war um 1900 in Brandenburg jeder vierte Landarbeiter ein Saisonarbeiter. Andererseits erzwang die zunehmende „Landflucht“, also die Abwanderung in die Städte und industriellen Ballungsgebiete, einige Zugeständnisse in der Versorgung und Bezahlung der einheimischen Landarbeiter. Auch die industrielle Bereitstellung zahlreicher neuer Surrogate wie gebrauchsfertiger Suppenwürze trug dazu bei, dass das Essen der Landarbeiter nicht mehr so monoton blieb, sondern durchaus geschmackvoller zubereitet werden konnte. Die Landarbeiterküche war mit den Speisen der Gutsherrschaft oder der Großbauern jedoch in keiner Weise vergleichbar, deren „Bürgerliche Küche“ diente hier allenfalls als Vorbild.

Uwagi końcowe

Podsumowując, można stwierdzić, że potrawy dla pracowników rolnych około roku 1900 były znacznie lepsze, w przeciwieństwie do poprzednich okresów. Miało na to wpływ wiele czynników. W pierwszej kolejności, wcześniej nieznaną, wydajność produkcyjną w rolnictwie, w szczególności uprawa nowych rodzajów zbóż oraz ziemniaków, a także udoskonalenie w zakresie hodowli trzody chlewnej, dzięki czemu odpowiednie produkty były łatwiej dostępne. Ulepszenie transportu, w szczególności możliwość wykorzystania transportu kolejowego przyczyniły się również do wymiany i dystrybucji produktów rolnych. Rosnący napływ tanich pracowników sezonowych przyniósł znaczne oszczędności w dużych folwarkach, zapewniając tym samym tentowną działalność. Bądź, co bądź około 1900 r. w Brandenburgii, co czwarty pracownik rolny był pracownikiem sezonowym. Z drugiej strony coraz większa migracja do miast i aglomeracji przemysłowych, wymusiła pewne ustępstwa w zaopatrzeniu i wynagrodzeniu rodzimych pracowników rolnych na ich korzyść. Ale i produkcja przemysłowa wielu nowych surogatów, takich jak gotowe do użycia przyprawy do zup, przyczyniła się również do tego, że jedzenie pracowników rolnych nie było już tak monotonne, lecz bardziej aromatyczne i smacowite. Kuchnia pracowników rolnych nie była w żaden sposób porównywalna z kuchnią panów we dworze lub bogatych chłopów lecz służyła im, co najwyżej, jako przykład.

Literaturliste

Griepentrog, Gisela:

Zur Struktur und Funktion der Familie im Leben der werktätigen Dorfbewölkerung zwischen 1900 und 1960. In: Das Leben der Werktätigen in der Magdeburger Börde, hgg. von Hans-Jürgen Rach, Bernhard Weissel und Hainer Plaul, Berlin 1987, S. 09-106.

Heinrich, Christel:

Lebensweise und Kultur der in- und ausländischen landwirtschaftlichen Saisonarbeiter von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis 1918. In: Bauer und Landarbeiter im Kapitalismus in der Magdeburger Börde, hgg. von Hans-Jürgen Rach und Bernhard Weissel, Berlin 1982, S. 117-162.

Lesniczak, Peter:

Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung – Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930, Wiesbaden 2003, 412 S.

Plaul, Hainer:

Landarbeiterleben im 19. Jahrhundert, Berlin 1979, 348 S.

Rach, Hans-Jürgen:

Die Wohnbauten der Gutstagelöhner im östlichen Brandenburg. In: Probleme und Methoden volkskundlicher Gegenwartsforschung, hgg. von Wolfgang Jacobeit und Paul Nedo, Berlin 1969, S. 133-143.

Rach, Hans-Jürgen:

Zu den Wohnverhältnissen der kontraktgebundenen Landarbeiter im östlichen Teil Brandenburgs im 19. Jahrhundert. In: Kultur und Lebensweise des Proletariats, hgg. von Wolfgang Jacobeit und Ute Mohrmann, Berlin 1973, S. 159-184.

Rach, Hans-Jürgen:

Schnitterkasernen in der Magdeburger Börde. In: Jahrbuch für Volkskunde und Kulturgeschichte, Neue Folge Bd. 2, Berlin 1975, S. 171-192.

Rach, Hans-Jürgen:

Zur Lebensweise und Kultur der Bauern unter den Bedingungen des Kapitalismus der freien Konkurrenz (etwa 1830-1900). In: Bauer und Landarbeiter im Kapitalismus in der Magdeburger Börde, hgg. von Rach, Hans-Jürgen und Bernhard Weissel, Berlin 1982, S. 43-115.

Rach, Hans-Jürgen:

Essen und Trinken einst und jetzt – Ein Blick zurück. In: Historische Gerichte an der Oder, hgg. vom Brandenburgischen Freilichtmuseum Altranft, Altranft 2007, S. 4-19.

Rach, Hans-Jürgen:

Essensregeln in der Fastenzeit. Essen und Trinken während der Erntefeste um 1800. In: Historisches Kochen, hgg. vom Brandenburgischen Freilichtmuseum Altranft, Altranft 2012, S. 6-9 und 38-43.

Rach, Hans-Jürgen:

Kochen und Essen in der Kaiserzeit. In: Historisches Kochen, 2012-2013, hgg. vom Brandenburgischen Freilichtmuseum Altranft, Altranft 2013, S. 24-31.

Winterberg, Lars:

Wasser - Alltagsgetränk, Prestigeprodukt, Mangelware. Münster, Berlin 2007.





