

### Wie der Teufel angeln gieht

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Der Teufel dar troat vurscht Höllentur,  
Ei der Hand de lange Angelschnur,  
Und blieb ni irscht lange müssig stiehn:  
A wulde sich Menschen angeln giehn!  
Denn ei seim grußen Höllenhau,  
Durt soahgs no recht laar und trieste aus.  
Und wie a im Menschenmeer oangekommen,  
Do hoat a ooch bale Plotz genummen.  
„ Woas so ich nu oon de Schnure binden?  
Eb ich wär a richten Köder finden?“  
Da bond a droan de leckerschten Speisen,  
Und wulld amol san, eb se würden beißen.  
Und richtig: Ver wiele woar das a Fund!  
Se schnoppten und pappten sich kugelrund,  
Und ehb se sich kundden recht besinnen,  
Do wurn se schut er der Hölle drinnen.  
Jedoch, woas der Teufel uff die Weise find,  
Doas woar im olles no viel zu wing,  
Denn a kundd die gefangenen  
Menschenseelen  
Ock blußig no lumpigen Hunderten zeehlen!  
„ Wenn ich wiel `ne reiche Ernte hoan,  
Do muss ich en kräftigeren Köder hoan!“  
Und a machte ni irscht a groß Gefitze,  
Und oan de Angelschnur boand a itze  
Goar schiene Kleeder und seidene Fetzen,  
Und toat sich hübsch stille oans Wosser  
**setzen.**  
Und siehch – der Teufel wulld sich hier  
schamen –  
Itz fing a urnär bluß lauter Damen.  
Jedennoch, ooch woas a uff die Weise find,  
Doas woar im no olles viel zu wing,  
Wiewohl a tze die Menscheseelen  
Schunt kundde gutt no Tausenden zeehlen!  
„ Die Fetzen aus Somt und sei seidnen Kittel,  
Die sein halt no immer ni `s rechte Mittel!“  
Nu satzt a sich hien und boand mit Geduld.  
Oab de Angelschüre en Saak vul Guld.  
Und glei kundd a `s spürn:  
Üm da sitten Bissen,  
Do hoan sich de Fischel schier zerrissen.  
Jedennoch: ooch woas a uff die Weise fing,  
Doas woar im olles no viel zu wing,  
Und doch kundd a tze de Menscheseelen  
Schun gutt no Hundertausenden zeehlen!  
Der Teufel oaber soaß fest wie `ne Klette.  
„ Ach, wenn ich doch kräftigeren Köder hätte!“  
Nu sucht a und flucht a und findet ei der Tosche  
Mit Alkoholohl vulgefüllt eene Flosche.  
Und flink is se oan de Schnure gebunden  
Und baumelt schut ei der Tiefe drunden.  
Und nu hott a `s richtige Mittel entdeckt!  
Verflischt, wie dar Köder  
da Fischeln schmeckt!  
Und wär urntlich oanbeißt, verliert a Verstand  
Und taumelt eim Dusel eis Höllenland.  
Nu angelt der Teufel ei guder Ruh  
Und pfeift sich a Höllenliedel derzu:  
„ Heidi! Heida! Potz Bäsentiell!  
A Angeler bien ich, a schlauner Kujon!

Nu bien ich fein raus,  
Nun zähl ich Million!  
Doß letzthin a Suhn sen Voater derstoach,  
Und doß zeit a Gatte de Ehe broach,  
Und doß der Bursche, no holb a Kind  
A Wäg su leichte zum Loster findt,  
Und doß der Moan verließ sei Weib  
A Lumpe wurd oan Seel` und Leib  
Und seine Kinder derhüngern ließ  
Und ünser Herrgoot goar verstieß:  
Doas olls – ich gestieh`s mit Lachen und  
Grinsen –  
Doas sein vum Alkohol-Köder de Zinsen!  
Nu sitz ich und angel ei guder Ruh  
Und pfeif mir a Höllenliedel derzu!“

### Dar frumme Trinker

von Robert Sabel

S woar Sunntig vermitts, de Kerche woar aus,  
Kalupke troat wie verklärt eis Haus  
Und lief zu Senner glei ei de Küche:  
„ Na Mutter,“ lacht a, „ sitt schiene Sprüche,  
Wie heute der Pforr ei der Prädig verkündet,  
Die hoan mir mei ganzes Herz entzündet:  
„ Ihr möget trinken, ihr möget essen,  
Tuet alles zur Ehre dessen  
Der da wohnt in der Höh!“  
Siggste Mutter, nu derfst de nimmeh,  
Dir`s Maul zerreißen dodrüber,  
Wenn ich itz klunker zum Kratschmer nüber. Weil`s,  
wenn man richtig trinkt, gewieß  
Äbenst oach a Gottesdienst ihs!  
„ Du wirscht wull,“ spricht se, „ mei lieber Mann,  
De Prädig folsch verstoanden hoan!“  
„ Nee Weib, do ihs kee Wurt zu verliern!  
Ich wärsch hinte obend glei probiern!“  
Nu ducht a noch, bei sei Verstand  
En frummen Grund zum Trinken fand;  
Is fielen ihm ei de Evangelisten.  
A trank a Gloas uff Matthäus Ehr`,  
Doas zweete nippt a uff Markus lerr,  
Und de zwei andern uben druf.  
Nun ging a freddig heem und schluf.  
Na gutt. Do koam de Winterzeit.  
Do hoot a urnär a Muttl verlurn,  
Indem `s ihr `r doch blöuß – viere wurn!  
A duchte noch, do fielen ihm gleich  
Zum Glück die zwölf Apostel ei.  
Um olle zwölfe auszunützen,  
Kundd a itz dreimol länger sitzen,  
Jedoch wie`s uff Fosching ging,  
Wurn um die zwölfe ooch zu wing.  
Do taot a sich itze uff die virzen  
Nuthelfer jeden Obend stürzen.  
Doas woar indes wull ang zu schlimm,  
Doas riss da frummen Trinker um,  
A loag und krächzte ei sem Bette,  
As wenn a glei Miasma hätte.  
Der Dukter froot ihn um a Grund  
Und guckt im nunder ei a Schlund

Und wie der Patziente nu  
Ihm ollen hott derklärt ei Ruh,  
Do lacht der Dukter woas a koan:  
„ Ja,“ spricht a, „ liebster, bester Moan,  
Do ihs de Krankheet ju kee Wunder!  
Doas brengt Euch ei de Grube nunder!  
Sie hoan jedoch no Glücke, Sie!  
Denn gutt is`s, doß Ihr nich oan die  
Elftausend Jungfraun hott geducht!  
Die hätten `s fertig wullt gebracht,  
Und hätten Euch zu guderletzt  
A Magen mürdsatzwee geplätzt!“

#### **Flegellied - Dreschlied**

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Koch Birnpapp, koch Birnpapp!  
Deck`s Bett uff!

Koch Kraut – Flasch zu  
Koch Äppel, koch Äppel!  
Der vierte Flegel erinnert an das  
Frühstück:  
Schmermehlsuppe – kocht im Tuppe  
Kucha backa, Kucha backa.

Koch Flusch und Kließla zu  
Der Katnkopp, der steckt im Topp,  
er ist gekocht und schmeckt nicht gutt.

#### **Aon a Petrus**

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Nee, ahler Petrus, nu hiehr amoll  
Woas hust denn du eenglich eim Sinne?  
Wie du jitz groade es Wetter machst,  
das is ju schrecklich; Fui Spinne!  
Vielleicht, daß dir an Spoß mit uns machst,  
und dir eim`stinnen a Puckel vull lachst-  
doch uns tut die Sache nicht possen!  
So brauchst mut uns nich zu spossen!

Oder huste dich eim Kalender verguckt?  
Hust du dir`n amende verschmissa?  
Denn doß mir jitze uf Pfingsta zu giehn,  
das kennt`ste eenlich doch wissa!  
Und doß do wormes Wetter muß sei,  
und blooer Himmel und Sunnenschein,  
das ist doch an`ahle Geschichte!

Stott dessen - do schickste Schnie und Eis  
Und anne derbärmliche Kälde,  
du läßt die junga Blüta derfrien,  
und verdirbst de Soat uff em Felde!  
Woas soll doas heeßa – is doas wull recht?  
Nee, Petrus, das ist vo dir ganz schlecht!  
Besinn`ich mersch recht, do möchte`ich  
Goar sahn: >> das is niederträchtich. <<

Du bist schunt lange genug eim Omt,

do kennst`ed doch werkllich wissen.  
Wie`s Wetter für unse Erde poßt,  
und wie wir`s ooch hoaben missen;  
Im Winter an`Kälde, doß`ock su knackt!  
Im Summer an`Hitze, die een`packt  
Doas ist fir uns Menschen goar wichtich.

#### **Adam und Eva eim Paradiese**

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Mit dem Paradies, das woar an G`schicht  
zwoer niocht Genooes weeiß man nicht,  
doch tutt`s miech immer so verdrissen,  
doß Adam und Eva hottn rausmissen.  
Die kunnten a bissel vernifftcher sein,  
do braucht man Na die Fulgn troin.  
Woas hotten se beede dann auszustiehn?  
Kunnt! `s dann iberhaupt no besser giehn?  
Sie hottn eegoam eim Schottn ausruhn ,  
denn Beeme goab`s genug,  
`s woar nicht vergassen,  
Sie kunnt`n, wenn sie wullten, assen:  
Äppel, und Burn und Traub`n und Bern,  
sie kunnt`n siech Hon`ch uff die Sammel schmiern:  
Die wilden Viecher worrn gutt und zoahm  
und ließ`n siech streecheln, wenn man nohnde  
koam.

Die froaßn nischt wetter wie Frichte und Wurzeln,  
und toatn friedlich eim Groase rimpurzel.  
Und die Offn die hopste`n ei die Beeme nei,  
und machten eegoal a verliebt Geschrei.  
Und Adam und Eva kunnt singn und lachn,  
und vu lauter Ibermut Norrhertn mach`n.  
Es woar ja olln beddn su wohl, wuhl,  
sie hoot`n keene Surgn, ihr Mag`n waor vul.  
Sie kunnt`n siech immer zusomm vergnien,  
das waor keene Sinde, das kunnt`n  
se mieg`n.

Die lief`n ja o ganz nackig rim.  
Doas woar domols olls goar nä schlimm.  
Sie kanntn`s nä andersch,  
`s woar nicht dabei,  
`s woar ganz bequäm, su ganz borbsch und frei,  
rimzuloofn, `s woar ja o nä koalt,  
sie blicbn jung und wurd`n nä aalt.  
Bluß die Eva toat siech langsam woas denk`n.  
Sie toat siech iber dran Adam kräkn.  
Da Mon da hotte no nä amohl g`soit,  
doß a schi Weib is und doß`n das freit.  
`s woar ja o woahr, `s woar a stottlich Weib,  
die Eva, a schie Spielzeug zum Zeitvertreib.  
Doas kunnt amende nischt Gudes gahn,  
`s koam su, wie`s mußte,  
mir warn`s glei sahn.-  
Da neige Teifel tat die beedn betrachtn  
und heckte an Ploan aus, wie a mit sachtn  
und wie a bestn zum Ziele tät kumm.  
Do hut a die Eva viergenumm  
und kruch ei an Schlange und soite sachn,  
die Eva sulltn kupplus mach`n.  
A meente: „ Dei Moan is nä gescheit,  
da verstieht nicht, woas diech, Weiben, freit.

Guck doch ei dran Ooppelboom druff.  
 Vu das Surte muß a beede assn,  
 das Gebot das kinn a risch vergassn.  
 Do wardt err die ganze Welt verstiehn,  
 und euch wundern, wie eich die Oogn  
 ufgiehn,  
 Dann wurd Adam sahn, wie schien de bist.“  
 So soite der Teifel mit hämischer List.  
 Dam Weibe soaß schunt längst eim Steppel  
 a Listel uff die verbotnen Äppel.-  
 Nu toat se sich urscht a brinkel ziern,  
 se duchte, das tät sich su gehiern.  
 Da Teifel aber lachte bloß dodrieber,  
 und grief an Ooppelboom annieber,  
 da groad durt ei derr Nähnde stund,  
 und gropscht an Ooppel rut und rund:  
 „ Do beiß ock zu, du wurscht ju sahn,  
 an beesr`n Ooppel hutt`s nä ggahn!“  
 Nu woarsch mit ihrer Kurasche verrbei,  
 se packte zu und bieß o glei nei.  
 Adam aber wullte vum Ooppel nischt wissen,  
 dran toat die Asserei verdriss`n.  
 Weil d`Eva aber schioene Oogn macht,  
 und ihm verliebt eis Gesichte lacht,  
 do wurd a schwach, wie`s a Männern gieht,  
 wenn`s ock die Froo a bissel verstieht.  
 A gucktn vu ollen Seiten oa,  
 und fond goar nischt Verdächtches droa.  
 Und da tumme Karl, da bieß o nei, -  
 Uff emohl macht a an gaaln Schrei:  
 „ Da Ooppel, da hutt man wull geschackt,  
 aber woas soal das heeßn – du bist ja nackt?  
 Su hua diech no nä gesahn, -  
 Doas wurd a Dunnerwater gahn.  
 Doas is ane Schande, do muß man siech scham`n  
 nu missn merr risch Feigenblätter nahm`n,  
 und woas sindhoftch is, verdeckn,  
 und missn uns under die Beeme versteckn,  
 doß Gott und nä sitt – su ane Zucht!  
 Da Teifel, das Luder, dar sei verflucht!  
 Doas Adam uff emohl fluch`n kunnt,  
 das goar nä ei der Bidel stund.  
 „ Du Eva bist Schuld, das muß iech derr soin,  
 du konnst a schienes Lab`n nä vertroin!“  
 „ Nu Aaler, nu haal du aber die Gusche.  
 Du hält miech immer no fier tumm,  
 hier du bluß uf mit dam Gebrumm,  
 du hast ja salber zugepackt,  
 und da Ooppel hutt derr o geschmackt!  
 Sieste, da urschte Krach woar do –  
 `s ist immer dosselbe –  
 mit da eegenen Froo.  
 Uff eemopl goab`s an Donnerschlag,  
 und schworz woar da Himmel am hellen Tag,  
 und ane Stimme aus a Wulken koam:  
 „ War woar das, dar dran Ooppel noahm?  
 Warum hott ihr das Gebot vergsass`n  
 doß ihr nä sult uff vu dran Äppel assen?  
 Nu is fier euch uff immer verrbei,  
 mit gudem Labn un der Faulenzerei.  
 Nun muß err furt, ock raus mit euch,  
 und aus is mit dam Himmreich.  
 Fier eich is nischt hie zu arbn,

und wenn die Zeit klimmt, mißt ihr starbn!“  
 Und do schlichn se sachte zum Tore raus,  
 und da Teifel lachte se beede aus.  
 Und da Eingang wurd verrommelt,  
 do woar nischt zu machn,  
 à Engel toat`n mit am Sabel bewachen.  
 Und mir honn die Schose nu auszuboadn  
 und kinn uns immer rackern und Ploagn.  
 Deswegen larnt woas vu der Geschicht:  
 „ Hiert niemols uff die Weibsleute nicht!“

### A schläsich Gemütte

von Philo vom Walde

Derr Battel – Jürge hoot a Weib  
 Zwölf Kinder o` zum Zeitvertreib,  
 labt glücklich ei err Hütte.  
 a hott a schläsich Gemütte.

Derr Bräuer sitzt wull gern beim Foaß,  
 und lößt sich schmecken Gloas um Gloas  
 bis das a ies eim Tritte.  
 A hott a schläsich Gemütte.

De Liesel ies vur Liebe krank  
 Und sitzt no uff derr Rekterbank.  
 Ju du verflumte Gritte.  
 Se hott a schläsich Gemütte.

Derr Michel hält uffs Assen viel  
 Zwölf Kließla sein a Poppestiel,  
 vur dän ... Na, meine Gütte.  
 A hoat a schläsich Gemütte.

Und doaß ich gern a Brinkel ass,  
 und gern a schnakesch Verschel mach,  
 das leit merr eim Geblütte.  
 Ich Hoa a schläsich Gemütte.

Blutgraupe beim Schweineschlachten  
 um Kreuzendorf

Bluthunde  
 das ist die frische Blut und  
 Leberwurst um Schwammelwitz

Blutplümpel  
 das ist die Blutwurst.

Blutsuppe - Suppe mit roten Rüben  
 ist je nach Orten unterschiedlich  
 • das erste Gericht vom Schweineschlachten  
 um Ober Stradam und Ober Zieder

Blut und Leberwurst  
 ist Blut und Pimpelwurscht  
 • beschrieben bei Leberwurst um Konradshöhe

Blutwurst mit Pflaumentunke  
 ein besonderes Gericht zu Weihnachten,  
 Blutwurst, ist aus Schweineblut, Mehl,

eingeweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Majoran, Schinkenspeck in einen Darm gefüllt und im wallenden Wasser gekocht, um Sprottau

Blutwurstfüllsel

gehört zum Schlächtergericht, um Willmannsdorf weitere Gerichte unter Leberwurst

#### **Bohnensuppe mit Schwein**

Schweinefleisch  
Würstchen  
500 g weiße Bohnen  
1 Lorbeerblatt  
Petersilie, Liebstöckel  
Thymian  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
Petersilienwurzel mit Grün  
2 Eßl. Schweinemalz

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und dann mit Thymian, Petersilie, Petersilienwurzel, Liebstöckel, Lorbeerblatt kochen, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren zerkleinern und das Fleisch und Würstchen in Würfel schneiden, in einen großen Topf mit Fett alles anbraten bis alles Farbe bekommen hat, das ganze etwas schmoren lassen und dann die Brühe mit den Bohnen dazu geben – abschmecken – ca. 1 Stunde köcheln lassen.

#### **Bohneneintopf mit Birnen**

800 g Schweineschulter - dicke Rippe  
Fleischknochenklein  
Pöckelknochen  
500 g grüne Bohnen von Stangenbohnen  
500 g Kartoffeln  
3 Winterbirnen  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer,  
Bohnenkraut je nach Geschmack  
auch Petersilie, Liebstöckel  
30 g Schmalz - Fett

die Zwiebel, die Bohnen, das Fleisch in Stücke schneiden, Kartoffel und Birnen schälen und würfeln,  
die Zwiebeln werden in dem Fett glasig gebräunt, dann alles Schichtweise in einen Topf geben, Wasser drauf geben, mit Salz, Pfeffer würzen, Liebstöckel und Bohnenkraut dazugeben;  
so daß alles gut bedeckt ist  
je mehr Wasser, je supziger;  
und etwa eine Stunde langsam garen lassen,  
zum Schluß abschmecken kann auch noch

feingehackte Petersilie, etwas frisches Bohnenkraut, frischer Liebstöckel dazu gegeben werden.

In einigen Gegenden gibt es auch noch Hering zu diesem Gericht.

**Borsch - Beten - Borschtsch**  
**Borsch - Rote Rüben Suppe**  
**Bartschsuppe – Barschtsch**  
**rote Rübensuppe - Rote Beete**

Dazu wurde gepöckeltes Fleisch, geräuchertes Fleisch oder aber auch Schälrippchen, Fleischknochenklein genommen .  
frische Rote Beete  
8 – 10 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
saure Milch - saure Sahne  
Essig, Zucker, Salz  
Speisestärke  
Fleisch  
das Fleisch oder die Knochen mit Lorbeerblättern, Pimentkörnern, Salz, Pfeffer, aufkochen und abschäumen, das Fleisch gar köcheln lassen; bis es fast gar ist;  
Fleisch - Knochen herausnehmen und warm stellen, die Brühe durchsieben, in die Brühe kommt nun die kleingeschnittene Rote Beete – oder aber ganz und wird nach dem garen herausgenommen und gerieben, nach und nach wird die saure Sahne / oder saure Milch dazugeben – aber nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Suppe, wer es sämiger haben möchte kann vorher auch das Stärkemehl – vorher mit Wasser anrühren und langsam einrühren und etwas köcheln lassen; zum Schluß abschmecken mit Essig und Zucker, Gewürzen abschmecken.  
Dazu kommt das warmgestellte Fleisch und Salzkartoffeln,  
dieses Gericht war um Hirschberg, um Leobschütz und in ganz Oberschlesien sehr beliebt und bekannt.

#### **Borowken sind die Blaubeeren in Milch**

Gedämpfte Blaubeeren

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen und mit Wasser und Zucker einmal aufgekocht und kalt gestellt, dann mit Milch vermischt.

#### **Bibelversche**

Verfasser bisher unbekannt

Deine schirrte an `n Schweinekupp vür,  
De Pastern, `s woar üm a Mittig schier.  
Der Paster uf am Schemel soaß,  
Just ei der Schlä `schen Zeitung loas. –

Do kloppt's uf eemal oan. " Herrein!"  
Drei schmucke Pürschel täten ein.  
Und machen ihre Kumpletenten :  
„ Wir sein drei reisende Studenten,  
Und kummen vu Gruas Brassel her,  
De Köppe vuhl, de Toschen lär.

Destholben sei bei halt su frei,  
Und loaden sich zum Mittig ein.  
Do hamen se `s ock schunt nich übel;  
Denn, sahn se, , allene vo der Bibel,  
Und woa üns der Prufesser soat (sagt )  
Vo dam wird ünseres nicht soat ( satt ).

„Ber hingern wie de Uderwölwe!“  
Do drüber schlug der Seeger Zwölwe. –  
Der Paster zug a schiefen Flunsch,  
U duchte: „ A koptoaler Wunsch,  
Hadjeh, do gebrt`ner Schweinskopp du,  
I`r Häwekliéßla ooch derzu!“ –

Die oaber ruhten sich dernieder,  
Und flegten ihr motten Glieder.  
Der Forr simmlirte underdässen,  
Wie a`n verleiden könnde das Aessen.  
Und wullt` ihr rutzikoal versauern,  
Denn der Schweinekupp toat i`n zu sihr dauern.

Nu holt`a an Schabernack im Kuppe:  
Seine bruchte de Nudelsuppe,  
Die ruch su kräftig und ruch su frisch,  
Wie flink worn do die drei am Tisch.  
Sie mußten sich och noch bezwingen,  
Erscht toat der Paster das Verschel  
singen!  
„ Ach komm, Herr Jesu, sei unser Gast,  
Und segene , was du bescheeret hat!“  
Dernochert oder ging` drüber här,  
Wie wenn`s gleech lauter Schampan`jer  
wär!  
Kaum hatte der Paster die Schüssel  
gesähn,  
Do worsch ooch schunt um de Suppe geschähn.  
Freilich wurmt i`n saun`ne Zucht,  
A hoat oder doch noch geflucht,  
A Schweinekupp, ducht`a mit somst a Uhren,  
Dan sullt i`s mir schunt nich beluhren. –  
Woas warsch?

De Pastern brucht a Braten.  
Dar woar goar schmucks charmant geroaten,  
Dar woar asu fett und da woar asu braun,  
Kem Könige turfte dervüre graun.  
Ei a Schadel fuhr da drei der Geruch,  
Wie a Gottes Wort aus`m Bibelbuch.  
Se züngelten urntlich schunt dernoch,  
Wie us eemal der Herr Paster sproach:  
„ A Aessen wihl ich euch gärne schenken,  
Doch nich ümsuste , das ihr zu bedenken,  
Und weil ihr just Theologen, ihr Gäste,  
Beweist`s jitz und, doß i`r bibelfeste:  
„ Wullt `i`r woas vu dam Broata geniessen,  
An Bibelversch muhß jeder wissen.

Derde grode poßt zu dam Kuppe,  
Sust kimmt euch nischte nich für de Muppe.  
Nu besinnt euch ni lange und stust mir Bescheed!“  
Doas woar für die drei keene Klenigkeet.  
Se studierten fur geistlich, das woar wull woahr,  
S`woar oder verganen schunt monche Joahr.  
Wu se keene Bibel ercht gar nich gesähn;  
Im a Schweinskupp schien`s do leider  
geschähn. –  
Der Pater Icht sich ei`s Fästel derbeine,  
Und duchte gewieß, der Braten wär`s  
seine.  
Aber er täuschte sich , där Moan:  
„ Er hieb ihm an sei linkes Ohr!“  
S` Knieflickla zug a flink a vor,  
Und rietz und ratz das Uhr woar luß,  
Fur dran woar wull de Freede gruß!  
Sei Nupper lachte und sproach  
zugleich:  
„ Er gab ihm einen Backenstreichg!“  
Und schnied sich ob an ulchen Fetzen,  
doß sich der Dicke schier toat entsetzen.

„ Am besten sullt`s dem dritten glicken!  
Där sproach:  
„ Er verschand dor ihren Blicken!“  
Und noahm da ganzen Kupp vunt weg,  
`n Paster blieb nischte wie der Schreck.  
A kannt sich kaum vur Bust und Wut,  
Woard emal weiß und emol rut;  
Und weil a do Spott nich kunnde dertroan,  
Do fing a voch zu bibeln on:  
De Tunke schmieß a`n`ei`s Gesichte,  
Und sproch nicht wetter zu där Geschichte,  
Als wie das Wort:  
„ Er salbte sie!“

#### **Die Breslauer Riesenwurst im Bunzlauer Topf.**

Wir können uns nicht dafür verbürgen, daß die sagenhafte Erzählung, die aus vergangenen Jahrhunderten um die Breslauer Riesenwurst überliefert wird, geschichtlich echt ist und ob sie sich überhaupt in der Fastnachtzeit zugetragen hat. Da sollen sich die Breslauer bei einem Fastnachtfest auf dem Schießwerder eine ungeheuer große Sau geschlachtet haben, die sie auf Ratsbeschluß zu einer einzigen langen Wurst verarbeiteten. Dieses Meisterwerk der Breslauer Fleischerinnung soll von Schießwerder druch die Altstadt bis zum Rathaus gereicht haben. Man bedauerte nur, diese Riesenwurst nicht in einem ungeheuren Topf in ganzer Länge kochen zu können. Aber da soll der weise Rat von Breslau nun wirklich eine Tatsache, einen Topf bei den Bunzlauern Töpfern bestellt haben.

Die Töpferstadt Bunzlau und da Meister Gottlieb Joppe, welcher Name historisch verbürgt ist, hat einen mächtigen

Topf angefertigt , der so groß war, das diese besagte Wurst hineinpassen würde.

Dieser >> wirklich Große Topf << von Bunzlau ist nun eine Tatsache.

Man konnte in der Stadt des guten Tones und der Bunzeltöpfe, diesen Topf bewundern – Von eine Höhe von 2,15 m und einen Umfang von 4,20 m.

Die Franzosen haben ihn 1813 beim Rückzug zerschlagen.

Ob er wieder ein >> Riesentopf << in Bunzlau steht – weiß ich leider nicht – aber ich werde versuchen es in Erfahrung zu bringen.

### **Berr blinde Schusterjunge**

von Emil Barber

De Froo vun Schuster Flickerment –  
Na! war`sche kennt, wird`s wissn –  
Die is, woas ma derhungert nennt,  
und ginnt sich kaum ann Bissen;  
Und honn se mol a ormes Dhier,  
Vu Jungen ei derr Liehre,  
Doo krieggt ha ieberrn Rickn miehr,  
Ols uff de Schnidde Schmiere.

Ock Enderts Friedl, Sapperlut!  
Dar hoot a merkwird`ch Glicke;  
Dann schmiert de Meestern`s Vasperbrut,  
Wie sich`s gehiert, su dicke.

Wie kimmt ock das? su ward`err froin?  
Ichh weeb, mir soits ihr Schwoaager;  
Do! hir`errsch? – ja ne wieder soin!  
Sunst schmiert se wieder mager.

Na! ei derr Irscht woar`sch groade su:  
`s goab abn troige Fiedl.  
“ Na, wort ock, wort du Drache du!

Diech krieg i`ch schunt!“ duchte Friedl.  
Und wie`n nu de Meesterschfroo,  
Zum Vasper goab se Schiddl,  
Doo soab`s triebe timplich doh,  
Und endlich noatscht` dar Kniddl.

„ Nu, Friedl! Junge! Junge! soi, merr`sch  
ock!“  
Meent ha, „ woas os derr deene?“  
Itz stib`n Friedl goar derr Book  
„woas sull denn das Geflenne?“

„ Och, Meester, och! Ich ormes Vieh!“  
Heult die imfachte Fute –  
„ Ich war no blind! Ich sah ne mieh,  
De Budder uff m Brute ! »  
Ha lachte, de Geselln, oh,  
Und Friedl schiet Gesichter,  
„ Nuu“, meent derr Schuster zu derr Froo,  
„ Doh schmier`, schn`ock woas tichter,

Und gibb a Stickl Kase zu,  
Zur Stärkung firr dann Schreckn!“  
„ Do hust de, ahler Vielfroob du!,

### **Doas wird derr ernst wull schmeckn!“**

Nu freilich schmeckts`s`s`n, und a tieht,  
A kreizvergniegt Gesichte,  
Und wie a nu dann Kase sitt,  
Do lacht a goar no dichte:  
„ Nee Meester, wie doas lomper dutt!  
Nu sah! ch glei no amol su gutt.  
Nee, denkt eich ock! Ich sahse,  
De Budder durch a Kase!“

### **Besser getroffa**

Verfasser bis her unbekannt

Der Voater soate mit leisem Tadel:  
„ Woas? Ihr lußt is Assa liega?  
Mutter, ünse beeda Madel  
sein doch zu verwöhnte Ziega!  
Ihs eich das Assa nicht gutt genug?  
Wort! Uch breng euch off a Schwung!

Fleeschnrutla ei brauner Puter!  
Woa meenter, weil ich die verdrückt hätte,  
wenn ich die vo meener Mutter  
ock a eenzig Mol gekriegt hätte,  
aber deerheeme, -  
- gruß woar de Nuut! –  
goab ufte blußig treuges Brut ! -

Doo soate de Jüngste  
( is ih`s n Perle )  
Die macht is ganze Durf zum Offa !)  
„ Gell, Voater, du ormer Kerle,  
doo huste`s bei uns viel besser getroffa?  
Kumm, doo lnag ock feste zu!  
„ Gell, Mutter, bir sein nich` asu!“

Bauer darf sich dann nicht schonen,  
Doppelt Müh tut doppelt lohnen!

Bauersmann, das Salz bist du!  
Krankte nie im Stall die Kuh,  
Rief`s dich nicht aus allen Ecken,  
Tät dir nicht die Arbeit schmecken!

Er ist das Salz, sie das Brot.  
Wo Salz und Brot, da keine Not!

von Alfons Teuber

**aus Bauernhochzeit gefunden in einem Heimatblatt**

Waar`s oaber seit der Kendheit  
hoot`gassa, frih on speet,  
dar wäß`, doß Kroft on Stärke  
genug dervoo ausgeht.

Die Saamel on a Kucha  
hoot ma behende soat:  
do greift zum Pauernbrote  
aa ainer aus der Stoadt.

Schon mancher kriecht dervonne  
die Wanga fresch on ret.  
Setz dich, on scheid` D`r ron der!  
Lang zu! Gesain D`rsch Gott!

### **Geschichten aus der Heimat**

aus dem Schlesischen Gebirgsboten  
1968 in der Nr. 29  
von P. Gruner Hamburg 92

#### **Billiger Koffee**

Heute gieh mir ober nee uff a Kotzahiebel. Ei insa  
Gedanka besuche mir aoma a Kühpusch.  
Wu dar ies? Nu, dias stieht schien geschriebe ei dam  
Buche, was do heeßt:

> Bernadus Rosa, abt von Grüssa <. Dieser damals  
berühmte > Abt des Fürstlichen Gestifts Grüssau <,  
ließ im Jahre 1674 im Kühpusche eine Nachbildung  
der Geburtsgrotte von Bethlehem errichten und  
diese, des Abtes Lieblingsschöpfung, gab diesem  
Walde ihren Namen. Dieses stille Waldidyll lockte  
in vielen Jahrzehnten zahlreiche Besucher an.  
Mehr wie ich nie verrota; ei dam Buche stieht noch  
viel Schienes. Dos zu lasa ies anne werkliche Freede.  
O schinn Sunntichnochmittichen soata monchmol  
de Leute: „ Heuta mache mer olle amol an  
Spouiergang uf Behtlehem!“ Ich ging au amol, ober  
dos ies schunn siehr lange hat, `s wor ober a  
Wuchtag. Vu Grüssau aus muß ma o der Ziegelei  
vurbei. Do hotte iech schunn a poormol anne Kotze  
mit an korza Schwanze beobacht. Ols ich wieder  
amol vorbei ging, frogte iech a poor Weiber due  
grote dessa stunde, wo`s mit dar Kotze lus ies. Eene  
soate:

S`ward wull keene Kotze sein, de hot keene Junge  
noch nee gehot. Uf menn Eiwand, doß ich dos nee  
wissa weil, sondern a Stummelschwanz meene,  
belehrte mich das andere Weib, m doß se uf d`r  
Bohne verunglückt sei.

„Nu soat amol, wie ies`n dos zugeganga?“ „ Och“,  
meente de eene, „ mir hon`s ju salber  
nee gesahn, nur die Leute hon`s ins bericht. Ober  
setza Sie such doch a wing uf das Bänkla under der  
Linde, do warn`n wir Ihn olls erzähl!“

De nohma au Platz un erzählta obwechselnd.

„Ols de Bohne de erschta Wucha fuhr, hot such die  
Kotze uf m Bohntomme rimgetriebe. Uf emol kom  
der Zug aus der Stodt. Dos erschreckte Tier duchte  
will, a dicker Fleescherhund  
käme ogerannt un do lief se halt dervone, der Zug  
hingerhar; freilich wor de Kotze flinker. Un weil  
halt dar Hund nebella tot, sotzte se such uf die  
Schinn. Die worn schien Worm, Kotza lieba jo de  
Wärmde, un hot nee ufgepoßt – vielleicht rangierte  
d`r Zug wieder sehr lange.-

Uf emol gobs halt `n Knacks, un do wor se a Sticke  
kerzer“.

“Jo“, underboch de andre, „ jitzt kon se keene  
Mäuse nimme fanga“. – „ Wieso, denn?“ frogte ich,  
„ se hot dich noch volle vier Pfuta uns Maul!“

„ Dos schun“, kriegte ich zur Antwort, „ ober wenn  
se noch enner Maus springt, huppt se immer  
dernaba, se hot doch ihr Steuer verlorn!“ – Dos  
andere Weib wieder: „ Dos orme Tier, kon au  
schlecht schlofa, zum Ohmdassa ma ihr ifte a Setze  
und sunntigs kriecht se immer a Wiener Werschtle,  
un ei de Milch gahn mir ufte a poor Truppa  
Baldrian. Kotza lieba Baldrian, se sein ganz verrickt  
donnoch. Un uf m Fansterbratla ho mer a Merum –  
Ferum –

Sträuchla, so richt se immer dor un kust au  
dovone.“ „Jo“, meente ich, „ do kon ma sahn, wos  
sunne Eisenbohn fuer Unheel orichta koon. D`r  
Schwanz kust je wetter nischt, ober da Schoda, dran  
de Mäuse ogericht hon, die de Kotze ne fanga  
kunnde, un de Unkusta fier Setzeer, Werschtlan on  
Truppa.“

Ich verobschiedete mich vu da beea >  
Koatzamutteln < un dam minibeschwänzta Koter  
un machte mich uf de Socka. Die Kotze mit dam  
korza Schwanze ho ich gesahn; doß se keene Mäuse  
nimme fanga kunde, weil ich au noch gleba. Ober  
das andere? die Leute lüga ju viel, au vur fost 70  
Juhrn.

Vurbei om Cinakel – Cänaculum, immer om klora  
Bethlehem-Wosser entlang, wu de Furelln under de  
Räder zischta und om Ufer die gliblich weißa un  
süßlich dufendeda Johanniswedel  
ihre Blüasträube entfaltet und zur Kräuterweihe ei  
kenem Bukett fahla dorfta. Bald nohm mich der  
dunkle ei senn Schota. Schunn om Eigange stonda  
storke Rutfichta, in die der Schworzsspecht lange  
Fanster gezimmert hotte um nochzusahn, ob ne  
woas Leckerfetziges zu honn wär.

Eim stilla Bethlehemgorata besuchte ma gewöhnlich  
zuerst die kleene Kopelle, um dann en Gang in un  
um den Wosserpavillion zu macha. Viela ies dieser  
stille Ausflugsurt bekannt, do de meesta Schula eim  
Kreise jedes Kind wenigstens emol bei en Ausflug  
hie bruchta.

Ich sotzte mich on enn dar schinn gedeckta Tische  
un ließ mir ene Schole Kofee bringa.

Des Wirtes Töchterlein sotzte such zu mir.

Erinnerungen wurden ausgetauscht und ahle  
Geschichtlan erzählt. Ees ies a su niedlich, doß ichts  
d`r Nochwelt nicht vierenhala weil.

Doch lo mer de Johanna Liebich salber erzähl:

„ Meine Kindheit ho ich hiene verlabt. Dos wor die  
schinnste Zeit meines Lebens. Dos  
Bethlahem koon ich nee vergassa. Hemot ies  
Hemot. Enes Tages ich wor 11 Juhr, soate mei Voter:  
“ Hannchen, zieh dich o, mit fohrn glei uf  
Landshut!“ Ich zog mir woas o de Fisse und de`r  
Voter nohms`s Letterwanla o d`r Dechsel un do  
ging de Fuhre lus. Durch da Pusch, quer  
über die Felder zuf de Zenkerschmiede zu, denn do  
schriemta mir a Sticke ob. Ei d`r Stodt

wurde nu das Nutwengiste fier de Gostwertschoft eigekauft. Zucker, Mahl, Solz, Gewerze und ne grube Titte Koffe. Beim Gläser-Fleescher au woas us di wor dos Geld bale weg. Zuletzt soate d`r Voter: „Madel, do huste an Biehma, keef dir wos! Ich fohr im vuraus und war e eim Pfofe uf dich worta“.

Ich soh mit de Schaufenster o, keeft mir woas un ging bala anoch. Ols ich vers Gosthaus zum Pfafa ( Pfau ) kom, soh ich, wie a poor Weiber vo d`r Stroße wos ufklauta. Monche Leute guckta zum Fanster raus un lachta. Die vo de`r Stroße riefa ihn zu: „Wenn ihr wullt billiga Koffee trinka, kummt ock raus!“

Ols ich nähnder kom soh ich, doß de Koffeespur zu insem Wanla lief.

Ich rannte flink ei de Goststube und rief: „ Voter, kumm ock schnell raus, de Leute tela such insa Kofee!“ Ar ging glei naus un rief: „ Na, ihr Weiber, macht ok holblang!“ Nu jo, de Weiber wullda jo de Bunn zurückgahn, ober sulch Kofee kunnt ma insa Gästa doch nee viersetza. D`r Pfofawert gob ins a poor leete Titta un wir fillta da Kafee im.Underwegs, uf heemzu, kriecht ich noch an Biehma Schweigegeld.

De Mutter oackte olls aus, ober se merkte nsicht un wir worn stille. Om anderen Tage, beim Ohmdassa, soate de Mutter: „ Nee, ich ho heute noch nee eis Stodt blot gesahn!“ Und noch enner Weile: „ Moon, hier amol zu, do sthet ober a Ding drinne! – Überschrift, billiger Koffee! Ein Einkäufer verlor auf dem Heimwege noch Oberzieder eine große Menge Kaffebohnen. Wer fleißig im aufklauben war, kam billig zu einer Tasse Kaffee“ .

–

De Mutter meente noch: „ Doos mog ju dr`r richtige Eikeefer gewaßt sein, dan möchte ich ju nee schicka“ . Mein Vater ließ a Zigarrnstummel under a Tiesch folln, dos a woas zu tun hotte un de Mutter nee ozusahn brauchte. Ich hielt mit die Hand fier a Mund, doß ich nee laut uflachte un lief ei a Pavillion, wu ich immer hierannte, wann ich Kummer hotte; hiene gings jo ims Schweigegeld.

– Ei d`r Küche blieb`s ober stille.

Doch mit des Geschickes Mächten  
Ist kein ew`ger Bund zu flechten,  
Und das Unglück schreibt schnell.

Ein Summer hotmer immer viel Koffegäste. Dos wor a gudes Geschäft. Doch ene grube Sorge hotte immer de Mutter um frische Koffeemilch. War hutte schunn Zeit jeda Tag im an Litter Milch eis Kluster zu renn? Asu schoffe de Mutter ene hornluse Ziege o. Se ment, doß de Milch vur dar Rasse vu d`r Kuhmilch ne zu unterscheidä wäre. Doch im summer hiert such de Milch ne lange, un wenn de Ziege stillestond, hot mar au keene. Domols koma de erschta Eiweckoppatote uf. Enes Tages ging meine Mutter noch Grüssau zum Kaufmann Ulber un feefte enn. Se wurde au bal handelseinig, un ols de Mutter bezohlt hotte, soate Ulber:

„ Na Frau, hon se doa aus vum > billiga Koffee < eim Blote gelasa?“ „ Natürlich“, meete

de Mutter, „ ho ichs gelasa un drierber glacht un zu me`m Ehegesponste gesoat, dos ich a su enn ne schicka mechte!“ „ Nu, wissa ses nee? Dos ies dich iihrem Nonne possiert », klärte d`r Kaufmann meine Mutter uf.

Derheme gob`s a klenes gewitter. Ober meine Mutter wor ju anne su gude Frau un hot salber mit drierber gelacht

Ober dos mit`m Eikochopparote kloppte, mit hotta immer an klenn Vurrot vu frischer Kofeemilch. Dos wor die Geschichte vum „Billiga Koffee“.

Ich machte mich uf a Heemweg un mußte wieder über die Gleese vu d`r Ziedertolbohn. Do kom geroode d`r Zug vum Schimrichte, un do fiel mer noch a Geschichta aus d`r Kindheet ei.

### De Bohn

Da soll amol a Stromer eim Zuge geaßt sein. Weil a besuffa wor, song ar dauernd. Ar machte such die Lieder allene. Dos ene sulle geheßa hon: „ Dos Laba kinnde viel schinner sein, wenn man kenn Schandarm ne hättä“. Die Leute lachte such de Hucke vul, ober dam Schoffner gefiel dos nee, weil a dos Gesetzla immer wiederhullte. Mit`m Schandahm wullda nischte zu tun hon, denn domols wor dar noch kieniglich, trug a spitza Helm un an breta Sabel.

Ar gebot Ruhe, ober dos nutzt jo nischt bei Besuffna, do muß ma höchstens mitsaufa, ober dos kunde jo de`r Schoffner nee, ar wor ju eim Dienste. Bei dam ega Ruhegebieta kom`s nu dam Stromer au ei seine harmonische Gorgel, un a fing o a zu schimpfa: „ De Bohne kinde doch fruh sein, doß us ar kieß se wos verdinn. Überhaupt ies dos kee Genuß hinder dar Koffeemiehre - ar mente de Lokomotive – asu longsam dorch de Gegend zu zockeln. > Do kon ma ju aussteiga un darnaba hargiehn un Tee sommalhn <.

Ar soate noch vielmehr, ober ols dos Wurt > Werschtlabohne < fiel, soh de`r Schoffner rut un schmiß a uf dar nächsta Station aus`m Zuge, doß ar glei dam Rut bemitzta ei de Orme flog.

Nu wurde inser Stromer au noch frech und wullde`s Fohrgeld wiederhon. Dos ich ne lache, ne Fohrkorte hotte a au eene.

Gelt, liebe Bohne, jitzt ho ich`s dir oaber gegahn. Ober nimmersch ock ne iebel, `s ies nee biese gemeent. Ich kannte doas Ziedertiol – d`r Zieder lief durch insa Gorta – ols de noch nee fuhrst. Dos wor ufte schlimme fier orme Lieferleute, wenn se bei Regen un Schnie versuchte, uf`m Handwahnla ider Schlieta ihre Schuckla Lemt troige ei de Stodt zu brenge. Ols du nun im die Jahrhunderwende of ingst zu fohnt, hotta`s de Waber un Fabrikorbeter besser.

Un de Schoffner, dos muß ma zu ihrem Ruhme soan, worn da Leuta beim Ei – un ausloda ihrer Wanlan aus`m Gepäckwoan garne behilflich. Freilich, a bisla tueer worst de aus.



Eene Fohrt ei de Stodt kuste 4 Biehma, dofiert kriechte ma a Vertelpfund guda Kofee – a wor domols billig. Un do ginga de Lieferleute vielm erschta Kriege noch ufte zu Fuße. `s wor ober auch schien wenn ma mit`m letzta Zuge ei d`r Nacht noch heemfohnr kunde.

Im Laufe d`r Zeit wurdest du auch zum Zeitmasser, d.h. wenn kee Schnie log. Ei inser Stube hotta mit zwee Seeger, dar eene ging immer a wieg vier, dar andere blieb a Stickla zurücke. Wenn ma`s Mittel nohm, kom ma grode hie. Emol, wor soßa grode beim Mittagassa fing de`r eene o zu schlohn, glei 54 mol hindereinander. Ar hätt`s noch länger geton, ober dos Schlohgewischte wor schunn uf d`r Diese. Mehr hunde ma werler nee verlanga, a wor doch fer a poor Biehma uf d`r Aktion gekauft worn.

Un do richt`ta such de Leute im Lauf d`r Zeit noch d`r Bohne. Do kunde ma ufte hiern:

„ D`r Viererzug ies schunn sei, `s ies Zeit zum Vaspern!“

Un ohmds: „ D`r Elferzug ies schunn nuff, ies Zeit ei de Fadern!“

#### **Doas mit der Liebe .....**

von Hermann Odenwald

Ach, Korle, du machst dir keenen Värsch:  
Doas mit der Liebe ist pudelnärrsch!  
Du denkst, mit däm Plinken und mit dem Winken,  
Und mit dam ar minanderrinken,  
Und dass dam Kneipen ei de Backen,  
Und mit dam Kitzeln und Krabbeln im Nacken,  
Und mit dam Kaschpern und mit dam  
Tun,  
Und mit dam schupsen mit a` Schuh`n  
Und mit dam Honigrumsmaulraumschmierem,  
Kurz, mit dam ganzen tummen  
pussieren ,  
Dos ist schunt Schiebe;  
Do pack ock ein!  
Nee, Korle, dos tut ganz anscherschsein:

Zuirschte, verstehste de, do schlät` s uf a Magen;  
Bald tut a kee Fetz,  
bald kee Magersch vertragen  
Bald is a die wie a gedremmler Sack,  
Daß a voch`s lickrichste Bissel nich mag,  
Bald is a die wie a Looch ohne Ende,  
als wenn kee Essen kee`n Grund drinne fände.  
Und renn wie zerquirt is dir dei Gemitte,  
Und hitzig, wie seienden, is dei Geblitte.  
Für Freede möcht`st de bald Purzelboom schisse,  
Und lachen, als wie a richtiger Norr.  
Bald möchgt` st de dich ei de Kammer nei schlissen.  
Mit am Gesichte, wie Sunntichs der Forr.

Du bist halt, Korle, wie tälsch und verhext!  
Und `s ganz egal, wu doß do ooch steckt;  
Vor der Nosase, do hust de halt immer aneene,  
De Liebste stihn, die niedliche Kleene.  
Drehst de dich rim, oder drehst de dich nim:

Se giht dir am helluichten Tage im.  
Machst de die Ogen uf und zu:  
Du ist See, se läßt kee Minute Ruh`,  
Se Gockel als Irrwisch rim im dei Heet,  
Doß dir reeneweg der Verstand vergeht!  
Schunt, wenn`s de ärnd früh aus`m Poochte krichst,  
Da stulperscht de, doß de beinah was brichst;  
Denn natürlich de Liebe, die fällt dir ei.  
Dann fährt de verkehrt ei de Hosen nei.  
Dann schwapst de dir`sch Wosser neber de  
Schüssel,  
Dann verdreht de dir siche a Stubeschlüssel,  
Und kannst nich aus deiner Kammer raus,  
Wie a Sputzbube muß de zum Fenster naus.

Und gihste de ärnd Wosser hull`n aus`  
aus`m Brunne,  
Da schlä`t dir der Schwngel gewiß uf`s gehurne,  
Dann schütt`st de disch Wasser eis Putterfaß  
Und gißt mit der Milch de Blumen und`s Gras,  
Und bist sällig derbeine – und stihst de eim Mist,  
Wei`s de mittend drinne des Liebste ist!  
Und a weicht dir ehnerder, der Alp , vo der Brust,  
Als bis de das Imgiding heiraten tust.  
Und huste de`s hernach –  
na, du wirscht `s ja derleben!  
Ma muß doch nich olles zum Besten geben!

#### **Der neue Herr Schulraot**

Der neue Herr Schulraot wulld warn bekannt  
Ei ollen Schulen vu Stoad und Land.  
Und eb a glei unverhuffte und sacht  
Und ungerufft koam wie  
a Dieb ei der Nacht  
A foand`s doch überoal wunderschien –  
Bis doß a toat nüber uff Rauschdurff giehn!  
A woar itz durten drüben schun  
dreimol gewast,  
Und foand halt immer a laares Nast.  
Nu sulld sich vertefentieren der Lähr`,  
Woas eegentlich doroan schuld ärnt wär.  
Na, un der Lährer, dar meent, es sei  
Irscht schuld gewast de Gemeenschreiberei,  
Doas Ämtel jedoch kennd a ni lon foahrn,  
A hätt`s äbenst nutwendig, siehr zu spoarn.  
A hätt sieben kleene Kinder om Läben,  
Die mellden doch assen und trinken äben.  
Vum Schulpusten alleene hätt a zur Nut  
Fer sich und die Seinen `s troige Brut.  
Und do brächte halt de Gemeenschreiberei  
Uffs Brut is Salz und de Schmäre ei.  
Und `s zweete Mol woar a Begräbnis.  
Dar reiche Kafunze-Pauer woar domols de Leiche.  
Und selld är a Kerchendienst ärnt quiettieren,  
Doas kennd a halt ooch ni gutt reskieren  
Denn `s Kerchenamt brächt ihm uff a Tiesch  
A Stückl Fleesch und Worscht oder Fiesch.  
Und `s dritte Mol, na , do woarsch asu:  
- Ma wiel hald zum Fleesch ang Kumputt derzu –  
Do hätt a eim Goarten de Pflaumen geschüttelt;  
Die Jungen hätten de Beenrs gerüttelt.

Und de Mädél hätten klauben gemußt:  
 Fer de Kinder wär doas de schinnste Lust!  
 „ Und ich denk, Herr Schulroat,“ su  
 soat a schlau,  
 „ Doas ihs doch praktischer Goartenbau!“  
 Das stimmt nich bei dan Sitten Finessen.  
 A meent Korber Hand, `s wär olls ju ganz schien,  
 Asu jedoch kennt`s ni wetter giehn;  
 Dar ganze Gemeendeschreiber Krempel  
 Und ooch der Dienst ei Gootes Tempel,  
 Und irschte goar das Obsteiräumen,  
 Doas wäre keene Gründe zum Schule versäumen,  
 Besonderlich bei sitter Oart Goartenbau,  
 Do macht wull `ne jede Behörde Radau!  
 Und a welld itz no a viertes Mol cumin,  
 Und träf a`s ärnte wieder nie besser,  
 Do würd`a geschienten mit schorfem Messer  
 Und würde ei Ordnungstrafe  
 genummen! Gutt!  
 Und wie a`s vierte Mo kummen tutt  
 Do kehrt a da Sünder nimmt uffs Korn,  
 Eim Nupperdorfe beim Herrn Pforrn:  
 Dar toat Lukatrevier sein  
 Und sullde bale mietekummen.  
 „ Nee, nee,“ meet dar, „ ock Zeit genummen!  
 Der Mittagstiesch wertd itz zurecht gemacht,  
 De Wertin hoot `ne Ente geschlacht.  
 Doch leit a Neegel Wein uff m eise,  
 Herr Schulroat, Se sei itz mott vu der Reise;  
 Der Schullähr hoot, soviel ich weiß,  
 Heut Unterricht ooch nochmitts üm ees!“  
 Der Pfor, a herzensguder Moan,  
 Dar just kee Wasser betrüben koan,  
 Dan tuut`s ei der Seele tief derbormen  
 Über dar Schullähr, über da ormen,  
 Und läßt en Boten uff Rauschdruff loofen:  
 „ Der Lährer felld heut nooch`m Assen nie  
 schlofen,  
 Denn wie a Dieb eiu der Nacht geschlichen  
 Käm heut der Schulrat, äckerrat wie verwichen.“  
 Und wie se hernochern mit gudem Gewissen  
 Gspachtelt hotten die softigen Bissen,  
 Do stiefelten beede, fest und sicher  
 Uffs Schlachtgfeld zu wie Voater Blücher.  
 Nun toaten sie schum zum Durfe bei  
 Nu kummen sie zur Schule glei.  
 Und wie se endlich vurm Hause stiehn –  
 Do wiel `m Herrn Pforr der Odem vergiehn!  
 Und irschte goar dar fer Ogen gemacht!  
 Denn lutze tritt itz aus der Tür  
 Ganz ufgeräumt der Schullähr` hervür  
 Uned begrüßt die beeden under der Linde –  
 Eim Frack, weißen Hanschken und weißer  
 Binde!

#### Der Flurian – Fleescher

Der Glurian-Fleescher aus der Stoad  
 Hätt gerne woas zu schlachten gehoot.  
 Do tutt a naus uff Bergdruff giehn  
 und schlendert zengs eim Durfe hien.  
 Do stieht `ne Pauscherfroof ver der Tür,

Und bale scheid a nüber zu ihr:  
 „ Gun Morgen! Tutts nischt Fettes hoan?  
 Wie gieht`s denn sust? Woas macht der Moan?“  
 „ Nu,“ meent se, „ a tutt sich de Schnute schoaben,  
 Denn murne wärn bir a Schwoager gebroaben,  
 Mim Horne dersieß in`ne biese Kuhw,“  
 Do meente der Fleescher:  
 „ Herr, gib ihm die Ruhe!  
 `s ihs schoade üm da Moan, da netten!  
 Und hott ihr ni en Uxen, en fetten?“  
 „ En Uxen? Ju! Do kummt ock rei  
 Ihr kinnt in Euch ju oansahn glei.  
 Du Moan, kumm raus, der Flurian,  
 Dar möcht gern en Uxen sahn!“

#### Ei der Optecke

Beim Hofma Opteeker,  
 daar nie ganne uufstieht,  
 em Metternocht plotze de Klingel giht:  
 dreimool hendersomme das Gleckla schreit schier,  
 wenn wuu a Kranker eim Starwa leit  
 „ Ich mecht fier zwee Bihma Komillatee!“  
 `s woar Pelz Gust vom Hoin,  
 daa`sch eim Schwartza Bär verpoßt hot,  
 doß`s schon asovel wär.  
 A wull oawer doch, seiner Aala zu Wella,  
 da Uuftroug, dann`s hott mietgaan  
 derfälla.  
 Der Opeteeker, eim besta Schloofe gestäärt,  
 wie a bieser Hund of Gustan luus fährt:  
 „ Was fällt ihnen ein, sie Nachtigall, sie?“  
 Das hätte doch Zeit bis morgen früh!  
 „ So hoan eintlich recht!“  
 plotzt Gostan do raus on grefft nooch der Tiere,  
 on – schwupp – nies a naus.

#### Epperna – Apperna

Stumpe – Lena ies bei ihrer Tante ei derr  
 Stoadt uff Besuch. Wenn blußig irgend ginge, sullde  
 se ei dar sichta Zeit a wing  
 städtische Maniern lerna an oo a bißla feinere  
 Aussproche.

Lenla noahm die Sache siehr ernst. An gleich oam  
 irchta Tage hotte se an gruößortige Gelägaheet, sich  
 richtig auszudrückä. Lenla sullde vier Pfund  
 Kartoffeln hulln. Die Tante denkt, doas werd is  
 Lenla nich verdthiehn, desholb soat se zu ihr:  
 „ Du verscht ma itz amoll vier Pfund  
 Apperna ausm Loada hulln.“  
 Lenla, lernbeflissa, soat mit Freeda zu. Unterwägs  
 nu ieberlätse, woas se nu anstelle Apperna soarn  
 kändde, denn Apperna würda die feina Stoadtleute  
 nicht verstiehn...  
 Se sullda doch nich jeder gleich merka, doab se  
 vuum Dorfe koam.  
 Ob`s nu a guder Geistesblitz woar, doab`s  
 Lenla miet`m feierlichen Gesichte an siehr

forsch „ vier Pfund Epperna verlangte „  
Die Frau hindern Loadatische stutzte,  
dann lachte se: „ Ach so, du meinst Kartoffeln!“  
sie wog Lenla doas Gewünschte oab.  
Wie nu Lenla die brauna Dinger ei die Toasche  
geschitt kriegt, doo hullt `se tief Luft und spricht:  
„ Nu doo, gude Frau, die Epperna, die bei ihna  
Kartoffeln heeßa, sei joa ocke blußig inse ganz  
gewenlichen Apperna, wie se derrheeme uffm  
Acker wachsa!“

#### **Erbsensuppe mit Ohren - Pfoten - Schnauze**

Arbsa – Erla - Irla - Irlich  
Ohrrohrling - Ohrwaschel  
Ohrwaschlan – Pfute - Pfötel - Pfötchen

500 g getrocknete Grüne Erbsen - getrocknete  
Gelbe Erbsen;  
Graue Erbsen habe ich noch nicht gehört,  
das diese in Schlesien als Gericht verarbeitet  
wurden • ist ein typisches  
Gericht zu Aschermittwoch in Westfalen  
eine Nacht einweichen  
Grünzeug wie: Sellerie, Möhren, Poree,  
Zwiebeln, Petersilienwurzel  
dazu Petersilie, Liebstöckl  
Kartoffeln  
Die Ohren, Pfoten, Schnauze, Knochenreste,  
Schwarten in Schweinschmalz anbraten und  
goldbraun  
werden lassen, dann mit Wasser auffüllen und die  
Erbsen dazugeben, Salz und Pfeffer, Pimentkörner  
dazugeben, ca. 1 Stunde köcheln lassen, dann das  
Fleisch herausnehmen  
absuchen und klein schneiden  
dann das kleingeschnittene Gemüse und  
die kleingeschnittenen Kartoffeln dazu geben bis alles  
gar ist köcheln lassen  
kurz vorher Petersilie und Liebstöckel  
fein hacken und kurz mit köcheln lassen

#### **Erinnerung**

dieses Gedicht wurde 1998 in der Bunzlauer  
Heimatzeitung veröffentlicht, der Verfasser  
ist mit leider nicht bekannt , es wurde aber  
schon 1945 veröffentlicht

Ich sitze versunken in Gedanken,  
in meiner Klausur still allein:  
möcht mit dem Sonnenstrahl den blanken,  
recht schnell in meiner Heimat sein.

Der Krieg ist aus, aus tausend Wunden,  
liegt blutend da, mein Vaterland.  
Ich aber denk` in allen Stunden,  
an Schlesien, an den Oderstrand.  
Auch ich mußt`s Heimatland verlassen,  
mußt fort von meinem Vaterhaus;  
ich kann es immer noch nicht fassen,  
man wies mich aus der Heimat aus.

Ich denke oft an Schlesiens Berge,  
und all` die schönen Täler all,  
dort wo im Geisterreich der Zwerge,  
sein Zepter schwingt Herr Rübezahl.

Ich denke an die grünen Wälder,  
den alten Tobten klar und blau,  
der uns gedient als Wettermelder,  
an Hirschberg und an Schreiberhau.  
An Görlitz mit der Landeskrone,  
an Grünberg mit dem goldenen Wein,  
und Bunzlau mit dem guten Tone,  
an Laans Taschentücher fein.  
In Neusalz spannt man fest Zwirne,  
und Sagans Tuche sind bekannt,  
in Glogau gab`s von Äpfeln, Birnen,  
`nen guten Most am Oderstrand.

Auch Sprottau, Lüben möchte`ich nennen,  
und Fraustadt, dann den Schlesiersee,  
Steinau und Wohlau muß man kennen,  
und Trebnitz mit der Hedwigshöh`.

In Haynau möchte`ich wieder weilen,  
in Liegnitz gar zu gerne sein,  
zur Stadt der Gurken möchte`ich eilen,  
möchte essen von den Bomben fein.  
Das alte Goldberg will ich grüßen  
Und Jauer mit den Würsten fein.  
Auch Schweidnitz mit dem Schöps,  
mit süßen  
und Striegau mit dem Bruch von Stein.

Bad Salzbrunn möchte`ich wiedersehen,  
mein Waldenburg und Landeshut,  
möchte` in Neurode wieder stehen,  
in Glatz, wo schmeckt die Rose gut.

Möchte` wieder einmal Kratzbeere trinken  
Und Schüttbodenkümmel als Likör,  
dem alten Schlegel möchte`ich winden,  
wo kommen diese Sacher her?  
In Langenbielau zeigt man Leinen,  
und Nickel gab`s in Frankenstein,  
in Strehlen macht man aus den Steinen,  
die Würfel für die Pflaster fein.

Auch Münsterberg sei nicht vergessen,  
Gemüse dort man konserviert,  
in Wartha konnt` man Kuchen essen,  
den man mit Honig fabriziert.

In Reichenau gab`s große Werke,  
in Ohlau rühmt man Gänsebrust,  
in Neuße, höre zu und merke,  
gab es Konfekt, es war ne` Lust.

Ach Oppeln sah man eifrig schaffen,  
das gleich war in Brieg der Fall,  
und Kosel meidte dem Oderhafen,  
ist sehr bekannt doch überall.

Bei Ratibor begann die Grenze,

bei Neustadt war es ebenso,  
ich wünschte, daß weiterhin erglänze,  
der Annaberg, so stolz und froh.

Auch Beuthen, Gleiwitz maß man verreisen,  
und Hindenburg gehört dazu,  
wo man die Kohle und das Eisen,  
Schuf Tag und Nacht, ohn` alle Ruh!

Groß Strelitz kommt nun an die Reihe,  
Burg Tost hat Eichendorff gekannt,  
als Dichter gab er e ihr die Weihe,  
macht sie gekannt im ganzen Land.

Nun grüß ich Schlesiens Kleide,  
die Perle von den Bändern all` ,  
Kudowa, Reinerz und Altheide,  
Bad Warmbrunn noch auf jeden Fall.

Doch weiter gehen die Gedanken  
nach Silberberg und Wölfelsgrund  
wo die Forellen , die silberblanken  
dir schmecken gut, zu jeder Stund` .

Ich denke an Schlesiens Metropole  
An dich, mein altes Breslau, lieb,  
mit deiner Oder, deiner Ohle,  
und glaub, daß es nichts schöneres gibt.

Mein Breslau, Heimat meiner Lieben,  
dein denk` ich bis zur letzten Stund` ,  
bis es mal heißt , nun wird geschieden,  
von diesem alten Erdengrund.

Dann will ich still von dannen gehen,  
doch eine Bitte schließ ich ein,  
noch einmal möchte ich Schlesien sehen

Erdapfelgebrente  
Ardäpplgebrente - Erdäpelfänkle,  
Erdäpfelkuchen - Erdäpelfpannka  
Aadäppelpfanke - Erdäpelfänkla  
Erdäpfelplatz - Ardäpfelplatz - Arpelplatzle  
Ardäppelplatzle - Ardäppelplatzka  
Erdbirnenbabe  
Erdbirnenkuchen - Apernkuchen  
Erdbirnenplinse - um Hirschberg  
Apernplinsa - um Hirschberg  
Apernpuffer - um Waldenburg  
Erdbirnenstürze - um Landeshut  
Struppenfuchs ? - um Landeshut  
werden die Kartoffelreibekuchen genannt  
Stoopelfuchs unter Spoopelfuchs zu finden  
Erdäpfelmauke - Ardäppelmauke  
Eräpelfmauke - Erdbirnenmaule  
Erdbirnenmaule - Abbermauke Abernmauke  
Erdäpelfappe - Apernapappe  
sind die Stampfkartoffeln  
Erdäpfelsalat - Arepplsolot  
Kartoffelsalat  
Erdbirnenpfanne - Aperkuchpfanne  
Erdbirnenplätsche - Apparaploatsche  
Erdäpfelplinzel - Aedepelnuzalan

Bratkartoffeln  
Erdbohnknödel - Apumaknedl  
Kartoffelknödel

### Eim Winde

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Se sitzen om Tische bei Schmaus und bei  
Süel,  
eim Stübel is` s duster und worm und schül.  
Jedoch oaber draußen! Wie `s heult und  
störmt!

De Fensterscheide, de blinde,  
De tättert, as würd se eim Ogenblick  
Zerdrückt und zertrümmert vum Winde.  
„ Mir ihs üms Herze, as wie ei` ner Gruft!  
Kumm, Mädäl, ang naus ei de frische Luft! . . .  
Na gelt, doas ihs prächtig!  
Blei wohnde bei mir!  
Bir giehn ock bis durt zu das Linde!  
Hurch, Hurch! Wie se rauscht!  
Wie de Blätter bluß fliegen,  
Zerfetzt und zerrissen vum Winde!“

„ Nu fährt dir der Sturm ei de Zöpfe, die  
strommenStrömen!  
Bies stille, mein Mädäl, sich hal se zusommen!  
Blei nohnde bei mir  
und drück dich fest oan - -  
Wuhar ock - - doas ihs keene Sünde -  
Ich wiel dir ju Schutz und Stütze sein  
Ei diesem undieden Winde!“

„ A trübt dir de Gucke! de Röcke, die fliegen !  
Mei Mädäl, du mußst di no fester schmiegen!  
Nu halt ich doch worm! Dar wilde Gesell,  
Dar reißt mir vum Herzen de Rinde!  
Mei Mädäl, nu ihs mir schun olles egal  
Itz hal ich`s mim Winde, mim Winde!“

„ O sträub dich und wehr dich, bien stärker wie du!  
Hier hust de enn Schmotz und a poar no derzu!  
Itz renn, immer renne, eis Stübel!“ - -  
„ Nee, Mädäl, soa eenzig, wie siggst du denn aus!  
Woas ihs denn geschahn mit mem Kinde?“  
„ Och Mutter, wuhrhoftig,  
`s ihs goar nischt geschahn,  
`s ihs ock bluß draußen vum Winde!

### Eim Auszugshause

Paul Keller aus Schlesisches Lesebuch  
Mein schlesisches Vaterland

Is Water droht, und `s rant no heute,  
Nu, Pauer flink, nu niem olle Leute  
Und foahre ei!  
Gruß ward die Nut,  
und teuer`s Brut  
denl nie oa miech,

den! oa dich  
und oa deine Kinder –  
mach, hull dir`s rei –

Nu sein se naus, und ich bien allene  
Woas willst`n du mit dam Kloppebeene?  
Kimmste no mir?  
Jitzt, groade jitzt?  
Dihste, wie`s blitzt?  
Und der Dunner druf! –  
Jitz loada se uf,  
doch`s rant no nie –  
Jitzt kumma sie!  
Hierste die Wane?  
Sie ermacha`s verm Rane!  
Nu kumm`ich mit dir!

### Freitiehgerichte

Puttermilch mit Broatkartuffeln  
Leute kennt ihr doas  
Puttermilch mit Broatkartuffeln,  
ju doas ies a Spoaß.

Sieht die Pfoanne uf m Tische,  
su gehaufte vul,  
Und sie schwimma su eim Fette,  
fühlt siech jedes wuhl!

Olla langa tüchtig zu,  
und ies ward gestuppt,  
bis doas Bauchl endlich wuhl,  
zwischadurch gesuppt.

Saht euch ank schunt a wing für,  
nahmt euch ock in acht,  
sunst poassiert es, doas es fruff,  
ei die Hoasa kracht.

### Wenn derr Frühling eizieht

von Frieda Venske aus dem Waldenburger  
Heimatboten

Gestern woarsch noch noaß und kahlt, und  
Schnieflocka tanzta eim rauha Winde wie de Mücka  
ei derr Sonne. Und heute woar endlich der  
Frühling aus hie uba eingekehrt. Reen über Nacht  
woar a gekumma, und nu loag doas kleene Darfla  
huch uba eim Gebrage eim helaa Sunnascheine. Die  
Menscha vuhl Fredde rissa Tür und Fanster uf und  
koama raus aus a Häuslann denn se freeta sich doch  
oalle, doasß derr Frühling endlich, endlich,  
gekumma woar. Junge Weiblann hielta de Kinder  
uff m Oamre und harta und küßta se und schmißa  
se immer huch ei de Hieh verr Lust. Die klenn  
Nummperla guckta verwundert drei und grabschta  
mit da ungeschickta Fingerlann nich a  
Sunnkringeln oan derr Hausmauer. Die junge  
Franken drieba zuff derr kleen Seite wäscht ock  
schnell da Winterdreck vu derr Hängestange oab,  
und kaum is se treuge, do träht se ihre Faderbette

nau und hängt sie zur Parade uff de Stange. Se ies  
siehr stulz uff ihere schinn Bette, und de Leute  
sprecha

>> se koan nie genug dermitte prohl`n <<!  
Oam meesta oaber free`n sich de Kinder. Se hopsa  
und springa ei da bunta Röcklann wie de Summer  
vögerla, und schunt hahln se sich oan a Patschlann,  
und nie gieht`s eim Kreise rim:

„ Ringel, Ringel, Rusakranz,  
der Töppe macht a Ufa ganz,  
a gißt ann Koanne Woasser nei,  
plumps – do fliegt derr Ufa ei!“

De Röcklan und de Lucka fliega. Und bei damm >>  
Plumps <<, do kaffern se sich oalle blitzschnell hie.  
A poare setza sich derrbeine ei a Dreck, und do  
nimmt halt doas Lacha und Jucksa kee Ende nie.  
Schnell giehts wieder wetter immer rund rim eim  
Kreise:

„ Ringel, Rusa, Koasta,  
Moarne war`n merr foasta  
Moarne war`n merr früh ufstieh`n,  
zeitlig ei de Karche gieh`n,  
wenn merr was`n aus der Karche  
kumma  
Aß merr Fleesch und Klißla,  
woas merr do nie miega,  
gahn merr a äähla Ziega,  
woas de ahle Ziega nie miega,  
gah`n merr a ahla Böcka,  
Und wenn der Hoahn ward lecka  
kumma  
Hau`n merr`n uff de Floppe,

Kickericki Hoahn !

Schrei`n se zuletzt asu laut wie se kinn und faffern  
sich und purzeln oalle übereinander. Oaber schnell  
sei se ufgsprunga und tanza wetter eim hella  
Sunnascheine.

Die ahle, kranke Kobermutter oaber, die sachte oam  
Stecka verbei kimmt, freet sich, mit Wehmut  
freilich, wie se de Kinderlann hupsa sitt. Joa, joa,  
denkt se, wie lange is haar, do hopst ma salber  
miete und jitz ies mal ahlt und krank. Und do  
huschte sie wetter ei damm woarma Sunnascheine,  
daar err siehr gutt tut

Und freet sich über die junga Ziggla uff derr Wiese  
–

Die durte bucka und sich stußa verr Übermutter. Und  
uff m Hulzäppelbeemla, oan derr Auè drieba , sitzt  
wahrhaftig a Stoarla und pfäfft und schmetterert sei  
Frühlingsliedla ei de Luft nei.

Vu oalla Seitla raucht und springt is Woasser,  
woas vu a Barga runder kimmt und durch die  
Wiesa rieselt, und plaatschert und gluckert eim  
funkelda Sunnascheine.

Und die Bache aschte, die rennt mit rausend Freeda  
is ganze Duff nunder. Huch uf rauscht`se und  
schmäßt aus heller Luft die blitzenda Woasser  
truppa derr Sonne entgegen. Oach, und woas hoot  
die nie oall`s zu derrzähl`n heute, woas hoot die nie  
oall`s gehiert und gesah`n huch uba eui a Barga.

>> Reen derschrocka bien ich >> meint se schnell beim Verrbeiren, >> wie merr uba eim Finkapischla uff emool derr Seidelbaast mit tausend Blüta zuwinkte. Wie a buntes Märchen stoand u uba ioam Puschrade. Und eim Buchagrunde, do stiehh`n de Laberblümbla schwiefelbloo. Und uff derr Broche derrnaba blüh`n de Hustebliemla quittegelb >>. Su plaudert und murmelt de Bache, eh se such wuller Lust eim Niederdorfe über doas huche Woasserroad starzt. Mittlerweile is Mittich gewurr`n und pünktlich mim Glockaschlage kumma de Kinder aus derr Schule rausgestarzt. Se stecka kaum de Noase ei die schiene Frühlingsluft, do sitza se schunt uff der Schultreppe oder Oma Straoßarande uff m Tornister und heidi – mit ees, zwee, drei – seins de Schuhe und Strümpe ei a Tornister zu stuppa, do gieht`s au schunt lus, wie de wilde Joagd is Durr nunder. Und die ahla Schuhkricka, die haun`n sich de Junge derrbeine uff a Puckel. Uff der Schultreppe oaber stieht jitzt derr ahle Kanter und prillt sich de Lunga raus: „ In der Reihe gehen“, schreit a su laut a koan. Doch die Kinder hör`n und sah`n nischte, die renn furt und hopsa schutt uff damm langa schmoala Streefla dreckichem Schnieè rim, daar längs damm hucha Rande oan derr Stroaße leiht, und daan derr Winter, wie a Hoals über Kupp oabdoampfa mußte, vergassa hoatte. Harrlich woar doas, ei damm woarma Sunnascheine uff damm eisekahla Schnie`rimzuhopsa. Oaber schunte hoatte de Freede a Ende, denn drieba aus`m Häusla koam derr Müller Koarle oangepräschd und prillte schunt vu großer Weite: „ Ward derr euch glei furt macha hie vu mem Rändla! Ward derr merr neie de ganze Groasnoarbe zerplootscha , hä!“ Und während daam de Kinder furtmacha, woar a schunt drieba mit Hacke und Schaufel. A hackte da Schnie ausnander und schmiß a nieber , mitta uff de Strooße, die groade anfang, schien treuge zu war`n ei daar hella Sunne. Doas junge Weibla vum Harn Lährer, die groade mit`m blütenweiß ufgeputzta Kinderwandla verrbeekoam, kriegte woas oab. Se soate nischte, denn se toat immer siehr aporpte. Müller Koarle oaber, daar`sch doch nie garne gemocht hoatte, glotzt err anoch und brummte „ Woas kimmt se groade verrbei geschissa - - -!“ Derr ahle Schmidta Guste, daar sich schnee übersah Gartazaunstreicha haargemacht hoatte, guckte damm junga, schmucka Weila Au gelistig anoch. „ Doas wär`ehnder wo's, brummte a ferr sich hie - - - . „ Ich gleebs`s schunt!“ prillte`s vu derr Haustiere rieber, wu uff eemol der Haustrache stoand. „ Gellt, doas wär dir ahlem Esel poassa. Du watschgt wull auch nie gescheut watr`n im a Schadel, bis de warscht oabschieba! Denn sundst wärscht de nie jedem junga Weibe noch goaffa, du Gooto ählender – Eh Guste woas soan koann, is`se neu und knoallt de Tütre zu, doasß ock asu hagelt,„ Fahre hin in Frieden

!“ spricht Guste und lachte sich ees und moarkst wetter.

Ja so was`s .....

**Frihmarjas eim Staadtla aus Neurode**  
von Robert Krager

`ies nooch fenster, on de Bärjer schloofa,  
olle nooch ei stelle, sääljer Ruh,  
drecka`s Bette, Scheeselong on Sofa,  
strecka sich on cha „oh“ on „uh!“

Hechtens kroppt a Arbter dorch die  
Gossa,  
daar em sechs of die Boahne giht,  
die dattdruba, henderm Staadtla dossa,  
ihre Gläase ei die Weite Zier.

Bei a Bäckan tutt`s goar ooßich raacha,  
`s recht nooch frescher Saamelwoare  
gutt;  
gihn am glei aa ieber beeda Aacha,  
mag! Wenn och beim Kafee schmecka  
tutt.

Ols die erschta mache die Bolbiere,  
etze ihre Sääfaloada uuf;  
of a Hooka ieber ihrer Tiere  
komma fresche Messingplotta druuf.

Doo on datte se bei am Hause  
etz a große Hundelärche raus;  
jede lest vom Kino oa der Saule –  
poßt`s nie, versucht se`s on lasches aus.

`s erschte Auto kemmt dorch`stelle Gaßla,  
on sei Hupe prellt os wie a Stier,  
Kista hoot`s huch ob Faßla  
of de Dörfer foahrn se >> Gorker Bier <<.  
Pollezisteb gihn mit scherrem Sabel,  
vo der Nachtschicht hääm zu guder Ruh;  
lichter werd om Kärchtorme der Naabel,  
on ma sitt`s, es giht of achte zu.

Grienzugweiber mache uuf die Bauda,  
on die frieh Marjasonne lacht  
oft die Äppelsin, of Kraut on Stauda,  
siste, siste! `s Staadtla ies erwacht!



### Frühgurken

Verfasser zur Zeit nicht bekannt

Ich woar Adjuvante – du meine Zeit!  
`s ihs schun eene holbe Ewigkeit!  
Do ließ de Behörde a Rundschreiben lus,  
De Blamasche fern Schulläherer wäre gruß,  
Wenn doß a vu Kindern Geschenke nahm;  
Und wenn ihr amol woas zu Uhren käm,  
Do würd se gewieß schun wissen, beizeiten  
Mit frenger Strofe eizuschreiten.  
Nu sulld ich a Geburtstag hoan.  
E ärnt meine Schulkinder wissen dervon?

Und wie ich troat van dam Tage eis Zimmer –  
Sust woar doch a grußes Geplopper immer –  
Doch nich a Laut woar heute zu hiern,  
Ma hätte kinnen a Mäusel spürn.  
Da koam schun knixte de Annel,  
de Jettel,  
Und bruchten mir schiene Blumenbukettel.  
Woas sulld ich machen? Wäre ich ni schlecht,  
Wenn ich die hübschen Blumen ni möcht?  
Ihr Blumen, die ma vum Stengel nimmt,  
Ihr seitd zum zeitigen Sterben bestimmt.  
Ihr brengt mir en lieben Gruß eis Haus,  
Und haucht derbei die Seele aus.  
Ihr seitd Tutwunde, die ihr Leben  
aus Liebe, zu mir hoan hingegeben.  
Und Sterbende, die zum Groabe reisen,  
War wer denn die vu der Türe weisen?  
Die nimmt ma behutsem ei beede Hände  
Und liebt und pflegt sie bis oans Ende.  
Ihr Blumen, euch weis` ich nich zurück.  
Die Kinder strolhten ver lauter Glücke.  
Bluß hoot mich`s gewundert ganz verflischt,  
Kunstgärtnersche Lenel, bruchte mir  
nichts.  
Die hotten en Goarten doch, gruß und schien!  
Durt toaten die irschten Rusen schun blühn,  
Und Frühobst hott`s und junges Gemüse,  
So üppig wie draußen is Groas uff der Wiese.  
Uff emol kimmt mei Lenel raus  
Und schütt ihr ganzes Herze aus:

„ Herr Lehrer, `s ihs eene mischte Zucht!  
Hätt gern o poar Frühgruken mitgebracht,  
Jedoch Herr Lehrer, die Sache muß bleibn,  
Denn weil se no zu teuer sein!“  
De Krone liegt vom Schlesierland:  
doas ale, gutde Brassel.