Landarbeiterküche im September 1899

Historischer Hintergrund:

Die Bewohner ländlicher Gebiete Brandenburgs stehen Mitte des 19. Jh. im Spannungsfeld einer beginnenden Modernisierung der Kultur in den ländlichen Gebieten und althergebrachten Lebensweisen besonders auf großen Gütern. Dieser Modernisierungsprozess reichte weit bis ins 19. Jahrhundert und bestimmte die Grundtendenzen der brandenburgischen Kost auf dem Lande. Die Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktivität im Getreideanbau und Viehzucht, die neu aufkommende Nahrungsmittelindustrie und Konservierungstechnik und die sich ausbreitende Nahrungsmittelkontrolle verbesserten die Zusammensetzung der Ernährung. Produkte wie Liebig's Fleischextrakt, Kathrein's Malzkaffee, Margarine als Butterersatz und billige Konserven, sowie die Ausbreitung kommunaler Schlachthöfe gegen Ende des 19. Jahrhunderts haben den Lebensstandard, vor allem der ökonomisch schwächeren Schichten angehoben.

Die bedeutendsten Innovationen nach 1850 waren die technische Behandlung von Nahrungsmitteln, vor allem im Bereich der Konservierungstechniken, die industriell standardisierte Massenfertigung und Normierung von Lebensmitteln und die Herstellung völlig neuer Esswaren wie Margarine, Backpulver, Kunsthonig oder Milchpulver.

Eine besondere Innovation stellte die Erfindung des Fleischwols von Karl Drais Mitte des 19. Jahrhunderts dar.

Auf den Gütern gab es für die Fremd- und Saisonarbeiter vornehmlich zwei Versorgungszenarien. Zum einen werden die Schnitter von der Wirtschaft der Gutsherrschaft versorgt, oder von den Saisonarbeitern, vor allem fremdländischer Herkunft, wurde eine Person für das Kochen und die Versorgung freigestellt, die dann auf vertraute Gerichte und Ernährungsweisen eingehen konnte.

Kuchnia pracowników rolnych w wrzeźniu 1899

Tło historyczne:

W połowie XIX w. mieszkańcy brandenburskich terenów wiejskich stoją przed nowymi wyzwaniami związanymi z rozpoczynającą się modernizacją kultury oraz dotychczasowych norm życia na obszarach wiejskich, zwłaszcza w dużych majątkach ziemskich. Sięgający do drugiej dekady XIX w. proces modernizacji określił podstawowe tendencje brandenburskiej kuchni na wsi. Wzrost wydajności rolnej w uprawie zbóż i produkcji zwierzęcej, nowo powstający przemysł spożywczy, nowe techniki konserwowania żywności oraz rozpowszechniająca się kontrola żywności to czynniki, które wzbogaciły żywienie o nowe produkty spożywcze. Artykuły spożywcze takie jak: ekstrakt mięsny firmy Liebig, kawa zbożowa firmy Karhreiner, margaryna, jako zamiennik masła, tanie konserwy oraz powstające pod koniec XIX w. na szeroką skalę rzeźnie komunalne, to czynniki, które podniosły standard życia, zwłaszcza w słabszych ekonomicznie warstwach społecznych.

Kuchnia pracowników rolnych w wrzeźniu 1899, Do najważniejszych innowacji po 1850 r. zalicza się m.in. techniczną obróbkę artykułów spożywczych, zwłaszcza w dziedzinie technik konserwacji, przemysłową standaryzację masowej produkcji artykułów spożywczych i ich ujednoczenie oraz produkcję zupełnie nowych artykułów żywnościowych, takich jak margaryna, proszek do pieczenia, sztuczny miód lub mleko w proszku. Szczególną innowacją w połowie XIX w. było wynalezienie przez Karla Draisa maszyny do mielenia mięsa. Na folwarkach istniały przeważnie dwie formy żywienia pracowników „obcych” i sezonowych. Żniwiarze zapatrywani byli przez kuchnię właścicieli ziemskich lub przez pracowników sezonowych. Do opieki i żywienia pracowników pochodzących z innych krajów, wyznaczona była osoba, taka która była w stanie zaspokoić przyzwyczajenia kulinarne tychże pracowników.

Falscher Hase



IG Alltagskultur

- 1 kg Rindfleisch
- 350 g Kalbfleisch
- 1 Esslöffel Rahm
- Salz
- Pfeffer
- ½ Zehe Knoblauch
- 1 Ei
- Weißbrot oder 1 Brötchen
- 2 Zwiebeln
- Tomaten
- etwas Fett



Menü

- * Falscher Hase
- * Kohlrübeneintopf

1 kg feines Rindfleisch und 350 g Kalbfleisch werden von Knochen, Sehnen und Fasern befreit und fein gehackt. Das Fleisch wird am besten zweimal durch den Fleischwolf gedreht. Dann wird Salz, Pfeffer, ½ Zehe fein gehackter Knoblauch, ein ganzes Ei und ein Dotter, sowie ein handgroßes Stück von der Rinde befreites Weißbrot oder Brötchen, das in Wasser geweicht und gut ausgedrückt ist, hinzugefügt. In einer Pfanne wird eine kleine, sehr fein gehackte Zwiebel in einem Löffel Hühnerfett oder Rinderfett ein wenig gedünstet und dann mit zwei Löffeln Rahm zu dem Fleisch gegeben, das auf einem Brett gut vermischt, länglich wie ein Hasenrücken geformt wird.

Mit einem in kaltes Wasser getauchten Messerrücken wird der Länge nach eine Furche in das Fleisch gedrückt, etwas Fett in eine Bratpfanne gegeben und das ebenfalls mit Fett bestrichene Fleisch hinein gelegt, dazu einige Pfefferkörner, eine zerteilte Zwiebel und einige Löffel Tomaten. Alles wird unter ständigem Begießen 35-40 Minuten gebraten.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten und wieder zusammengefügt, mit der Bratensoße serviert und beliebig mit Gemüse oder Nudeln garniert.

Dieser Braten schmeckt auch sehr gut kalt und kann aus drei Fleischsorten - halb Rindfleisch, ein viertel Kalbfleisch und ein viertel Schweinefleisch - oder auch nur aus Rindfleisch zubereitet werden.