Tu ich vergnügt, du liebe Stoadt,  
durch deine Stroaßen schlumpern,  
sah ich die Plätze, schmuck und gruß  
noch eener ernt kleennumpern

kumm goar zum Roathaus ich und Ring,  
do ruff ich freedig aus und flink:  
„ Ja schien bist du Gruß-Brassel!“

O Heemeteland, su schien und gruuß,  
du bist mer lieb und teier !  
Denk`ei der Fremde ich oan dich,  
do packt`s mich heeß und wie Feuer.  
Und winkt mersch reichste Glücke durt,  
do teibt mich doch de Sähnsucht furt:  
Mei Herz ihs ei Gruss Brassel!  
Fleugt`s Weibel summerscher mit mir aus,  
guck`bir vum Zota runder,  
do nahm ich sacht`sie im a Hols`  
und zeig`zur Uder nunder.  
>> Sieh hien << sprech ich mit feed`gem Blick  
>> Sieh hien <<,  
>> durt hullt`ich mir mei Glück Juchje,  
durt lieggt Gruß Brassel << !

Führt Gott mich noch viel hücher nun:  
Guck`ich vum Himmel runder,  
do schick ich still mee ersten Blick uffs liebe Brassel  
nunder.  
Druf dräh ich mich zum Himmelsthron und sprech  
mit teuerem, schläschem Ton:  
>> Herrgott, schütz` Gruss Brassel <<!

### Futterzeit

Na do satt ock, do guckt ock amol durthie  
Uff die flinke, gefirre Schulzen-Marie!  
Doas gieht wie a Wieslich durch Hof und  
Haus,  
Zu da Türe nei, zu jenner wieder raus!  
Itz macht se de Scherze uf, breet und weit,  
`s ihs Futterzeit! `s Futterzeit!  
Und stieht schunt eim Hofe: „ Putt, putt, putt, putt!“  
So kummen de Hünner, die Gänse,  
de Tauben,  
Und die Spatzen durf vu a de Goartenlauben.  
Nu do möcht ma doch goar! Su a freches Täubel,  
Daos fliegt der Marie bis nun uffs Häubel !  
Itz nimmt se a Stückel Zucker eis Mail,  
Und dar Racker, doas Täubel, doas ihr ni faul,  
Und flottert und schwabeliert geschickt,  
Bis dar süsse Bissen ihr weggepackt. –  
Na hiert, ich hätt wullen Fifat schrein,  
Wenn ich hätt kinnen doas Täubel sein.

Und do rennt de Marie schunt wieder nei,  
Und kimmt mit em grußen Schoffe glei,  
Mit dicken, guden Mahl zu saufen ,  
Und Kartuffel`n hoots drin, `n ganzen  
Haufen.  
Und de Schweidel durt hinger ihrem Koben,  
Die hoan de Marie schunt längst derschnoben,  
Die quieken und grunzen und schneiden  
Grimassen,  
Kaum kinn`se s` derworten, doas festliche Frassen,  
Und reißen ihr, wie se kimmt oangerannt,  
Is Schoaf mit der Suppe urnär aus der Hand.

Und de Marie, die schmunzelt und spricht mit Lachen:

„ Verflischt, wenn bir wen de Kermsworscht machen!“

Und dann fettesten Schweidel ei stillem Glücke,  
Da, klatsche se und eit se is Speckgenicke!  
Na hiert, wie toat ich doas Schweindel beneiden!

Sitt Klatschen hätt ich wulln o derleiden!

Und wieder schunt is uff und dervon.

Se ihs ei de Futterkommer geflohn,  
Und rausgeschloppt bringt se`n Kurb mit Kliee,  
Und leert ei a Stoal und füttert de Kühe.

Die tun schunt mit ihrem Keeten klernn,

Und ver Gelüste is Maul verzerrn:

„ Mu, Mu Marie, bei doas werd schmecken!

Kumm har, ich war dir de Wanga belecken.“

„ Nee, nee Strieme nich! Doas luß ock sein!

Du wirscht mir ju nischt schillig blein!“

Du gibst mur ju , du gudes Tier,

Wullt zeit`ne Konne Milch derfür ! »

Und se streechelt se uff m Rücken hien:

„ Och Stieme, di weißt ni, wie gutt ich dir bien!“ –

Mir wurde brühheiß und ums Herze schwer:

„ Ach wenn ich doch itz ang de Strieme wär!“

Und schunt wieder rennt se, se koan ni ruhn!

Nu hoat se goar ei der Stube zu tun!

Wam treet se will itz da Kurb mit Futter?

`s ihs aler Quorg mit Brut und Putter.

Se rennt durch a Goarten – durt uff der Wiese,

Durt ihs der Grußkecht – a hoot `s goar

biese.

A schnedt durt Groas, de Sonne scheint heeß,

Und über a Puckel leert ihm der Schweeß.

Und wie mim Futter kimmt de Marie,

Do schmeßt a ock glei die Sanße hie.

Und kaum, doß se sich sein nohnde gekummen,

Do hoan se sich schun üm a Hols genummen.

Und ehb man sich hott no recht versahn,

Do hoan sie sich schun hundert Küssel

gegan!

Itz gieh ich und kündige men Pusten schnelle,

Und such `mir `n sitte

Grußknechtstelle.

### **Florians Reise nach Trautenau**

von Robert Krager

Jesus, o Jesus, war das ein trauriger Tag damals, als Weinelt-Florian wegen einer Erbschaftsangelegenheit nach Trautenau zum Notar mußte.

„ Jo, jo, a Erbschoftla könnt ich schun braucha“, erklärte er seinem Nachbar, Kammel-Christian;

„ a poor Biehma Geld, o je, o je, die wür ´n m`r zurechte kumma, ower überleh d`rsch ok, su `n Räjse! Bis of Trautna! Nä, nä!

Ich war ne hietraffa, on zurück häjm erst gor nä.“

Kammel – Christel nickte zu solcher Klage bedächtigt mit dem Kopfe. Von den Weinelt-

Häusern, einer Einsicht hoch oben im Rehorngebirge bis nach Trautenau sind gute vier Stunden. Auch ihn schauderte. Aber er wollte seinen Nachbar Mut machen und erzählte ihm, daß es Leute gäbe, die schon noch weiter in der Welt herumgekommen seien. Das gab Florian ohne Weiteres zu, aber er meinte, das seinen Stromer wie vor 25 Jahren einmal einer an den Weinelthäusern vorübergegangen sei.

Tag und Stunde waren da. In aller Herrgottsfrühe ging Florian schon vollständig angekleidet im Hause herum. Er nahm Abschied. Von den Kühen, von den Ziegen, von den Karnickeln, den Hühnern, den Tauben; er ging auf den Boden hinauf und betrachtete die Getreide – und Heuvorräte mit wehmütigen Blicken; er ging hinter das Haus, blieb bei jedem Bäumchen stehen und dem kunstvollen Düngerhaufen, ja, dem hätte er am liebsten einen Schmatz gegeben.

Sein Weib, die Katrin hatte inzwischen eine Hocke zusammengebunden:

Ein Hausbrot, groß wie ein Wagenrad, und einen Topf mit Quark und Butter. Dem Florian wurde windelweich ums Herz, als er das Gebund liegen sah;

er stöhnte laut auf, und als die Katrin diese Laute vernahm, fing sie entsetzlich zu heulen an. Davon erwachten die Kinder, Seffla und Manuela, und sie stimmten kräftig mit ein.

Florian hat nachher oft behauptet:

„ Da döcha Morga v`rgaß ich seitlatisch – zeitlebens – nä!“

Wie er zur Tür hinausgekommen ist, weiß er heute noch nicht. Nur so viel ist ihm in Erinnerung , daß ihm die Katrin eine große Pfütze Weihwasser ins Gesicht geschüttet hat.

Zu sich gekommen ist er erste wieder, als er bei seines Nachbars Hause vorüberging. Da drin schlief wohl noch alles. Er hätte sich gern verabschiedet von den Leuten, aber gewiß hätte er wieder bitterlich weinen müssen, und

es war genug, daß Weib und Kinder seine Tränen gesehen hatten. Fremde Leute sollten nicht wissen, daß ein Rehorner Bauer wie ein kleines Kind weinen kann.

Also nahm er in Gedanken Abschied von den Nachbarsleuten.

### **Groffschofter Gerechte**

Verfasser ist noch nicht bekannt

A Wossersoppla schmeckt gutt!

Braune Potter on Zweppel nei,  
`m ganze Hause reicht ma`s glei,  
wos doo wärd Gutts gekocht,  
zum Oomde, oh verpocht.

A Schesvel Asdäppel kemmt,  
satt och , wie se offgespronge senn,  
ainer wie der andere, die Grooßa, die Klänn!



Do macht`s Scheela goar kai Mih,  
ich färcht mich wie zwanzija nie.

Me hoan a Schwein geschlocht.  
Du fett, bluutije Worschfellselzeit,  
der Moache quiescht ämm vie Säällichkeit!  
Geroicht Flaisch on Kraut daerzoo,  
do geht mer nie weg, eech on Duu.

Wos hoots`n sonst nooch Gutts?  
Hoste schon Gärschta Kleeßla gehoat?  
Wie ma se friher macha toat?  
Met Pottermelch! `s ees a Lost!  
Doas woar aale Pauerkost!

Woas vaspert a Pauer, haat?  
Daam bringt aale Quarg on beubacka Broot,  
do vaserpert a bis ems OOWerdrott.  
A Wenschelborjer, recht kaalt,  
salda derbeine fahlt.  
Di Mutter mach doo nie meet,  
Di setzt of m Oafabänkla datt  
on geußt aus am Kriejla immerfall  
sich Kaffe on Kaffe ei;  
a Schoale mecht ich aa glei!

#### **Zum Geburtstiche** Verfasser zur Zeit unbekannt

Zengstehie, weit ei dar Runde  
Hiert ma beut die fruhe Kunde,  
Und ooch ich, ich hoas derfoarhren  
Nämlich, doß vur ..... Joahren  
..... da beglickte  
`s Licht dar schiena Welt derblickte,  
Ar woar bald, ich weeß genau –  
Und ar blieb`s vum Kinderfruppa  
`s Beste, woas a nie verlir,  
Is sei Witz und sei Humur.  
Du siehst, wie vuim Barge, weit,  
Heut uff die verschwundne Zeit –  
Gelt, `t toat moanchmoal dreckich giehn?  
Merschtenteels jeduch woarsch schien,  
Viele, wie sich`s tutt gehieren,  
Kumma derr heut gratelieren  
Und oach ich, ich schließ mich oan  
Und mei Harzenwunsch tutt soan:  
„ Gieh ock immer fruh und heiter!  
Mag`s de noch is bargobwärts giehn,  
Mag de Sunne westlich stiehn,  
`s März bleit jung, fruh bei Gemitte  
Soar de Läbensunne sinkt  
Und dar Feierabend winkt!

#### **Gruß-Brassel** Hermann Bach per eMail von Winfried Schön bekommen – Schlesische Liste

De Schläsing ihs a prächtig Land,  
is schinnste wull eim Reiche,  
vo ollen Ländern weit zengstrim  
kimmt kess der Schläsing gleiche.

Und mitten drin oam Uderstrand  
De Krone liegt vom Schlesierland:  
doas ale, gude Brassel.

Tu ich vergnügt, du liebe Stoadt,  
durch deine Stroaßem schlumpfern,  
sah ich die Plätze, schmuck und gruß  
noch eener ernt kleennumpern  
kumm goar zum Roathaus ich und Ring,  
do ruff ich freedig aus und flink:  
„ Ja schien bist du Gruß-Brassel!“

O Heemeteland, su schien und gruuß,  
du bist mer lieb und teier !  
Denk`ei der Fremde ich oan dich,  
do packt`s mich heeß und wie Feuer.  
Und winkt mersch reichste Glücke durt,  
do teibt mich doch de Sähsucht furt:  
Mei Herz ihs ei Gruss Brassel!

Fleugt`s Weibel summerscher mit mir aus,  
guck`bir vum Zota runder,  
do nahm ich sacht`sie im a Hols`  
und zeig`zur Uder runder.  
>> Siech hien << sprech ich mit feed`gem Blick  
>> Sieh hien <<,  
>> durt hullt`ich mir mei Glück Juchje,  
durt lieggt Gruß Brassel << !

Führt Gott mich noch viel hücher nun:  
Guck`ich vum Himmel runder,  
do schick ich still mee ersten Blick uffs liebe Brassel  
nunder.  
Druf dräh ich mich zum Himmelsthron und sprech  
mit teuerem, schläschem Ton:  
>> Gerggott, schütz`Gruss Brassel <<!

#### **Geflügel**

Zahmes Geflügel war, Huhn, Hahn, Ente,  
Gans, Kapaun, Taube, Truthahn und  
Wildgeflügel war Wildente, Rebhuhn, Fasan,  
Schnepfe, Wachtel, Wildgänse und Krammetsvögel.  
Die Geflügelarten spielten damals sicherlich eine  
andere Rolle als heute, sie wurden  
meistens selber aufgezogen und auch selber die  
gesamte Zeit gefüttert. Sie gehörten als  
Haustiere dazu, wie auch der Aberglaube.  
So kam es auch zu Brauchtum und  
>> besonderen Ritualen <<.  
Um neu gekaufte Hühner an Haus und Hof zu  
binden, wurden sie in einem Sacke oder Korbe drei  
mal um das Haus getragen; dann mußte die Henne  
oder jeder Hahn verkehrt durch das Fenster in die  
Wohnstube gesteckt werden;  
Um Warmbrunn mußte die Hausfrau ihr rechtes  
Bein neben ein Tischbein stellen und die Hühner  
müssen um Tischbein und Menschen drei mal  
herumgegeben werden.  
Zugrunde liegt eine alte aphordische  
Gebärde  
>> wenn man in frömde huener bringt, so  
so sprechen peleib hie heim als die fut pei meinem  
pain <<

auch fütterte man das Federvieh innerhalb eines Faßreifens, damit es beisammen bleibe und die Eier nicht verschlepe,  
das war um Jauer, Sprottau, Tost, Gleiwitz, Ratibor .  
Am Tage der heiligen Sophie müssen die Hühner gesetzt werden. Hühner, Enten, Gänse sollen innerhalb eines Reifens brüten, dann wird kein Schaden über sie kommen so in Jauer als auch in Sprottau.

;am legt der Bruthenne stark duftenden Quendel unter, damit sie kräftige Junge ausbrüte in Herzogenwaldau.

>> Will man von einer Gluckhenne viel Hühner ausgebrütet haben, so man ihr ein Nest von dem Stroh aus des Weibes Bette machen, soll wie viel Hähne ausbrüten, so nimmt man aus des Mannes Bette das Stroh

Der Hahn, das Tier des Swantevit bei den Slaven, galt auch als Opfertier.

Siehe das Hahnenschlagen,  
früher wurden um Kandrzin, auch am Nikolaustage Hühner geopfert.

Eine schwarze Henne schützt um Waltersdorf das Haus.

Die Gans galt auch als prophetischer Vogel und wurde auch deshalb als Liebesorakel am Andreaabend gebraucht;

Der Brütegans legt man Gundermann ins Nest, damit sie kräftige Junge ausbrütet.

Der Wildgans sagt man ein hohes Alter nach;  
Um Leobschütz war es eine Redensart der stirbt nicht, der fliegt mit den wilden Gänsen.

Auch in der Thidhereksaga spielt die Gans eine Rolle.

Tauben gewöhnt man an das Haus, wenn man sie dreimal zwischen den Beinen durchnimmt, immer von vor nach hinten und >>pischerpert <<: Taube, bleib bei mir derheme, wie der Strumpf an meinem Bene, oder man rupft dem Tier drei mittlere Schwanzfedern aus und wirft sie in eines Eckes des Taubensöllers, oder man verbrennt sie im Ofen.

Tauben und Hühnerställe schützt man vor Mardern und Füchsen, wenn man Schweineknochen mit etwas Salbei siedet und an den Eingang der Ställe legt; noch sicherer wirkt ein Stückchen von einem Webpelz, vor den Eingang gehängt oder Stockfischwasser ausgespritzt ;

Oder Pfeffer und Kümmel im Schlage eingeweicht, ehe sie ausfliegen, so kommen sie wieder , auch Eisenkraut ins Taubenhaus gelegt, soll sie auch festhalten.

Tauben gelten auch allgemein als glücksbringend. Wurde besonders gern

für Kranke und Wöchnerinnen zubereitet.

Geflügel gab es nur an den Sonn – und Feiertagen, wenn jemand krank war, im Wochenbett lag oder wenn das Geflügel <<irgend << wie in den Kochtopf kam.

So machte man oft keinen Unterschied zwischen zahmen Geflügel und Wildgeflügel; denn wie auch immer, wenn sich so eine Gelegenheit bot, wurde diese auch umgehend genutzt. So legte man schon mal eine

Falle aus, für das wilde Geflügel, und viele Tauben wurden selten nur als Brieftauben gezüchtet.

Es wurden die unterschiedlichsten Gerichte aus dem Geflügel gemacht:  
verschiedene Suppen

## Geliermittel

### Gelatine

Das Universalmittel Gelatine zum Steifen von süßen und sauren Flüssigkeiten ist geruchs- und geschmacksneutral in Pulverform oder in Blättern zu bekommen.

### Gekochte Sulzbrühe

Mehr Aufwand, als bei Verwendung von Gelatine, bedeutet es, eine Sülze durch Auskochen von Knochen selbst herzustellen. Sinnvoll ist es dann, wenn zum Aufgießen einer Sülze ohnehin eine kräftige Brühe gekocht werden soll. Geeignet also für deftige Fleisch und Tellersülzen. Für zarte, elegante oder für süße Aspikgerichte wird Gelatine verwendet, zumal **selbstgekochte** Sülze nie klar wird.

### Wichtig:

Gelatinehaltige Speisen benötigen reichlich Zeit zum Festwerden;  
in Portionsförmchen wenige Stunden,  
in größeren Gefäßen müssen sie über Nacht kühlen.  
Das gilt vor allem, wenn Gelees gestürzt werden sollen.

Aspik aus Algen

### Agar – Agar

Sehr schnell steift das aus Meeresalgen gewonnene Agar – Agar, erhältlich heute fast überall.

So wird nicht so viel Zeit zum Steifwerden benötigt.

Für Exotische Sülzen ist es sehr zu empfehlen.

Ananas, Mango, Kiwi usw.

Exoten enthalten im rohen Zustand

ein Ferment, daß die Wirkstoffe zersetzt und das Gelieren verhindert.

Agar – Agar ist in vierkantigen Stücken, als Blätter und auch als Pulver erhältlich  
Packung lesen:

aber ansonsten wird wie folgt verfahren:

Es wird in die kalte Flüssigkeit gegeben und unter laufenden Rühren erwärmt,  
bis leichter Dampf aufsteigt, gleich vom Herd nehmen.  
Die Flüssigkeit wird gleich beim Abkühlen sofort fest und steifer, als mit Gelatine gebunden.

Die gelierte Agar – Agar Masse ist auf der Zunge nicht kalt sind grießelt deutlich.

benötigte Menge Geliermittel

für ½ Liter Flüssigkeit

Blattgelatine:  
5 Blatt je ½ L  
7 Blatt je ½ L wenn es gestürzt werden soll

Gelatinepulver  
10 g auf ½ L  
15 g auf ½ L wenn es gestürzt werden soll

selbstgemachte Sülze  
1 ½ L Wasser auf 1 kg Knochen  
bei 2 ½ Stunden Kochzeit

Agar – Agar  
1 gehäufte Teelöffel bei Pulver und Granulat auf ½ L  
wenn gestürzt werden soll etwas mehr

### Hausgemachte Sulzbrühe

für 6 Tellersülzen oder 1 große Kastenform

Dazu werden Kopf, Ohren, Schwanz, Schwarte, Knochen und Füße ausgekocht, es kann aber auch von Schwein und Kalb sein, Fleischknochen je nach Menge der Sülze.

So rechnet man im allgemeinen:  
1,5 kg Fleischzutaten auf 2 L Wasser  
10 Pfefferkörner  
4 Pimentkörner  
3 Gewürznelken  
2 Lorbeerblätter  
1 mittlere Stange Poree/ Lauch  
1 Möhre  
¼ Sellerieknolle  
(kann Petersilienwurzel / Liebstöckel  
Maggikraut / Petersiliensorten)

dazu gegeben werden

1 Zwiebel / Scharlotten je nach Geschmack

1 EL Salz

Weinessig nach Geschmack

Fleischteile und Knochen zunächst im heißen Wasser aufsetzen 5 Minuten kräftig kochen lassen – Wasser abgießen und die Teile unter fließendem Wasser gründlich waschen – so daß die Sülzflüssigkeit möglichst klar wird.

Dann alle oben angegebenen Zutaten außer Essig kalt ansetzen und bei milder Hitze

2 ½ Stunden sanft köcheln lassen.

Die großen Teile aus dem Topf heben, die Brühe durch ein feines Haarsieb gießen, den trüben Bodensatz im Topf lassen.

Zum besseren Klären kann das Sieb mit einem Tuch ausgelegt werden oder man gießt alles durch ein Filterpapier.

Die fertige Gelierbrühe muß warm mit Salz und Essig kräftig abgeschmeckt werden, um auch im kalten Zustand noch würzig zu schmecken.

Für die Tellersülze werden Suppenteller mit gekochtem Fleisch und gekochtem Gemüse ausgelegt und die etwas erkaltete Sulzbrühe vor dem Gelieren darüber

gegossen.

Damit das fertige Aspikgericht nicht fad schmeckt, müssen die Gelierflüssigkeiten immer überwürzt werden.

Bei weinhaltigen Gelees empfiehlt es sich, den Wein etwas einkochen, damit sich die Geschmacksstoffe konzentrieren.

Gut gekühlt ist halb gesülzt

Bei Sülzen, deren Einlagen in mehrere Schichten gegossen werden, nie mit warmer Flüssigkeit aufgießen -

sonst schwimmt alles davon.

Oder es sackt alles auf den Boden

Alles was in Gelee eingelegt werden

soll – außer Kräuter – muß vorher

gekocht oder aber zumindest kurz blanchiert werden – sonst ist es nicht

haltbar !!!!!!!

Wichtig überprüfen sie, ob die Flüssigkeit genug Gelierkraft hat, dazu gibt man etwas davon auf einen Teller, so erkennt man nach kurzer Zeit die Festigkeit des Gelees. Geliert die Brühe noch zu wenig, kann mit etwas Gelatine 1 – 2 Blatt oder mehr nachgeholfen werden.

### Wichtig

Alles, was in Gelle eingelegt werden soll

- außer Kräutern – muß vorher gegärt -
- gekocht werden
- oder zumindest kurz blanchiert werden

Für Fisch oder Meeresfrüchte in Aspik muß die Gelierflüssigkeit absolut klar und fettfrei sein.

Auch gekaufter Fischfond muß mit Eiweiß geklärt werden und mit Wein oder und Essig und Zitrone kräftig abgeschmeckt werden.

### Mit Aspik überglänzen:

¼ l Weißwein oder Wein – Kalbfleischbrühemischung wird erhitzt

und dann 4 Blatt Gelatine eingeweicht, bis die Brühe anfängt etwas zu dicken

dann reichlich mit dem Pinsel auf das zu überglänzende Teil, auftragen und abtropfen lassen Gelees oder Sülzen

Für die Herstellung von süßen Gelees eignen sich Säfte und Kompotte, Früchte und Wein. Diese Gelees sind sehr erfrischend und auch kalorienarm –

dabei wird 6 Blatt Gelatine eingeweicht

wenn es viele Früchte sind 7 – 8 Blatt

auf ½ L Flüssigkeit – entweder gleich in die heiße Flüssigkeit oder in wenigen Löffeln heißen Wasser auflösen und dann in die kalte Flüssigkeit geben

Rumtopfsülze / oder sonstige Kompotte

einfach – braucht aber viel Zeit

400 g Rumtopf

bis zu 10 Blatt Gelatine

½ l Milch

1 Päckchen Vanillesaucenpulver zum Kochen

2 Eßl. Zucker

Die Flüssigkeit des Rumtopfes oder

des Kompott wird durch ein Sieb in einen Meßbecher gießen – dabei kommen auf ¼ L Flüssigkeit mindestens 4 Blatt – die Gelatine einweichen und tropfnaß in einem Töpfchen über schwacher Hitze auflösen – die flüssige Gelatine wird mit der übrig gebliebenen Flüssigkeit verrührt, in ein kleine Kastenform wird eine dünne Schicht gegossen und wird erstarren lassen. Dann die Rumfrüchte darauf legen und die restliche Flüssigkeit darauf gießen – mindestens 4 Stunden kalt stellen – besser über Nacht – die Sülze zum Servieren aus der Form stürzen – dazu ganz kurz mit heißen Wasser abschrecken, die Sülze in Scheiben schneiden und auf Dessertteller legen.

als Unterlagen entweder sofort in ein Schälchen oder Teller die fertige Vanille-Sauce geben.

- von dem halben Liter Milch werden 5 Eßlöffel abgenommen un der Rest wird zum Kochen gebracht – das Soßenpulver wird mit dem Zucker und der kalten Milch verrührt – die kochende Milch wird vom Herd genommen und die Mischung eingerührt unter Rühren einmal aufwallen und dann auskühlen lassen :

#### **Altberliner Sülze**

für 4 Personen  
einfach braucht aber auch viel Zeit  
schmecken besonders gut zu  
Bratkartoffeln

500 g Rindfleisch  
1 Bund Suppengrün das ist die Möhre,  
Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie, Liebstöckel  
Petersilie,  
3 Zwiebeln  
2 Nelken, Lorbeerblatt, 4 schwarze  
Pfefferkörner, 1 – 2 Wacholderbeere,  
2 Pimentkörner ,  
Salz, 4 Eßlöffel Essig,  
frisch gemahlener Pfeffer  
mindestens 7 Blatt Gelatine  
2 Gewürzgurken und 2 hart gekochte Eier  
Das Fleisch und das Suppengrün waschen  
1 Zwiebel abziehen und mit den Nelken spicken  
in einem Suppentopf das Rindfleisch,  
Suppengrün und gespickte Zwiebel mit  
1 ½ L Wasser aufsetzen –  
und alle Gewürze dazu geben – alles zum  
Kochen bringen und dann ca. 1 Stunde  
köcheln lassen – bis das Fleisch gar ist –  
Das Fleisch herausheben abtropfen und  
abkühlen lassen – die Brühe abseihen –  
und filtern und erkalten lassen.  
Die Fettschicht von der kalten Brühe entfernen – ½ l  
Brühe mit dem Essig  
aufkochen lassen – abschmecken  
die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen,  
ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen – etwas  
abkühlen lassen –

das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und eine große flache Schüssel legen – und auch auf Teller - wenn frische Zwiebel genommen werden, dann diese in Ringe hobeln die Gewürzgurken und die Eier in Scheiben schneiden - und auf das Fleisch verteilen – sobald die Brühe anfängt zu gelieren, vorsichtig darüber gießen

Damals haben die Leute diese Angaben nicht interessiert: aber hier die Angaben

Kilo	300
Kj	1240
Eiweiß	29
Kh	0,3
Fett	17
Ball	0

#### **Golert - Gallert - Gallerte Golät – Lolot – Plumps – Ülumpla Schlesische Sülze**

“ Sei nicht ein Plauderer und Vielwäscher, dass dein Maul nichts zur Gallerte tüge“

Golert im dem Riesengebirge, um Hohenbruck, Adlergebirge, Wichstadt, Goalert um Glatz  
Schweineohren, Kalbsfuß, Zwiebel,  
Pfeffer – und Gewürzkörner, Salz und Essig in reichlich Wasser ansetzen – und kochen lassen - nach ca. 1 ½ Stunden kann noch Fleisch dazugeben werden – und weiter kochen lassen - nach insgesamt 3 Stunden Kochzeit, das an der Oberfläche der Brühe abgesetzte Fett abnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und mit Salz und Essig abschmecken.  
Das Fleisch von den Knochen lösen, in Würfel schneiden, Gurken ebenfalls in Würfel schneiden und in die Brühe geben.  
Das ganze öfter umrühren und, wenn es anfängt steif zu werden, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel oder mehrere kleine Förmchen gießen, erstarren lassen, vor Gebrauch stürzen.  
Wer aber langes Kochen vermeiden will der nimmt auch keine Schweinsohren, Kalbfüße und auch keinen Kopf – sondern der kocht nur das Fleisch und gibt dann danach ca. 12 – 16 Blatt Gelatine dazu –  
Man kann aber auch 125 g bis 150 g Schwarten als Geliertgut und Suppengrün hinzufügen.

#### **Einfach Sülze**

500g Schweinekamm  
500 g Ohren, Schnauze  
Kalbsfuß  
Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt  
Pfefferkörner, Essig, Salz

Alles in kaltem Wasser ansetzen – zum Kochen bringen – bis 3 Stunden kochen lassen – durchsieben – entfetten – würzen – abschmecken – abkühlen

lassen – erstarren lassen

### **Gelinge oder auch Lungensuppe Geschlinge**

500 g Lunge  
Salz  
Suppengrün ( Möhren, Sellerie,  
Petersilienwurzeln, Petersilie,  
Liebstöckel )  
Lorbeerblätter, Wachholderbeere  
Pfeffer

Lunge, gut waschen,  
in ca. 1 ½ Liter Salzwasser zusammen mit dem  
geputzten Suppengrün etwa 2 Stunden kochen lassen,  
dann die Lunge herausnehmen und die  
Brühe durch ein Sieb gießen,  
die Lunge in kleine Würfel schneiden und  
in die Brühe geben.  
Bei einigen Rezepten wird auch angegeben, das Reis  
mitgekocht wird,  
oder zusätzlich Reis gekocht und nachher dazugeben  
wird.

Dazu gibt es Kartoffeln oder Hefeklöße.  
Kalbslungenhaschee - Geschlinge –  
Gelinge

1 Kalbsherz  
1 Lunge  
Zwiebel  
Butter,  
Mehl, Salz, Pfeffer, Essig, Petersilie,  
Liebstöckel

Die Lunge wird mit dem Herz zugeschnitten, die weißen  
Röhren entfernt und gewürfelt,  
in Butter gebräunt und die feingehackten Zwiebel werden  
gedünstet, dann kann man auch noch Suppengrün dazu  
geben und Gewürze und läßt dieses  
ca. 1 ½ - 2 Stunden köcheln, dann gibt man Mehl dazu  
oder eine fertige  
Einbrenne – und schmeckt ab – mit  
Essig, dazu Salzkartoffeln.

Kalbslunge auf bürgerliche Art  
aus dem Rottenhöfer's Kochbuch  
Die Kalbslunge wird in ihrem ganzen Zustande samt dem  
Herz rein gewaschen, in einer ordinären Fleischbrühe  
weich gesotten, dann ausgekühlt und fein wie  
Nudeln geschnitten.  
Unterdessen läßt man ein Stück Butter oder Schmalz heiß  
werden, gibt das nötige Mehl dazu und röstet dies mit  
einer fein geschnittenen Zwiebel, bis diese  
gelblich geworden ist langsam auf dem Feuer, dann gibt  
man etwas fein geschnittene Petersilie dazu und rührt es  
mit guter Fleischbrühe ab, schüttet und die Lunge wie  
auch 1/10 l Essig, etwas fein geschnittene Zitronenschale  
und das nötige  
Salz dazu und läßt sie noch eine halbe Stunde gut  
auskochen.  
Beim Anrichten wird die Lunge gehörig gesalzen, der  
Saft einer halben Zitrone dazu gedrückt und sogleich zu  
Tisch gegeben.

### **Kalbslungen Hachis**

Wenn die Kalbslunge weich gesotten und ausgekühlt ist,  
wird sie zu einem  
Hachis fein zusammen geschnitten,

in Butter anpassiert, gesalzen und mit einer kräftigen  
weißen Sauce und etwas gutem Kalbsfond dickfließend  
eingekocht,  
sodann mit den Gelben von vier bis  
fünf Eiern legiert, mit  
Zitronensaft angenehm gesäuert und  
sogleich angerichtet.  
Man garniert diesen Hachis, mit Butterteigschnitten,  
Fleurons mit kleinen Croquetten von Kalbfleisch, mit  
pochierten oder gebackenen Eiern, mit gespickten und  
glasierten Kalbsbriesen oder auch mit gebackenem  
Kalbshirn –

### **Kalbslungen Hachis in Reisstreif oder im Reising**

Das fertige Kalbslungen-Hachis wird in einem Reising  
von getrocknetem oder gedünsteten Reis angerichtet.

Diese Zubereitung der Hachis - Gerichte gab es aber nur  
in etwas  
feineren Haushalten – nicht bei der  
der normalen Landbevölkerung.

von Georg A Maguia

Gänsebraten, ist vorzüglich,  
Wiener Schnitzel macht dich glücklich,  
Wurscht, das ist, was schon ergetzt,  
Doch das Beste kommt zuletzt.

### **Gründonnerstag**

>> Grüne << Gerichte die es am Gründonnerstag gab

Gründonnerstag an diesem Tag wurden  
viele Gerichte gegessen die > Grün < waren..

Gemüse wie Mangold, Grünkohl,  
Lauch, Spinat gehörten dazu.

Auch war es an Gründonnerstag in Schlesien auch  
Brauch (( und ist es heute  
in verschiedenen Gegenden heute noch))  
Grünkräuter zu pflücken.  
Das hängt auch mit der uralten Tradition des jüdischen  
Pessaach – Mahls - Pascha  
zusammen, das Jesus vor seinem Tod mit seinen Jüngern  
gefeiert hat.  
Bei diesem Mal gab es und gibt es auch heute noch in  
jüdischen Familien – auch in  
Schlesien ungesäuertes Brot  
Lammfleisch  
Bitterkräuter  
Während des Pessachfestes sind Nahrungsmittel, die mit  
Hefe, Sauerteig und anderen Säuerungsmitteln hergestellt  
werden, wie etwas Bier und Brot, streng verboten.  
Diese Nahrungsmittel werden grundsätzlich durch  
Speisen aus Matzenmehl oder Kartoffelmehl ersetzt.  
Die Gebräuche beim Pessachfest unterschieden sich nach  
regionalen Traditionen.

Sephadrische Juden dürfen Reis essen,  
Aschkenasische Juden nicht, aber in allen

Gemeinschaften wird zum Pessachfest der Tisch besonders gedeckt und die Auswahl der Speisen für dieses zeremonielle Mahl hat symbolische Bedeutung. In den verschiedenen Regionen kommen auch verschiedene Gerichte >> Grün << auf den Tisch

### Neun – Kräuter – Suppe

Es müssen jeweils immer eine ungerade

Anzahl von Kräutern sein:

- è junge Blätter der Brennesseln
- è Brunnenkresse
- è Sauerampfer
- è Gänseblümchen
- è Gundermann
- è Erdbeerblätter
- è Löwenzahn
- è Rapunzel
- è Scharfgarbe
- è Petersilie
- è Liebstöckel
- è Kerbel
- è Spinat
- è Melde
- è Sauerampfer
- è Kohlrabiblätter
- è Petersilienkraut / von der Petersilienwurzel
- è Löwenzahn
- è Borretsch
- è Dill
- è Pimpinelle
- è Estragon

Zubereitung: geschälte Zwiebel und Knoblauchzehen sehr fein würfeln,

Butter in einem Topf erhitzen

und die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauchzehen glasig rühren,

die gewaschenen Kräuter kurz mitdünsten

würzen, salzen und mit Wasser –

oder Gemüsebrühe – wenn vorhanden

auch etwas Sahne – ablöschen;

kurz köcheln lassen

- è die Suppe kann aber auch mit einer Mehlschwitze angedickt werden (Rezepte ist auch vorhanden)
- è oder auch mit geschlagenen Eier legiert werden

### Grüne Kartoffelpfannkuchen

Zutaten:

rohe Kartoffeln , saure Sahne

1 Ei, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl oder

Grieß, reichlich und viel feingehackte

gemischte Kräuter,

geriebene Zwiebeln, Backfett,

Prise Salz, Pfeffer

Zubereitung :

die Kartoffeln waschen, schälen, fein zerreiben auch die Zwiebel und den Knoblauch, mit der sauren Sahne mischen,

soviel Mehl zugeben, das der Teig sehr schön sämig wird – mit Salz und Pfeffer

abschmecken – die fein gehackten Kräuter

je nach Geschmack dazugeben

diese Masse in die heiße Pfanne geben und ausbacken

### Spinatsuppe

350 g Kartoffeln

1 Zwiebel

500 g Spinat

1 L Wasser / Brühe

4 Eßlöffel Milch / Sahne

30 g Mehl

Fett - Oel - Butterflocken

Salz - Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln, mit den kleingehackten

Zwiebeln in Öl anbraten

und mit Wasser oder Brühe angießen

und etwas später den

grobgehackten Spinat zugeben

mit Mehl bestäuben

und mit Salz und Pfeffer abschmecken

kochen bis es gar ist

zum Schluß Sahne / Milch und die

Butter vorsichtig unterrühren

Kräutersuppe und Grüne Tunke •

Grüne Soße

Zusammensetzung der Kräuter :

z. B.

Schnittlauch – Kerbel – Petersilie – Estragon –

Gartenkresse – Pimpinelle –

Borretsch – Sauerampfer - Brennessel

Fett auslassen,

kleingehackte Zwiebeln und Knoblauch

andünsten und glasig werden lassen,

Kartoffeln – die Menge richtet sich danach – ob Suppe

oder Soße – eine Kartoffel macht die Tunke sämig aber

fein gerieben - vorher kochen in dem Fett

zerdrücken und fein rühren, mit dem heißen

Kartoffelwasser – Gemüsebrühe –

ablöschen und abschmecken, die

feingehackten Kräuter untermischen und kurz aufkochen

lassen

wenn vorhanden mit Sahne, Milch und Ei oder nur Eigelb

verschlagen und unterrühren, obenauf noch frische

Kräuter

geben

eine andere Möglichkeit ist auch

Mehl in Fett anrösten und dann mit Brühe - Wasser

ablöschen,

köcheln lassen,

und dann die feinen Kräuter unterziehen,

mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken,

falls vorhanden mit Sahne , Milch, geschlagenen Ei

verfeinern.

### Gründonnerstagsuppe

Brunnenkresse

Gartenkresse

Gänseblümchen

Gundermann

Kerbel

Pimpernell

Sauerampfer

Scharfgarbe

Tripmadam

2 kleine Zwiebel in Fett anrösten –

und soviel Mehl dazugeben und

langsam mit Brühe oder Wasser aufgießen  
und bis alles sehr sämig ist – ca. 10 Minuten köcheln  
lassen,  
dann die gewaschenen und klein gehackten Kräuter  
zugeben und  
weitere 5 Minuten köcheln lassen und  
dann nach Geschmack mit Salz, Pfeffer,  
Knoblauch, Piment abschmecken –  
gegebenenfalls ein Ei, oder wenn vorhanden Sahne oder  
Milch darunter  
geben.

Diese Suppe ist seit 1846 bekannt  
und wurde von  
Alexander Humboldt der ein preußischer Hofkoch war  
zum Gründonnerstag  
serviert

### **Gründonnerstich**

Verfasser zur Zeit noch unbekannt

Fier gewöhnlich ies di Foste  
doch a sähr a ruhja Zeit;  
`s hoot kai Hoxt on hoat kai Muusich  
olls ier tuut, wie eingeschneit.  
Blooß di Kender häärt ma lacha  
laut wie Froida, ies a Macha!

Heut zu Mettja hoot di Poate,  
a Grinndonnerschlich gebroocht;  
totz e sich doch rufgewoocht,  
`n schäära Pockelkorb eim Nacka,  
daan se etze aus tutt packa.