Wołowinę i cielęcinę obrać z kości, wyciąć ścięgna, następnie drobno posiekać lub przepuścić dwa razy przez maszynkę do mięsa. Do masy mięsnej dodać sól i pieprz, drobno posiekany czosnek, jajko oraz wcześniej w wodzie namoczony i dobrze wyciśnięty biały chleb o wielkości dłoni lub jedną bułkę (skórkę należy wcześniej odkroić). Cebulę drobno posiekać i zeszklić na jednej łyżce tłuszczu z kury lub wołowiny. Podsmażoną cebulę oraz śmietanę dodajemy do masy mięsnej i wyrabiamy na stolnicy.

Z masy mięsnej uformować walec przypominający grzbiet zająca. Tępą częścią noża (zmozonego w zimnej wodzie) wzdłuż klopsa wycisnąć bruzdę. Pieczeń włożyć na dobrze rozgrzany tłuszcz dodać parę ziaren pieprzu, przekrojoną na pół cebulę i parę łyżek pomidorów. Wszystko razem smażyć około 35-40 minut ciągle polewając wodą.

Pieczeń kroimy w plastry i ponownie łączymy. Danie podajemy polane sosem, według uznania, z warzywami lub makaronem.

Pieczeń smakuje także na zimno. Przygotować ją można również z trzech rodzajów mięsa – pół kilograma wołowiny, $\frac{3}{4}$ cielęciny i $\frac{3}{4}$ wieprzowiny lub tylko z wołowiny.



Falszywy zając

IG Alltagskultur



1kg wołowiny z kością
350 g cielęciny z kością
1 łyżka śmietany
sól
pieprz
 $\frac{1}{2}$ ząbka czosnku
1 jajko
biały chleb lub 1 bułka
2 cebule
pomidory
tłuszcz



Menü

* Falszywy zając

* Zupa z brukwi

Kohlrübeneintopf

850 g Kohlrüben
850 g Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
850 g Rippchen
vom Schwein
1 bis 2 Lorbeerblatt
5 Esslöffel Mehl
6 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
Salz
Zucker
Muskat
Pfeffer



Menü

- ▣ Falscher Hase
- ▣ Kohlrübeneintopf



Die Schweinerippchen im Schnellkochtopf mit etwas Wasser, dem Lorbeerblatt, 6 Körnern Pfeffer und 6 Körnern Piment ca. 10 Minuten kochen. Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Das Fleisch zusammen mit der Brühe in einen großen Topf geben. Die Kohlrüben schälen und ebenfalls in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Wasser und 2 - 4 Teelöffeln Zucker (je stärker der Kohlschmack, desto mehr Zucker) und einer Prise Muskatnuss im Schnellkochtopf ca. 6 Minuten kochen. Alles zusammen mit der Brühe in den Topf zu dem Fleisch geben. Kartoffeln würfeln (ca. 2 x 2 cm) und mit etwas Salz und Wasser im Schnellkochtopf ca. 3 Minuten kochen. Wenn sich im dem Topf, in dem das Fleisch und die Rüben liegen, bereits genügend Flüssigkeit befindet, das Kochwasser abgießen und nur die Kartoffelstückchen dazugeben. Ansonsten Kartoffeln mit Kochwasser hineingießen. 2 - 3 Esslöffel Mehl (bei Wunsch mit einem Hauch Butter) in einer Pfanne braun anrösten und zu den übrigen Zutaten geben. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn kein Schnellkochtopf vorhanden ist, alles entsprechend länger weichkochen lassen. Dazu schmeckt am besten frisches Bauernbrot.

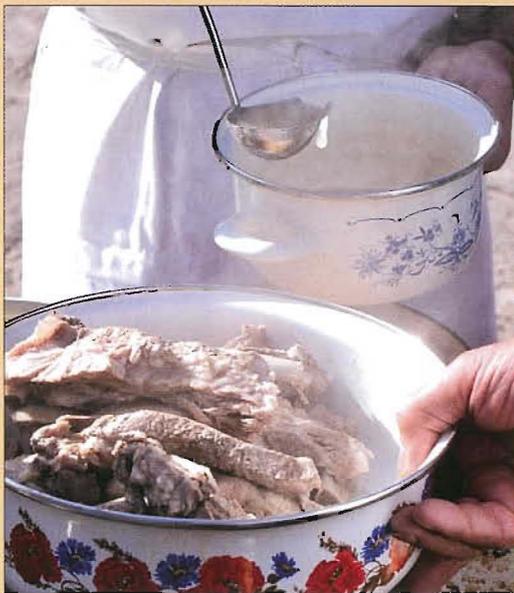
Zeberka, liść laurowy, 6 ziaren ziela angielskiego, 6 ziaren pieprzu włożyć do szybkowaru, zalać niewielką ilością wody i gotować 10 minut. Mięso obrać z kości i drobno pokroić, przełożyć do większego garnka i zalać wywarem.

Brukiew obrać i pokroić w kostkę o wymiarach 2 cm x 2 cm. Następnie włożyć do szybkowaru zalać niewielką ilością wody, dodać 2-4 łyżki cukru (im intensywniejszy smak brukwi tym więcej dodajemy cukru), szczyptę gałki muszkatołowej i gotować około 6 minut. Wszystko przelewamy do garnka z mięsem.

Ziemniaki pokroić w kostkę o wymiarach 2 cm x 2 cm. Następnie włożyć do szybkowaru zalać niewielką ilością wody, dodać sól i gotować około 3 minut. Jeśli w garnku z mięsem znajduje się wystarczająca ilość wywaru, to przełożyć tylko ziemniaki, w innym wypadku dodać również wywar.

Na gorącą patelnię sypiemy 2-3 łyżki mąki (według uznania dodać odrobinę masła) zrumienić i zagęścić zupę. Wszystko razem zagotować, przyprawić solą i pieprzem. Zupę można również ugotować w garnku zwracając uwagę na odpowiednio dłuższy czas gotowania.

Potrawa smakuje najlepiej ze świeżym chlebem wiejskim.