Zockertoaler, Zockereier,  
die doch sähr gebrechlich sein,  
lieha uuwadroffe, trotzdaam  
moncher halt nie ganz wull blein.  
Dronder kumma Zockerhonne,  
Pffafferhärsche, Pffaffermonne.

Qndadrenne Sammelwoare:  
Striezel, Kregel, Schneckahaas.  
Ais nooch`m andan nemmt die Poate,  
sachte aus`m Karwe raus.  
Jeedes Poatla kriecht sei Plattla  
ssugoar der klaine Wattla.

`s letzte, was se raus brengt etze,  
ies a Striezel, eelalang,  
oner Tresla Oagewöhnlich,  
met am Femfmarkstecke blank.  
Endlich hoot doas Deng a Ende,  
`s wandert ei di Kenderhände.

Wos die klennsta senn, die beißa  
glei om Pffaffermonne oa,  
on a zwee drei Zockerdenger  
glon bis em a Oower droa;  
freilich, ei der Nocht dernoochte,  
hoan e a biesa Bauch eim Poochte.

Wie e olle hoan Poate  
vor arch reft meeßlich eigepotscht,  
is se, nooch `m Kaffetrenka,  
sachte wieder haimgelotscht.  
One Kender häärt ma lacha.  
laut vier Froida - `ies a Macha!

Karfreitagsgerichte -> Karfraitichgerechte  
ist keine Gericht zum Essen, sondern  
so nennt man einen sehr mageren Menschen

### **Grüne Soße**

2 rohe Eigelb  
Öl  
2 Teelöffel Senf  
2 Teelöffel Essig  
etwas Pfeffer und Salz  
1 Teelöffel feingehackte Kapern  
2 Teelöffel kleingeschnittene saure Gurken  
2 hartgekochte feingewiegte Eier  
je 6 Eßlöffel von 6 frischen Kräutern  
Borretsch  
Dill Kerbel  
Petersilie  
Pimpinelle  
Sauerampfer  
und als siebtes Kraut den Schnittlauch

Eigelb und Öl  
langsam und vorsichtig zu einer Mayonnaise rühren und  
unter  
ständigem Rühren die Gewürze beifügen  
die Kräuter waschen, entsielen und fein wiegen, danach  
alle ebenfalls  
kleingehackten Zutaten und Kräuter behutsam unter die  
Creme heben –

Die Grüne Soße wurde zu Fisch, Eiern  
oder auch zu Pellkartoffeln  
gegessen.

Es wurde aber auch der  
>> Grüne Kräuterquark << zu  
Pellkartoffeln gegen.

Weiteres wird unter dem Thema Ostern  
beschrieben.

Saatnester und Tellersaat  
Nicht nur zu Freude der Kinder –  
sondern auch zum persönlichen Erlebnis  
wird die Aussat von Getreidekörner und  
Kräutersamen.

>>> Einer griechischen Sage nach wurde Adonis, ein  
schöner Jüngling und Geliebter Aphodites durch einen  
Eber getötet. Zeus der oberste Gott des Himmels hat ihn  
wieder zum Leben erweckt.

Als Symbol der Auferstehung ließ man in flachen  
Gefäßen schnell wachsende Kräuter oder Weizenkörner  
sprießen.

Diese Tellersaat versinnbildlicht zugleich das  
Wiederergrünen der Natur.

In dem grünen Saatnest verstecken man  
Ostereier – dann muss man diese  
Saatteller aber einige Tage vorher vorbereiten  
so kommen dann Figuren – Henne –  
Küken, Rote und Weiße Bänder als  
festlicher Effekt daran;

die Farben Rot und Weiß sind im Christlichen Glauben  
das Symbol

für Blut und Unschuld.

Auch die Tellersaat wird einige  
Tage vor dem Gründonnerstag

ausgesät – die Kresse und die Senfkörner wurden dazu meistens genommen – selbst Weizen sprießt innerhalb von wenigen Tagen

Zubereitung:

Das Gefäß fast bis zum Rand mit Erde füllen, sanft andrücken und anfeuchten;  
für die Kresseaussaat benötigt man  
Watte oder Zellstoff – diese Schichten müssen sich vor der Aussaat gründlich mit Wasser vollgesaugt haben;  
die Saatkörner werden dicht an dicht auf die Erde gestreut und danach mit einer dünnen Erdschicht zugedeckt – noch einmal befeuchten und an einen hellen und zimmer warmen Ort stellen – dann feuchtes Zeitungspapier darüber legen – das beschleunigt den Keimvorgang –  
je nach dem was man Grün haben will muß man auf die Keimdauer bedachten  
10 – 14 Tage kann es bei einigen Saaten dauern – Kresse wächst dabei am schnellsten.

### **Die Weiber von Gleiwitz** von Martin Opitz

Ihr wißt ja wohl, wo Gleiwitz liegt,  
Wo ritterliche Frauen,  
Einst brav und tapfer obgesiegt,  
Ohn` alle Furcht und Grauen?  
Das Städtchen Weinsberg nicht allein,  
Auch Gleiwitz soll gepriesen sein.

Wer kennt nicht wohl den Schreckenskrieg,  
Vor dreißig langen Jahren,  
In diesem rettete ein Sieg,  
Stadt Gleiwitz aus Gefahren.  
Ein Sieg erkämpft durch Weiberlist,  
Die größer, als des Satans ist.

Die Schweden rückten tapfer an,  
Zu stürmen Wäll` und Mauern,  
Und denken so an ihren Wahn,  
Es kann nicht lange dauern,

Doch - plötzlich fliegt an ihren Kopf,  
Mit Hirsen heißgefüllt, ein Topf.  
So flog der Hirsebrei,  
Auf sie von allen Seiten.

Es brannte ärger als Blei,  
Sie hörten auf zu streiten;  
Sie zogen eilend sich zurück,  
Gelungen was das Wagemstück.

So war durch Weiberheldenmut,  
Das Städtchen sich geborgen.  
Erhalten wurde Hab und Gut,  
Verscheut war Gram und Sorgen.  
Denn durch den Heißen Hirsebrei,  
Sah Gleiwitz sich nun wieder frei.

### **Graupen** **Gerstel – Gräupchen** **Kälberzähne**

Die von Hülsen befreiten und in besonderen Graupenmühlen zerkleinerten Körner der Gerste, des Weizens und des Buchweizens.

Die Graupe kann in Wasser, Milch, Wasser, Fleisch – Knochenbrühe gekocht werden.

Als Zutat zu verschiedenen Suppen oder aber als Brei gegessen werden.

Die feinsten Graupen sind die Perlgraupen; diese werden aus Weizen und Dinkel hergestellt;  
die Gerstengraupen sind gröber und haben einen rauhen Geschmack.

### **Beim Krämer** von Robert Sabel

Doas kleene Hansel, Sapperment!  
Satt, wie a flink zum Krämer rennt!  
A stürzt urnät zur Türe nei  
Und zeigt sei vieles Geld ooach glei  
Und plätzt a Krämervetter oan:  
„ Verflischt, heut wie lich Woare hoan!  
Heut schlepp ich oll`s zum Loaden naus!  
Zuirscht maßt zwölf Pfund Salz mir aus,  
Und packt mir fünf Lut Pfaffer ei,  
Und itze bringt Muskat herbei!  
Nu zeehlt mir vier Dutzd Sammeln ob!  
Itz sechs Pfund Graupe! Immer trobb!“  
Mei Krämervetter packt und lacht:  
„ Ihr hott wullt goar a Schwein geschlacht?“  
„ Nee! `s Schwein ihs no nie fett und groß;  
De Großmutter ihs gestorben bluß!“

### **Grütze**

Mit diesem Namen bezeichnet man mehrere ausgehülste, geschrotete und gestampfte Getreidekörner;  
die Grütze ist feiner als Graupen und gröber als Gries.

Vornehmlich wird Grütze aus Buchweizen hergestellt – aber auch aus Hafer; aber es gibt noch die Schaden oder Manna-Grütze, auch Grashirse oder Himmelstau genannt - Glyceria fluitan, eine Art wilde Hirse, welche auf sumpfigen Wiesen wächst, besonders aber im Oderbruch und in der Danziger Niederung. In Norddeutschland nennt man jede breiartige Speise Grütze, geal woraus diese besteht – Reis – Graupen – Sago – Gries – Mehl. Grützpappe ist ein Brei aus Hafergrütze, der Gretzpapp. Grützpinkel ist die Blutwurst mit Grütze um Grünberg.

Grützsuppe – Gretzsuppe – ist ein Weihnachtsgericht um Habelschwerdt

Grützwurst – ist die magere Wellwurst, um Lauben, Brieg.



### Gries

Grobgemahlene und von Mehl und Kleie befreite Getreidekörner nennt man Griese; man bereitet den aber vorzüglich aus gutem Weizen; aber auch von Reis, Buchweizen und Mais. Eigentlich versteht man unter Gries nur Weizengries, Dabei wird in besonderen Mahlwerken geschrotet. Der aus Buchweizen bereitete Gries wird als Heidegries und Heidegrütze bezeichnet. Der Maisgries und der Reisgries sind hier seltener. Guter Gries sollte frisch und von gleichmäßiger Körnung sein.

### Schlesische Griesschnitten

aus dem Kochbuch von Davidis Holle von 1910

- 1 Liter Milch
- 2 Obertassen guten Grießmehl
- 2 Eidotter
- 1 Eßlöffel Zucker  
abgeriebene Zitronenschale  
Zimt – Muskatblüte  
reichliche Messerspitze Salz  
einige Eier  
geriebener Zucker  
gestoßener Zwieback

Man läßt die Milch kochen und rührt das Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz in die Milch, immer stetig rühren, man mischt die zwei Eidotter darunter, streicht den Teig fingerdick auf ein flaches mit Mehl bestäubtes Blech oder in eine Schüssel; scheidet nach dem Erkalten, in dreifingerbreite Steifen, und bestäubt jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl, dann schlägt man ein Ei auf, und wälzt die Griesschnitten darin, anschließend in dem gestoßenen ( geriebenen ) Zwieback und backt sie in Schmalzbutter, Fett aus.

### Bedla vo derhaim

von Robert Krager aus  
Schlesisches Lesebuch – Mein  
deutsches Vaterland

#### I. `s gleezsche Staadtla

O sex bis seewas Gossa,  
glei ees ma weeder dossa,  
a Roothaustorm bis zum Wolkanaawel,  
a Polizist mit am schrechlichsa Saawel,  
a Fläascher on Bäcker on Schuster on Grawer  
on Handschkamacher on Bläächer on Farwer  
on Weiwer, diede sammagehn  
on ei zwee Stonda aa noo stehn:  
Na gell, sell staadtla hoot`s  
Bei ons ei der Groofschoft Gloopz?

#### II. `s gleezsche Häusla

Schneeweiße helzra Wände,  
die raine Aachablende,  
die aale Tiere mit hoocher Schwelle,  
a Laaderriemla hebt drenne die Fälle,  
onderm Schendeldoche die Feuerletter,  
eim Kihstolle drenne zwee Schwänze  
on Etter,  
dervier der Mesthoffa glei  
on`s Quatschkaboimla derbei:  
Na gell, sella Häusla hoot`s  
Bei ons ei der Groofschoft Gloopz?

#### III. `s gleezsche Gaatla

A techlich Zweppelbeete,  
derhender gleich nooch`s zweete,  
on Petterselje on Zellerknoata,  
on Mährne, die extragutt geroota,  
oa der Wand ahender a Zeidel Fassoola,  
a Wacholderbaimla mit spetziga Noala,  
Järjen, Zockerroosa ei olla Ecka  
ems Ganze a Zaun vo fichta Stecka  
Na gell, sella Gaatla hoot`s  
Bei ons ei der Groofschoft Gloopz?

#### IV. `s gleezsche Steewla

A riesiger Kosta-Ofa,  
a Helle derbei zum Schloofa,  
a Toopbraat met Tallan an Tepplan on Schoala,  
a Saijer met schwatz beraachter Zoahla,  
ei der Ecke a Kreuze, a Zoaspel Belder,  
eim Fanster a Märtenstrauch, a welder,  
a groower Teesch on derbei vier Scheemel,  
of änm a Kaater, a roasnijer Dreemel:  
Na gell, sella Steewla hoot`s  
Bei ons ei der Groofschoft Gloopz?

Heinrich Dhom

hatte ein Fläschchen 0,25 l Giesdorfer Himmelreich von 1927 bekommen. Er schrieb das der Wein leicht getrübt aussah. Das Etikett war mit handschriftlichen Zusätzen versehen:  
Winzergenossenschaft unteres Bobertal  
Boberröhrsdorf im Riesengebirge.

Ina Friehling, die Nachfahrin von Max Nolte hatte in Hohenfriedeberg Kreis Jauer bis 1945 eine Großdestillation und Weinhandlung, vornehmlich mit Obstweinen.

Auch der schlesische Mittelstand hatte im Mittelalter Verständnis für den Weinbau und Weingenuß besen. Nicht allein Grünberg, manch anderer Weinberg, von dem heute nichts als Der sagenhafte Name in die Gegenwart hineinträgt, hatten ihre Mittelalterliche Blütezeit. Die Handschriften enthalten einen Bemerkenswerten Wortschatz aus der Betätigung der Schlesien

Weynczorle 'vinitor' – winlezer  
Winlezunge – wyndunge – wynrsnyder  
Weynvorsndunge - wynstock - wynreme mit  
wyntrzbelen - weynkorn – weynmesser – weinbant

- wyngarte - ebenhoc 'vinea - wyntlicher - presse .  
weyn fas - wynstade  
Kuffe - wyntorp - wynmoz stopa - Quart  
Winloge 'cadus' - eyn legel 'lafena'  
Flasche : vlasche - wyntanck - wyntuncken -  
most - rotweyn - gesoten wyn - starg wyn - kranc  
weyn 'villus'  
weynsteyn

### Grünberger Wein

Aber der Grünberger  
Ist noch viel ärger,  
Lass ihn nicht deine Wahl sein!  
Gegen ihn ist Saalwein,  
noch viel süßer als Zucker.  
Er ist ein Wein für Mucker,  
für die schlechten Dichter  
und dergleichen Gelichter.  
Er macht lang die Gesichter,  
blass die Wangen;  
wie Rasen so grün färbt er die Nasen;  
wer ihn trinkt, den durchschauerte es,  
wer ihn trank, der bedauerte es.  
Es hat etwas so Versauertes,  
dass es nicht läßt mildern  
und schwer ist zu schildern,  
in Worten und Bildern.....

### Trinksitten

Nach altdeutscher Überlieferung,  
vielleicht im Anschluß an die alte  
Götterminne, tranken die Schlesier bei  
Festlichen Gelegenheiten die  
>> Johannsminne <<, wie der hl. Wenzel von  
Böhmen, der die trunkenen Tischgenossen  
aufforderte, für eine gute Sterbestunde  
, in sancti archangeli Michaelis am orem ebiberk'.  
Die Trinkfestigkeit und Trinkgewohnheiten werden im  
16. Jahrhundert in der Predigt eifrig bekämpft. Im Jahr  
1552 läßt der  
Görlitzer Pfarrer Matthäus Friedrich eine dem Erasmus  
von Küeritz, Ritter auf Lobschitz, gewidmete Predigt  
drucken, die den Titel hat:  
Wider den Sauffteuffel etliche ursachen,  
warum alle Menschen sich für dem Saufen  
hüten sollen. Item  
Daß das halb und gantz Sauffen sünde und  
In Gottes Wort verboren sey. Item  
Etliche Einreden der Seuffer mit iren  
verlegungen (( Widerlegungen )) Vermahnung an die  
Deutschen:  
Du edle Deudsche Nation  
Die du werst aller Land ein Kron  
So du von deinem Sauffen ließt.  
Die Einwände, mit deren Widerlegung  
Sich der Prediger am Ende beschäftigt

lauten  
Wie kompts das etlich Prediger itz und so  
Offte vom Sauffen predigen und so harte  
Drauff dingen?  
Sol man denn nicht essen und trinken?  
Mit der weise müßten wir alle Mönche werden.  
Ey, ich halte es dafür , das es nicht sünde  
Sey, ob man gleich h ein guten rausch  
Trincket.

Ich bin nimmer andechtiger zum Gebet,  
denn wenn ich rausch habe.  
Ich muß ja ein Bette trincken, ich kann  
sonst nicht schlaffen, ich habe denn ein  
rausch.  
Saulus spricht: Sauffet euch nicht  
Voll Weins; da wird des Biers nicht gedacht.  
Wenn ich gleich zu halben und gantzen  
seufft, was sol ich denn thun.  
Wie wenn ich denn gezwungen würde, das ich ein  
halbes oder gantzes bescheid thun  
müßte?

Im Altertum kannte man Wein und  
Bier, aber nicht Alkohol. Man wußte,  
daß beim Weinkochen sich das leichte,  
brennbare, berauschende wirkende  
>> Prinzip << verflüchtigt,  
aber erst nach Erfindung der  
Destillation im 12. Jahrhundert lernte man es mit Wasser  
vermischt zu gewinnen. Man  
Nannte den neuen Stoff >> aqua ardens <<  
Oder , da er als Allheilmittel galt  
>> aqua vitae << und im Gegensatz dazu  
den abgebrannten Rückstand das Phlegma, wie wir noch  
heute damit den  
eistvollen und phlegmatischen Charakter  
bezeichnen. Erst von Parazelsus stammt der  
Alkohol. Am Ausgange des Mittelalters  
Wir der bereits als Branntwein aus Korn  
hergestellt und viel getrunken.  
Mit dem Sinken des Preises im 19.  
Jahrhundert hat der Branntweingenuß in  
Schlesien stark zugenommen; neben  
den Trinkbranntwein treten die Destillate aus Kernobst  
und Kirschbranntwein.  
In Schlesien wird die Kornbrennerei ein  
Nebenbetrieb der Landwirtschaft;  
1910/1911 wurden 476 058 hl Spiritus in  
Schlesien gebrannt, davon zu  
Trinkzwecken 264 394 hl verbraucht.  
Es entfielen auf einen Schlesier ca.  
5,6 L Trinkspiritus.

### Wanderer, wenn du einmal kommst in diesem Winter nach Bomst von Albrecht Baehr aus

>> Schlesien heute << vom Jan. 2000

Deine Erfahrung zu mehren,  
und man setzt, um dich zu ehren,  
dir heurigen Bomster Wein vor,  
dann, bitt` ich dich, sieh dich fein vor,  
daß du nichts davon verschüttest,  
und dein Gewand nicht zerrüttest,  
weil er Löcher frißt in die Kleider,  
und auch in das Schuhwerk leider.

Denn dieses Weines Säure,  
ist eine so ungeheure, daß gegen  
ihn Schwefelsäure  
der Milch gleich ist, der süßen  
die zarte Kindlein genießen.  
Fällt ein Tropfen auf den Tisch,  
so fährt er mit lautem Gezisch  
Gleich hindurch durch die Platte.  
Eisen zerstört er wie Watte,

durch Stahl geht er wie Butter,  
er ist aller Sauberkeit Mutter.

Stand halten vor diesem Sauern,  
weder Schlösser noch Mauern,  
es löst in dem scharfen Bomster Wein  
sich Granit auf und Ziegelstein.  
Diamanten werden sogleich,  
in ihn hineingelegt, pflaumenweich.  
Aus Platina macht er Mürbeteig.

Dieses vergiß nicht, wenn du kommst,  
in diesem Winter nach Bombst.

### **Der Satan und der schlesische Becher** von August Kopisch

Aus Schlesiens Bergen, da wächst ein  
Wein,  
der braucht nicht Hitze, nicht Sonnenschein,  
Ob's Jah ist schlecht, ob's Jahr ist gut.  
Da trinkt man fröhlich der Trauben Blut.  
Da lag ich einmal vor dem vollen Faß:  
„Ein anderer soll mir trinken das!“  
So rief ich: „Und soll's der Satan sein,  
ich trink ihn nieder mit solchem Wein!“  
Und wie noch das letzte Wort verhallt,  
da Satans Schritt durch den Keller schallt:  
„He Freund – gewinn ich, so bist du mein!“  
So ruft er: „Ich gehe die Wetter ein!“  
Da wurde manch Fläschen leer gemacht,  
wir tranken beinah` die halbe Nacht,  
da lacht der Teufel: „Hör Kamerad“,  
beim Fegefeuer. Jetzt hab ich's satt!  
Ich trank wohl vor Jahren in Prag,  
mit den Studenten Nacht und Tag.  
Doch mehr zu trinken von sauren Wein,  
müß't ich ein geborener Schlesier sein!“

\*\* Es soll sogar wieder in der Gegend Wein angebaut  
werden.

### **Guttschmücke macht Bettelsäcke** Verfasser zur Zeit nicht bekannt

De Julchen ging wul in de Schule,  
se hot ooch ziemlich gutt gelärnt;  
das Julerle wurd anne Jule,  
Und war su weit nich häßlich ärnt;  
sie macht sihch! Kam se gegangen,  
sag sihch se wie a Tockel an;  
se lif nich mit dän andern Rangen,  
se ging bedächtiglich vuran,  
se hilt uf sihch und ihre Sachen,  
in eenem Punkte bluß warsch gahr,  
do kunnden se nischt mid i`r machen,  
weil se zu sihr gelüstich war.  
Was hulfen alle guten Gaben?  
Där Fehler macht sihch zu breet;  
uf was se aezelt, will se haben,  
se platzt schier fur Naschhaftigkeit;  
An jedem Tüppel muhß se lecken,  
in jeden Tiegel guckt se neinn,  
und wissen wird se alle Ecken,  
wu ack Kanditer drinne sein.  
Se denkt nur bluß uf Schlung und Magen;

wu eens was ißt, fragt sie; " Wie tutt`s?"  
Su wie se heem kümmt, muhß se fragen:  
" Na Mutterlerle, was han ber Gutts?"  
Der Gräumper bleibt in eenem Brummen,  
doch richt a nischt dermite aus;  
De Frau hot`s Regement genummen,  
und der Panklaschke meester`s Haus.  
Geräupe kann der Vater wurgen;  
sei Tochterle krigt andere Kust,  
es sihch`s de Mutter hätte burgen,  
zu teuren Zinsen schund genußt:  
Gebrots und Fiesch und süsse Kuchen,  
Obst, Babe, Milchkoffee und Wein,  
was se nicht gleich sitt, gihts se suchen  
aleenee in de Almer nein.  
Und su gewählt, die kleene Made  
wie`s i`r nich schmückt, flugs läßt se`s stihn.-  
Ach Julchen, `s ihs üm dihch wul schade;  
wie wird dersch nur amil dergihn?  
Na, wie dergings`s i`r? –

Aus em Glicke,  
wird Aelend, ehb ma sihch`s versitt,  
der prawe Gräupner kam zuricke,  
weil a vun Seiner alles litt.  
De Nahrung blib zerletzte stucken,  
gemakrt, wurd`nischte, reen nischt,  
desthalbicht doch de besten Brucken,  
fur de Fruvölker aufgetischt,  
und wie a sturb, do krieß a freilöich,  
sie han`s verustscht, `s ihs unverzeichlich,  
nu sterb ihch wie a Bättelmann,  
Vun eener Wuche bas zur anderen  
han se verkofft nu und versetzt,  
sugar ihr Bettzeug musste wandern,  
und nichte blib i`n, wie zu Lezt,  
ack blußich nur vum Brautgedecke,  
Aa tieschtuch nioch – na gude Nascht,  
+`s war vuller Fetz - und Tunkenflecke,  
und was han se dodraus gemacht?

A Bättelsack, mit däm se kruchen  
de tumme Mutter sam`men Kind,  
a fremder Menschen Tieren puchen  
durch Staaeberwetter, Frust und Wind,  
Nu künn se anderen Lehren geben,  
und wer`n noich tüchte ausgelacht,  
dasß meestenteels im Aedenleben  
Guttschmücke Bettelsäcke macht.

### **Hanf**

Früher wurde auch in Schlesien Hanf  
Cannabis sativa angebaut – er wuchs  
vor allen Dingen auch in Oberschlesien,  
bis 4,00 m Höhe erreichte er oft, wurde oft  
auch auf großen Feldern angebaut, und war auch häufig  
verwildert – die Blüte war von Juli bis August ;  
es musste aber sehr Sommerwarm sein, das er so prächtig  
gedieh;  
Die festen Bastfasern wurden zu Seilen,  
Bindfäden, Dochten, Netzen, groben Geweben, Segeltuch  
verarbeitet,  
er war auch ein Rohstoff für viele Betriebe,  
wie Seilereien; für die Mattenherstellungen –  
Matratzenfüllungen.  
Die Samen enthielten bis zu 32 % Öl, das zu Seifen und  
Firnisherstellung diente,

und die Pressrückstände, waren Vieh und Vogelfutter. Die weiblichen Pflanzen der indischen Unterart Cannabis sativa indica – Indischer Hanf, scheiden an den Samen harzige Stoffe aus, woraus dann Haschisch gewonnen wird.

Die Bedeutung des Hanfes als Faserpflanze ging seit der Verwendung von Sisal und Jute, vor allem aber, seit dem Gebrauch der Kunstfasern beachtlich zurück.

Bekannt war aber der Anbau schon seit Beginn des 3. Jahrtausend v. Chr. in China Seile und Gewebe, sogar Papier und wurden hergestellt, ebenso auch Porzellan.

Um 500 v. Chr. breitete sich der Hanf über ganz Europa aus.

So dienten die frischen Blätter die Grundlage zur Grundlage der

### **Hanfsuppe**

das war aber auch ein typisches armer Leute essen.

Der Geschmack muss nicht besonders gewesen sein – denn selbst meine Großmutter meinte immer :

„Madel – Madel – doas muchte ich goar nee. Woas hoar ich do fuere Schnicke gekriegt.“

Der gekochte, zerquirlte und durch ein Sieb gedrückte Hanf, wurde meistens noch mit etwas Hirsemehl verrührt.

Die Suppe, wurde mit Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz und Zucker gewürzt.

Auch wurde die Hanfsuppe mit dicker eingekochter, süßen Heidegraupe gegessen.

### **Herbstzeit**

#### **Is wird Herbst**

von Gerhard Wendrich

Nu iss derr Summer schun vorbei,  
bunt tun de Astern blühn  
und übers kahle Stuppelfeld,  
de Vögel südwärts ziehn.

Is Blücherfest is a gewast,  
nachts wird's schun ziemlich kühl,  
a Äppeln warn die Backa rut,  
se hänga schwer oam Stiel.

Se Apern hulln se jitze raus,  
is Kroatch wird oagezunga,  
im Feuer pufft und schmurgelts schun  
drimrim so stiehn de Junga.

Der Pusch wird schinner Tag verr Tag  
su schien woar a noch nie,  
dar Wind der packt a Drachaoa  
und jeud a ei de Hie.

Eim Durfe is de Kirmszeit jitzt,  
is richt so Sträselkuchen,  
und oabend klingt vum Kratschen har  
das Tanzen und doas Juchen .....

Ach oalles is su wunderschien,

su bunt wie eene Fibel,  
do koan ma blus doas eene seun:  
>> Derr Herbst is o ne übel. <<

### **Gesang der reifen Ähren**

von Kläre Höhne

Sommerselig wie noch nie,  
in reiner Luft zu baden,  
Kornblumen spielten um die Knie  
und bläulich rote Raden.

Wir waren jung, wir waren bunt  
und wiegten uns im Winde.  
Vergnügtes Sträuben, kecker Wind –  
man Kam zu Korn , zu Rinde.

Die Leidenschaft was schnell gestillt,  
Milch schoß in die Grannen,  
in jeder Spelze saugt es mild  
die Schönheit flog von dannen.

Die Herbstzeit gipfelt in der Kirmes,  
ein Hauptfest in dem ländlichen Leben.  
Früher dauerte eine Kirmes zu 8 Tagen –  
sie diente aber hauptsächlich der  
Vereinigung der zerstreuten Sippen, aus  
den verschiedenen Dörfern, Gäste wurden  
eingeladen, bewirtet, Hochzeiten angebahnt, wichtige  
Angelegenheiten ge-  
regelt, Einkauf von Haushalts – und Erntegerätschaften,  
Verhandlungen über Vieh , Hab und Gut und vieles mehr  
gehörte zu den Gepflogenheiten; das wichtigste war, daß  
die Ernte gut eingebracht war und der Winter kommen  
konnte.

Ein Kirmesbitter ritt in Leobschütz einige  
Tage vorher, es war ein bekränzter Reiter,  
von Dorf zu Dorf und meldete, daß ein  
Kirchweihfest statt findet.

Die ersten Vorbereitungen traf man Freitags:  
da wurde Mohn gestampft, Quarg gequetscht, Obst  
geschält, alle Füllsel  
für die Kuchen zurechtgemacht,  
Vorbereitungen für das Schweineschlachten, wurde  
getroffen;

früher wurden auch am Kuchamontig ,  
aber auch am Sonnabend von mehreren  
Scheffeln ( ein Scheffel hatte 55 l ) Mehl, die Kuchen in  
erstaunlicher Menge gebacken.

Da gab es besondere Kuchen um Löwenberg, Bunzlau,  
Gödberg, Schönau,  
Jauer.

Fladen in Hülle und Fülle, runde und viereckige, von  
Eiern, Mich, Zucker, Weizenmehl,  
die auch mit Allerlei gefüllt waren;  
auf Blechen auf Papier, im Backhaus, oder auch in der  
Backröhre in der Küche gebacken:

es gab Quark oder Käsekuchen  
Mohnkuchen – Apfelkuchen –  
Schmotsch - Kuchen und Pflaumenkuchen;  
dazu Krautkuchen

# der Auszug aus dem Kapitel Kuchen und Brot

## Schlesischer Streuselkuchen

gefunden in den Kulturblätter unter  
Essen und Trinken

### Zutaten:

500g Mehl; 1 TL Salz, ¼ Milch,  
30 – 50 g Hefe, 60 – 80 g Butter,  
60 – 80 g Zucker

### Vorteig:

Hefe zerbröckeln, mit einem TL Zucker,  
1 TL Mehl und etwas lauwarmen Milch glatt rühren.  
In die Teigschüssel das Mehl geben, in die Mitte mit  
dem Kochlöffel eine Kuhle machen, dahinein den Vorteig  
geben und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Er vergrößert sich um mehr als das

Doppelte.

### Grundregel:

Der Hefeteig ist empfindlich gegen Zug:  
also nicht bei offenen Türen und Fenstern arbeiten. Die  
Hefe selber ist

empfindlich gegen Wärme:

sie darf beim Gehen – Vor oder Hauptteig – nicht mehr  
als 30 ° Grad

Wärme bekommen. Also nicht die  
heiße Milch zum Vorteig verwenden, sondern nur die  
lauwarme – die Teigschüssel zum Gehen nicht auf eine  
zu warme Herdplatte setzen, sondern nur neben ein  
warme Stelle, die aber nicht zu  
warm sein darf.

### Hauptteig:

Während der Vorteig geht, wird die Milch erwärmt, das  
Fett flüssig gemacht und alle anderen Zutaten leicht  
erwärmt

bereitgestellt. Man vermischt den

Vorteig mit dem Mehl, gibt nach und nach Butter und  
Milch dazu und schlägt den Teig mit dem Kochlöffel so  
lange,

bis er sich von der Schüssel löst.

### Bei Küchenmaschinen:

Man verschlägt alle Zutaten leicht mit  
dem Löffel und stellt dann die Maschine  
an.

Den gegangenen Teig auf dem Backbrett durchkneten  
und nochmals zugedeckt gehen lassen.

### Streusel:

150 g Butter, 150 g Zucker, 150 – 200 g Mehl,  
Zucker mit Mehl vermischen, die zergangene, kühle  
Butter zugeben und langsam die Masse zwischen den  
bemehlten Händen zerkrümeln. Man kann noch etwas  
Zimtpuder, gehackte

Mandeln oder Paniermehl hinzufügen.

Sobald der Streusel auf der Teigplatte verteilt ist, noch  
etwas zergangene Butter

aufträufeln und nochmals Zucker  
darüber streuen.

## Ock a wing

Karl von Holtei

Wer ock mei Madel sitt,  
Där findt se scheene,  
Se ist halard`und flink,  
Gar a bewuschbert Ding.  
Ock a wing kleene.

Wenn sie gaganen kümmt,  
Meine Härz-Liese,  
Is se niemanden faul  
Hot a verdunnert Maul,  
Ock a wing biese.

Stiht se am Kuchekhård,  
Von Fetze glitschich,  
Kreeschtse, was Eener wil.  
Streuselkuche macht se ooch recht viel,  
Ock a wing klitschich.

Und ir Geschirre ist  
Muschlich, brettplatschich;  
`s is keene Sache nich,  
Se ist recht urdentlich  
Ock a wing taschich.

Und do bihn ich i`r gutt,  
Dar kleenen Range!  
`s Geld hot se schund beluxt:  
`s ihs mer rchgt uf de Huxt  
Ock a wing bange.

## Kirschenkuchen

Wilhelm Menzel

Wieder amoo woar Hermon no Brassel  
nunder gefoahrn. a machte doo im a  
holben Viermitt`ch bei am bekannta  
Bäcker neu und liß sich voo dam a urnt-  
urnt-  
lichen Zäbel Kirschkucha gahn. –  
`s woar geroade im die Zeit, wu`s Kirsch-  
kucha goab.  
Hermon machte sich o glei ieber dan Kirschkucha  
har und hott schunt die Hälfte weg, doo plakta dan  
Bäcker uff  
eemoo oan:

„ Nee, nee – nu hookt`s aber aus –  
ihr Kerln, ihr wardt doch immer  
unverschämter! Doas sull nu Kirschkucha sein,  
schunt baale die Hälfte hoa `ich weg und  
no keene enz`ge Kirsche hoa `ich drinne  
gefunda!“

Dar Bäcker kannte menn Hermonn –  
na, und uffs Maul woar a o nich gerode gefolln  
das fluschetle nich schlecht uns soate ganz ruch`g:  
„ Nu du tummer Kalle, huste schunt amoll an  
Hundekucha gekeeft und an Hund  
drinne gefunda?“

Hermonn lachte nattierlich o –  
und meente bluß:

„ Bist schut a Oos uff derr Boaßgeige -  
mit dir wird kee Ufgoate fert`ch !“

### Kirschkuchen vom Blech

Teigzutaten:

500	g	Mehl
30	g	Hefe
¼	l	Milch
75	g	Zucker
100	g	Fett
1		Ei
1		Prise Salz, geriebene Schale von einer halben Zitrone Muskatblüte

Belag: 1500	g	Kirschen
200	g	Mehl
150	g	Zucker
150	g	Butter
50	g	gehackte Mandeln
2	TL	Zimt
		Prise Zimt Zucker

Mehl in eine Backschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, die zerbröckelte Hefe mit 1 Teelöffel Zucker hineingeben, mit lauwarmen Milch übergießen und mit wenig Mehl verrühren, so daß ein flüssiger Vorteig entsteht, der zugedeckt und warm gestellt 20 – 25 Min. gehen muß. Dann mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Teig kräftig mit dem Rührlöffel schlagen, bis er sich von der Schüsselwand löst. Zugedeckt 20 – 30 Min. gehen lassen.

Den Teig ausrollen und auf gefettetes Kuchenblech geben – die Kirschen – oder sonstigen Belag darauf geben – aber vorher noch den Teig mit einer Gabel einstechen  
mit Streusel sehr gut bedecken –

- kurz gehen lassen – backen
- noch warm mit Zucker bestreuen
- Kirschkuchen kalt stellen

Belag: Sauerkirschen oder Süßkirschen Kompott – die noch nicht entsteinen Kirschen entsteinen – gut abtropfen lassen, die eingestochene Teigplatte gut belegen

Für die Streusel:

Mehl mit Zucker, kleinen Butterflocken, Mandeln, Zimt und Salz verkneten und zu Streuseln zerbröseln  
25 – 35 Minuten backen  
bei 200 – 220 Grad

### Bagel – Beegla - Beugel

Bagels sind runde Brötchen mit einem Loch in der Mitte, sie symbolisieren den ständigen Kreislauf des Lebens. Es ist

schwer, die Ursprünge des Bagels auszumachen >> heute wird Polen und Österreich angegeben << kann von dem Schlesisch – österreichischem Beugel stammen, einer Bezeichnung für ein Hörnchen, die sich wohl von

>> Steig << >> Bügel <<

>> Steigbügel << ableitet, oder von dem deutsch – jiddischen Bejel. das einen gebogenen Ring oder Teif bezeichnet.

Denn in Schlesien gab es viele jüdische Schlesier. In Schlesien gehörte es schon lange zu den Traditionen.

Wo immer auch der Name herstammte,

der Bagel ist sicherlich eine der beliebtesten >> jüdischen << Brotsorten und wird zum Frühstück, Bruch oder Brotzeit gegessen.

Heute ißt man ihn am liebsten ganz modern, mit Frischkäse, Räucherlachs, aber auch mit jeder sonstigen Sandwichfüllung.

Der originale, einfache Bagel – den Wasser-Bagel wird mit Klebermehl gebacken und kurz vorher in Wasser pochiert, um so den Stärkegehalt zu senken, bevor er glasiert und gebacken wird.

So bekommt der Bagel seine typische Konsistenz.

Die Zugabe von Eiern zum Teig war eine

amerikanische Erfindung, genau wie die verschiedenen Varianten wie Pumpernickel, Zimt – Rosinen - Mohn.- Zwiebel - Knoblauch Pizza. In den Vereinigten Staaten gibt es in allen großen Städten Bagel – Bäckereien. In Kanada streitet man sich darüber, ob es in Montreal oder in Toronto die besten Bagels gibt. Die besten Bagels in London werden in East End gebacken. Zwar sind dort kurzem die jüdischen Einwohner weggezogen, und jetzt leben dort Immigranten aus Bangladesch, aber ein Laden ist geblieben, und dort wird noch immer der altmodische zähe Bagel verkauft.

- 1 Eßl Trockenhefe
- 2 Eßl Zucker
- 60 Eßl Pflanzenöl / Margarine
- 1 Teel Salz
- 500 gr Mehl Typ 1050
- 1 Ei verquirlt nach Belieben
- 1 Ei verquirlt zum Glasieren

Mohn – Zwiebel – Knoblauch Hefe und 1 Eßl Zucker in einer kleinen Schüssel mischen. Den restlichen Zucker mit Pflanzenöl und Margarine, Salz und 250 ml Wasser in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und durch Rühren gut vermischen.

Die Hefe – Zucker Mischung zugeben und 1 – 2 Min. rühren, bis sie sich aufgelöst hat 5 – 7 Min. stehen lassen, bis die Oberfläche blasig wird.

Mehl und die Flüssigkeit langsam in das Mehl gießen, bis sich eine Teigkugel formt. Das Ei mit der Flüssigkeit zugeben, dann weiter rühren, der Teig sollte glatt und nicht klebrig sein. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl zufügen und weiter rühren.

Eine Schüssel dünn mit Öl austreichen und den Teig in die Schüssel legen;

wenden, um ihn mit Öl zu überziehen. Dadurch wird verhindert, daß sich auf der Oberfläche eine Kruste bildet.

Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und den Teig 1 ½ Std. an einen warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig auf eine dünn bemehlte Arbeitsfläche legen und 2 – 3 Min. kneten.

In 12 gleiche große Stücke teilen. Aus jedem Stück eine etwa 14 cm breite Rolle formen, die Enden etwas naß machen und einen Ring bilden, indem man sie fest zusammendrückt. Die Ringe auf ein großes, leicht, bemehltes Backblech legen. Mit einem Geschirrtuch zudecken und 20 – 30 Min. gehen lassen, bis sich ihr Umfang verdoppelt hat.

Der Backofen auf 200 ° vorheizen – Wasser in einem großen Topf bei starker Hitze aufkochen und köcheln lassen, vorsichtig 3 – 3 Bagels ins Wasser gleiten

lassen und 1 Mon. kochen.

Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen, nacheinander die Bagels kochen. Ein großes Blech dünn einfetten, 6 gekochte Bagels auf jedes Backblech legen, mit etwas Eigelb bestreichen und nach belieben mit den Zutaten wie Mohn – Sesam bestreuen, die Bagels 20 Min, braun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, warm oder vollständig auskühlen lassen, oder auch bei Bedarf vor dem Essen aufwärmen.

#### **Bagel Chips**

einen Tag alte Bagels der Länge nach in etwa 6 cm dicke Scheiben schneiden. Mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Belieben mit Mohn – Sesam usw. bestreuen, auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 190 ° Grad 4 – 4 Min. backen, bis die Scheiben gebräunt und knusprig sein. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

#### **Schlesische Schaumbrezel Beegla**

In der Fastenzeit wurde in Schlesien gern dieses Schaumgebäck gegessen. Man backte es nicht im Haushalt, daß überließ man den Bäckern. Und alle Bäcker stellten es her und verkauften es. In den Jahren vor dem Krieg kostete die Brezel 2 Pfennige, für 2,00 Reichmark hatte man 100 Stück. Die Sommerkinder am Sonntag Lätare erhielten sie für das Sommersingen.

Zutaten:

- 3 Eier ungetrennt
- 80 Gramm Zucker
- 1/8 L Milch
- 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 400 – 500 Gramm Mehl
- kochendes Wasser

Zucker und Eier in 30 – 40 Minuten schaumig geschlagen. Milch, Vanillinzucker und so viel Mehl werden dazu gegeben, daß ein nicht zu fester, sich rollen lassender Teig entsteht.

Es werden aus dünnen Teigrollen Brezel oder Kringel geformt, die auf einem bemehlten Blech übertrocknen müssen. Die Brezeln werden in kochendes Wasser gegeben – ein flaches Gefäß mit großer Oberfläche – in dem sie erhitzt werden, bis sie aufschwimmen; sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, für 2 Stunden in kaltes

Wasser gelegt. Über Nacht bleiben sie zwischen feuchten Tüchern liegen. Sie werden am nächsten Tag auf unvorbereiteten Blechen bei schwacher Hitze hellbraun gebacken – sie gehen stark auf und werden glatt – bei einigen Schlesischen Bäckern gibt es heute noch, verstreut in ganz Deutschland diese Brezeln oder Beegla zu kaufen.

### **Bunzlauer Kaffeekanne**

Friedrich Bischoff

In der Ofenröhre,  
wo es schmorend schmauchte,  
Duft von Äpfel,  
der sich heute noch schmecken läßt,  
hockte sie,  
die braungebauchte Kaffeekanne,  
wie die Glucke war im Nest.

Urgroßvater hatte schon am Henkel,  
sich die gichtigen Finger gern gewärmt,  
und nun tat es frostverklammert der Enkel,  
wenn die Schneeballschlacht  
im Dorfe verklärmt.

Mutter hatte ihm davon erzählt,  
wie ein solches Ding in Töpfers Händen  
allmählich sich dem Sinn vermählt,  
ein Gefäß zu sein mit runden Wänden.

Und die behänd, den Schnee geballt,  
fühlte heimlich nach der alten Kanne  
Deckel, Wölbung – eine Fingerspanne –  
suchte sie das Weltgeheimnis der Gestalt.

Doch die stumme alte Erlauchte  
bog sich nur, um Kaffee einzuschenken,  
und der Junge tank,  
indes sie würzig rauchte,  
und die Schöpfung Traum blieb,  
niemals auszudenken.

### **Schlesischer Kuchen**

aus Rottenhöfer's Kochbuch um 1900  
Cateau a`la Silesie

560 Gramm feinstes Mehl  
175 Gramm Butter  
5 Eidotter  
35 Gramm gestoßene Mandeln  
70 Gramm Zucker  
3 Löffel voll Hefe mit etwas  
lauwarmer Milch fein angerührt  
etwas Salz  
4/10 l Rahm  
ergeben die Masse.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch fein abgerührt, dann kommen 140 Gramm Mehl dazu, welches mit noch etwas lauwarmer Milch zu einem Dampferl angerührt wird, das man mit Mehl bestäubt und geben läßt.

Unter dieser Zeit rührt man die Butter mit den fünf Eidottern, dem Zucker und Salz fein ab, gibt nach und nach das Mehl und den Rahm dazu und rührt einen Teig an.

Ist dies erreicht, so wird das aufgegangene Hefestück ( Dampferl ) dazu getan und zusammen zu einem feinen, zarten Teig abgeschlagen, welches man zusammen macht, mit Mehl bestäubt und wieder gehen läßt.

Ist nun derselbe gehörig gegangen, so wird auf dem Baktisch leicht geknetet, fingerdick rund ausgerollt, über ein mit Mehl bestäubtes Backblech getan, schön rund zusammen gemacht und außen herum ein kleiner Rand gekniffen; sodann der Kuchen zugedeckt und nochmals zum Gehen warm gestellt.

Unterdessen werden 140 Gramm Butter und 70 Gramm Mehl, 140 Gramm fein geschnittene Mandeln und eben so viel gestoßener Zucker zu einer Masse angerührt, welche federkiel dick über den unterdessen aufgegangenem Kuchen gestrichen, mit einem Holzpfleilchen durchstoßen ( gestupft ) um so in schöner Farbe eine halbe Stunde gebacken wird.

Aus dem Ofen, wird er über ein Kuchenblech gelegt und gut mit Zucker und Zimmt bestäubt.

### **Schlesischer Kuchen**

aus dem Universal – Lexikon der Kochkunst von 1890

Drei Löffel Bierhefe oder 40 Gramm aufgelöste Preßhefe verrührt man mit etwas lauwarmer Milch und 125 Gramm feinem Mehl zu einem Hefestück, welches man zum Aufgehen warm stellt; während dessen reibt man 160 Gramm frische Butter mit 5 Eidottern, 70 Gramm Zucker und etwas Salz recht schaumig, fügt nach und nach 3/3 l lauwarmer Rahm und 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl hinzu und verrührt diesen Teig mit dem aufgegangenem Hefestück, schläft den Teig ab, bis er Blasen schläft, und läßt ihn zugedeckt gut aufgehen.

Ist dies geschehen, so wird er auf dem Backbrett durchgeknetet, zu einem runden fingerstarken Kuchen aufgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech geschoben und mit einem eingekniffenen Rand versehen. Hierauf mischt man 125 Gramm geklärte Butter, 70 Gramm feines Mehl 125 Gramm feingehackte Mandeln 125 Gramm gestoßener Zucker, und einen reichlichen Teelöffel gestoßenem mt zu einer Masse zusammen, die man zwei bis drei Messerrücken stark auf den Kuchen streicht, der nun noch hier und da mit einer



Gabel eingestochen und dann eine halbe Stunde im wohl durchheizten Backofen gebacken wird.

### **Guter schlesischer Käsekuchen** aus dem Kochbuch Davidis Holle von 1910

Zum Teig 1 kg erwärmtes Mehl  
250 g gewaschene und womöglich  
ausgesteinte Rosinen  
125 Gramm Butter halb gutes Schmalz, zusammen  
langsam geschmolzen  
50 Gramm Hefe  
½ L warme Milch  
und wenn sie gerade hat,  
2 Eßlöffel dicke saure Sahne;  
zum Bestreichen des Kuchens  
125 Gramm geschmolzene Butter und zum  
Überstreuen  
125 Gramm Zucker und etwas Zimt,  
der Teig wird in einer warmen Schale angemengt,  
und mit dem etwas noch fehlenden Mehl  
auf dem Kuchenbrett verarbeitet,  
geworfen damit er zarter wird,  
ausgerollt, dann auf eine Kuchenplatte  
geschoben, nachdem er aufgegangen ,  
125 g Butter bestreichen und ebensoviel Zucker bestreut  
und in gut geheiztem Ofen rasch braun gebacken;  
der Teig wird wie vor zubereitet;  
zum Überstreichen wird ein Suppenteller gute,  
abgelaufene dicke oder Käsemilch  
mit junger Sahne fein,  
aber nicht zu dünn gerührt;  
1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach  
Geschmack,  
2 Eier und 250 Gramm gut gewaschene Korinthen  
durchgemischt,  
man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn  
aufgehen,  
streicht die etwas erwärmte Käsemasse drauf und bäckt  
ihn schnell wie  
Butterkuchen;  
zu der Käsemasse gibt man abends vor dem Gebrauch  
etwas 3 l dicke Milch mit dem Rahm in einen losen  
Beutel  
und verwendet am anderen Morgen diese  
von Molke befreite Masse zum Guß über den Kuchen.  
Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen  
austrocknet, sondern weich gebacken und  
frisch gegessen wird, von sehr angenehmen Geschmack.

### **Schlesischer Käsekuchen**

Hefeteig:

50 g Hefe  
¼ l Milch  
750 g Mehl  
175 g Butter  
125 g Zucker  
1 P Vanillinzucker  
2 Eier  
Prise Salz

Käsemasse:

175 g Butter  
250 g Zucker  
6 Eier

2 ½ kg Quark  
1 Pk. Vanillepuddingpulver  
125 g Rosinen  
Hefeteig wie unter Hefeteige zubereiten,  
nach dem letzten gehen lassen

- ein Kuchenblech mit Fett ausstreichen  
- mit Mehl bestreuen,  
- den Hefeteig aufstreichen  
- den Hefeteig gehen lassen  
- den Rest Butter zerlassen und auf den  
gleichmäßig verteilen  
- mehrmals mit der Gabel bis zum Boden  
einstechen

Zubereitung der Käsemasse:

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren,  
Quark dazugeben,  
Puddingpulver in Milch aufkochen,  
abkühlen lassen,  
darunter rühren,  
Rosinen waschen,  
abtrocknen lassen,  
geschlagenes Eiweiß und die Masse  
heben

Nun kommt die Masse auf den  
Hefeteig –  
und im vorgeheizten Ofen,  
bei mittlerer Hitze backen  
bis nichts mehr an der Nadel beim Einstechen hängen  
bleibt

### **Geschäftsrücksichten**

von Robert Sabel

Huchfeierliches Glockengeläute  
durchzieht de Stoad, `s ihs Sunntig heute  
und uff a Bergersteigen hin  
de Leute ei Schoaren zur Kerche ziehn.  
Und ooch der Schuster Ulbricht hotte,  
sen Franz geschickt zum liben Gotte.  
A wulde giehn no Sankt Nikolai,  
und ehb a tritt zur Kerche nei,  
sen Freind Tobies, a Bäckerstift.  
„ Nu lekersch, Franz!  
Woas machst` denn do ?  
„ Ich gieh zur Kerche,,  
„Nu , ich oo!“  
Doas tiftt sich ju wuhrhoftig fein,  
do kumm ock bale mieteren!“  
Do meent der Bäckerstift:  
„Ja, Kuchen!“  
Die Kirche toar ich nie besuchen!  
Ich gieh direkt itz über a Ring  
und loofe zu Sankt Vinzenz flink!“  
„ Nee, bist du tumm! `s ihs a Skandal  
“ m lieben Hergoot is`s egal,  
ei welche Kerche doß de giehst  
und wu de baten tust und kniest!“  
„ Nee, nee fällt glei der Bäcker ei,  
„ ich war dirsch ock derklären glei“  
Der Pforr vu Vinzenz keeft viel Joahre  
bei üns schunt seine Bäckerwoare;  
drüm gieh ich mit men  
Kerchenpflichten  
zu Vinzenz, aus Geschäftsrücksichten!“

# Brot

## Mehltypen

Je nach diesem Ausmahlungsgrad werden die Mehle unterschieden –  
je höher ein Mehl ausgemahlen ist – umso mehr mineralstoffhaltige Randschichten und umso mehr Vitamine und Ballaststoffe enthält es – dem gegenüber stehen die niedrig ausgemahlener Auszugsmehle.

Heutige Begriffserklärung für Mehlsorten:  
feines weißes Kuchenmehl, zum Kochen,  
Backen gleichermaßen geeignet –  
der Vitamin , Mineralstoff und Ballastgehalt ist wie bei allen Mehlen der  
Type 405 niedrig – rein weiß  
die Mehle bestehen in erste Linie aus  
Stärke und Klebereiweiß,  
Klebereiweiß besitzt eine ausgezeichnete  
Backeigenschaft - aber nur noch wenige  
Vitamine – Mineralstoffe und Ballast.

### Doppelgriffiges Mehl

Eine Spezialsorte, die in der Körnung etwas gröber ist als Haushaltungsmehl, jedoch auch weiß – wird hauptsächlich genommen  
zum Backen von Hefeteig, denn es nimmt die Flüssigkeit nur langsam auf und der Teig quillt gut aus;  
sollte abgewogen werden  
bei der **Sorte 550** nur noch selten im Handel - bei diesem Mehl wird etwas mehr Korn mit vermahlen

### Type 1050

– dieses Mehl liegt zwischen  
Vollkornmehl und Weißmehl – das dunklere Mehl ist mittelstark ausgemahlen und kräftig im Geschmack, so kann man es gegen Mehl vom Typ 405 zur Hälfte austauschen – dabei werden die  
Backergebnisse wenig verändert –

### Type 1700

Das ist ein dunkles und kräftiges Weizenmehl  
hier sind alle Randschichten des Kornes enthalten – es ist im eigentlichen Sinne  
schon kein Mehl mehr sonder Schrot –  
zum Kuchenbacken nicht geeignet –  
im Vitamin und Mineralstoffgehalt ist dieses Mehl aber dem Vollkornmehl recht nahe.

### Roggenmehl

Im Gegensatz zu Weizenmehl besitzt  
keinen auswaschbaren Kleber – seine Backfähigkeit ist deshalb eingeschränkt – Roggenmehl darf wie Weizenmehl heute nur noch in bestimmten Mehltypen in den Handel kommen.

Vollkornmehl ist die einzige Mehlsorte, die keine Typenzahl ausweisen heute ausweisen muß, denn in diesem Mehl sind

sämtliche Bestandteile des Kornes und damit alle gesunden Vitamine, Mineralstoffe  
enthalten.

Vollkornmehle, die fein gemahlen sind,  
eignen sich für fast alle Teige. Allerdings wird das  
Backwerk weniger locker und braucht mehr Flüssigkeit.

## Die Lagerung

war früher wichtiger als heute - denn  
in der heutigen Zeit – sind alle Produkte ständig frisch und von hoher Qualität zu bekommen –  
das war früher nicht so -  
so waren früher auch Auswuchsmehle ,  
Mehl ohne Lagerung in den Handel,  
das hatte Auswirkungen auf Quellwirkung und die  
Entwicklung der Enzyme.

## Auszug aus dem Kapitel

### BrauchtumErntekrone

Wenn die Dienstleute mit dem Mähen  
begonnen hatten und der Besitzer aufs Feld kam, dann wurde er gebunden  
d. h. einige Halme wurden ihm um den  
Arm gebunden, dann mußte er eine  
Flasche Schnaps für die Leute ausgeben,  
das tat man auch bei Bekannten, die am  
Felde vorbeigingen.

### Erntehenne

Schmaus zum Erntefest  
Ahrhennebacken  
- anlegen  
Erntehahn s. Hahnenmalzeit

### Erntekrone

Wenn die Dienstleute mit dem Mähen begonnen hatten und  
der Feldeigner auf das Feld kam, dann wurde er  
gebunden;  
d. H. einige Halme wurden ihm um den Arm gebunden.  
Dann mußte er eine Flasche Schnaps für die Leute ausgeben.  
Das tat man auch mitunter bei Leuten, die am Felde vorbeigingen.

### Erntekuchen

Blechkuchen mit Mehlstreusel nach dem Frühernten  
- anlegen

### Erntepuppen

war das Zusammenstellen der Garben

### Ernterieche

Arrriche Strauß aus Kunstblumenstrauß aus  
Kunstblumen  
für den Strohhut des Schnitters  
Ernteriechla - Arterriechla  
Erntestrauß am Hut zum Teil mit künstlichen Blumen  
und Goldpapier

- anlegen  
die Gelege des Getreides zum Binden zusammenlegen  
- ablegen Anleger  
Arbeitsbräuche in der Erntezeit

### **Eulenschlag**

Faschingsbrauch in Nordmähren

### **Faste**

Fastnacht Fastenzeit  
Foastelmond - Februar

### **Fahrt**

- eine Fahrt Wasser - im Riesengebirge  
Kirchenfeste – Wallfahrt  
im Isergebirge - im Adlergebirge - im Riesengebirge  
| das von der Wallfahrt Mitgebrachte  
| das Geschenk, das der Bursche  
dem Mädchen am Kirchenfest kauft;  
Christi Himmelfahrt - Himmelfahrt

### **Fasching**

Fastnacht - Fasnich - Faßnich - Foßnich

Fastnacht

- ist sehr selten in Schlesien  
bei Waldenburg bis Namslau
- die Fastnacht
- Faschingsbär - Erbsenbär
- Faschingsrecht ein Faschingsbrauch in Nordmähren
- Rechtstisch
- Fastnacht ist der Höhepunkt
- es wird vorher ein Schwein geschlachtet –  
Nachbarn - Freunde - Verwandte besuchen sich  
gegenseitig  
Am Fastnachtsdienstag bekommt das  
Gesinde mittags Fleisch und Kuchen, und braucht bis  
nach Mitternacht nicht zu arbeiten.  
Man ißt sieben oder neunlei Speisen.  
Das war im Gebiet um Striegau - um Jauer - um Sprottau  
- um Hirschberg - um Katscher - um Leopoldschütz  
besonders: Hirse und Erbsengerichte  
Die Buschen bekommen von ihren Bräuten ein Tüchel  
mit Hefeklöße und Liebau.  
In Oberschlesien wird der Erbsenbär vom Schimmelreiter  
begleitet,  
| sie sammeln Eier, Wurst und Speck, Wurst Kuchen  
usw.  
| die Grete - ein verkleideter Mann – sammelt das ein,  
auch die Innungen feierten an diesem Tage,  
Sie ließen sich nach dem Hochamt von den jeweils  
Geistlichen zum Frühstück einladen  
Aschermittwoch  
Um Pleß, Gleiwitz, Beuthen mußten die Verheirateten ,  
die Bewirtung der ältesten Dorfbewohner vornehmen.  
Reisende wurden auch dazu aufgefordert  
das wurde Comber Ziener genannt Rechtstisch

### **Fastnacht**

Fasching - Karneval

Das Jahr des Bauern beginnt, wenn sich die ersten  
Frühlingsanzeichen bemerkbar machen, etwa in den  
Tagen, die durch die Fastnachtsbräuche gekennzeichnet  
sind.

Es ist auch das erste einschneidende Fest des Jahres in  
Schlesien gewesen. In dieser Zeit wurde  
Auch das Schmalzgebackene hergestellt – zu Hause –  
natürlich.

>> Zerrissene Hosen >>

>> Buttermilchbrutlan <<

>> richtige Pfannkuchen die Berliner <<,  
dabei wurde manchmal sogar einer mit Mostrich gefüllt.  
Am Sonnabend vor Fasnacht wurden dann ein richtiger  
Maskenball gefeuert. Am Sonntag ging im nördlichen  
Schlesien der >> Schimmelreiterzug << durch das Dorf,  
auch >> Zampern << oder >> Rainern << genannt. Der  
Schimmelreiter führte den Zug an. Dann kamen aber ein  
Erbsbär mit einem Führer, ein Schornsteingeger, ein altes  
Weib mit großer Kiepe auf dem Rücken und Musikanten,  
mindestens aber ein Harmonikaspieler.

Der Schimmelreiter ist dabei die kunstvolle Figur mußte  
er doch aus Getreidesieben, Handfegern und alten  
Bettlaken um einen Burschen herum gestellt werden.  
Denn der >> Reiter << läuft auf eigenen Beinen. Das  
wichtigste Attribut ist die Peitsche. Und so ging es zu  
allen Gehöften.

Da zogen nach dem Glauben des Volkes noch einmal die  
Dunklen Naturdämonen, vielleicht auch die  
Seelenscharen im Sturme durch die Gefilde.

Ihr Spiegelbild sind die Fastnachtsmasken, mit denen  
man wohl diese >> Geister << verjagen wollte.

Die Laerve heißt bezeichnenderweise im 15. Jahrhundert  
die >> Teufelshaube <<.

Man bäckt Opfergebäcke >> Kreppli <<

>> Pfankuche << .

Die >>> tollen Tage <<< sind das herausragende  
Ereignis in diesem

Monat. die Herkunft der Namen " Fastnacht" - auch  
Faßnacht,

Fasenach - Fasnet - Faschnacht und Karneval ist bis  
heute nicht eindeutig geklärt. In der Brauchtumsliteratur  
finden sich zahlreiche, oft kontrovers diskutierte Ansätze  
dazu. Die meisten Forscher sehen den Begriff  
>>> Fastnacht <<< mit fasten in Beziehung.

Da das Fest im Odenwald mundartlich auch >>

Faselnacht << genannt wird, lag es nahe, die Bedeutung  
von faseln anzuleiten. Im Mitteldochdeutschen meint  
vaselen -- gedeihen oder fruchten. Da zur Fastnacht  
auch eine Vielzahl von Fruchtbarkeitsriten  
vollzogen werden, ordnete man beides  
zueinander zu. Weiterhin bedeutet es auch Unsinn  
treiben.

Für das Wort Karneval ist im Rheinland üblich. Auch  
italienisch

carne cale, das in etwas >>> Fleisch lebe wohl <<<  
bedeutet.

Aber auch >>> carrus navalis <<< Schiffskarren.

Die Darstellungen kommen von den Germanen, die  
Schiffe mit Sonnenrädern als Sinnbild für die kommende  
leuchtende und Fruchtbarkeit spendende  
Sonne zeigte.

Es hieß ja auch gelegentlich Narrenschiff

Diese These ist dann auch mal wiederlegt worden.

Ebenso ist eine Erklärung >> Carneval << carnele

vamen , >> das Fleisch vermindern << lautete nämlich  
die Devise für Priester nach dem letzten Sonntag vor der  
Fastenzeit, an dem noch einmal richtig geschmaust  
werden durfte.

Handelte es sich bei der Fastnacht im Mittelalter vor  
Aschermittwoch ,

wurden in der Folgezeit die Feierlichkeiten immer weiter ausgedehnt.  
 Seit dem 19. Jahrhundert ist der Dreikönigstag der Beginn der Fastenzeit.  
 Richtig beginnt der Karneval erst am Donnerstag vor dem Aschermittwoch.  
 Jeder Wochentag hat seine eigenen Beinamen.  
 So hieß der Donnerstag  
 >>> schmalziger Donnerstag <<<,  
 wegen dem wilden herum hüpfen in Bayern und  
 Württemberg auch  
**gumpiger Donnerstag.**  
 Fettes Essen gehörte seit jeher zur Fastenzeit dazu.  
 Den rußigen Freitag nennen die Bayern, Schwaben und  
 Tiroler den zweiten Tag in der Faschingwoche.  
 Dieser kommt von dem Fruchtbarkeitsritus des  
 Schwärzens junger Mädchengesichter. Der Ruß und die  
 Asche im Gesicht sollte die Mädchen vor den bösen  
 Dämonen schützen.  
 Am Frauensamstag luden sich die Damen des Dorfes  
 gegenseitig zum Kaffee ein. Männer durften erst abends  
 dazu kommen.  
 Der Herrensamstag heißt auch Quinquagesima - der 50  
 Tag vor Ostern, an dem die Priester zum letzten Mal  
 Fleisch aßen.  
 Am Rosenmontag auch Bauernfastnacht finden  
 traditionell die Umzüge  
 statt. Dieses>> "" Rosen <<"" kommt von "" Rosen ""  
 kommt von rasen - wild.  
 rasen -- wild, d.  
 Und hat auch etwas mit den  
 den >>> Wilden Gestalten <<<  
 also, dem Schimmelreiter, die Perchta, den wilden Mann,  
 dem Schornsteinfeger, dem Hanswurst zu tun.  
 Das Auftreten der Figur des Hanswurstes, und zeigt den  
 gesteigerten  
 Fleischkonsum, den man sich nur zu den Festtagen  
 gönnte.  
 Damit repräsentiert der Hanswurst ein Symbol für  
 Wohlstand.  
 Entstanden ist die Figur aus dem Brauch des  
 Wurstbittens.  
 Zunftmitglieder gingen früher von Haus zu Haus und  
 baten um Würste.  
 Anschließend bedankten sie sich für die Gaben mit  
 Späßen.  
 Erst Martin Luther machte aus dem Glücksbringer einen  
 Tölpel.  
 Aus dem Hanswurst , entwickelte sich später die  
 Kasperlefigur.  
 Der Dienstag als letzter Tag in der Faschingszeit wird  
 auch als Narrenfast-  
 nacht genannt.  
 In der bayrischen Stadt Wasserburg werden die  
 Metzgerlehrlinge mit dem Metzgersprung getauft. Die  
 Losgesprochenen Lehrlinge mußten in einen Brunnen  
 springen.  
 Besonders charakteristisch für die Fastenzeit ist das  
 Nebeneinander  
 von christlichen und germanischen  
 ( heidnischen ) Bräuchen.  
 Der Kirche waren diese Feste schon immer nicht genehm.  
 Auch der  
 Alkoholkonsum paßte ihr nicht.  
 Gleichwohl gelang es ihr nur begrenzt seit dem 12.  
 Jahrhundert diese  
 Tage einzuschränken.

Die Tradition sich zu verkleiden ging von den Zünften  
 aus. Die ländlichen Feuerbräuche auf alten germanischen  
 Kult.  
 Mit Fackeln begrüßen die Menschen den Funkensonntag.  
 Es ist der erste Sonntag in der Fastenzeit.

Wenn Stroh puppen verbrannt werden.  
 So soll damit im übertragenen Sinn der Winter getötet  
 werden, Feuerräder die den Berg hinab gerollt werden,  
 sollen den Gang der Sonne symbolisieren.  
 Die Kreisform taucht immer wieder als Kranz häufig auf.  
 Dabei werden auch die Obstbäume mit bunten  
 Strohkränzen geschmückt.  
 Auch der Kranzreifen spielt bei den schönen  
 ostpreußischen Brauch des Bügeltanzes eine zentrale  
 Rolle.  
 Ein mit Immergrünen Zweigen und Bändern  
 geschmückter Weidenrutenkranz wird von dem  
 sogenannten Bügelmeister während des Tanzens  
 über ein Mädchen oder auch ein Paar geworfen.  
 Die junge Frau muß nun aus dem Reifen herauspringen  
 und zeigt nach dem Volksglauben mit der Höhe des  
 Sprunges an, wie hoch der Flachs im  
 Sommer stehen wird.  
 Ein anderer Fruchtbarkeitsbrauch ist das Fuen, bei dem  
 junge Mädchen mit einem zur Rute gebundenen Busche,  
 dem Fübusch, symbolisch geschlagen werden. Der  
 Begriff >> fuen << kommt von dem westfälischen fuet  
 -- Gesäß.  
 Das sprießende Gruen der Rute soll ein Abbild der  
 treibenden Bäume sein, und durch die Berührung des  
 Mädchens mit der Rute glaubt man, diese  
 lebensspendende Kraft übertragen zu können.

### **In der Faschingsdienstags Nacht oder am Aschermittwoch selbst wurde die Fastnacht offiziell gegraben.**

Die Stroh puppe konnte nun zerrissen und verbrannt  
 werden. In anderen  
 Gegenden wurde sie in einem Sarg beerdigt. So ging man  
 auch hinter einem als Priester verkleideten Mann her und  
 viele folgten dem Sarg.  
 Dann war der >> Winter << gestorben..

Heute spielt Karneval >> blumig << gesehen eine große  
 Rolle.  
 Es wurden - werden tausende von verschiedenen  
 Papierblumen gefertigt.  
 Schnittblumen in allen Variationen geworfen - und die  
 Wagen mit zahlreichen Blumendekorationen ausgestattet.

In anderen Gegenden Deutschland wurden diese Tage  
 ähnlich begangen. Auszug:  
 Der stillsten Faste geht die  
 >>> fette Woche <<< voraus.

Gemeinsam wird gegessen einen besonderen  
 Pfannkuchen - den Pfanken - Pfannklöße und Krapfen ( Krappen - , Krappel )  
 ein Gebäck das in länglicher Ziegelform in Bratpfannen  
 auf der Platte gebacken wird.  
 Diese leeren oder gefüllten Weizenklöße, in Fett ,  
 Butter oder Leinöl gesotten.  
 Um zu sehen, ob sie durchgebacken waren, stach man mit  
 einer Spille  
 >>> ein spitzes Stäbchen <<< hinein.

Wurde diese Spille dann ins Dach gesteckt, so vertrieb sie Graumäuse.

Die meisten Bauern schlachteten ein Schwein und Nachbarn und Verwandte wurden eingeladen. Am Fastnacht - Dienstag war dann der Höhepunkt. Es gab einen Weiberball, einen Bauernball, einen Knechteball und einen Jungenball für das Gesinde.

Am Dienstag wird mittags das Gesinde mit Fleisch und Kuchen gespeist und ist bis Mitternacht von der Arbeit befreit, so wurde beim Kratscham Fasching gefeiert.

Festtagsarbeit wird in allerlei Weise bedroht.

Wenn man zur Fastenzeit abends spinnt, lahm das Vieh. Man ißt sieben oder neunerelei Speisen, mit Vorliebe Hirse und Erbsen, damit das kleine und große Geld nicht mangelt;

So ist es in Striegau, Jauer, Sprottau, Hirschberg Katscher und

Loebeschütz. Die Burschen bekommen von ihren Bräuten ein Tüchel und Hefeklöße, von denen sie sehr viele essen müssen.

Das Geflügel wird auf die sonst für den heiligen Abend geltende Art gefüttert, so ist es in Brieg.

Wie anderwärts die bösen Geister durch anzündete Hal - Feuer vertrieben,

so sollen auch Mistgabel und alte Besen, die man Fastnacht kreuzweise vor die Stalltüren legt, den Eintritt der Hexen verwehrt werden.

Man soll spinnen und neunmal um das Haus laufen, dann wird von Garn Bratwurst werden.

In der Fasching dreht man Strohseile, die man später zum Binden der Getreidegarben brauchte.

Es gab viele Besonderheiten in den verschiedenen Gauen. Zu nennen wären wie:

der >> Rechtstisch <<

der >> Fastnachtsknecht <<

der >> Furspruch <<

die >> Aschenbraut <<

das >> das Hahnenschlagen <<

Viele Sitten und Gebräuche -

im Riesengebirge gab es eine besonders witzige Sitte:

>> das Ofenröhrausräumen << was konnte da alles gefunden und mitgenommen werden

- von der Kaffeekanne mit Kaffee, und den Bratäpfeln bis zu den >>Latschen << und Bettwärmern, auch die Ziegelsteine, die man zum Bettwärmen brauchte

- darauf achteten schon die anderen, besonders, wenn alles sehr weit getragen werden mußte

• In Oberschlesien hat es am Aschermittwoch das >> Aschesäckelanhängen <<

gegeben - dabei wurde ein kleines Säckchen mit groben Stichen zusammengenäht, mit Asche gefüllt,

wurde mit einem Drahtaken jemanden an den

Jackensaum gehängt, so konnte man allen möglichen Leuten - auch dem Lehrer - >>etwas anhängen >>, und

zweitens gab es immer Leute, die es gar nicht merkten und so ihren >> Anhang << den ganzen Tag mit herumtrugen.

### **Fastnachtsfuder**

Brautfuder wird bei der Bauernhochzeit

mit dem Hausrat beladen und in festlichem Zug zum künftigen Heim der Braut gefahren;

### **Foßenwagen**

Fossingwagen mit 4 Pferden vom Sattel aus gefahren

- Lastwagen in alter Zeit

Foßigwagen

### **Fastnachtsknecht**

Bauernbursche

### **Federn schleifen**

Federn zu Bettfedern verarbeiten

von der Mittelkiele werden die Federn

rechts und links abgezogen

die Frauen machten das oft gemeinsam

### **Federball**

festlicher Abschluß des Federschleißens - Federjung

- Federjonk - Federschleißabend, zugleich

Unterhaltungsabend der heiratsfähigen Dorfjungend,

wobei die Mädchen zuerst die Federn schleifen,

- dann ein kleines Mahl, bestehend aus Kaffee und Kuchen einnehmen,

- veranstaltet und

endlich wird mit den eingeladenen Burschen getanzt wird

Federabend

Fenstergehen

das Fanstergibe

### **Feiertag**

der große Feiertag - der Tag der drei Feste

Ostern, Pfingsten, Weihnachten

der erster Feiertag,

der heilige Feiertag.

der heilige Tag,

Gottsheiligertag - Gottsheiligertag

• nächtlicher Besuch bei der Geliebten, gewöhnlich durch das Fenster;

• Redensart

*ouffs`s Fanseer gien* zu der Geliebten

schleichen

### **Fenixmännlein**

Fenixmannla - Fensl - Fenis - Fechnickszwerg

Erdmännlein - Fenesmandel - Fengsmannan und

Fengsweiblan um Falkenberg sind es die

Fähnskedinger - die Fäns und Fensjeweibel

- die Wohnstätten sind die Fenixlöcher und

die Fenskelöcher und die Venusberge

- dazu die Wenix - die Wings und die

Wenichtmannla

- auch als Zwergenehepaar

Fenixmannla und Fenixweibla

auch Fenixmannla - Fänsedinger - Fingsleute - Phönix

- Phönix oder Venusmännchen - Venismannla

Fenixweiblein - Fennstweiber

Fingsweiblein in Gröning

Gengsweiblan um Leoschütz

Wingsweiblein um Hohndorf

Fänsje - Dinger um Leisnitz

Fänkeweibel

### **Vesper**

Vaschpr - der Nachmittag

‡ kleine Mahlzeit zwischen Mittag und Abendbrot

‡ Oberschlesien Essen am Abend

Vesoerbort

‡ der Nachmittagskaffee

Vespergeschirr

‡ Essengeschirr für die Erntearbeiter

Vesperkorb

‡ der Korb mit der Vesper für die Erntearbeiter  
Vespergewand ‡ Festgewand  
Vesperschnitteln ‡ Frühstücksbrot  
vespern ‡ den Nachmittagskaffee einnehmen  
‡ Vesperquark ‡ Besonderheit Sprichwort:  
*de Madla sein im a rimm wie im n madeia*  
**Vesperquark;**

### Vespersack

‡ die Tasche mit Essen, die man zur Arbeit mitnimmt;  
‡ für die Arbeiter in Wald und Feld galt der Spruch:  
‡ Georgitag 23. April, bringt den Vespersack  
‡ Michaeli 29. September, trägt ihn wieder heim  
‡ in dieser Zeit wird dem Arbeiter auf dem Feld die Vesper herausgebracht

### Feldlutsche

weiblicher böser Kobold

### Fetrasteckl

- Einschlagstecken der Leineweber  
eine Haselrute, die in der Christnacht mittels von einem dreiköpfigen Bima abgeschnitten worden ist  
- verwendet man sie beim Leinwandweben als Einschlagstecken, so bewirkt sie, daß man die Leinwand zu guten Preisen verkauft.  
verkauft.  
Ursprünglich hat man geglaubt, daß dieses Fetrastecken die Arbeit  
>> fördere <<

### Feuerweihe

am Ostersonnabend, da wird das Holz für die Kreuze am Roggenfeld geweiht  
bei Wilhelmstal Glatz  
‡ Oster - Palmstengel

### fett

der fette Sonntag vor der Fastnacht;  
der fätte Sonntich  
der fätte Mootich Faschingsmontag  
fetter Durnstrich  
Donnerstag vor Fasching

### Vetternessen

Vetterrassen  
- der Vorabend des Hochzeitstages:

### Venusmännlein

Zwerg dämonischen Wesen Fenixmännlein  
Venusweiblein wie vor

## Auszug aus dem Kapitel vor und aus der Weihnachtszeit

### Billiger Pfefferkuchen mit Kartoffeln

½ **Pfund Mehl**  
½ **Pfund geriebene Kartoffeln**  
½ **Pfund Kunstthoning**  
¼ **Pfund Zucker**  
1-2 **Eier**

### 1 Teelöffel Zimt und Nelken

1 Teelöffel Natron  
Die Zutaten werden zu einem streichbaren Teig verrührt, auf ein gefettetes Blech gestrichen und bald gebacken.

Dieser >> besondere <<< Pfefferkuchen ist aus / von einem Rezept während und aus den Kriegs- und Nachkriegsjahren

In Tante Linas Kriegsbuchbuch – erschienen Bechtermünz Verlag und heute noch erhältlich wird auch ein Pfefferkuchenteig beschrieben:  
das sind die Zutaten.

250 g Kunstthoning  
100 g Zucker  
50 g Margarine  
1 Ei  
gestrichener Teelöffel gemahlener Zimt  
einige Tropfen Bittermandel Aroma  
einige Tropfen Kuchengewürz Aroma  
ein Eßlöffel Wasser  
500 g Mehl  
4 gestrichene Teelöffel Backpulver  
50 g Nüsse  
50 g Korinthen  
25 g Orangenat  
Zum Bestreichen entrahmte Frisch-Milch und Hagelzucker

Bei allen mündlichen Erzählungen habe ich immer wieder gehört und das ohne Ausnahme – das man schon Monate vorher immer die>> Besonderheiten<< – wie Backpulver – Aromen – Gewürze – Zucker - weißes Mehl - und sonstige damaligen Kostbarkeiten sparte und hamsterte – damit man zu den Festtagen etwas besonderes hatte. So waren die Besonderheiten:  
wenn ein Soldat auf Heimaturlaub oder Genesungsurlaub kam – oder sogar eine Hochzeit anstand.  
Die Feiertage wie Weihnachten und Ostern hatten einen besonders hohen Stellenwert.  
Auch die Frontpäckchen enthielten dann die schönsten Gebäcke die man hatte. Viele Frauen und Mütter verzichteten auf alles – nur damit die Männer und die >>> Jungen <<< im Feld etwas bekamen.  
In den damaligen Tageszeitungen wurden immer wieder neue Rezepte, die an die Sparsamkeit der Hausfrauen und Mütter appellierten, ständig veröffentlicht.  
Auch Aufrufe standen ständig in den Zeitungen.

Für mißbratenen Kuchen hatte man folgende Anweisungen:  
Ein mißbratener Kuchen, der nicht gerade schilfrig sein darf, aber noch feucht ist, wird in Stücke gebrochen und nochmals überbacken und warm zum Kaffee gegessen oder eingetunkt.

Kuchenreste von trockenem Napfkuchen oder Stolle – Resten  
Der in Scheiben geschnittene Kuchen wird mit einem Kompott überfüllt, dessen Saft dann in

den trockenen Kuchen einziehen soll.

Meine Großmutter berichtete –wenn es mal einen Napfkuchen gab –lieb nicht mal ein Krümel übrig, oder wurde hart.

Solche und ähnlichen Anleitungen meinte meine Großmutter – sollten auf Verschwendung hinweisen – dabei haben die meisten Leute alles gegessen – ganz gleich in welchen Zustand sich das Lebensmittel befand – es mußte halt nur eben --- eßbar - sein.

### Weihnacht in Oberschlesien

Am Heiligen Abend gab es  
>> Schiminitotka << und Karpfen

von Gerhardt Seiffert aus der Bunzlauer  
Heimatzeitung 1998

Die Oberschlesische Weihnacht war eine der innigsten in den deutschen Landen. Lange bevor in mchen anderen Provinzen der geschmückte Weihnachtsbaum heimisch geworden war, wird er in Oberschlesien im 16. Jahrhundert bereits urkundlich erwähnt. Die weihnachtliche Zeit begann mit dem Nikolaustag, am dem zum letzten Mal Kuchen gegessen wurde. Bis zum Weihnachtstage fastete man nicht gerade, aber laute Feste waren verpönt.