Zupa z brukwi

850 g brukwi
850 g ziemniaków
850 g żeberek wieprzowych
1 lub 2 liście laurowe
5 łyżek mąki
6 ziaren pieprzu
6 ziaren ziela angielskiego
sól
cukier
gałka muszkatołowa
pieprz



Menu

* *Fatszywy zając*

◦ *Zupa z brukwi*

Wirsingkohlroulade



VFBQ Bad Freienwalde

- 1 Wirsingkohlkopf
- 800 g Schweinehack
- 2 altbackene Semmeln
- 1 Ei
- 2 Zwiebeln
- ¼ Sellerieknolle
- Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- Salz, Majoran
- Muskat
- 2 Teelöffel
- Gemüsebrühe
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Öl



Menü

- ❖ Wirsingkohlroulade
- ❖ Wutschnudeln
- ❖ Mohnklöße mit Vanillesoße



Wirsingkohlblätter entfernen und blanchieren (beiseite stellen). Danach Brötchen in lauwar-
men Wasser einweichen und ausdrücken, dann
mit dem Hackfleisch gut vermengen.
Eine Zwiebel hacken, in Öl andünsten, dann
die geschnittene Petersilie, Knoblauch würfeln
und auch mit darunter mischen. Nach und nach
die Eier, die gedünstete Zwiebel, Petersilie und
Knoblauch unter das Hackfleisch mischen.
Die blanchierten Blätter haben an der Außenseite
eine halbkugelige Verstärkung des Blattstiels.
Diesen so flach wie möglich abschneiden ohne
das Blatt einzuschneiden. Den Blattstiel aber
dran lassen; so geht das Wickeln besser. Die
Blätter auslegen und je nach Größe eine Portion
darauf geben. Einmal wickeln, dann die Blatt-
seiten ein wenig einschlagen und weiter wickeln.
Die Rouladen in einer tiefen Kasserolle mit Öl
anbraten. Dann heraus nehmen. Jetzt das rest-
liche Gemüse, die Zwiebel, Sellerie, Lauch und
die Karotte in die Kasserolle geben. Das ganze
leicht anrösten und nach und nach die Brühe
mit köcheln lassen. Die Rouladen wieder in den
Sud legen, weitere 25 Minuten mit garen lassen.
Ein paarmal wenden. Dann die saure Sahne
daran geben, abschmecken und eventuell noch
mit Stärke etwas andicken.

Oddzielamy liście kapusty i blanszujemy (odstawiamy na bok). Namoczoną i wyciśniętą bułkę dodajemy do mięsa mielonego i dobrze wyrabiamy. Jedną cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju. Do podsmażonej cebuli dodajemy posiekaną pietruszkę oraz czosnek. Jajko, podsmażoną cebulę z czosnkiem oraz pietruszkę dodajemy do masy mięsnej i dobrze wyrabiamy.

Z liści kapusty należy ściąć nożem zgrubienie (główny nerw), tak aby nie uszkodzić liścia. Na każdy liść kapusty (w zależności od wielkości) należy położyć porcję mięsa. Zawinąć raz, następnie złożyć do środka lewą i prawą stronę liścia, po czym ściśle zawinąć w roladkę, tak aby mięso nie wy dostało się z gołąbków w czasie duszenia.

Gołąbki podsmażyć na oleju z obu stron w brytfance. Po usmażeniu wyciągnąć. Do brytfanki wkładamy warzywa: seler, cebulę, por oraz marchew i również podsmażamy. Dodajemy bulion warzywny i pomału gotujemy.

Gołąbki wkładamy do bulionu i dusimy dalsze 25 minut. Następnie dodać śmietanę, przyprawić do smaku i ewentualnie zagęścić mąką ziemniaczaną.



Gołąbki z kapusty włoskiej

VFBQ Bad Freienwalde

- 1 główka kapusty włoskiej
- 800 g mięsa mielonego (wieprzowego)
- 2 czerstwe bułki
- 1 jajko
- 2 cebule
- ¼ główki selera
- pietruszka
- 1 ząbek czosnku
- 1 marchew
- ½ pora
- sól, majeranek, gałka muszkatołowa
- 2 łyżeczki bulionu warzywnego
- 1 śmietana
- pęczek szczypiorku
- olej

Menu

- * *Gołąbki z kapusty włoskiej*
- * *Wściekle kartofle*
- * *Kluski z makiem i sosem waniliowym*

Wutschnudeln

1 kg Kartoffeln
3 Zwiebeln
300 g Bauchspeck
Pfeffer
Salz
Majoran
50 g Butter



Menü

* Wirsingkohlroulade

* Wutschnudeln

* Mohnklöße mit Vanillesoße



Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Die weichen Kartoffeln mit 50 g Butter stampfen. Den Bauchspeck würfeln und in der heißen Pfanne auslassen, gewürfelte Zwiebeln darin andünsten. Dann die gestampften Kartoffeln dazu geben und mit Majoran, Pfeffer und Salz abschmecken.

Ziemniaki obrać i ugotować. Miękkie ziemniaki ugnieść z 50 g masła. Boczek pokroić w kostkę i wysmażyć na gorącej patelni. Następnie dodać pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażyć. Dodać ugniecione ziemniaki, wymieszać i przyprawić do smaku majerankiem, pieprzem i solą.



Wściekłe kartofle

1 kg ziemniaków
3 cebule
300 g boczku
pieprz
sól
majeranek
50 g masła



Menu

- * *Gołąbki z kapusty włoskiej*
- * *Wściekłe kartofle*
- * *Kluski z makiem i sosem waniliowym*