Kurz vor dem Fest herrschte der Karpfen den Markt, am 22 Dezember wurde er geschlachtet, am gleichen Tage der Christbaum geschmückt und die  
>> Weihnachtsstube << nicht mehr betreten.

Heiligabend wurde aus gekochtem Hanf ein Brei gestoßen, mit Milch versetzt und durch ein Haarsieb gegossen. Das war die nicht gerade wohlschmeckende, aber dennoch nicht fort zudenkende >> Hanfsuppe << auch Schiminitotka <<.

Erst nachdem nicht eine einzige Hausarbeit übriggeblieben war, versammelte sich die Familie zur gemeinsamen Mahlzeit, an der kein einziges Mitglied fehlen durfte.

Auf der Tafel standen zwei Kerzen und eine Schale mit Weihwasser, unter dem Tischtuch lag Silbergeld, und um die Tischbeine waren Strohseile gewunden, um das Glück zu binden. Wenn die Familie Platz genommen hatte, so sprach der Hausvater das Tischgebet, segnete die Mitglieder mit Weihwasser und gab die Mahlzeit frei. Erst kam die Hanfsuppe, dann der Karpfen.

Es folgten die >> Mohnklöße << auch Mohklißla >> sh. unter Mohn;

Oder Makofki, zum Schluß gab es Backobst.

An dieser Reihenfolgen der Gerichte hat sich seit Jahrhunderten in einigen Familien nichts geändert. Die Schwiegertöchter aus anderen Gebieten mußten erst lernen eine

>> Schiminitotka << zu kochen, dann galten sie als vollwertig. Auch für die verstorbenen Familienmitglieder wurden zum Zeichen des Gedenkens und zur mahnenden Erinnerung an die Vergänglichkeit alles Irdischen Gedecke aufgelegt. Die restlichen Speisen wurden an die Armen verteilt oder auch dem Lande ain den Stall gebracht; dann auch das Vieh sollte teilhaben am Weihnachtsfest, wie es dereinst teilhatte an dem Ereignis

im Stall zu Bethlehem. Den Kühen und Pferden flüsterte der Hausvater ins Ohr: „, Christ ist geboren, freut euch!“ Nicht ein Teller des benutzten Geschirrs durfte unabgewaschen bleiben, und während die Frauen damit in der Küche beschäftigt waren, rauchten die Männer gemütlich ein Pfeifchen und vereinnahmten sich ein Schnäppchen.

Wenn die Küche wieder blitzte, kam der große Moment, da der Hausvater in der

>> Weihnachtsstube << verschwand – ein Glöckchen erkörnte, die Familie ging Hand in Hand in das vom Kerzenlicht erstrahlende Zimmer, und die Bescherung begann. Die alten, schönen , ewig jungen Weihnachtslieder wurden gesungen und die Geschichte von Geburt Jesu vorgelesen.

Nach der Bescherung gingen auf einige in die Christmette

### Tannenboom und Blütenstrauch

Verfasser ist mir leider nicht bekannt

Zengsrüm ihs Frühjuhr weit und breet!  
De Sunne scheint, de Amselt schleet!  
De Gretel durt ver lauter Lust  
Die lacht und singt aus vuller Brust  
Und juxt und macht ni ehnder Halt,  
Wie mitten drin eim grünen Wald.  
Und rings de Blümel, Strauch und Boom  
Ein ufgewacht vum Winterroom.

Bluss enner stieht no tiel eem Leede:  
Der Tannenboom eom dunklen Kleede.  
Jedoch de Gretel, frisch und jung,  
Macht ei de Luft en lustigen Sprung  
Und sitt ock bluß uffs frische Grün.

Wie stärkt de Brust dar milde Hauch!  
Und durt sieht schut a Blütenstrauch!

„ See, satt ock bluß die Wunderpracht!  
Ihr weißen Blüten, schmuck und fein,  
Euch lieb ich wie a Sunnenschein!

Itz pluck ich mir ein frischen Strauß  
Und nahm ihn miet ei ünse Haus!“  
Doch lutze schreckt die Hand zurück;  
De Gretel leeft a großes Stück,  
Denn hurch, dar Blütenstrauch, dar  
spricht:

„ Du Kruppzeug du, berühr mich nicht!

Ich mag nich ei der Stube sein,  
Ich wiel doher eim Walde blein!

„s ihs dumpf und finster ei dem,„n Stübel,  
Wenn ich doran denk, wer mit schunt übel!  
Morsch! Scher dich furt und luß mich stiehn!

Du konnst ju durt zur Tanne giehn!“ -

„s woar Winter wurdem mit der Zeit, De ganze Welt loag  
ingescheit;

De Blumen schliefen, de Roaben krächzten,  
De Sträucher und dee Beeme ächzten;  
Denn ach, ihr grünes Blätterkleed,

Doas hoat dar raut Wind zerstreeet!

Se frieren durchs Morks und Been,  
die Ormen,

Und sahn goar aus zum Gooterbormen!

Und ooch je Blütenstrauch woar ize

A Jommerbild bis oan de Spitze.

Blus enner stund no vuller Freede:

Der Tannenboom eim grünen Kleede.

Und ei da kalen wintergraus

Spoziert de junge Gretel nau,

Bis doß uff ihren frischen Wangen  
 Sein rute Rusen ufgegangen  
 Und wie je Strauch se bluß derblickt,  
 Da hoat a ihr schunt zugenickt:  
 „Nu woar mei Herz om längsten trübe!  
 Kumm, kumm, du susse, ale Liebe!  
 Wie blußig deine Wange glüht!  
 Kumm pfluck mich ob, heut gieh ich miet!  
 Wie glücklich bien ich, doß de kimmst  
 Und mich eis worme Stübel nimmst!“  
 Doch Gretel spricht: „, Du stiehst ju groo  
 As wie a aler Bäsens do!  
 Gelt ja, itz ihs dei Blühn vorbei,  
 Itz wär ich gzutt, itz möchst mich glei!  
 Du poßt nich ei mei wormes Stübel!  
 Wenn ich droan denk, werd mit schunt übel!  
 Dioch Kruppzeug luß ich ruhig stiehn  
 Und wär zur Tanne lieber giehn!“  
 Se hub de grüne Tanne aus  
 Und noahm se miet eis worme Haus  
 Und hing wullt hundert Lichtel droan  
 Und guldne Nüsse und Marzipoan,  
 Und durch die heilige Weihnachtsluft  
 Zug frischer Waldestannenduft.

#### **Im Suldoaten sei bieser Troom**

Verfasser ist mir leider nicht bekannt

**Mit steigen die Hoare zu Berge,  
 Su hott ich en biesen Trrom.  
 Ich stund vur der Kaserne,  
 Durt naberm Klatterboom,  
 Und traurig guckt ich über  
 Da grußen, weiten Plotz,  
 und ducht oan meine Mutter  
 Und oan men süssen Schotz.  
 Und ei a Händen trug ich  
 Mein treues Dienstgewehr,  
 Und vu der Sterne lief mir  
 Der Schweeß ei Truppen schwer.  
 Nu muß ich gutt drei Stunden  
 Fursch üben „, Langsam Schritt!“  
 Is koan sichs kee Mensch denken,  
 Woas ich derbeine litt.  
 Itz wacht,ich uf: do loag ich  
 ei weißem, weechem Bett.  
 Eim Stübel, do hantierte  
 Mei Schwästerle Lisett,  
 Und uff,m Tische roachte  
 A großer Laffekrug,  
 Doß mit der Duft dar schiene,  
 Bis eis Gehernezug,  
 Und guder Streesekuchen –  
 A Heffen, wie a Berg!  
 Und ,s Schwästerle, doas lachte:  
 „, Na, Bruder drisch oans Werk!  
 Stieh uf! ,s ihrs nimmeh zeitig!  
 Und niehm ock bale Plotz!  
 Die Kiste mit Zigarrn durt,  
 Die bruchte dir dei Schotz!“  
 Do rieb ich mir de Ogen –  
 Nu wurde mirsch irscht kloer,  
 Doß ich Heinrich! bei Muttern  
 Uff Weihnachtsurlaub woar!**

#### **Anisplätzchen**

Eier 250 g Zucker 250 g Mehl  
 1 Teelöffel Anis

Ganze Eier und Zucker schaumig rühren,  
 Mehl und Anis zugeben,  
 mit einem Spritzbeutel oder zwei Teelöffeln auf ein  
 gefettetes Blech kleine Plätzchen setzen,  
 die – am besten über Nacht – trocknen lassen,  
 bei schwacher Hitze – die Unterhitze soll möglichst  
 etwas stärker sein, hel backen,  
 man kann Anisplätzchen auch auf kleine runde  
 Oblaten setzen.

#### **Das schönste Weihnachtsgeschenk**

von Rudolf Schneider  
 aus der Bunzlauer Heimatzeitung 1998

Als Heimatvertriebene aus Schlesien  
 wurden wir aus dem Quarantänelager in einen alten  
 Gasthof bei Chemnitz eingewiesen. Wir  
 waren 6 Erwachsene und ein Kind, die alle in einem  
 kleinen Raum zusammen untergebracht wurden. Mein  
 Vater schwerkriegsbeschädigt aus dem Ersten Weltkrieg  
 und ich, schwerkriegsbeschädigt aus dem zweiten  
 Weltkrieg. Da wir alle arbeitslos waren, bekamen wir  
 keine Lebensmittelmarken, und Geld hatten wir auch  
 nicht.

Es stand also ein Weihnachtsfest bevor, an dem der  
 Hunger weiter uns ständiger Gast sein sollte. Der  
 sehnlichste Wunsch von uns allen was deshalb >> Einmal  
 wieder satt zu essen haben <<. Wer sollte uns aber diesen  
 Wunsch erfüllen können? Die Bauern am Ort waren alle  
 so reich, daß sie jeder Kuh im Stall hätten einen Teppich  
 unter die Füße legen können, denn die Leute gaben alles  
 her für die  
 Lebensmittel.

Wir als Vertriebene hatten aber hatten nichts  
 Zum Tauschen, und Armut wurde wohl damals  
 >> vielleicht auch heute noch << wie eine ansteckende  
 Krankheit empfunden, mit der  
 man nichts zu tun haben wollte.

Wir hatten uns also schon auf das ärmlichste  
 Weihnachtsfest unseres Lebens eingestellt und waren  
 erstaunt und überrascht, als uns der Briefträger ein  
 Päckchen brachte. Es kam von meinem Pflegebruder aus  
 dem Allgäu, der schwerverwundet in französische  
 Kriegesgefangenschaft geraten war uns sich dann zu  
 einem Bauern im Allgäu hat entlassen lassen, da doch  
 seine Heimat in Schlesien ver-  
 Loren gegangen war. Als Schwerbeschädigter konnte er  
 sich doch auch nichts verdienen, doch hatte er wenigstens  
 zu essen.

Was konnte er also schicken. Gespannt öffneten wir das  
 Päckchen, und als der Inhalt sichtbar wurde, fielen wir  
 uns alle freudig in die Arme, denn nun brauchten wir die  
 Feiertage doch nicht mehr so Hunger zu leiden. Das  
 Päckchen enthielt nur ein Kilo Kartoffeln,  
 aber es 1946 das schönste Weihnachtsgeschenk.

Als Anmerkung zu dem vorstehenden  
 Bericht:

Meine Eltern sind in den Nachkriegsjahren  
 sehr wohlhabende Leute geworden –  
 meine Mutter aber – durch die schlechten



Jahre geprägt – achtete immer darauf  
>> das sie genug zum Tauschen hatte <<  
so wurde Bettwäsche – Handtücher – und auch  
auch  
Schmuck nur mit der Maßgabe gekauft  
>> wenn wir es mal versetzen müssen <<,  
damit wir nie wieder Hunger leiden müssen –  
dabei ist sie selber durch ein schweres Krebsleiden 1968  
buchstäblich verhungert –  
das nennt man wohl Ironie des Schicksals.

### Wu ma kleen woar

Ei Licht an Lompa,  
Guldgeglitzer,  
Leuchtreklame  
an Klimbim.  
sehnt ma sich die Zeit zurücke,  
wu ma kleen woar,  
nooch a Kind –

Flocka fiela sacht  
vum Himmel  
deckta weiß an weech  
die Schläsing zu.  
Hotte Rupprich  
nich an Schimmel?  
Ies nicht Zeit –  
wamm kimmt ja nu?

Ungeduldig,  
hurchte ma ei  
die stilla Strooßa  
vull Derwortung,  
jedes Kind –  
ehb nich itzte doch  
derr aale Rupprich  
im die Ecke kimmt?

Hei wie kluppte  
doo daos Herze!  
Fieln emm olle Dündä ei?  
Satt ock, satt ock,  
geht durt nich  
ei Nuppersch Hause,  
schun derr aale  
Rupprich nei?

Ei sem vuulgeschneita Pelze,  
Is Gesicht ies kaum zu sahn .....  
Hoot ha oo die gruube Rutte –  
werd ha ins dermitte gahn?

Dann toats läuta,  
zort an helle  
kimmt a Schlieta  
iebern Schnie,  
Christkindla  
stond uff der Schwelle,  
O ihr Kinderla  
macht uff die Knie.

Schielt nich nieber  
uff daos Gabasäckla,  
soat irschte a  
Gedichtla uff.

Siehste, siehste,  
freundlich lächelnd  
gibts nooch a  
Pfaffermannla druff.

Kleene Packsla  
gruube Packsla,  
Guldne Nüsse  
Herrlichkeeta,  
Moolstifte ei olla Forba,  
Puppa, miet an ohne Zupp,  
neue Stützel ferr  
die Mutter  
an a brauna Bunzeltupp.

an schiene Pfeife  
ferr a Voater  
an Schlieta  
ferr die Kinderla.  
Is Miezza kriegte  
Milch fern Durscht  
is Hundla anne  
Knoblichwurscht!

O wie brannte doo die Kerze  
hell an leuchtend,  
wunderschien,  
Nee, ihr Leute  
wär denn doas  
a Wunder  
wenn ma mechte  
wieder ei die  
Schläsing giehn?

### Weihnachtsüberroschungä

Verfasser M. Schiller aus  
Schlesischer Gebirgsbote Nr. 36 von 1968

**Der suhn kimmt heem  
und reibt such die Hand,  
„ Och Mutter, denk ock, Band oan Band  
Vo Reutern hoots eim Fanster stiehn,  
Noch ren wie neu und wunderschiehn!  
Sol ich verlecht die Bücher hulln,  
Die bluhs ganz wenig kusta sullen?  
Es ies doch längst die Wunsch gewasen,  
Du willst a Reuter gerne lasen!“  
„ Wie sahn se,n aus? Se sein gebraucht,  
Verlecht verdrecks, vo Rooch verschmaucht?“  
„ Aalt sei se wull! Woas ei dam Koaden  
Zu keffa ies, hotts stets an Schoaden.  
Doch billig sein se och derbei,  
Siehr gutt gehahn, baal ganz wie neu!  
Sies Leidenwand ein Jugensstil  
Dar mir zwor nich gefallen weil,  
Fer noch nicht ganz vier Mark bedenken,  
Es wär a schienes Festgeschenk!“  
De Mutter überläht ..... Und fein  
Und listig spricht se: „ Luss ock blein!  
De Feiertage kusta Geld  
Und dodermiet is schwach bestellt,  
Es koan sioch später ooch noch schicka,  
Doas übs a suichter Koof wird glückä.“  
„ Na, wie du denkst!“ Der Suhn gieht furt,  
De Mutter hoot siehr gutt gehurt,  
Es tutt a doch a bissla quenga,**

Doaß ar die Bücher nich sol brenge!  
Nu oaber flink, doaß Kenner kimmt,  
Dar such dan bill,ga Reuter nimmt!  
Se klaubt de Gröschla schnell zusomma,  
Ihr ganzes Herz stieht ei Flomma!

## Auszug aus dem Kapitel Sprüche Lieder fehlen zur Zeit noch aber es werden ca. 10 Lieder ohne Noten aufgeführt werden

gedeihen

à dös wat dr ne tso Schmare gedain  
à s gedait mr, schmeckt mr  
à ich los nischt stin

Geduldsschwein

à a hoot an langa Geduldfoada  
à dam könn\* se die Läuse vum Koppe fressen  
à dar hoot on Offegeduld  
à er lößt Stroh aus sich dreschen  
à Gude Hacke  
à guder ahler Trunkel  
à guder Loapsch  
à guder Timmlich  
à a Himmelgeduldier  
à off dam kannst  
römtrample  
à SchoofsGesichte  
à su a Mohgootel  
à uf dann koan man Hulz hacken  
à wie a Bähllamm

Gift

à ein solcher Geft  
à es hot sie der Geft getroffnen  
à es raint Geft

Gift und Galle auf jemanden sein oder haben  
und Gift und Galle spucken

à **Geft mus raus**  
à samt man zu Schnupfen oder einem Ausschlag  
à **a hod n grosa Geft m Blute**  
à das Messer schneidet wie Gift

Glückheben

Glecke heba  
à Onder viel Tallan leit Bruut oaber Gäld oaber a  
Läusekloamp oaber Acker  
à Gleckeheba à Brauch am Heiligen Abend  
à Orakelspiel am Andreastag 30.11.  
à 3 Gefäße bedecken Lehm, Brot; Münze  
das 1. bedeutet Unglück, das 2. zufriedenes Leben, das 3.  
Reichtum

Glücksgarbe

letzte Garbe, von der man Glück und Reichtum für die  
nächste Ernte erwartet

Goldfisch

à einen Goldfisch angeln  
eine gute Heirat machen

Grabebüchlein

à ist der Upperbiehma aufgeläht: wird's  
Groabebichla sachte zugelät

Gräten

Gräten Gräta  
à dar hat zuviel Haringe gegassen,  
die Gräten kumm raus  
( ( zu unrasierten Mann ) )

Gutschmecke

Gutschmecke macht Battlsäcke

Hacke

Beil à Hackla  
à kleiner Landbesitz mit schlechten Feldern aber auch  
à **a schmeißt de Hacke goar sihr weit nach**  
à **ale gude Hacke**  
aber auch ein Trinkspruch  
à auf die alte Hacke  
à es möge alles beim Alten bleiben  
Symbolisch wurde und wird noch hier und da in  
altschlesischen Kreisen eine kleine silberne Hacke an des  
Bechers Rand gehängt, die mit diesem herumkreist und  
nicht herunter fallen darf  
à auf die alte Hacke nehmen, auf ein Versprechen hin  
einen ausgeben ( Bier )  
alte Freundschaft, es beim Alten belassen

Hackenteufel

einer der 10 jungen Burschen beim Pflingstumzug ( um  
Hermannsdorf )

Hahnenmilch

à ist das auch mit Hahnenmilch  
gemacht  
>> bei den anderen Leuten schmeckt es  
besser <<

Hemd

à Hemd verlieren • beim Spiel  
à **dar hot ke Hemde an**  
( er grüßt nicht )  
à Totengräbers Hemd  
à die Haut auf der gekochten Milch

Heimhirte

à a Haimherta um Braunau  
Hemberta macha -> das Haus hüten  
um Gabersdorf  
à Heemhirte gieh ich machen  
und Fadern schleißten o  
à du doaf ma ne siehr lachen,  
sust fliegen se dervvo

Hering

à **dar krahst wie a ausgemergelter Haarich im Woasser**  
à die Heringer standen mit ihren Fischtrögen neben den  
Sälzern ( Breslau )  
à denn wie a Herichsiel

Herz

à mein Herz schlägt wie a Lämmerschwänzel  
à das Herz auf der Zunge haben  
à s dräut eem s Herze im Leibe rim

Hundehütte

à in die Hundehütte nach Brot gehen

Honig  
Honig ums Maul schmieren

Honiglöffel  
jedem Honiglöffel ums Maul schmieren  
à jedem schön tun  
Hunger  
à er sieht aus wie Hunger und teure Zeiten  
à ich hoan grüßen Hunger  
à **hua an verknuchten Sallas, mich hingert, mich hingert aßig, mich hingert saire,**  
à **ich hoa a ossige Hunger, iech hoa rosanigen Hunger, ich hab verpuchten Hunger, ich hoa Hunger wie a Türke, i hoar in der Woampa a großes Luch,** Hunger wie ein Pferd haben  
( sehr hungrig sein )  
à **ich hoabe Hunger wie a Oderwulf, ich hoa an sichta Hunger,**  
lausigen Hunger,

Hummelhonig  
à **das schmeckt wie Hummelhounch**

Hundehütte  
à in die Hundehütte nach Brot gehen  
à Not leiden à um Ilgen

Hunger  
à er sieht aus wie Hunger und teure Zeit  
à ich hoan grupen Hunger  
à ich hoas an verknuchten Dallas  
à **meich hingert**  
à **mich hingert aßig**  
à **mich hingert saire,**  
à **ich hoabe Hunder wie a Odeerwulf**  
à **ich hioa an sichta Hunger**  
à **lausigen Hunger**  
à **ich hoa a ossige Hunger**  
à **ieche hoa roasnigen Hunger**  
à **ich hab verpuchten Hunger**  
à **ich hoa Hunger wie a Türke**  
à **ich hiar in der Woampa a großes Luch**  
à Hunger wie ein Pferd haben

Hungerdarm  
à Mensch der sich nichts zu essen gönnt

Klöbelhengst  
• ist für die Kließla - Klösel - Klößlein - ein Messer;  
Bratenwender  
Klöbelhengst jemand der gerne Klöße ist

jausen  
à **sollen sich ein Bein zweyig werden unerm**

Johannestrunk  
à Jesus hat ein bittres Janstrünklein gekostet,  
und uns den Freudentank des ewigen  
Lebens erworben

Kappe  
à da musz ei armer Kerl, will er je was  
erschnappen;  
**nicht scheuern setzt es gleich bisweilen gutte kappen**  
à **käm er denn ja zu früh, alsdann**  
**er wol schetzen**  
**dasz bey der Geistlichkeit es kappen werde**  
setzen

à Kappe Getreide Haufen gestreut

katholisch  
• sich nicht einfügen können  
• er ist nicht ganz katholisch  
katholschwan –  
• **full wie anne katholische Kirche**  
( keinen Appetit haben )

Knauzen -> Brotende  
à die Knauzen vom Brot essen

Kohlrabi  
à der Kohlrabe kommt mit dem besseren Kräutlich aus  
den Mittagstisch

Käsekorb  
à **mit einem Auge guckt er of a Käsekorb,**  
mit dem anderen auf die Brothänge

Käærnick  
à **Köpernickel**  
**Soeneckel on Käpperneckel häält`s Flääsch eim Tuppe**  
**zosomma**  
( gemeingläzisch )

Katerkopf im Dreschpfliegellied:  
Der Katerkupp der wird gekocht und schmeckt nie  
gut

Katzmilch  
• da Kaffe waar hote asu sisse wi

Kotzapitze  
( er schmeckt nicht gut, der Kaffee )  
• ich koan kaum a Kotzefietla machen  
( ich kann die Finger vor Kälte nicht gerade machen )

Kindleinkuchen  
à Prügel`s wird geschwinde Kindlakuucha setza

Kippertupp  
à **rote Wanga wie a Kippertupp**

Kirmesbraten  
à nächst diesem gaben auch die eicheln den  
bauren große Hoffnung zu fetten  
kirmes-braten

Kitscheritag  
Donnerstag um Hohenelbe  
à als Besuchtag bei der Tochter des Hauses

Klagemütterchen  
à dämonischer unheilverkündender Hausgeist  
à Klagemütterla  
à die Frau die Totenklage hält  
à Klageweib - Klagemutter  
à Klageweibes  
à der mythische Hausgeist auf dunklen  
Dachböden  
à Unheilerkünderin

Kleinbrot  
Quälgeister  
• Kleinbrotel verspricht man dem Druckgeist dem Alp,  
um sich von ihm  
zu befreien;  
in formelhaften Wendungen dient Kleinbrot

zu Bezeichnung einer entfernten Verwandtschaft;

- **vom siebten Gebäcke `s Kleebrutla**
- er ist das kleine Brotel aus dem vierzehnten Gebäcke
- oder er ist vom siebenten Gebäcke `s Kleebrud
- **vu dr dreuznda Bärk `s Kleebrutla**
- **zu dr fünfta Gebäcke is Kleebrutla**
- **durch einen Scheffel Erbsen verwandt sein**
- über sieben Beete
- vom zehnten Gebäck `s Kleberramftel

Klagebrot

Klößelmachen

à es kommt ihr wie der Wonnwitzer Wirtin beim Klößelmachen

Klößeltunke

à **doas ist kloar wie Kließeltunke**

Kließelwampe

Kließlawompe à mit Klößen gefüllter Bauch

Klunkermutz

à ver su an stadsche Knacht ihs su ab Kluncker - Mutz ze schlacht

kochen

- ihr müsst nicht denken, dass ihr eurem Lammjungen vor euch habt, mit dem ihr kochen könnt, wie ihr wollt (Meinung sagen)

Kohlrabi

Kohlrabe

- der Kohlrabe kommt mit dem besseren

Kräutich auf den Mittagstisch

Korndrache

Dänogestalt der Sage

à **a Waifetrache od'r a Kurntrache od'r a Gaarschtrache**

kostfrei

gastlich

- er der Mann, kostfrei und gab gute Bislein zum Essen

Knipschwester

- daß der Branntwein manches Mägdlein in Verdacht kommen möchte, als ob sie unter die Gesellschaft der Knipsschwestern gehörte

Krägel

a Krägel Knooblichworscht dreimool em a Leib rem

Krägel - Kringel, ein Ring Wurst ( aber auch ein Gebäck )

Kram

- **`s Kreemla zusomma macha**

( heiraten wollen)

--> den Kram zusammenschlagen

( heitagen, die Sachen zu einem Hausstand zusammenbringen )

--> da ist ein böser Kram

( die Angelegenheit ist schlecht )

--> is de Elle länger als der Kroam

( etwa teuer bezahlen )

Kratzbeere

Brombeere

à er sieht aus wie der Teufel, der aus den Kratzbeeren kam

Riesengebirge

Krappel - Krapfen Pfannkuchen

- der Großsprecher Kessel aber wollte von mit die Krappel haben
- er ist so warm wie a Krappel

Kraut

Kraut füllt die Haut

das Kraut fett machen eine Sache erst durch persönliches Zutun entscheiden

Pflanzen wohlfeil Kraut

dem hotts ei`s Kraut gehagelt es

ist ein mürrischer Mensch

wie Kraut und Rüben wenn alles

durcheinander gelegt ist

Kräutich

à am heiligen Abend haben die Kühe Brot und geweihte Kräuter

bekommen, so will es die Sitte

à das Kräutich is schen, ober de Riben sein se klein

Krautverkaufen

à ret mr och ne fum Krautferkefa

( davon verstehst du doch nichts )

kreischen

zischen

à welche man in Verdacht hat, daß sie Putter

zu Sollate gekräuselt hott und diese Solle im

Rauch-Fang hinauf gefahren sein

à die Wirtin kreescht einem die besten Bissen

zusammen

à do krescht a Broata

à er hat sein ganzes Geld ferkreescht

( durchgebracht )

Kräutich

- am heiligen Abend haben die Kühe Brot

und geweihte Kräutich bekommen,

so will es die Sitte

- **das Kräutich is schen, ober de Riben sein se klen**

Kresse

ein Weißfisch

à ist ein Kressel in der Taschen, muß du nicht

Lampreten nache

Krebssaft

die gewöhnlichen tentatiunculas von anschmieren der gingivarum

mit frischen Krebsäfte, hasenhirn, hanen - und

taubenkamm blut usw.

haben wir ganz unkräftig befunden;

Kreisbote

à es ist ein hartes Stickel Brot, bei den Kindern

Kreisbote zu sein

( betteln zu müssen )

aus Schnaka aus`m Riesengebirge

kreischen

- welche man im Verdachte hat, daß Putter zu Sollate

gekräuselt hott und diese Soll im Rauch- Fang hinauf

gefahren werden,

- die Wirtin kreescht einen die besten Bissen zusammen;

- kreescha im Riesengebirge

Kreuzlein

à *a Kreuzla of s Brut macha*

( das Brot segnen )

à *Brutsega sean, dam Brute a Segen gahn,*

à *om Brut a Kreiz macha,*

à *s Brut bekreuza*

à *s Brut bekreuzicha, a Sächn gaahn*

Kuchenbacken

à reicher Leute Kranksein on armer Leute Kuchabacka,  
das schreit ei de Welt

Kuchenbärdla

à *goba se mer beim Poate doas*

*Kuchabärdla*

à *Kucha platschka gien*

( Kuchen backen helfen )

à Kucha plotza gien

Kuttl

• *ich war d'r sch ock ai die Kuttl naironna*

(( vom Gläubiger , wenn er zum Zahlen  
aufgefordert , seiner Verpflichtung nicht nach  
kommen kann

Kloppe

• Ebereschenbeeren

• *d dan rutn Kloppa a Guts getonn hom*

*vill Kloppn*

• Ebereschenkloppe

Kloß

• a Kließla im Munde haben

Klößeltunke

• doas is kloar wie Kließeltunke

Knauzen

Brotende

• die Knauzen vom Brote essen

um Kühnau

Quark

• er wird einen Quarg ausrichten

( es wird ihm nichts gelingen )

• es wird ihm einen Quarg helfen, daß er das getan hat

( auch dieses nutzt ihm letztlich nichts )

• *mei Bauch krimmert mich, die Qärche warrn teuer wärn*

• hier werden viele, sehr gute Quargla gemacht

• da liegt die ganz Hoffnung auf einmal im Quarge

Quarkschaffla

• Quarkschaffer vom Brummhofs

(( ein Mensch der sich um jede

Kleinigkeit kümmert )

Quitte

à *s Gesichte is quittegal wie Soffran*

Quitsche

• Eberesche

• *s zieht mersch Maul zusamme wie Quitsch*

Lämmerbier

• um 1705 fing man an, das sog. Lämmerbier zu  
verfertigen

Laufen

à wie eine Fliege in der Buttermilch

( so langsam sein )

Leckerfetziges

à *se hoat woas Leckerfetziges gegassa*

*leckerfötzig*

• leckerfetziges Gelumpe

• gutes Essen

• Leckeriere

• wo es etwas Gutes zu essen gibt

• auf die Leckerriere gehen

• etwas Gutes essen gehen

• leckig sein

• nur Gutes essen

letter

à etwas ohne Milch angerichtet

à er ißt die Butter letter ( ohne Brot )

à rein ungemischt

à vor letter

ab Pflanzen wird es 3 Spalten

und so legte man sie auf  
Brandwunden † im Brauner  
Land

**Allermansfreud**  
Klebkraut

**Allerheiligenblümlein**  
Aster amelluns  
à Hermannseifen  
Hohenelbe

**Allerseelenblume**  
Aster  
Allerseelenabblümle  
- um Glatz

**Allermansfreud**  
Klebkraut

**Allermannshans**  
Ginster - Ginesta  
Allermannsharnisch  
der Stechginster †  
sollte am Panzer getragen  
unverwundbar machen  
† um Gablonz

**Aloe**  
Heilkraut  
† Abführmittel  
Aloeblatt gegen Verbrennungen  
Aloesaft - Alwe  
wurde in Kübeln  
gezogen –  
war nicht in Schlesien  
heimisch

**Altbraut**  
Erdrauch  
† um Klein Mohran  
Apraute  
weiter sh, unter Brauchtum

**Amnutke**  
Heckenrose

**Amern**  
Schmerz in den Knochen

**Ameisenkraut**  
Heidekraut  
Omeskreitich  
à Kuhländchen

**Ampfer**  
Sauerampfer

**Amsen**  
Schmerz in den Knochen

**Amwasser**  
Omwostr  
Salzfluß † die helle Flüssigkeit  
die aus den  
nässenden Wunden kommt

**Anamirl**  
Anemone - Anarießla

**Andorn**  
Gotteshilfe - Helfkraut  
Lungenkraut - Marienessel  
Marrubium vulgare  
Verwendung und Heilwirkung  
• Blätter und Blüten wurden als  
Tee verwendet  
• bei Verschleimungen der  
Luftwege und Lungen  
• Katharrhen der Atmungsorgane  
• von Magen und Darm  
• gutes Blutreinigung und  
Fiebermittel  
Fundorte: auf Schutthaufen  
Sammelzeit: Sommer

**Anemonde**  
Anemone - Anemonie  
Anemonika  
- Anemone nemrosa

**Angeblümchen**  
Gänseblümchen  
Angenehmkräutel

**Anis**  
Pimpinella anisum  
Herkunft Asien  
einjährige Staude, 30 / 50 cm hoch,  
Blüte im Juni,  
reift nur in warmen Lagen, wächst  
im Jugendstadium sehr langsam,  
Ernte an Juni  
wenn die Stengel gelb werden,  
ausrupfen und  
Samen abklopfen und vollkommen  
trocken  
aufbewahren  
warme, sonnige Lagen,  
Verwendung: Zimtersatz,  
Obstsuppen - Backwerk Aufläufe  
- warme Puddings Kompotte;  
• mit Kümmel und Fenchel zum  
Brotbacken  
• zerquetscht zu süß-sauren  
Tunken  
• Gemüsen wie Rotkraut Gurken -  
Karotten  
• aber auch für die Zubereitung  
von Hustensäften  
Likören.

**Angresch**  
Stachelbeere - Angrus

**Anngreifen**  
Bauchweh

**Annablüml**  
Balsamine  
Veronica Chamaedrys

**Annakraut**  
Erdrauch - Heilpflanze  
Fumaria officinalis  
Anakrettich † um Albendorf  
Slatin †  
die Blüten wurden gesammelt  
als Tee getrunken † sollte  
eine krampflösende  
Wirkung haben und wurde bei  
chronischen Gallbeschwerden  
genommen

### **Annala**

Vergißmeinnicht

### **Annastöckel**

Annastäckel - Schiefblatt

Begonia semiflorens

### **Anretting**

Wiesebaum - Oarettich

### **Antonblümlein**

Frühlingenian

Gentiana verna

Achillea ptamica Antonblümchen

### **Antoniuslilie**

Feuerlilie - weiße Lilie

### **Antoniusrose**

Pfingstrose

Paeonia officinalis

Antoniuswurzel

Aplonie - Apolonia

Bauernrose - Bierna

Klatschrise - Aplonie

Apolonia - Bauernrose

Bierna - Klatschrise

Ochsenauge - Ochsenblume

Päonie - Peonienrose

Pappelrose

Papunk - Pimmelrose Pimaunje -

Pferdrose

Pfingstgake - Pfingstpappel

Pfingstruse - Ploniaruse

Plunsa - Papunk - Pimmelrose

Pimaunje Pferdrose

Pfingstgake - Pfingstpappel

Pfingstruse - Ploniaruse

Plunsa - Pumpelrose

Tiatarose - Voltruse

### **Apana**

Aperna - Apperna

Apperna

Kartoffeln " Erdbirne

Aphana

### **Apfel**

Malus sylvestris

Apfel - Apl - Appel

Apl - Oappel

Die verschiedenen Apfelsorten

sind die wohlgeschmeckenden

Früchte der Apfelblume, die seit

Jahrtausenden in allen Erdteilen

verbreitet sind.

zahlreiche Sorten von den frühen

bis zu den

späten Sorten sind auch in

Schlesien zu Hause.

Äpfel waren mit ein Hauptlieferant

an Vitaminen ;

in zahlreichen Rezepten stand der

Apfel auf dem

Speiseplan. Einige Sorten das ist

bewiesen sind

ca. 5000 Jahre alt; seit 2800 ist der

Apfel durch

Homer bekannt, schon früh

erkannte man

die Qualität der Apfelkerne, um da

eine zahlreiche

Sortenvielfalt zu erzielen, es wurde

auch die Möglichkeit genutzt durch

Veredlungen durch Reiser neue

Apfelsorten zu züchten so sind ca.

650 Apfelsorten im In und

Ausland bekannt und beschrieben.