Mohnklöße mit Vanillesoße

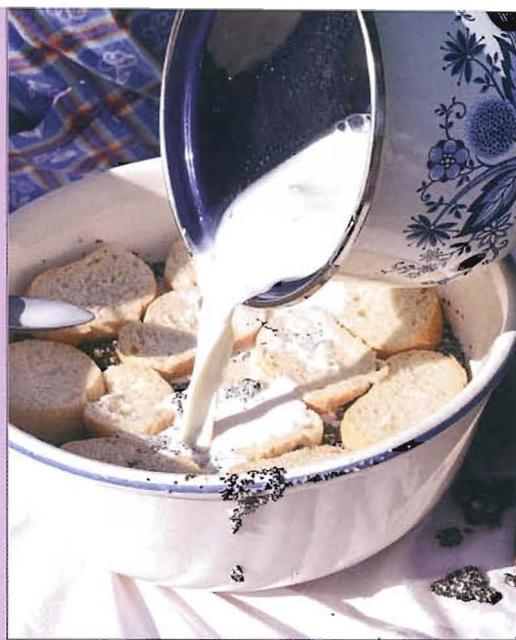
125 g gemahlener Mohn
400 ml Milch
30 g Zucker
70 g Rosinen
40 g gehackte Mandeln
125 ml Sahne
1 Teelöffel Zimt
3 alte Brötchen

Für die Vanillesoße:
400 ml Milch
1 Vanilleschote
40 g Stärke
80 g Zucker
20 g Butter



Menü

- * Wirsingkohlbroulade
- * Wutschnudeln
- * Mohnklöße mit Vanillesoße



Für die Klöße werden 150 ml Milch mit 30 g Zucker verrührt. Den Mohn mit der gekochten und gesüßten Milch übergießen und ziehen lassen. Die Rosinen in heißem Wasser quellen lassen. Danach die Rosinen und die Mandeln zur Mohnmilch geben und alles zu einem dicken Brei köcheln lassen (ständig rühren). Die Brötchen werden in 2 cm dicke Scheiben geschnitten. 250 ml heiße Milch werden mit Zimt und einem Eßlöffel Zucker vermengt. Die Brötchenscheiben damit übergießen und weichen lassen. In einer Schüssel abwechselnd Brötchen und Mohnmasse schichten, die letzte Schicht ist Mohnmasse. Das Ganze eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Vanillesoße eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch erhitzen und das Vanillemark, den Zucker und die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen bis es andickt, Butter dazu geben und abkühlen lassen.

Die Mohnklöße mit der Vanillesoße übergießen und servieren.

Kluski z makiem i sosem waniliowym

125 g mielonego maku
400 ml mleka
30 g cukru
70 g rodzynek
40 g posiekanych migdałów
125 ml śmietany
1 łyżeczka cynamonu
3 stare bułki

Sos waniliowy:
400 ml mleka
1 laska wanilii
40 g mąki ziemniaczanej
80 g cukru
20 g masła



Menü

- * *Gołąbki z kapusty włoskiej*
- * *Wściekłe kartofle*
- * *Kluski z makiem
i sosem waniliowym*

Zagotować 150 ml mleka z 30 g cukru. Mak zalać gorącym mlekiem i odstawić. Rodzynki namoczyć w gorącej wodzie, gdy napęcznieją odcedzić. Rodzynki i migdały dodać do maku i gotować, aż masa zgęstnieje (stale mieszając). Bułki pokroić w plastry o grubości 2 cm. Do 250 ml gorącego mleka dodać cynamon oraz 1 łyżkę cukru, wymieszać i zalać plastry bułki. Następnie odstawić do nasiąknięcia. W misce układamy warstwami bułkę, masę makową, przy czym ostatnią warstwą jest masa makowa. Całość odstawić na jedną godzinę do lodówki.

Przekroić laskę wanilii wzdłuż na pół. Następnie wydrążyć z niej ziarenka. Podgrzać mleko. Ciągłe mieszając dodać ziarenka wanilii, cukier oraz mąkę ziemniaczaną. Doprowadzić do wrzenia (aż masa zgęstnieje) dodać masło i pozostawić do ostygnięcia. Kluski serwować polane sosem waniliowym.



Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst



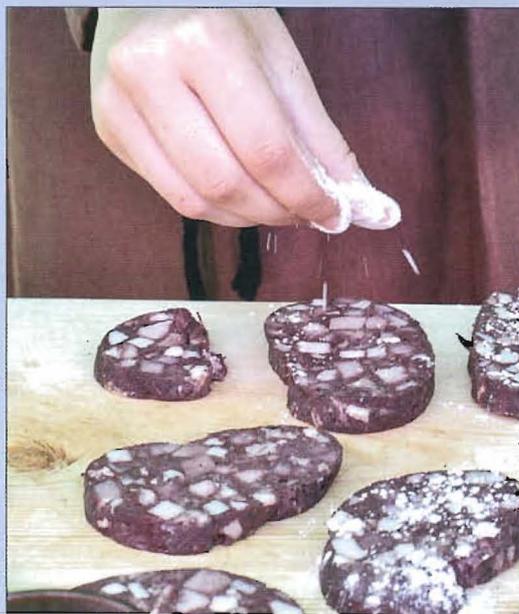
BBV Eberswalde

- 1,5 kg Kartoffeln
- ½ Sellerieknolle
- 3 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Maggikraut
- 3 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- 1 Esslöffel Schmalz
- 200 g grobe Blutwurst
- 1 Zweig Thymian
- Petersilie nach Bedarf
- etwas Mehl



Menü

- Kartoffelsuppe mit
gebratener Blutwurst
- Apfelkompott



Die Zwiebeln, Möhren und Sellerie andünsten. Das Wasser aufgießen und Lorbeer, Maggikraut und Wacholderbeeren hinzufügen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und alles weich kochen. Zum Schluss den Porree unterheben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Porree zur Garnitur aufheben. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Schmalz und Thymianzweig in die Pfanne geben und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten anbraten. Die Suppe anrichten und jeweils eine Scheibe Blutwurst in die Mitte legen. Zum Schluss mit Petersilie und Lauch garnieren.



Cebulę, marchewki oraz seler podsmażyć. Zalać wodą, dodać liść laurowy, lubczyk, ziarnka jałowca oraz obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Przyprawić solą, pieprzem i gotować do miękkości.

Pod koniec gotowania dodać por (odłożyć kawałek pora do dekoracji) i ponownie przyprawić solą i pieprzem.

Kaszankę pokroić w plastry, oprószyć mąką i smażyć z obu stron na dobrze rozgrzanym smalcu z gałązką tymianku.

Do miseczek lub na głęboki talerz wlać zupę. Na wierzch kładziemy usmażony plaster kaszanki. Dekorujemy natką pietruszki i porem.



Kartofflanka z smażoną kaszanką

BBV Eberswalde



- 1,5 kg ziemniaków
- ½ główki selera
- 3 marchewki
- 1 por
- 1 liść laurowy
- 1 gałązka lubczyku
- 3 ziarna jałowca
- sól, pieprz
- 1 łyżka smalcu
- 200 g kaszanki
- 1 gałązka tymianku
- natka pietruszki (według gustu)
- niewielka ilość mąki



Menu

- * Kartofflanka z smażoną kaszanką
- * Deser jabłkowy

Apfelkompott

500 g Äpfel
1 Zitrone
5 Esslöffel Zucker
Rosinen nach Bedarf
1 Liter Wasser



Menü

- * *Kartoffelsuppe mit
gebratener Blutwurst*
- *Apfelkompott*

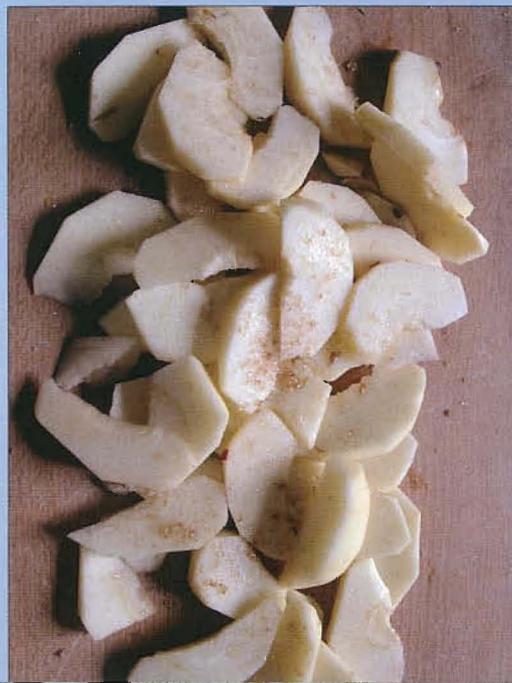


Äpfel schälen, in kleine Scheiben schneiden und sofort in kaltes Wasser mit einem Schuss Zitrone legen. Anschließend die Äpfel in einem Topf mit Wasser, Zucker und Rosinen aufkochen. Das Apfelkompott abkühlen lassen und lauwarm anrichten.

Jabłka obrać, pokroić w plastry i natychmiast wkładać do wody wymieszanej z sokiem z cytryny.

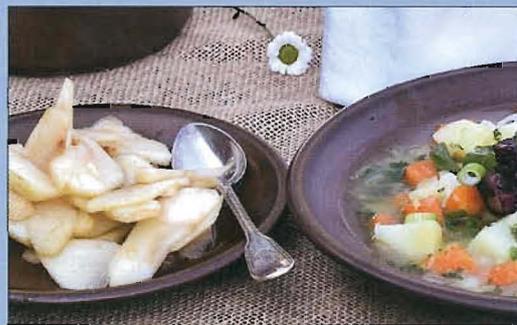
Następnie jabłka wraz z cukrem i rodzynkami zagotować. Odstawić do wystudzenia.

Deser podawać na ciepło.



Deser jabłkowy

500 g jabłek
1 cytryna
5 łyżek cukru
rodzynki (według gustu)
1 l wody



Menü

- ✦ *Kartoflanka ze smażoną kaszanką*
- ✦ *Deser jabłkowy*

Eisbein in Biersoße mit Knödeln und Sauerkraut

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
Numer 3 w Malborku

- 
- 400 g Weißbrot vom Vortag
 - 250 ml Milch
 - 2 Eier
 - 100 g Mehl
 - 1 Teelöffel Salz
 - 2 Priesen Muskat
 - 1 Esslöffel Salz
 - 2 Eisbeine
 - 1 Karotte
 - 1 Wurzelpetersilie
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 2 weiße Zwiebeln
 - 1 l Bier
 - 3 Lorbeerblätter
 - 5 Pfefferkörner
 - 40 ml Honig
 - 10 g Meerrettich
 - Sauerkraut
 - Salz, Pfeffer, Kümmel



Menü

- ◊ Eisbein in Biersoße...
- * Quarkkeulchen



Das Eisbein waschen, Gemüse klein schneiden. In einem Bräter Bratfett erhitzen und das Eisbein und Gemüse braun anbraten, das Bier aufgießen und mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch bis zur Hälfte bedeckt ist, Gewürze hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dann das Eisbein mit dem Honig übergießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen. Die Soße bei Bedarf noch etwas einkochen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Die Haut vom Eisbein lösen, würfeln und mit Zwiebel anbraten. Das Eisbein auslösen. Das geschnittene Weißbrot mit der aufgekochten Milch übergießen und 10 Minuten ruhen lassen. Das Mehl, die Eier, Salz und Muskat über das eingeweichte Weißbrot geben, und alles gut durchkneten. Nun die Knödel formen. Anschließend die Knödel in siedendem Salzwasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Golonkę umyć i oczyścić, pokroić warzywa, obsmażyć wszystko na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, przełożyć do rondla, warzywa i mięso zalać piwem, uzupełnić wodą, tak, by przykrywała do połowy mięso, dodać przyprawy, dusić pod przykryciem około 40 min, następnie poleać miodem i dusić kolejne 15 min, wyciągnąć golonkę, odcedzić warzywa od wywaru, zredukować na pół gęsty sos, doprawić solą, pieprzem i chrzanem. Golonkę postrzępić, skórkę golonki w kostkę i razem z cebulą podsmażyć. Chleb pokroić w kostkę wrzucić do miski, zagotować mleko i ciepłym mlekiem zalać chleb, pozostawić na 10 min, następnie dodać jajka, mąkę, sól i gałkę, wszystko wymieszać na jednolitą masę, z masy formować knedle i wrzucić je na gorącą osoloną wodę i gotować do wypłynięcia. Kapustę kiszoną posiekać, doprawić solą pieprzem, kminkiem. Serwować na gorąco.