### **Apona**

Kleppla - Fruchtstand

der Kartoffelbeere

### **Aprilblume**

Anemone - Aprilglöckchen

### **Apschtbeeren**

Beeren der Eberesche

Abschabeeren

### **Äädapreis**

echter Ehrenpreis

### **Ardbern**

Erdbirnen • auf für Kartoffel

• aber auch für Erdbeere

Ardbern

### **Areppel**

Erdapfel - Kartoffel

Areppelmus

### **Arme – Sünder – Blume**

Wegwarte - Cichorium Intylus

• wächst an Wegesrändern

• Kaffeezusatz

wächst nach

Volks - Überlieferung

her an Scheidewegen

• wo arme Sünder

begraben wurden

### **Arnika**

Arnikablume

Arnikablümlein

Wohlverleih – Arnica montana

Tabalblume - Tabalblume

Johannsblum

Wohlverleih - Fallkrautblume -

Mönchsblume

Mutterblume - Gemsblume -

Wolfsblume,

Die Pflanze gehört zu den gelben

Korbblüchern;

Verwendung und Heilwirkung

die Blüten werden zur Bereitung

der Arnika Tinktur verwendet, für

das Einreiben bei

Verstauchungen, Schlag, Stoß,

Blutergüssen,

Quetschungen, mit abgekochtem

Wasser verdünnt

auf Schürfwunden und frische

Wunden; auch als Salbe zu

verwenden;

Aetherische Oele, Bitterstoffe,

Harz, Gerbsäure,

Wirkung: Treibt Urin und

Schweiß, beschleunigt die

Blutzirkulation

Tinktur: saubere Arnikablüten

werden in Spiritus angesetzt und

10 Tage in die Sonne gestellt, oder

in die Wärme, durchgeseiht in

Flaschen gegossen und verkorkt;

Zubereitung bei offenen Wunden:

Arnikablüten werden in Alkohol

angesetzt,

10 Tage in die Sonne gestellt,

Wärme, dann durchgeseiht,

bei offenen Wunden auf drei

Eßlöffel nimmt man

1 Liter Wasser, bei

Verstauchungen unverdünnt;

kann das Vereitern und Bluten der

Wunden

verhindern ;

Sammelzeit Juli

Bemerkung: steht heute unter

Naturschutz

### **Arpel**

Erdapfel

Arpl

### **Arschkrazer**

Brombeeren - Hagebutte

Arschkranzel

### **Ärschla**

kahle Ärschla

Schneeglöckchen

### **Artschbe**

Eberesche

### **Artoffel**

Kartoffel

### **Attense**

Hortensie - Hydrangea

### **Ätternessel**

Urtica urens

à um Langenbielau

à als Heilmittel zum

Auflegen genommen

### **Attich**

Ottich

Zwerghulunder

Sambucus Ebulus Heilpflanze

um Schlottau

### **Aufdrückmannel**

Sedum maximum

### **aufschnäppern**

schröpfen

und Blutegel ansetzen

### **Auge**

Kartoffelkeim

die Blütennarbe bei Apfel und Birne - Äugel

### **Augentrost**

Wiesenaugentrost  
Euphrasus Rostkoviana  
Achtarust  
Riesengebirge  
es gibt um die 18 Arten  
War schon bei den Römern bekannt,  
Blütezeit von August bis September  
Verwendung : Abkochungen bei Augenrötungen,  
Umschläge oder Bäder bei Augenentzündungen,  
Fundorte: magere und trockene Orte

### **Augustapfel**

Sommerapfel  
Frühapfel

### **Augustfinger**

Keulen – Bärlapp  
Lycopodium clavatum

### **Aule**

Hustenschleim – Auswurf  
↓ die Aule rautzen

### **Aulen**

Pilz  
Thymus ovatus

### **Austampfel**

Aostoppel -  
Sommerapfel - Frühapfel  
eine feinschalige  
Sorte guter Eßäpfel  
Ernteapfel

### **austitschen**

die Suppe mit Brot austunken  
in ganz Schlesien

### **auswicken**

knetend formen  
den Brotteig zu Brotlaiben

### **auswippeln**

die Tasse langsam austrinken

### **auswirken**

den Teig kneten  
à auswerka  
den Brotteig formen  
auskneten im Riesengebirge

### **Auswolcheriche**

Teigrest  
wird gebacken und heißt  
Wolchrbrutla - Wolchbrutliche  
Wolchbrutung

### **Auweechen**

Auwehle

Auwiehla  
geringfügige Verletzung bei Kindern

### **Auszählblume**

Margerite  
Chrysanthemum Leucanthemum

### **Ausruppsen**

alles pflücken  
- was in der Erde war  
- ausziehen  
- Flachsstengel - Mohnstengel  
Wurzeln - Rüben,  
aus der Erde ziehen

### **Austapel**

Aostoppel - Augustbirne  
Sommerapfel – Frühapfel  
die im August reif werden

### **ausworpsa**

↓ Wurzelstöcke  
von Gesträuch ausgegraben  
ausworpsen ↓ worben ↓ werden  
↓ umdrehen  
• der Wind hot een Baum  
ausgeworbst

### **auswieten**

jäten  
↓ das Beet auswieten  
reinigen – säubern

### **Awerdistel**

Carlina acaulis - Eberdistel

### **Babunke**

Pfingstrose - Piwonke  
Heilpflanze

### **Bachkresse**

Cardamine amara  
wird irrtümlich auch  
Brunnenkresse genannt  
Heilpflanze:  
- der Saft mit Zucker wurde gegen  
Magenbeschwerden  
genommen

### **Bäckenbrotel**

Malva silvestris  
Heilpflanze  
wird gekocht und der Dampf wird  
gegen Zahngeschwüre  
eingeatmet

### **Badetee**

Qeundel  
dienst zu stärkenden  
Bädern gegen die  
Englische Krankheit

### **Badkrättisch**

Bärenschole  
Astalagus Glycyphyllos  
im Riesengebirge  
Bodkrättich

- zum Bad gegen Rheuma

### **Blähung**

ein heißer Umschlag  
à alle Behandlung mit  
Wärme

### **Baier**

Baiergras - Quecke  
Beier

### **Baldgreis**

Habichtskraut - Heilpflanze  
Kreuzkraut

### **Baldrman**

Baldrian - Katzenkraut  
Vakeriana officinalis  
Heilpflanze  
Gebraucht wird die Wurze,  
sie beruhigt als Tee die Nerven,  
stillt innere Krämpfe  
bekannt ist die beruhigende  
Wirkung bei nervösen  
Erregungszuständen,  
Schlaflosigkeit und  
Herzklopfen  
Fundorte:  
nasse Orte in sumpfigen Wiesen,  
an Gräben, an Wäldern  
Sammelzeit: Frühjahr und  
Spätherbst

### **Ballenrose**

Hortensie

### **Bammfaß**

Stäubling  
Pilz Lycoperson  
im Isergebirge

### **Bandgras**

Baldingera arundinacea

### **Banje**

Gartenkürbis - Banja  
in ganz Schlesien  
s. Rezepte

### **Barbarablüten**

Filipendula Ulmari  
à um Niederlangenau  
Hohenelbe

### **Bärenlauch**

Allium ursinum  
wilder Lauch  
Heilpflanze  
Bärendille – er riecht stark nach  
Knoblauch  
Man schneidet den Bärlauch wie  
Schnittlauch  
und ißt ihn auch in Suppen als  
Suppenwürze  
aber auch als Zugabe in den Salat  
oder auf  
Brot ist er ein Gewinn an  
Vitaminen und



Geschmacksstoffen - er schmeckt auch wie Schnittlauch ; auch als Zugabe zum Spinat macht er eine besondere Note-  
Blütezeit April – Mai  
Wirkung: Urin treibend, wärmend, reinigend;  
Er enthält Aetherische Oele, Zucker - Gerbstoffe Pektinsäure - Knoblauchöl Schwefel - Phosphorsäure  
in getrockneter Form hat er fast keine Wirkung  
Sammelzeit: gerade zum Frühjahr wo man früher doch sehr unter Vitamin und sonstigem Mangel litt

### **Bärlapp**

Hexenkraut  
Lycopodium clavatum  
Verwendung und Wirkung:  
Reinigt als Tee die Lungen und nimmt die Krämpfe auf Krampfadern gelegt stillt er den Schmerz und auch bei Wadenkrämpfen soll er heilende Wirkung erzielen; bei Fußbädern nimmt er auch Fußkrämpfe  
Fundort: dunkle feuchte Wälder  
Sammelzeit Juli bis August

### **Bärenplattsche**

Bärenklau  
Baarplotsche - Bärenatze  
Bartitsch à Alstadt  
clavaria Arten  
Kuhländchen  
Barfuß - Barfüße  
um Waldenburg  
Farfuß  
Bärklau - Bärklau  
Barklause - Bärenlatsche  
Bärenschmiere  
Bärenrotsche  
um Waldenburg  
Bärtatze - Bartatze  
Heracleum spondylium  
**Vorsicht bei Sonne**  
**Verbrennungsgefahr**  
Bärratsche  
Bartsch  
Batroscha  
Bardatsche  
Barbus

### **Bärschoten**

Tragant  
Astagulus Glycyphyllos  
Heilpflanze  
- zu Bädern bei Rheuma  
- Badkrätlich - im Riesengebirge

### **Bärenschatten**

Wolfsschatten  
Foenugraecim sylvestre

### **Bärklause**

Barklause - Bärenklau um Waldenburg  
Barfuß – Bärenlatsche –  
Bärenschmiere -  
Bärenatze - Bärenrotsche

### **Baarklee**

Sauerklee

### **Bartnelke**

Nelkenart

### **Bärwinde**

Convolvulus arvensis

### **Barwinkel**

Immergrün - Vinca minor  
à von Winkel  
Bamwinkel - Berwinkel  
à im Kuhländchen

### **Battenieen**

Zehrkraut  
Sil. Betonica purpurea

### **Basilikum**

Königskraut  
Ocimum basilicum  
Basilich - Basilienkraut  
! um Hohenelbe  
Heimat ist nicht bekannt; einjährig - 30 cm hoch –  
Aussat ;Mitte Mai, Freiland  
Anstand 30 cm  
- das kleinblättrige Basilikum ist aromatischer aber nur für warme Lagen; großblättriges Basilikum auf für rauhe Lagen geeignet;  
Ernte das Kraut kann zweimal im Jahr geschnitten werden, das erste mal nach der Blüte verfärbt sich nach dem Trocknen, oder jedoch das Aroma zu verlieren; vollkommen trocken aufbewahren  
Geschmack und Wirkung: gewürzig, salzig kühlend, riecht aromatisch,  
Magen und Darm anregend, blähungstreibend;  
Blätter und Krat sind als Universalgewürz zu verwenden, zu Suppen, Gemüse, weiße Bohnen, Fleisch, besonders Hammel und Lamm, für Diät und Rohkost, zu Pasteten, pulverisiert in die Wurst, und dabei besonders für Leberwurst geeignet, mit Rosmarin und Salbei zu Kochfischen, mit Bohnenkraut und Rosmarin als Pfefferersatz,

frisch nur sehr sparsam verwenden, da steht stark würzend

### **Bauchangst**

Bauchweh - Bauchknebeln krümmen - leiern - reißen wegtat – stechen – zwicken wutschkan – ziehn – schnüren - piepen

### **Bauerblumen**

in den Bauerngärten  
Riesengebirge

### **Pauerhosa**

Traubenkopf - Rote Lichtnelke

### **Pauerlezil**

Ohrspeichendrüsenentzündung

### **Baumlauf**

Efeu

### **Bedeguar**

Moos - oder Rosenäpfel wurde gedörrt ins Ohr gesteckt, oder in der Tabakspfeife gegen Zahnschmerzen  
! in Zobtener Halt ein gebräuchliches Mittel  
??? die Herkunft

### **Beerenflieder**

Holunder  
Beerenkloppe ! Juchanlasaft  
Heilpflanze  
als Tee - Saft – Likör

### **Beerkrätlich**

Bäarkroi tich  
sind die Waldbeerensträucher

### **Beifuß**

Artemisia vulgaris  
Herkunft in ganz Europa, sonst aus Asien,  
bis 1,50m als Busch,  
Aussat Maru – April – Herbst  
Ernte, wir meistens nur getrocknet, kurz vor dem aufbrechen der Blüten, die Blütenstände sind ca. 30 cm, scheiden bündeln, trocknen,  
keine Blätter an den Blütenstengeln lassen, da sie bitter schmecken,  
Geschmack und Wirkung: aromatisch, bitterlich, fördert die Absonderung der Verdauungssäfte, kommt an Wegesrändern vor, Verwendung ausschließlich zum Würzen von Schmalz und fettem Fleisch, Gänsen, Enten

Hammel und fettem Schweinebraten, mit Pfefferminze in Tunke kurz abgekocht für Fleischsalat, frisch nur in größeren Mengen nehmen

#### **Beinseife**

Klebkraut  
um Hirschfeld - bei Hirschfeld um Siebenwerda

#### **Beinwell**

Wallkurtz - Eselohrwurzel  
Braunauer Land  
Heilpflanze  
Gewürzkraut  
à Bibernelle  
Pimpinella saxifrage  
à Beinweilpflaster  
wurde bei Geschwüren, Knochenschäden, Wunden Vereiterungen – wurden mit getränkten Umschlägen dabei kamen auf  
1 Liter Wasser – 100 g getrockneter Beinwell der ca. 10 Minuten gekocht wurde  
**Vorsicht Nebenwirkungen**

#### **Beinwurz**

Schwarzwurzel  
Symphtum officinale

#### **Beiplich**

Beeßlich  
Runkelrübe - Viehfutter  
Rübenkraut - Beißlichkraut  
Beilichkroittig  
à Blätter der Runkelrüben  
Beslich - Besslich

#### **Beißwurz**

Merreettich à um Schüttlaue

#### **Beißlich**

Beeßlich – Runkelrübe  
Viehfutter – Beißlich  
Beißlichkraut - Beißlichkräutig  
Blätter an den Runkelrüben

#### **Beiwest**

Beifuß † Beibs † Beibst - Kraut - Heilpflanze

#### **bekochen**

mit gekochtem Essen versorgen

#### **Benediktenkraut**

Nelkenwurz  
Benediktenkrettich um Hermannseifen  
Riesengebirge  
Gemeiner Eberwurz  
Barwin b. Troppau  
• kann aber auch mit der Benediktinerdistel verwechselt werden

#### **Heilkraut**

#### **Berufklee**

Berufkräutig  
Berufkli - Berufkle  
Bergklee  
Trifolium montanum  
beliebter Tee  
Berufskräutig um Glatz  
Bergklee - Berufkroitich  
• weiße Lichtnelke  
Lychnis vespertina  
à man gibt es dem Vieh in die Tränke, damit die Augen nicht schaden leiden  
Berufkraut  
• haben unterschiedliche Pflanzen als Namen

#### **Berufswasser**

Heilmittel  
à drei Dinge gibt man ins Berufswasser gegen Husten der Kuh  
? welche 3 Dinge

#### **Bergreiske**

Pilz

#### **Bes**

Best – Besk - Bast  
Holunder  
à poln. bez

#### **Beschenke**

Erdbeere - wetpol.  
pozemka wetpol.  
Pozemka - Besenke

#### **beseugen**

die Krankheit durch Sprüche und Gebärden heilen - besprechen  
Krankheit durch Sprüche  
Heilen - sennen  
versprechen

#### **Besenrute**

Ginster

#### **Beskel**

Futterrübe

#### **Beslich**

weiße Wasserrübe - Beeslich  
rote Rübe - Beilich

#### **Betleinsuppe**

Suppe aus – mit roten Rüben

#### **Betken**

poln. bedta Pilz  
Speisetäubling  
Russula vesca

#### **Bettmannblum**

Margarite

#### **Bettstroh**

Maria Bettstroh  
Wurmfarn † Aspidium  
wurde früher genau wie Stroh in den Bettsack gegeben das alte Stroh / der Farn wurde dann zu den Tieren gegeben – wurde mehrmals im Jahr gemacht .

#### **Bibergeil**

Bibernelle - Küchenkraut

#### **Biberkraut**

Tausengüldenkraut  
Erythraea centaureum  
Heilpflanze

#### **Bibernelle**

Sanguiorba - Bibernahme  
Biemenelle - Biwernalle  
Bibernal - Bibernalle  
Bochwurz - Bienau  
Pimpinella saxifraga  
Heilpflanze  
• wird als Aufguß verwendet bei Heiserkeit  
Reizung im Magen, bei chronischem Lungenkatarrh als Beigabe zu Wasser beim Auswaschen von Wunden mit Eiter  
dabei wird die Wurzel gedörrt zu Pulver gemahlen, kann aber auch in Kaffe, Milch, Wein, Most und Wasser zu sich genommen werden  
auch ganz jung als Küchenkraut  
Blütezeit Juli – Sep.

#### **Bickbeere**

Preißelbeere

#### **Bickbeeren**

Moosbeeren

#### **Bibbernde**

auch Fieberklee  
Heilpflanze

#### **Bienenhaus**

Beinweil - Heilpflanze  
Küchenkraut

#### **Bienau**

wurde als Heilmittel genommen  
‡ die Bibernelle

#### **Bienenkraut**

Melisse  
Bienenkrettich  
Heilpflanze - Küchenkraut

#### **Binlich**

Echter Gelbling

Cantharellus cibarius

### **Bins**

Wald  
Weidenröslein  
Epilobium augustifolium  
Riesengebirge

### **Birke**

Börkl - Berboom  
Besenbaum  
Mai – Pfingstbaum Jungferbaum  
Rutenbaum - Braut des Waldes  
Betula alba  
Heilpflanze und Baum zur Gewinnung von Farbstoff und Birkenstammsaft  
frische Blätter des Birkenbaumes als Tee  
Tee von den Blätter -> mit heißem Wasser aufgießen, bedeckt 1 – 2 Stunden stehen lassen  
dann abgießen, tassenweise trinken  
à wirkt wassertreibend  
à im Frühling den Stamm anbohren und den Saft gewinnen hinzu kommen auf eine kleine Flasche 4 – 6 Gewürznelken hilft bei äußere Anwendung bei Ausschlägen und getrunken gegen Nierenschmerzen, Koliken  
Sammelzeit:  
Juli – August

### **Birkenöl**

starker Blättersud gegen Flechten - Hautkrankheiten und Fußgeschwüre

### **Birkenpilz**

Bergkappe - Berkapilz  
Birkenreisker - Braunkappe - Bratpilz - Butterpilz  
Eechpilz - Graeselsatze  
Grosemotze  
Graeseschwappla - Graphisch  
Graukappe - Kraulstil Hansepilz - Kapuzinerpilz  
Kuphilz - Maalpilz  
Behpilz - Sammelpilz  
Semmelpilz - Rehstilz  
Kuphilz – Maalpilz  
Rot – Fohltocke  
Ruttlocke - Rotkappe  
Schipperle - Birkenpilz  
Birke - Reisker - Schipperle  
Birkenpilz - Birke-Reisker

### **Birkenreißker**

Birkenreizker

### **Birkenrotkäppchen**

Berkarutkappla  
Beletus scanner

### **Birkpilz**

Börkpilz - beliebter Speisepilz  
Beletus rufus  
Brauner Land  
Rotkappe

### **Birnbäumchen**

Dolde Wintergrün  
Chimaphilla umbellata  
um Glatz

### **Birne**

sind die Früchte des Birnenbaumes  
Pyrus communis – Rosaceae  
gebackene – getrocknete  
Birnen waren in ganz Schlesien verbreitet;  
Backbirnen | Grautschken  
Krotten | Mootzken – Petschken  
| Piezorken  
Es ist nachgewiesen, daß schon in der griechischen Frühzeit, im 8. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung herrliche Birnen in den Gärten gezogen wurden, auch in Europa haben sich die Wildbirnen, vor allem aus Pyrus communis entwickelt, Auslesen und Kreuzungen, die dazu beigetragen haben die heutigen vielfältigen Sorten anzubieten; schon im 4. Jahrhundert gab es 56 Sorten.  
Das Züchten ab 18. Jahrhundert wurde von den Klöstern und Gärtnern des Adels mit großer Leidenschaft betrieben.  
Heute sind auch alte Sorten in den Obstbaumschulen zu bekommen.  
Die Birne ist neben dem Apfel das Obst der armen Leute gewesen und wurde in vielen Gerichten aber auch zu Marmeladen, Gelees, Kompotten und Gerichten verarbeitet.

### **Bitterbeere**

Preißelbeere

### **Bitterbluzme**

Wucherblume  
Chrysanthemum  
Leucanthemum  
à Matricaria Chamilla  
Heilkraut

### **Bitterklee**

Sauerklee  
à Fieberklee - Bütterklee  
Biberklee - Dreiblatt Fieberklee - Biberklee Dreiblatt - Wasserklee

### **Heilpflanze**

Meyanthes trifoliata  
- die ganze Pflanze fand Verwendung als Tee bei Magenschwäche Appetitlosigkeit, Fieber, Schlaflosigkeit  
Fundort; in Bergsümpfen  
Sammelzeit Sommer  
die Pflanze wurde gedörst

### **Bitterkrotich**

Polygom Hydropiper

### **Bitterling**

Steinpilz

### **Biwanall**

Bibernelle  
Pimpinelle saxifrage  
Heilpflanze  
Küchenkraut

### **Blasenkraut**

Blosakrettich  
weiße Lichtnelke  
Silene inflata  
Riesengebirge  
Bleesakrettich - um Lichtenwalde  
Bloosakrättich  
um Hausdorf bei Neurode  
Bloskrättich

### **Blatter**

Blotter  
Blutter – Hautausschlag  
Pluttern – Bluttern  
| aber auch Masern  
| roter Ausschlag  
| Windpocken – Blätter  
Blatter  
Friesla – Grinde – Hitzblattern  
Nesselfieber – Pustern – Röteln  
Schafblattern – Schoflebluttern  
Stuppelblattern  
Wasserblattern – Windblattern  
Ausschlag - Rotlauf  
Spetzla – Mieselsucht  
| blattern – blotan die Krankheit bekommen als es noch keine Medikamente gab, starben besonders in den kalten Winder die Säuglinge und Kleinkinder daran;

### **Blätterpilz**

Champingnon  
um Klarenwald

### **Blaubeere**

Heidelbeere im Norden verstreut | sudetenschlesesisch Schwarzbeere

### **bletern**

Blätter beim Kraut abreißen

### **Blindes Auge**

Bärlapp

Lycopodiumarten  
Heilpflanze

**Blindnessen**  
Taubnessel

**Blitzverscheucher**  
Beifuß  
Heilpflanze

**Blumenkohl**  
Diese Kohlart gehört zu den besten und schackhaftesten Kohl und Gemüsesorten er ist eine Abart des gewöhnlichen Krautkohles; und zeichnet sich durch die Blütenknospen aus. Man schätzt und kennt den Blumenkohl seit dem Altertum, jedoch er kam erst gegen Ende des 17. Jah. in Deutschland um Erfurt zu Geltung, wo er jedoch hauptsächlich wegen der Schönheit gezogen wurde. Die besten Sorten sind  
- >> der frühe Erfurter <<  
- Zwergblumenkohl,  
- der große frühe Erfurter,  
- Cyprischefrühe  
- der Asiatische  
- frühe, der asiatische, der Blumenkohl von Walcheren und  
- und der Stadtholder Blumenkohl.  
Vorzüglich zu allerlei Gerichten – war ein sehr teures Gemüse.

**Blumenzapfen**  
blaue Wiesen  
Flockenblume

**Blutblume**  
Kuckuckslichtnelke  
Lychis flos cuculis  
Hergottsblut

**Blutgras**  
Blutgros  
Hypericum  
Schellkraut - Chelidonium  
à vergl. Blutkraut  
Heilpflanze

**Blutkrätlich**  
Blutkrätlich - Schöllkraut  
Cheledonium majus  
Blutkrettich  
Riesengebirge  
gewöhnlich aber Johanniskraut  
Hypericum  
vierkantiges Johanniskraut  
vierflügelige Johanniskraut  
Niederhof bei Hohenelbe  
um Glatz

Liebauer Tal  
Blutkrettich Kuhländchen  
Wagbachtelkreis;  
Hausdorf b ei Neurode  
Blutkrettich im Riesengebirge  
Blutkräutsch  
Friedland  
à die Knospen werden in Brantwein gelegt  
sie sollen dann blutreinigende Eigenschaften haben  
à Blutkraut auch im Aberglauben

**Blutreinige**  
Johanniskraut  
Hypericum perforatum  
bei Hausdorf  
Blutrainje um Hausdorf

**Blutreinigungskraut**  
Eberraute  
um Plomnitz  
Blutreinigungstee  
vom Johanniskraut - um Glatz

**Blutreisker**  
Pilz - Agaricus deliciosus  
Blutreska  
Lactarius deliciosus  
um Niedererdorf  
Rotreisker

**Blutrose**  
Schlüsselblume

**Blutrübe**  
Rote Rübe - um Grottkau

**Blutschwitzer**  
bunte Bohnensorte

**Blutströpplan**  
Johannisbrot - Geum rivale

**Blutblum**  
Taglichtnelke - Lychis diurana

**Blutwurz**  
das Gänsefingerkraut  
Potentilla tormentilla  
Blutwurz  
Wurzel der Tormentilla erecta  
Heilpflanze

**Bockacker**  
Frucht der Buche  
wurde während und in der Nachkriegszeit für die Ölpressung gesammelt

**Bockbeere**  
Brombeere  
à um Lobedau  
Bockbeere  
à schwarze Johannisbeere

## auch drei Spalten aus dem Kapitel

**Schlesisch aus  
Haus - Hof usw.**  
**foder**  
ausgebacken  
nie foder à unangebacken

**Fortkuchen**  
sh. Kuchen  
Mohnkuche - um Glatz

**Vorbacke**  
• Kuchen aus Brotteig  
• Brotteig - um Trautenau  
• Probe des Gebäcks

**Franzbrötchen**  
Brötchenart à um Breslau

**Frausmauke**  
Mehlbrei mit Früchten  
Fausmauke

**Fraustädter**  
geflochtenes Backwerk à um Niken

**Fraustücker**  
Mohngebäck - um Lindenbach

**Fressante**  
Festessen  
• *die Fressante war olle*

**Froschfotze**  
zähes Fleisch und dergleichen

**Frucken**  
weiße gedörrte Rüben

**Frühkraut**  
Weißkohl à um Zellin  
.Oberschlesien

**Frühlingssafran**  
Frühlingssafer †  
um Bielitz, Oberschlesien  
• wird wir oft mit dem Krokus verwechselt – hat aber auch die Blütenfäden

**Frühlingssuppe**  
besonderes Pfingstgericht  
à um Penzig

**Frühlingsschnitte**  
belegte Brotschnitte  
zum Frühstück †  
bei Trachenberg  
Fristickschnaitn

**Fuchslummern**

kleine Pfefferkuchen  
à darum wurde  
zur Kirmes gewürfel ,  
- Lummern

**Fucke**

Fugge - großes Stück Brot

**Fülle**

Füllung - Felle  
Füllung im Geflügel

**Füllsel**

Fellsala –  
Auflauf – Fellsala - Speise  
- gebirgsschlesisch - Fölsl in der  
Riesengebirgsheimat  
à Füllung in der Wurst in der  
Riesengebirgsheimat  
à Füllsel machen - das Blut  
rühren - beim Schlachten

**Füllselgraupe**

Felsgrappe - Graupe und  
Obst verkocht - glätzisch

**Füllselchüssel**

Schlachtessen à um Mauer

**Fubke**

Brotscheibe

**Fuselante**

schlechter Branntwein  
Fusel  
süßer Schnaps

**Fusole**

welsche Bohne

**Fußhadern**

Fußlappen  
Wirsing - um Altgrottkau

**Fußhadernsuppe**

à schmeckt wie  
Fußhadernsuppe  
fade à um Alt Grottkau

**Fußlappen**

gekochter Weißkohl  
| Wirsing öfter  
| Haut auf der gekochten Milch  
| um Alt Öls

**Fußlappenkraut**

Wirsing  
| um Alt Grottkau

**Fußlumpen**

Wirsingkohl  
à um Schweidnitz

**Gabelfrühstück**

Zweites Frühstück  
- um Heinzendorf

Gabelfrühstücken

**Gackla**

Eier

**Gaffsel**

Wurstfüllung im  
Glatzer Land aus Gfüllsel

**Gaibe**

Gaiwe  
• Überrest vom Hochzeitsessen  
bekommen die Kinder oder  
nahmen die  
Erwachsenen mit nach Hause  
gaiben –  
gauben - gaiben  
gauben gehen  
gaiwa - um Trautenau  
• bekommen Kinder auch  
zur Schnittzeit  
• ((auch Hochzeit ))

**Gälbrot**

Gelbbrot  
sh.unter Kuchen  
Galbrotel -  
Gelbbrotel

**Gallenwermutbitter**

Schnapsorte - um Braunau

**Gallerte**

sh. Gerichte  
Gallert – Galert  
Sülze  
- Golät aus Schwein und  
Klafsfüßen  
Golertim - Riesengebirge  
und Adlergebirge - Wichstadt

**Galsuppe**

à von Gelb  
Biersuppe

**Gänseklein**

Ausgenommenes der Gänse -  
Gänsegeschnärre  
sh. Gerichte

**Gänsewein**

Wasser

**Ganzerdbirnen**

- Schälkartoffeln gekochte  
Kartoffeln in der Schale – um  
Thiemendorf - Ganzapern  
- ganze Aperm  
in ganz Schlesien verstreut

**Gare**

Hefe um Breslau  
Gäre - in Oberschlesien  
Sauerteig - um Glatz  
Garre - zum Gären  
Gärm - in Oberschlesien  
Garm

**garen**

Klöße im kochendem  
Wasser garen  
garen • gargekocht

**Gartenwurst**

Gurke

**Gartsch**

zerquetschte Kartoffeln  
- um Langenlielau

**gawernatschich**

• feine weiche Kost  
- weiche Kost  
- weichliches Essen

**Gebacknis**

eigenes Backwerk  
nicht gekauft

**Gebäcke**

Backwerk  
gekaufte Backware  
• Anzahl auf einmal gebackenen  
Mehlspeisen  
• die Menge des gleichzeitig  
Gebackenen  
• ein Gebäck Brot  
• Ostergebäck in Lammform - um  
Langenhelwigsen  
• Gebäck • ane Gebäcke  
• Brut  
• Sammelbegriff zu backen

**gebackene Pflingsterollen**

ein Pflingstgericht

**Gebacks**

das Gebackene -  
Backwerk  
• und zwar vorzugsweise  
Buttergebackenes  
• besonders bei Kindtaufen  
um Waltersdorf  
- Gebrats

**Gebäcksel**

Backwerk - Gehäcksel

**Gebräte**

• ArtBackwerk  
Gehäcksel

**Gebräte**

Art Ragout  
• kleine Weißbrötchen  
• mit Tunke und Fleisch  
um Glatz  
Gebratenes  
• Gebratenes  
im Riesengebirge  
Füllsel

**Gebrates**

Gebrats - Gebroots  
Gebratenes - Braten  
Gebrats - Gebratenes

Gerantes  
à zu Gebacks

**Gebrenne**  
Ausgenommenes beim  
Schwein

**Gebries**  
Kalbsmilch - Gebries  
Bries  
à Fleischdrüsen  
sh. Gerichte

**Gebrinkel**  
Brot und Kuchenkrümel  
Brüinkel - Gebrösel  
Gebruse  
• das Weiche im Brot

**Gedicke**  
Dureinandergekochtes

**Gefieges**  
Leckerbissen - aus  
Oberschlesien

**Gefinsel**  
Füllung im Geflügel - um Hallnitz  
Gefüllsel

**Gefüllte**  
Gefüllte mit Quark - Apfelmus  
Pflaumenmus  
- mit Mohn gefülltes kleines  
Erntegebäck in Oberschlesien

**Gefutter**  
übermäßiges Essen

**gegart**  
• schlecht oder nicht  
gegangen wird bei Brot und  
Kuchen so genannt  
• unangebacken  
Brot und Kuchen

**Gegräupe**  
• Graupen  
trockenes Gemüse - um Breslau  
• neuerlei Geräupe  
• Essen am  
Heiligabend

**Gegrizl**  
Essen am Heiligabend

**Gegrizl**  
kleiner Teil von etwas  
z. B. Butter

**Gegrütze Waren**  
Grützwaren sind:  
Fische - Krebse - Hanf  
Wildpret

**Gehäck**  
Fleisch

**Gehackter**

Kornschnaps und Rum

**Geislutz**  
Haferbrei - - Sauersuppe  
pol. kosiel  
sauer Suppe

**Geister**  
Geuster - der Weißfisch  
Blicca björkna

**Gekotsche**  
- schlechtes Gericht  
- schlechtes Gebäck  
- schlecht hergerichtete Speisen

**Gekriste**  
Eingeweide vom Kalb  
Gekröse - Gekriese  
Gekreese-cha - vom  
Kalb  
Gekuttel

**Geeletine**  
Geletin - Geletine - Gelatine  
Geliemittel für Geleespeisen  
wie Obst – Eier – Fleisch  
Fisch – Pudding  
Gelantine hat man  
in fast allen großen  
Haushalten selber gemacht;  
hauptsächlich wurden dafür  
Kalbsknochen – Kalbsfüße  
Schweinefüße genommen,  
dies machte man durch  
das Auskochen – Abkochen  
dabei wurden die Füße vom Fell  
befreit, kleingeschlagen  
bis zu 5 Stunden abgekocht,  
bis sie zerfielen

der Absud wurde  
durchgeseiht - abgeklärt,  
und weiter eingedickt  
das Fett entfernt,  
von 6 – 8 Füßen erhielt man  
½ Liter reinen Gelee  
• auch die Schwimmblasen  
einiger Süßwasserfische  
wurden dafür genommen

Stand  
Hausblase - Hausblasen  
Schwimmbase des  
Süßwasserfisches Hausen  
- eines störrischen Fisches  
die Hausenblase war als  
Bindemittel für Geleespeisen  
besonders geschätzt, ein ganz  
klares, ansehnliches Gelee,  
war aber auch sehr teuer  
gehandelt wurde die  
Hausenblase als Blatt oder  
als Rollenform, und wurde in  
Apotheken verkauft  
verwendbar waren auch für die  
Geliemittelzubereitung  
auch die großen Knochen von  
Kalbsbraten  
• das Gelee aus

Kalbsknochen hatte auch wenig  
Eigengeschmack

**Gelbbrot**  
Galbrotel - Geelbrutla  
ein Ostergebäck  
um Breslau  
Gaalbruot •  
Ostergebäck - Osterbrot  
auf dessen Oberfläche  
strahlenförmige Furchen  
eingekerbt sind  
à Brot aus Weizenmehl

**Gelbei**  
Ei  
Gaalioä - um Grünberg

**Gelbdfleisch**  
gelbgewürzte Brühe von  
Kalbfleisch  
zur Hochzeit

**Gelbsuppe**  
- gelbe Suppe  
- Milchsuppe mit Rosinen  
und Mandeln mit Safran gelb  
gemacht,  
• bei Kindstaufen  
• bei Festen gewöhnlich  
um Metschlaw - um Waldenburg  
- um Glatz  
• Eiersuppe in ganz Schlesien  
verstreut  
• Kürbissuppe verstreut  
• Rindfleischsuppe – aus  
Oberschlesien  
• Haferflockensuppe  
Oberschlesien  
• Milchsuppe mit viel Butter  
• Mohrrübensuppe aus  
Niederschlesien  
• Erbsensuppe um Dittersbach -  
Mollwitz  
• Kohlrübensuppe - um Sebnitz  
• Eiereinlauf mit Safran - um  
Radungen  
• Maismehlsuppe - um Gr. Baudiz  
• Biersuppe zwischen Frystadt und  
Glogau

**Geldemilch**  
• die erste Milch der Kuh nach  
dem Kalben -  
Geltmilch - Gählich - Melich  
die Geele

**Geliefer**  
Geliwera  
• was beim  
Schlachten weggeworfen wird

**Geltsuch**  
Geltsuche • in der Pfanne  
gebackener Kuchen

**Gelumpe**  
à Eingeweide

à Haut auf der gekochten Milch  
• Gelums um Breslau

### **Gelünge**

• Gelinge sh. Rezepte  
à um Waldenburg  
Eingeweide von der Lunge  
Eingeschneit -  
Eingeschneite  
Geplätzte Geschmärke  
à Gemisch von Eingeweideteilen  
mit  
Lungenstücken  
à Sammelbegriff für  
Lunge, Herz, Leber  
à Lunge um Grünberg  
à gekochte Lunge  
Gelünge Glatzer Raum  
à gebrota Geleng  
• sh. Gericht

### **Gemach**

Fett bei der Bereitung  
von Essen

### **Gemächsel**

Fett bei der Bereitung von Speisen  
à Hammeltalg

### **Gemächte**

Fett zur Bereitung von Speisen

### **Gemärmel**

Brot und Kuchenkrümel

### **Gemengter**

gemischter Schnaps  
Gemengta  
Gmengta

### **Genätsche**

• etwas zum Naschen  
à Pfefferkuchenmann  
à Backwerk

### **Genauz**

• Durcheinander  
z. B. beim Kuchenteig

### **Gepamper**

Gepomper - Gebäck  
• das Durcheinandergekochte

### **Geplamper**

fades Essen

### **Geräuchertes**

Gerächttes -  
Räucherfleisch  
• Fleisch das durch das  
Räuchern lange haltbargemacht  
wurde

### **Germ**

Hefe  
sudetenschl.  
aus dem oesterr. Hefe  
à gerwehewin

Germ und Hefe

### **Gerstekasch**

Garschtekasch  
Graupe aus Gerste  
Kuhländchen  
Gerstel

### **gersten**

gaschta -  
aus Gerstegaschta  
aus Gerste  
Klöße  
girtschen  
Klöße  
girtschen •  
aus Gerstenmehl

### **Gerstenkaffee**

dünner  
Kaffe aus gerösteter  
und gemahlener  
Gerste  
und weiteren Zutaten

### **Gerstenklöße**

gab es zur  
Schimmeltunke  
Oberschlesien.Schimmeltunke  
Oberschl.

### **Gerstenknödel**

mit Mohntunke

### **Gerührte**

• doas Geriede  
à gerührte Ardbunn  
Rührkartoffeln  
um Grünberg  
à gerührte Pflaumen  
• Pflaumenmus  
um Schwenten

### **Geschnärre**

Gescharre - Eingeweide  
Innereien des Geflügels  
Geplätzte - Geschnarre  
Eingeschneite - Gedärmsel  
Gekröse - Geschneite Geplätzte  
- Geschlinge  
Gezerre - Hülfissel - Kleencht -  
Geschneite  
Geschnete -  
Geschnerre - Geschnärre  
Geschnirre - Geplätzte  
Geschnarre - Gedärmsel  
Gekröse - Geschneite, Geplätzte -  
Geschlinge  
Gezerre - Hülfissel - Kleencht  
Geschnete - Geschnirre  
Gschnörre

### **Geschnater**

Riesengebirge  
Geschnötr im Adlergebirge,  
Gießhübel - um Rokitnitz  
sh. Gerichte  
Geschnätersuppe

à Suppe die von den Innereien  
der Gans gekocht wurde  
Eingeschneidesuppe  
Eigeschnetsupp um Gradlitz  
à von in kleine Stücke schneiden

### **geschnoddert**

Zusammengekochtes

### **Geschnurrnl**

sehniges Fleisch  
Riesengebirge

### **Getze**

Gebäck  
Käsegetze † Nordböhmen  
Fladen in langen  
Pfannen  
Pfannen

### **Geuster**

Weißfisch

### **Gevatterbier**

zur Taufe

### **Gevatteressen**

Gevotterassa -  
Taufschmaus  
uf da Gevatter - Frassa  
à auch Leichenschmaus  
Gevatterschmaus

### **Gevatterkuchen**

Taufschmaus - der jemanden ins  
Haus geschickt wird  
Gevatterskuchen  
à um Glatz

### **Gevögel**

† Geflügel † Geveegel  
in Oberschlesien  
† das gesamte Federvieh  
das gerupft werden mußte  
Huhn - Ente - Gans - Taube-  
Vögel - alle  
eßbaren wild lebenden  
Federtierarten wie Fasan -  
Wachtel - Birkhühner usw.