Bułczane knedle ze strzępioną golonką, sosem piwnym i siekaną kapustą kiszoną

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
Numer 3 w Malborku 

- 400 g suchego białego chleba
- 250 ml mleka
- 2 jajka
- 100 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 2 szczypty gałki muskatołowej
- 1 łyżka soli
- 2 golonki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 2 ząbki czosnku
- 2 białe cebule
- 1litr piwa
- 3 listki laurowe
- 5 ziarenek pieprzu
- 40 ml miodu
- 10 g chrzanu
- kapusta kiszona
- sól, pieprz kminek



Menü

- * *Bułczane knedle ze strzępioną golonką,...*
- * *Quarkkeulchen*

Quarkkeulchen

1 Ei
300 g Kartoffeln
100 g Quark
40 g Rosinen
3 Äpfel
Mehl
Zucker



Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Währenddessen Apfelmus zubereiten. Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Dann zusammen mit Wasser und Zucker 19 Minuten köcheln lassen (ab und zu umrühren), abkühlen. Rosinen für 10 Minuten in heißes Wasser legen. Kartoffeln mit Quark durch einen Fleischwolf drehen oder quetschen. Danach mit dem Ei verrühren.

Wenn der Teig zu feucht ist, ein wenig Mehl zufügen. Anschließend die Rosinen unter die Masse heben. In der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit Apfelmus servieren.

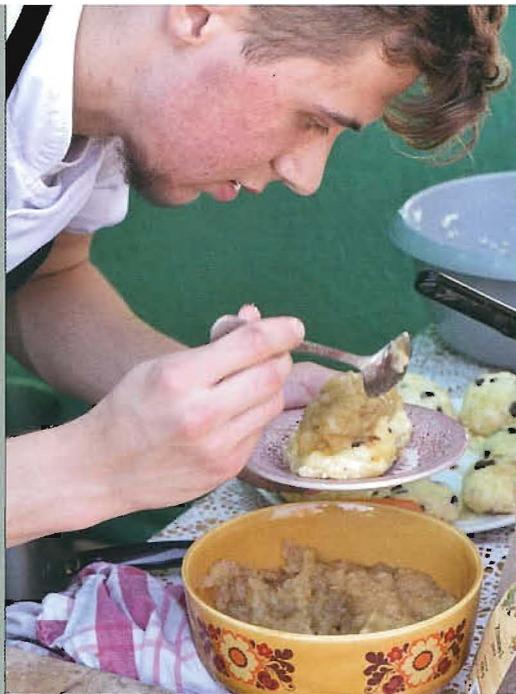


Menü

❖ *Eisbein in Biersoße...*

❖ *Quarkkeulchen*

Ugotować ziemniaki i lekko je ostudzić, przyrządzić mus jabłkowy podczas gotowania ziemniaków. Obrąć jabłka i wykroić gniazda nasienne, zalać je szklanką wody, doprawić cukrem doprowadzić do wrzenia i gotować około 19 min na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, wystudzić, rodzynki zalać gorącą wodą, po 10 min odsączyć wodę, ostudzone ziemniaki zmielić z twarogiem, dodać jajka i wyrobić na jednolitą masę. Jeśli ciasto będzie zbyt mokre dodać mąki, następnie dodać rodzynki i lekko wymieszać. Smażyć do momentu, kiedy będą ładnie zarumienione. Podawać ciepłe z musem jabłkowym.



Quarkkeulchen-
słodkie placuszki z ziemniaków i sera z musem jabłkowym

1 jajko
300 g ziemniaków
100g sera twarogowego
40g rodzynek
3 jabłka
mąka
cukier



Menü

- * *Butczane knedle ze strzępioną golonką,...*
- *Quarkkeulchen- ...*

Krauteintopf nach Bigos - Art

Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V.



- 400 g Sauerkraut
- 400 g Weißkohl
- 5 g getrocknete Pilze
- 200g Schweinefleisch ohne Knochen
- 200 g Kalbsfleisch
- 30 g Fett
- 100 g Räucherspeck
- 50 g Zwiebeln
- 20 g Mehl
- 250 g Wurst
- 50 g Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Menü

- Krauteintopf nach Bigos - Art
- Arme Ritter



Das Sauerkraut fein schneiden, mit wenig kochendem Wasser übergießen und eine Stunde garen. Den Weißkohl von welken Blättern befreien, waschen, hobeln und mit wenig kochendem Wasser übergießen. Zusammen mit den fein geschnittenen Pilzen etwa 30 bis 40 Minuten garen. Das Fleisch waschen, abtropfen lassen, salzen, in 30 g erhitztem Fett von allen Seiten anbräunen. Zusammen mit dem Räucherspeck zum Sauerkraut geben und etwa 40 Minuten dünsten. Den frischen, gewürfelten Speck auslassen, die Speckgrieben dem Bigos zugeben, im zerlassenen Fett die kleingeschnittenen Zwiebeln dünsten, Mehl zugeben und die Mehlschwitze zubereiten. Das Fleisch und den Räucherspeck aus dem Sauerkraut herausnehmen. Den Weißkohl mit dem Sauerkraut vermengen und mit der Mehlschwitze binden. Die ohne Schale in Scheiben geschnittene Wurst, das in Würfel geschnittene Fleisch und den fein gewürfelten Räucherspeck zum Kraut geben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Zucker abschmecken. Alles aufkochen lassen. Es können auch Bratensoßen und Reste dazugegeben werden.

Kiszoną kapustę posiekać, zalać wodą i gotować przez ok 1 godzinę. Białą kapustę oczyścić z zewnętrznych liści, opłukać i poszatковать oraz zalać wrzątkiem i razem z drobno pokrojonymi grzybami ok 30 do 40 minut gotować. Mięso opłukać, odstawić do wyschnięcia, posolić i w 30 g tłuszczu obsmażyć z obu stron na złoty kolor. Mięso razem z boczkiem wędzonym dodać do kiszanej kapusty i ok 40 minut dusić. Świeży boczek pokroić w kostkę, przesmażyć na patelni, skwarki dodać do bigosu a na tłuszczu udusić w kostkę pokrojoną cebulę. Następnie dodać mąkę i przygotować zasmażkę. Z kapusty wyciągnąć ugotowany boczek i mięso. Białą i kiszoną kapustę połączyć i zagęścić zasmażką. Obraną ze skóry, pokrojoną w plastry kiełbasę, pokrojone w grubą kostkę mięso boczek oraz wędzony pokrojony w drobną kostkę dodać do kapusty. Przyprawić przecierem pomidorowym, solą, pieprzem oraz według uznania cukrem. Wszystko razem zagotować. Do bigosu można dodać sos pieczeniowy oraz pozostałości mięsne po innych posiłkach.



Bigos

Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V. 

400g kiszanej kapusty
400 g białej kapusty
5 g grzybów suszonych
200 g wieprzowiny bez kości
200 g cielęciny
30 g tłuszczu
100 g boczku wędzonego
50 g cebuli
20 g mąki
250 g kiełbasy
50 g przecieru pomidorowego
sól
pieprz
cukier

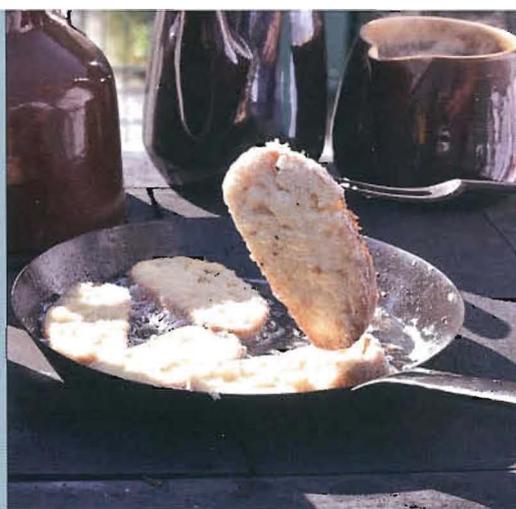


Menü

- * Bigos
- * Placki biednych rycerzy

Arme Ritter

4 Scheiben Weißbrot oder
süßes Brot oder Zwieback
½ Liter Milch
½ Vanillestange
Zitronenschale
Zucker
4 Eier
Semmelbrösel
80 g Butter
Zimt



Die Milch mit Vanille, etwas abgeriebener Zitronenschale und einem Teelöffel Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Brot (Zwieback) in der Milch tränken. Die Eier aufschlagen, verrühren, die Brotscheiben durch das Ei ziehen und in Semmelbrösel wenden. Die Brotscheiben in Butter von beiden Seiten braun braten und mit Zimt und Zucker bestreuen. Lecker schmeckt etwas Kompott oder rote Grütze zu den Armen Rittern.



Menü

* Krauteintopf nach Bigos - Art

* Arme Ritter

Mleko wraz z wanilią, z niewielką ilością startej skórki z cytryny i łyżeczką cukru zagotować, a następnie odstawić do ostygnięcia. Chleb (sucharki) namoczyć w mleku. Jajka roztrzepać, chleb obtoczyć w jajku, a następnie w bułce. Chleb smażyć na maśle z obu stron na złoty kolor, następnie posypać cynamonem i cukrem. Tak usmażony chleb smakuje najlepiej z ugotowanymi owocami lub z „rote Grütze”- czerwonymi owocami w kisielu.



Placki biednych rycerzy

4 kromki białego lub słodkiego chleba lub sucharek
½ litra mleka
½ laski wanilii
starta skórka z cytryny
cukier
4 jajka
bułka tarta
80 g masła
cynamon

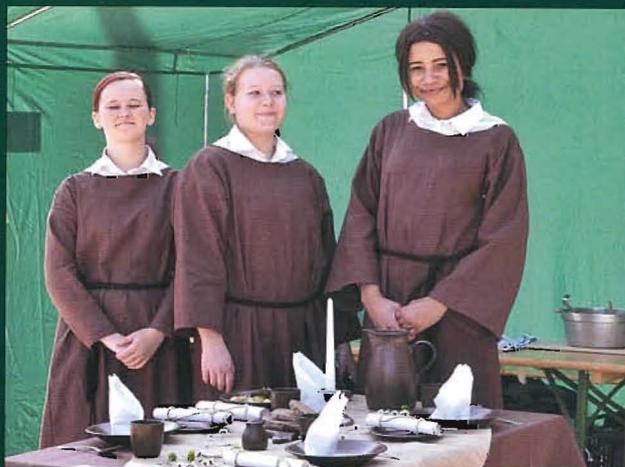


Menu

* Bigos

* Placki biednych rycerzy





Konkurs w historycznym gotowaniu - Bad Freienwalde 2017 - Impresje





Konkurs w historycznym gotowaniu - Bad Freienwalde 2017 - Impresje

Gestaltung und Bildredaktion
Opracowanie graficzne



Ilona Roscher-Wiese

Fotos / Zdjęcia 2016



Horst Wiese
Ilona Roscher-Wiese

Fotos / Zdjęcia 2017



Janina Briesemeister

Übersetzung / Tłumaczenie
Deutsch-Polnisch und
Polnisch-Deutsch: Wioletta Beyer

Korrektur Polnisch:
Wiesława Zawisza
Malwina Huczko
Korrektur Deutsch:
Peter Natuschke
Günter Grützner



Herausgeber / Wydawca



VFBQ Bad Freienwalde e.V.

& IG Alltagskultur Altranft

Verantwortlich: Günter Grützner



BB-PL
INTERREG V A
2014-2020

Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung
Klein-Projekte-Fonds der Euroregion
PRO EUROPA VIADRINA

Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen.
Pokonywać bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony.

© Autoren / Autorzy - 2017





Gern sticht die Gabel in den Braten,
der in der Pfanne gut geraten.

(sorbisch)