### **Gewitterfisch**

Gründling

### **Gewürzplätzl**

Gebäck  
auf dem Jahrmarkt in  
Prachwitz um 1900

### **Gewürzrinde**

Zimt

### **Gezähe**

sehr hartes Fleisch

### **Gezettere**

sehniger Fleischhappen  
Gazurr - Zadder

**Giebel**

eine Art Gebäck  
das den Sommerkindern  
beim Sommersingen  
als Geschenk gereicht wurde |  
um Trautenu

**Gike**

Gieke  
Speise aus der  
Colorstrummilch  
Tannwald im Isergebirge  
à aus dem slav.  
von Pike wie Pilz | Piz - Spiz

**Girschnir**

Gerstenmehl  
à um Neurode

**Girschtkraupe**

kleine Graupe  
um Bielitz  
Heidegraupe

**Gitschel**

süßer Nußkern  
Guttel, Gitschel  
Fruchtkern in Obst  
und Hülsenfrüchten  
Gittel à bei  
Erbsen und Nüssen  
à um Lindenwaldau

**Gitschke**

dünnes - unschmackhaftes Getränk  
z.B. Bier, Kaffee

**Gissl**

Sauerteig  
slaw. kysely  
à Gißlsuppe - zu Scholarpl  
um Reichenberg  
• Kartoffeln in Schalen  
um Gablonz

**Glumse**

magere Wellwurst  
um Breslau

**Goltschen**

Gultschn - Goltschen-Ring  
oder radförmiges Gultschn  
• Gebäck das man als  
Osterbrot verzehrt hat  
• aus dem tech. kolac  
Kuchen und kolo à Rad

**Grammel**

Griebe ausgeschmelzter  
Fettwürfel - im Adergebirge

**Grappawurst**

Graupenwurst  
Grappawerste  
Riesengebirge

**Grauenmatke**

mit Milch und Eiern angemachte  
Biersuppe

**Gräup**

Buchweizen

**Graupen kochen**

!!!! schnarchen

**Graupenmilch**

gekochte Graupe mit Milch  
glätzisch  
Graupenpappe  
Graupenbrei

**Graupensäcke**

Graupasäcke  
• Blutwurst mit Graupen  
à magere Wellwurst  
à Graupenwurst  
Grappawärschtla  
Wellwurst - bei Leobschütz  
Graupenwärschte - Graupwurst  
• aus Schweinefleisch und  
Graupen  
• gab es zur Hochzeit

**Grempelein**

Grempala

Brotkrümchen

**Griebenkuchen**

Griewekuchen  
Speckkuchen  
à Brotteigrest mit  
Speckgrieben  
um Breslau  
à Kuchen aus Gemisch  
von Mehl und Speckgrieben  
à Oberschl.Oberschlesien  
à Kuchen mit Rosinen  
um Hirschberg  
à Grießkuchen um  
Malitsch  
à Vorback beim  
Brotbacken  
à aufgewärmte Speckgrieben  
à frisches Schweineschmalz in  
Semmelform

**Griebentunke**

am Sonntag zu dem  
Rauchfleisch

**grießeln**

die Butter geht beim Butter nicht  
zusammen  
• grießig

**Grießpappe**

Grießbrei  
um Gablonz  
am Weihnachtsabend

**Grießsemmel**

Griessemmel  
längliche Semmel aus Grießmehl  
in Teilen von Niederschlesien –

• aber in ganz Oberschlesien  
bekannt  
à Semmel aus grobkörnigem  
Mehl um Patschkau  
à Stuten aus Grießmehl  
à eine Art Weißbrot  
à altbackene geriebene  
Wasserssemmel  
à Gebäck aus Grieß und  
Weißmehl  
à Grießklöße  
à Grießauflauf  
à Grieptäschlein  
à Quarktäschlein

**Griewe**

ausgebratenes Speckstück  
Riesengebirge - um  
Weigelsdorf  
um Braunau - Gießhübel  
Wichstadt  
Griewen • ausgebratene Fettwürfel  
à Griebenkuchen  
• Griefe

**grinseln**

das Geräusch beim  
Fett auslassen  
à um Falkenhain

**Gritschel**

Grietschel  
Rest des gegessenen  
Apfels  
Gritzel - Grietzel  
unreifes Obst  
um 15. Jah. gricz –  
eigentlich Sproß  
Wipfelsproß  
wahrscheinlich zum Veredeln  
Herz vom Salat  
Herz vom Kohl

**Gritschke**

kleine schlechte Pflaume  
Grautschke - Gritschke  
eine graue schlechte Birne  
Gritschker  
die wilde Backbirne

**gritzblau**

grizblau - grizblo - grozblu  
à Gießhübel  
• von der schlechten Milch

**Gröschelsemmel**

• Korb voll Gröschelsemmeln  
• Semmel für 1 Gröschel

**Grubenschnitte**

Frühstücksbrot  
des Bergmann`s

**grumpeln**

Brot zerbröckeln  
Brot  
grimpelein - zerbröckeln  
Brot



grimpeln  
grümpeln  
grimpeln

**Grümel Suppe**  
Milchsuppe mit  
Mehlklumpen  
à Jungferensee

**Gruppen**  
Brot

**grün - Grün**  
grüner Speck ungesalzen und  
ungeräuchert  
à giener Speck  
Rückenfett d. Schweins  
• aus dem Schmalz  
gewonnen wird  
Breslau  
à grünes Fleisch  
roh  
à vom Obst •  
unreif  
• wurde auch eingepökelt  
damit er länger haltbar war  
• wurde auch später geräucher -  
ebenfalls das die  
Haltbarkeit und der Geschmack  
sich veränderte  
• wurde auch mit Zwiebeln -  
Kräuter - Knoblauch eingelegt  
und dann getrocknet

**Grün**  
Green - roh  
à vom Obst unreif

**Grün**  
Green - Griem - Merreettich  
Grinzeug - Griebbblatt  
Grünzeugbabe  
auf Gemüse bezogen

**Grünberger Wein**  
nördlichstes  
Weinbaugebiet der Welt  
• ein sehr  
trockener Wein  
Grüneberger

**Grund**  
Kaffeesatz - Grundmann  
Heinrich

**Gründel**  
grundel - grundil  
Grindel - Gründling  
Fisch  
Gobio fluvialis  
Grimpe - Krasse  
Schlammbeißer  
Sonnenfisch - Steinbeißer, Grundel  
– Schmerle  
Schmerling - Cobitis babata  
Grendl - Gründel  
im Riesengebirge

**Grutzen**  
Stück Brot  
à Brot und Kuchenkrümel  
à Brocken  
Grutze - Stück Brot  
- letztes kleines Brotende

**grützlich**  
beim Butter nicht  
zusammengegangene  
Butter

**Grützpappe**  
Brei aus Hafergrütze  
Gretzpapp

**Grützpinkel**  
Blutwurst mit Grütze

**Grützsuppe**  
Gretzsuppe  
ein Weihnachtsgericht  
im Glatzer Land

**Grützwurst**  
magere Wellwurst  
à um Thiemendorf  
à Oberschlesien

**Guckwurzpappe**  
Maisbrei  
rum. Kukurutz

**Gugelhupf**  
österr. aus Gugel  
gugele von  
Kapuze  
- hupf  
hupfen von häufen

**Guhstern**  
der Weißfisch

**Gutschmecke**  
• Gutschmecke  
• Leckerbissen  
• etwas besonderes Gutes  
• Schmackhaftes  
• Gutschmecklan  
à Bonbon

**Gutsla**  
Leckerbissen

**Güttel**  
die Fruchtkerne des Obstes  
Gickel Miesel -  
Schutekernla

**Haberbier**  
Bierart

**Haberbrot**  
Hobarbrut - Haferbrot  
sh. Getreide

**Häckerle**

feingewiegte Teile des Herings mit  
Zwiebel und Fleisch  
à um Breslau  
à Brotaufstrich  
und zu Pellkartoffeln  
feingewiegte Salzheringe  
mit Speck und Zwiebeln,  
à um Prinkenau  
à um Waldenburg  
Heckerle  
à kleine Klops aus Heringen  
à Metschlau

**Hafbrutel**  
Weizensemmel  
à Brötchenart  
à Wasserssemel

**Hahnmilch**  
köstlich, lecker  
Brot  
um Breslau,  
Leobschütz  
Kreuzburg

**Hährapreis**  
Echter Ehrenpreis  
Veronica officinalis  
à um Hausdorf  
Heilpflanze

**Halbe**  
Biermaß mit haben Liter

**Halbente**  
ist die Krickente – gehört  
zum Geflügel – wurde  
auch wenn man sie hatte  
wie Geflügel zubereitet

**Halbfleisch**  
Fleisch weil es beim  
Braten zusammenschort

**Hallatschka**  
Kartoffelreibekekuchen  
‡ um Warmbrunn  
Halluschke  
à um Gablonz

**Halle**  
‡ eine junge Ente  
‡ Hallefleisch – frisches  
junges Entenfleisch

**Halluschke**  
‡ die Kartoffelpuffer  
um Gablonz

**Hankäse**  
Käse aus Quark  
à Wansen

**Hasenbrot**  
das geschmierte Brot, das von  
einem Ausflug  
zurückgebracht wurde

à so nannten Kinder das von den Eltern zurückgebrachte, leicht vertrocknete Brot, das von ihnen als Delikatesse geschätzt wurde;  
à das Brot, das die Holzmacher und Streurecher am Abend wieder mit aus der Heide mitbrachten;  
à Landbrot das den Kinder in der Stadt mitgebracht wurde  
à gab man den Kleinkindern zum Beißen

**Hauptkarpfen**  
großer Karpfen

**Hausblase**  
Hausenblasen – Schwimmblase des Süßwasserfisches Hausen die Hausenblase als Bindemittel für Geleespeisen war sehr geschätzt; denn sie lieferte die feinsten, klarsten ansehnlichsten Gelees, wurde in Blatt und Rollenform geliefert in Apotheken

**Hausbrot**  
beim Bäcker gebackenes Roggenmehlbrot  
à um Sprottau

**Hauskotsch**  
Gebäck im Gasherd

**Häute**  
Schalen der Erbsen

**Häutel**  
Haut auf der gekochten Milch

**Hedwigsohlen**  
Gebäck am Hedwigstage

**Hefebawe**  
Heefebawe - Mehlspeise  
à Hefenbabe - Heefebawe  
Mehlspeise - Buchte  
Oberschlesien

**Hefenbuchte**

**Hefenkäulein**  
Buchte - Riesengebirge  
Hennersdorf

**Hefenklößlein**  
Buche -  
Hefekießlan  
um Braunau  
Adlergebirge  
à Hefeklöße  
sh. unter Klöße

**Hefeplatzla**  
Hefeteig ohne Füllung

um Gabersdorf  
à auf der Platte gebackene leichte Hefekuchen

**Hefepflinse**  
Teig aus Weizenmehl

**Hefeedäpfelgebraten**  
Heefardäpfelgebreete  
Brei aus Kartoffeln,  
Mehl, Salz, Hefe  
à um Gabersdorf

**Hefezopf**  
geflochtenes Backwerk

**Heidegraupe**  
Heidegrapp - Heidegraupe  
Buchweizengraupe  
à große Graupe  
um Bielitz

**Heidekasch**  
Buchweizen

**Heidekorn**  
Heeden - Buchweizen  
• mehrfach Heidekorn  
• Grutze  
Heidegraupe - Heeden  
Buchweizen  
Grutze  
Heidegraupe - Heidegrütze

**Heidemehl**  
Buchweizenmehl  
à mit grauem Heidemehl  
Fauzmauke - Heiden  
Heeden - Buchweizenmel  
Heiden - Heeden  
Buchweizen  
Heide

**Heidengrütze**  
Buchweizengrütze

**Heimjeche**  
Abschiedskaffee

**Heinrich**  
à blauer Heinrich  
Graupen  
à blauer Heinrich  
Milchreis  
à sanfter Heinrich  
Kümmel  
à langer Heinrich  
Wegwarte – Zichurie  
für Malzkaffee

**Hering**  
Harich - Harch

**Herrgottschlamm**  
Hergottschlam  
Satz in der Bierkaltchale  
Riesengebirge

**herrlich**  
gewählt im Essen

**Herstenrampftla**  
bestrichene Brotscheibe

**Hertel**  
Abschnitt einer Semmel

**herumvisten**  
Brot vergeuden

**Herzstärke**  
Pfefferminzstange

**Herzwurzel**  
Harzwurzel - Meerrettich

**Hesse**  
Kniestück als  
Schinken oder Keule

**Hetsemmel**  
Brötchenart

**Hihih**  
Wurst aus Pferdefleisch  
um Waldstein

**Hill**  
Brotschiebe  
**Hilsebaum**  
Elsbeere - Sorbus torminalis  
um Strehlen

**Himmelfahrtsstuten** Gebäck  
das am  
Himmelfahrtstag  
gebacken wird  
à Pfefferkuchen  
in Papierrollenform

**Himmelreich**  
Schlesisches Leibgericht vieler  
Schlesier |  
Weihnachtsgericht:  
Bratwurst – Sauerkraut -  
Mohnklöße

**Hirse**  
Hirsch | sh. Gerichte  
Hiersche der Buchweizen  
im Breslau

**Hirsebirne**  
wilde Backbirne

**Hirsefastmauke**  
Weißkohl mit Hirse und  
Schweinefleisch  
gekocht

**Hirseschnitten**

**Hirsepappe**  
Hierschepappe - Hirsebrei  
um Braunau

**Hirsepronz**

• Hierschepronz  
ein Weihnachtsgericht  
mit Pilzen - um Gablonz

**Hirsesterz**

Hierschterz -  
Hirsebrei  
Riesengebirge

**Hobelspäne**

Schmalzgebackenes - zum  
Fasching

**Hochzeitskuchen**

Huxtuchen - Hochzeitsschmaus  
• der jemanden ins Haus geschickt  
wurde

**Hollerbrei**

Holunderbrei

**Holundersuppe**

Brei von Holunderbeeren  
Fliedersuppebeeren  
Fliedersuppe - Holundertee  
Fliedertee

**Holzäppelpappe**

Mus aus  
Holzäpfeln

**Honig**

Sirup von Bienen  
war sehr selten in den  
normalen Haushalten –  
es gab in ganz Schlesien  
viele Leute die Bienen hielten  
aber nur zum Verkaufen;  
selten für den Eigenbedarf –  
in den Kriegs- und  
Nachkriegsjahren gab es nur  
Kunsthonig;

**Honigbrötchen**

Honigsemmel – etwas ganz  
besonderes

**Honigfischel**

Hankfischla - Honigkuchen  
Lebkuchen  
Pfefferkuchen - Zuckerbabe  
Zuckerle - Honigkuchen  
Zuckerle - Zuckerfischel  
sh. Kuchen

**Honiggries**

mit Pfefferkuchen  
am Schluß des Hochzeitsessens  
Kuhländchen  
à in Milch gekochter  
Weizengriß  
zur Hochzeit

**Honigklößel**

Kloß mit Honig

**Honigkuchen**

à besonderes Gericht zu

Weihnachten

**Honiglecke**

etwas Leckerhaftes

**Honigpflaume**

Mirabelle

**Honigsammel**

Honigbrötchen - um Wansen

**Honigschnitte**

Honigschniete - um Wansen  
à für die Kinder zum  
Gründonnerstag

**Höenlein**

Semmel - Oberschlesien – im  
Kuhländchen

**Hornaffe**

ein Gebäck  
à Breslauer  
à um Grünberg  
à Prinkenau  
à um Albendorf  
à Matzkirch - Oberschlesien  
pretzeln  
• *hornaffin und crutzebrot*  
à *aler*  
Hurnaffe à für Bäcker

**Hörnlein**

hornförmiges kleines  
weißes Gebäck  
à Kipfel  
à ein Gebäck  
im Sudetenland  
à Kipfel  
à Semmel

**Horbissa**

- Haarbissen  
eine Kleinigkeit zu essen  
bekommen  
- wenn die Hauptmahlzeit  
nicht rechtzeitig  
fertig geworden ist  
à harren - um Baumgarten

**Hosenblöke**

Hosenbläke - Hosenpläke  
Buttermild - Hosenlurke  
Hossenülärre - Hosenwasser  
Klumpelmilch - Masschlonke  
Hosenplätte - Hosenbläke  
Hosenpläke - Buttermild  
Hosenlurk  
Klumpelmilch - Masschlonke  
Hosenplätte - Hoaseplarre  
à um Glatz

**Hosenbrummer**

Braunes - dunkles Bier  
à um Kreisau

**Hosenplacker**

Pfefferminzschnaps

**Hosenpläke**

Hosapläke  
à Buttermilch  
- Hosapläke und Wompakitte  
- Kartoffelbrei und Buttermilch  
à im Glatzer Land

**Hosenwasser**

schlechtes Getränk  
abgestandenes Bier  
dünner, schlechter  
Kaffee - Buttermilch

**Hosse**

Oberschenkel des Geflügelbraten

**Hätang**

kleiner Kopf Salat  
Kraut  
à neiderschlesisch  
von Verkleinerung Haupt

**Huckufftunke**

Sauce – gewöhnliche Mehlunke  
mit Speckstückchen und  
Zwiebeln  
die zu Pellkartoffeln  
gegessen wurde  
um Gimmel - um Brosewitz

**Hühnersuppe**

Hündelsuppe - Hihnlasuppe  
à Wochensuppe die die  
Gevatterinnen  
einige Tage nach dem  
Kindelschmaus der  
Wöchnerin schickten  
à wurde Kranken  
gegeben  
à gab es als erste  
Suppe vor dem Kirchgang bei  
Hochzeiten  
um Waldenburg  
à Suppe für besondere  
Anlässe und  
Feierlichkeiten  
vor dem Kirchgang

**Hüllfüßel**

Hüllfissel - das Ausgenomme  
der Gans - der Darm wird um die  
Gänsefüße gewickelt und mit  
diesem mitgekocht

**Humpe**

Stück Brot  
sehr dicke Scheibe Brot  
à Humpe à Humpen  
• Brotscheibe bestrichen  
in ganz Schlesien verstreut  
à von dick • Humpen Brot  
Brotscheibe

**Hundertjahrkuchen**

der Napfkuchen mit  
Rosinen und Mandeln - um  
Breslau

**Huschelei**

Rührei

**Hurzlopern**

Pellkartoffeln à um Tiefenfurt

**Hütchen**

der Abschnitt einer Semmel

**Hutschenlöfflein**

Teich Flußmuschel

**Hüttlemilch**

Buttermilch  
Hüttlerplärre

**Hutzreirübe**

Feldrübe

**Hutzlaperschalen**

die Schalen der  
gekochten Kartoffeln

**Imberreiter**

Gebäck mit Ingwer  
à vom Bäcker

**Indianderkrapfen**

ein Gebäck  
aus Sudeten Schlesien  
aus österr. - Mohrenkopf

**Jägerlein**

- wohl der kleine Fisch  
Moderlieschen  
- kleiner als Ellgröschel  
- in Scharen auftretend

**Jahrling**

Sauerteig -  
gären  
à um Lawaldau

**Jaschbäckerei**

Schaumbäckerei

**Jäseb**

Jäse - Jäse - ein dem  
Schuppenkarpfen ähnlicher Fisch

**Jauchklößlein**

Klöße mit gekochtem  
Rindfleisch und Brühe  
à um Waldenburg  
Jauchaklißla - Brühklöße

**Jelke**

dünnes Getränk

**Jesukindlabuchte**

Weihnachtsstollen  
à Oberschlesien

**Jilka**

schlechter Kaffee à Magermilch  
à Oberschlesien

**Jise**

der Weißfisch  
Capito fluvialitus - Jyse

**Juchze**

dünne Suppe - oder Brühe  
à Riesengebirge Kümmeljauchze

**Judenzopf**

geflochtenes Backwerk  
à um Trachtenberg  
à Neumittental  
à Fürstenau

**Julke**

abgestandenes Bier -  
Julle - dünner Kaffee - Lulle  
schlechtes Getränk - im  
Riesengebirge

**junge Hunde**

magere Wellwurst um  
Volgersdorf

**Jungfernwurst**

die aus dem  
Mastdarm hergestellte  
Wurst  
à um Frömsdorf

**Jungmilch**

erste Milch der Kuh nach  
dem Kalben

**Jur**

Sauerteig

**Jyse**

Isus melanotus  
Weißfisch - Jese - Jise

**Kaffee essen**

Frühstücken à um Kattern

**Kaffelurke**

schlechter dunkler Kaffee  
Luurre - Kaffeplärr - Schlörche

**Kahm**

Kahmigwerden  
weiße schimmelartige Schicht  
auf älterer Einlegelaake  
- vorzugsweise bei Gurken

**Käkex**

Pflaumenmus um Laubau

**Kalal**

Brot poln. kawal Stück  
Brotscheibe

**Kalbsfüße**

die gängigste und relativ  
billige Methode  
Geliermittel zu erzeugen,  
bestand darin vom Fell  
befreite und kleingeschlagene  
Kalbsfüße in Wasser bis

5 Stunden abzukochen, bis sie  
zerfielen.

Der Absud wurde durchgeseiht  
abgeklärt und weiter verdickt,  
das Fett entfernt

von 6 bis 8 Kalbsfüßen erhalt  
man ca. ½ Liter reines  
Gelee.

Verwendbar waren für die  
Geliermittelbereitung auch  
die großen Knochen von  
Kalbsbraten wurden dazu  
genommen

das Gelee aus Kalbsknochen  
hatte wenig Eigengeschmack  
Stand

**Kälbermilch**

Thymusdrüse am Hals junger  
noch nicht geschlechtsreifer  
Kälber  
unter dem obersten Teil des  
Brustbeines

**Kälbermilch**

Thymusdrüse am Hals junger  
Kälber  
unter dem obersten Teil  
des Brustbeines

**Kälbertanz**

Speise aus der  
ersten frischen fetten  
Milch einer Kuh

**Kälberzähne**

grobkörnige gekochte Graupen

**Kalbsplötz**

Kalbfleischgericht - aus dem  
Riesengebirge

**Kaldaunen**

frische Eingeweide  
à um Marklissa  
à Oberschlesien  
Kallunka - Kalunke - Gekröse

**Kehlbraten**

!! kein Braten  
sondern das Doppelkinn

**Kalotzerei**

jede Art des  
Festessens  
à Oberschlesien

**Kaltschale**

Mischgetränk  
mit eingebrocktem Gebäckem  
à kalte Obst - Beerensuppe

**Kaltvertschken**

Fischart in der oberen Aupa  
Kaulperschka - Kaulbrasch  
- dicker kugelförmiger Fisch  
pera cernua

**Kaluche**

Kohlrübe à um Schönkirch

**Kameruner**

Salzgebackenes  
zum Fasching

**Kammfett**

Rückenfett des Schweines  
à Gölschau  
à Alt Lomnitz  
• Fett aus dem Kamm von  
Pferden und Rindern

**Kaanbraten**

Kesselfleisch  
à Oberschlesien

**Kandelzucker**

Kandiszucker  
aus dem ital.  
zuchero candito  
Kand aus dem arabischen

**Kannabrot**

Roggenbrot  
Glatz  
à von Vaters Kannabrot  
derwecht  
à Körnerbrot

**Kannamehl**

Roggenmehl  
à Waldstein

**Kannäpfel**

früher Sommerapfel  
zu Korn  
Roggen  
à um Albendorf

**Kannaploaz**

Kuchenart  
auch von Körner  
à Roggen

**Kanselzucker**

Kandiszucker - Kandelzucker

**Kant**

Kandiszucker - Kandelzucker

**Kante**

Randstücke vom Brot  
Kruste des Brotes - Käntel  
Eckchen - Känel  
Brotende - rotes - Käntel Eckchen  
- Känel  
Brotende  
Kristel - Krumen - Kristel  
Krumen - Rampfelt - Sterz  
à der letzte Rest geriebenen  
Käses à um Altjäschwitz

**Kanten**

Brotende - Kruste des Brotes à  
Brotscheibe  
à großes Stück Brot

Bolzen - Brinkel - Fucke,  
Grob - Kantenbrett,  
Keil - Keule - KnastBolzen  
Brinkel - Fucke - Grob  
Kantenbrett  
Keil - Keule - Knast - Knugge  
Knulle - Knulpe - Knupp  
Knugge - Knulle - Knulpe  
Knupp - Knust - Knutzer  
Krache - Ranften Ranken Rumpen  
Ruken Runxen Wenke - Kapple •  
Randstück des Brotes

**Kapkraut**

sh. Pflanzen  
Wirsing  
à Fußlappen  
Weißkohleintopf  
Krautheetel - Kopf Weißkohl  
Kappes - Kappus  
Sauerkraut  
à Kohlkopf  
à Kapps Weißkohl  
um Penzig  
à um Baumgarten  
von Ita. caput - chapuz  
kabez

**Karausche**

Dorfteichkarpfen  
Cyprinus carassias  
Karausche - n  
Bauernkarpfen - Bauernkorpe  
Goldfisch - Karauscheke  
Koarsch - Schlompatschker  
Weißfisch

**Karbebrot**

Kümmelbrot  
Kerbe à Einschnitt  
Riesengebirge - um Trautenau  
karwa  
à Einschnitte in eine Brotschnitte  
machen

**Karbeschnaps**

Kümmelschnaps  
à Hachweiler  
à um Lossan  
à Breslau

**Karbestriezel**

mit Kümmel bestreutes Gebäck  
Kümmelhörnchen  
-> Karbe

**Karbonade**

Frikadelle • Karbonadel  
Kotlett - um Reichenbach  
• Kanabonädlein  
Fleischbrötchen aus Krawnatla,  
Kramnatla • Karwenade

**Kardaune**

Kaldaune

**Karfreitagswürstchen**

Karfrättichwärschtla

magere Wellwurst

• in ganz Schlesien verstreut  
Arme-Leute-Wurst Bäckerwurst  
Battlerwurst  
Biehmwurstchl  
Graupewurst Hammerstiele  
Biehmwurstchl - Böhm Groschen  
- Darglich  
kleiner Doarn Extrawurst  
Glumse junge Hunde  
Kesselwurst - Krupnik  
Plautewurst Plimpelwurst -  
Plunze Kesselwurst  
Schweifloaschriegel  
Schwindsuchtwürstchl  
Sämmelsäcke Semmelwurst  
gerende Wellwurst  
katholische Wellwurst,  
troige Wellwurst  
à Fastnachtwurst, die der Küster  
am Karfreitag essen kann, ohne zu  
sündigen

**Karpe**

Karpfen  
Koarpa - Korpe  
Korpa  
à in Biertunke  
>> pulsche Tunke <<  
oder  
>>Pfefferkuchentunke <<  
gelegte Karpfen - Karpen  
à Weihnachtsgericht  
in ganz Schlesien verstreut  
à Silvestergericht um Ebersdorf  
à bestrichene Brotscheibe  
um Greiffenberg  
Karpen - Karpfenfisch  
Korpafisch - um Bad Warmbrunn

**Karsch**

Fisch - Karaß  
Karpfkaraß - Barsch  
Fisch - Karaß - Karpfkaraß -  
Barsch Karausche -  
Karsch - Karsche

**Kartoffelbrei**

zerquetschte Kartoffeln  
Fastmauke  
• auch Heilmittel  
• als gefüllter Umschlag  
gegen Hexenschuß

**Kartoffelmauke**

Kartoffelgericht - um Rothenburg

**Kartoffelfladen**

Kartoffelreibekekuchen  
à um Liegnitz  
Kartoffelfüsel - aus  
Oberschlesien  
Quarkfüsel  
Kartoffelfütterlein  
à Kartoffelgericht mit  
Quark à um Stefansdorf

**Kartoffelkitt**

Kartoffelbrei  
Kartoffelmatsch  
Kartoffelmus  
à um Trachtenberg  
à um Hammer  
Kartoffelpampe  
à verstreut in ganz Schlesien  
à Quetschkartoffeln mit Milch à  
um Juliusburg

### **Kartoffelpappe**

Kartoffelsuppe  
à um Buchwald  
à Kartoffelbrei  
Kartoffelkitt  
Kartoffelmauke  
Kartoffelmatsch  
Kartoffelmus  
Kartoffelpampe  
Kartoffelplintze  
Kartoffelschmarren  
Mape - Manke  
Mantsch - Pips Quetschkartoffeln  
Rührkartoffeln Stampfkartoffeln  
Sterz - Staorz - Wampen kitt

### **Kartoffelplätzchen**

• Kartuffelplaaatzken  
• auf der Ofenplatte gebackenen  
wurde zu dünnen runden Scheiben  
aus  
Kartoffelteig à um Breslau  
Kartoffelplaaatzla  
Kartoffelreibekuchen  
Kartoffeltätscher  
à um Markstädt

### **Kartoffelschnaps**

Kartuffelschnaps  
gewöhnlicher weißer  
Schnaps  
Kartofflinski  
à um Ingramsdorf

### **Kartoffelsterz**

Kartoffelbrei  
à Kartuffelstärz  
Weihnachtsgericht

### **Karuzenkarpfen**

zwischen Karausche  
Karausche  
und Karpfen

### **Karwenade**

Oberschlesien  
Rippenstück - Rostbraten  
Kottlett  
à Oberschlesien

### **Karwiol**

Blumenkohl  
Karviaul - Rippenstück  
Rostbraten - Kottlett  
à Oberschlesien  
à um Nikolstadt

### **Karwochwein**

sauer Wein  
( trockener Wein )

### **Kasch**

Brei in Oberschlesien  
• Brei in ganz Schlesien verstreut  
• Griesbrei Oberschlesien  
• Graupen aus Gerste  
im Kuhländchen

### **Kasche**

Graupe – Grütze  
• kommt aus slawischen • kase  
Grobgemahlene - ausgehülstes  
Getreide  
• zerquetschte  
Kartoffeln in  
Oberschlesien

### **Kascha**

in Oberschlesien  
Grütze - Hirse  
Heidegrütze - Hedekasche  
• Kleister  
• Knötel  
• Rührei um Rosenheim  
• Hirse in Oberschlesien

### **Kaschmehl**

Buchweizenmehl – aus  
Oberschlesien

### **Käse**

• verschiedene Käsesorten aus  
ganz Schlesien

### **Käsebrodel**

Gericht mit Quark Oberschlesien

### **Käsebrötlich**

ist kein Gericht ist eine  
Pflanze !!

### **Käsegötze**

schlesisches Festbrot  
Weihnachtsgebäck

### **Käsekeulchen**

Käsekäulchen  
à um Hirschberg  
à um Lang  
Quarkkeulchen - um Waltersdorf  
um Hirschberg  
Quarkkeulchen  
Fettgebäck  
à um Waltersdorf

### **Käseklatschel**

Gerichte mit Quark - um  
Lauenbrunn

### **Käsekuchen**

Gericht mit Quark  
à um Breslau  
à Pfingstgericht Quark  
à um Breslau  
à Pfingstgericht  
um Militsch

### **Käsekletschen**

Gericht mit Quark - um  
Stephansdorf

### **Käseplatzel**

Quarkgebäck – um Gr. Walden

### **Käsequark**

Käsequork

### **Käsequatschel**

ein Gericht mit Quark - um  
Leutmannsdorf  
Käsequetschel  
Oberschlesien

### **Kasernenschloßen**

Graupen - um Alt Kohlfurt

### **Kastollbuchte**

eine Art Kuchen  
• Kuttelflecke

### **Katersuppe**

Gemisch aus  
Kornbranntwein und  
eingebrocktem Pfefferkuchen;  
• wurde aus einer  
Schüssel gemeinsam gegessen

### **katholisch**

- magere Wellwurst  
• Gegenstück die  
evangelische Wellwurst  
die fette Wurst

### **Katsch**

Zuckerbrot

### **Katzenstapchen**

Katzenschtopcha  
kleine runde  
Pfefferkuchen  
• Pfeffernüsse

### **Kaularsch**

kleiner Raunfisch  
Karausche  
Acerina cernua - um Breslau

### **Kaule**

• kugelförmige Butterkaule  
Fleischkaule  
Käsekaule

### **Kaulhaut**

Kaulbarsch - um Trautenau

### **Kaullemmel**

Fisch mit breitem Kopf  
der Aupa  
Riesengebirge  
Kaulbrasch - Kaltvertschla  
Klein Aupa - Kaulperschka  
Kaulporschka - Kaulschädl  
Riesengebirge  
Kaullotsch - um Brantiz

Kaullümmel  
Kaullurschang - um Trebschen  
Kaullutsche - im Eulengebirge

### **Kaulpersich**

Barsch

### **Kautsch**

Gebäckstück aus gerolltem Teig  
Mohkautsch - um Langewiese

### **Kaviar**

schlesischer Kaviar  
ist Quark - im Eulengebirge

### **Keef**

bestrichene Brotscheibe

### **Kehlbraten**

**Kein Braten - Doppelkinn**  
**Kahlbrota !!!!**

### **Keil**

ein großes Stück Brot - um  
Gabersdorf  
Brotende  
Kuhländchen  
Brotschreibe

### **Keil**

ein Gläschen Branntwein  
keilen  
• das Branntwein trinken

### **Kella**

Käulelein - Knödel - um  
Landshut - um Hermannsdorf  
- um Oppau  
Adeppkellan  
• Fruchtstand der Kartoffel

### **Kellan met Jacklan**

Kartoffeln / Knödel mit ??  
wahrscheinlich etwas schnell  
Gebratenem  
- konnte keine Übersetzung finden  
-  
jackeln • kommt von schnell  
Jacke - vom anziehen  
Spencer  
jackig • ist schimmlig - um  
Dittersbach  
kann aber auch von jach – jäh –  
jooch  
von Jachel --> der Wacholder  
kommen

### **Kelle**

Butter oder Gebäck in Form eines  
kleinen Kuchens  
im Riesengebirge;  
Kochle - Kälchelein

### **Kellerkraut**

Wirsingkohl - um Wiesau

### **Kellerrübe**

Futterrübe - Kellerriwe

Brassica um Niederhof

### **Kellerstufen**

Kürbiskompott

### **Kellrübe**

Möhre  
Mohrrübe

### **Kerbebrot**

Kümmelbrot

### **Kernmehl**

bestes Weizenmehl  
Kernmehl  
• hatten die gemeinen Leute nicht  
• das lichte Mehl  
• Mittelmehl  
- Aftermehl oder Salmehl  
Sal • Schwarz

### **Kesselbrühe**

Brühe die sich beim Wurstkochen  
zurückbleibt -  
- um Bienau

### **Kernspeck**

Schweineschmalz um Glatz

### **Kesselfleisch**

das im Kessel zur  
Wurstzubereitung gekochte Fleisch  
- um Leuthen

### **Kesselränke**

dünner schlechter Kaffee

### **Keuchel**

Küchlein  
--> um Schleise  
kächo aus dem 17. Jah.  
Kuche • Kuchen  
kuchil • schlesisch im 15. Jah.  
keychil

### **Keulchen**

um Breslau  
Quarkkeulchen

### **Keule**

Schenkel des Geflügels  
• bestrichene Brotscheibe  
um Militsch  
• großes Stück Brot  
• Pflaume

-----

### **Knettrog**

Backtrog

### **Knick**

Brotscheibe

### **Knietsche**

eine Handvoll Zwiebeln

### **knorgel**

gern Branntwein trinken

### **knorpeln**

knurpeln  
- mit hörbaren Geräusch  
etwas Hartes zerbeißen  
- an etwas Hartem nagen  
- knorpeln  
- knurpeln • trinken  
• einen Schnaps trinken -  
um Breslau

### **knotschlich**

wählerisch beim Essen

### **knudlich**

rund  
Pauernbissen

### **knullen**

gierig essen

### **Knuller**

große Kartoffel

### **Knulüe**

großes Stück Brot

### **Koben**

Koba  
abgeteilte, kleinere Stallungen  
für Schweine  
Fütterung der Schweine

### **Kober**

Reiseköfferchen  
für Lebensmittel  
Fischbehälter

### **Kochbissel**

Bissen vom Essen

### **Kochblase**

Ofentopf - Wasserblase

### **Köcher**

Wetzsteinbehälter

### **Kochel**

soeben fertig gestelltes Essen

### **Köcherei**

das Kochen

### **Kochlöffel**

Kockleffel - Kookleffen  
Kaukleffel  
von kucken – gucken

### **kochnig**

kochend

### **Kochschränkel**

Küchenschrank

**Kochstube**

Küche

**kolschen**

Kuchen backen

- die Zeit mit Backen und Kochen verbringen

**Köchern**

Köchin - n

kocherin

Köcherei • das Kochen

**Kochlöffel**

Kocklöffel - Kookleffel,

Kaukleffel

**kochnig**

kochend

**Kochschränkel**

Küchenschrank

**Kochstube**

Küche

**Koffel**

Einkaufskorb

**Koffich**

Kaffee

**kolotscherig**

nicht ausgebacken

**Kommist**

Lebensmittel

**Kommunmantel**

Mantel der herrschaftlichen Köchin, ohne den sie nicht auf die Straße geht

**Königsschnate**

auch im Herbst

grüne Schnate

Pfpofreis

**Kopflöffel**

Kopplöffel -, Koblöffel,

um Hotzenplotz

**köpfen**

köpfeln

- die Rübenblätter mit dem Hackmesser abschlagen
- Gefügel schlachten
- Krautblätter abreißen

**Körbel**

Körbchen - Armkärbla

Buckelkorb - Butterkorb

Deckelkorb - Eierkerbl

Einhullkerbla

Einkaufskorb

Einkofstaschla - Handkorb

Henkelkorb - Kirbel

Kober

Korb - Loda - Löschk

Marktkorb

MarkttuheKörbchen -

Armkärbla

Buckelkorb - Butterkorb

Deckelkorb - Eierkerbla

Einhullkerbla

Einkaufskorb

Einkofstaschla - Handkorb

Henkelkorb - Kirbel - Kober

Korb - Loda - Löschk

Marktkorb - Markttuhe

Naschkorb - Pompadur

Puckelkorb

Naschkorb - Pompadur

Puckelkorb

Torb - Torb - Tragekorb

Vesperkorb - Zeker

**Kornbranntweinkrucke**

bauchige Schnapsflasche

Buttel - Graue - Steinkrucke

**körner**

ansetzen • im Oderwald

**Pauernbissen**

kernern

**Körnkeindoktor**

Körnladukter •

Heilkundiger

**Koter**

- heimlicher Verkauf von Erzeugnissen besonders aus der Landwirtschaft, wie Eier, Milch, Butter, Stroh

**kötschen**

zusammendrücken,

und rollen namentlich vom

Teig

Leckeres braten

ein Gericht schlecht kochen

untereinandermengen oder

essen

- Kotschenbäcker

Kotschabäcker - Bäcker

**Kottelwanz**

Kottelwanz

- das Nichteßbare eines

Schlachtetieres

**koscher**

einwandfrei sein

- jüdisch gekocht

nach den jüdischen Gesetzen

**kösten**

beköstigen - bewirten

**Kotschenbäcker**

Kotschabäcker

Bäcker

**kötschen**

zusammendrücken, Rolle Teig

kochen, leckeres braten

à zusammenmischen

à ein Gericht schlecht kochen

à untereinandermengen

à kochen

à falsch behandeln

à unsauber, unordentlich

arbeiten

à kootschen à kränkeln

**Kottel**

Waschlappen

**Krause**

gläserner - irdener Topf

**Konservieren**

in Schlesien verbreitet

- Kräusel

à Gefäß zum Zubinden

à kleines Glasgefäß

à Einmach und Marmeladen-

Glas

à Honigglas

**Kram**

Handelsware eines Krämers

Inhalt von Truhen und Schrank

Brautkram

- Aussteuer

- Teil des Brautfuders

- einzelne Gegenstände

**krampeln**

Brotkrümchen

verstreuen im Adlergebirge

**Kramstärke**

Stärkemehl für die Wäsche

aus Weizen, Reis

**kramwaschen**

- Kroam

das Geschirr abwaschen

**kräpfeln**

Krapfen backen

**Krauche**

Krauke - Krauge ein Tonkrug

Braune - Bunzelkrug

Punzeltopp - Buteille - Graue

Killbel - Kulbe - Meste -

Plutscher - Pilke

Pulle - Storebettl - Tonkrause



Krauchel – Kräuchel – Kreigl  
Krauke - Krauge ein Tonkrug  
Braune - Bunzelkrug  
Punzeltopp – Buteille  
ein kleiner Krug  
• Kraugein krugähnliches  
Gefäß  
Kraug ein krugähnliches  
Gefäß

#### **kräuschen**

schmoren - braten  
oder sich betrinken  
• eigentlich aber, sich mit Fett  
beschmieren

#### **Krause**

• gläserner oder irdener Topf  
zum Konservieren  
auch Apothekerbüchsen  
• Kräusel das Glasgefäß  
zum Zubinden  
kleines Glasgefäß  
Einmach und Marmeladenglas  
Honigglas

#### **Krautbank**

Sauerkrauthobelmaschine

#### **Krautbüllein**

Krautfaß - Krautbüttla

#### **kräutejlen**

Kraut einlegen

#### **Kräuter**

Kroitr - Heilkundiger  
Kräuterkocher  
jemand der im Wald nach  
Arzneipflanzen sucht

#### **Kräuterei**

• Gemüsepflanzungen  
um Breslau und Liegnitz  
• in bedeutender Ahnung

#### **Kräuterbauern**

Bewohner der Liegnietzer  
Gegend

#### **Kräuterei**

Gemüsepflanzungen um  
Breslau und Liegnitz  
in bedeutender Ausdehnung

#### **Kräuterer**

• kleiner Handelsgärtner mit  
Gewürzkräutern

#### **Kräuterfrau**

Gemüsefrau auf dem Markt

#### **Kräutergarten**

• was in Sachsen die  
Kohlgärten, sind hier in Breslau  
die Kräutergärten

#### **Kräuterweiber**

• Frauen, welche Beeren - Pilze  
- Kräuter und Reisig sammeln  
- und sich auch damit  
auskannten  
• auch deren Anwendungen

#### **Krautgarten**

der Gemüsegarten

#### **Kräutlich**

• Stauden und Blätter der  
Pflanzen  
• im Unterschied zu  
Blüte und Frucht  
• Kräutig sind allerlei Kräuter  
- Kräutlich - Kräutrich  
allerlei Pflanzen  
à in Kräutig gehen  
• ins Kraut gehen d.h. suchen  
- sammeln  
• Heilkräuter  
• Getränk von Heilpflanzen

#### **Kräutigzeug**

Kroittichzeug - Heilkäuter -  
um Gablonz

#### **Krautersüpler**

• bekam den verächtlichen  
Namen eines  
Kräuter - Süplers  
• eines Wasser Doktor

#### **Krautgarten**

Gemüsegarten um Breslau

#### **Krautjunker**

Bezeichnung für einen  
Gutsbesitzer

#### **Krautkuchenbrett**

ein gestieltes Küchenbrett  
Krautkuchebrat

#### **Kräutrich**

Kräutig  
allerlei Pflanzen untereinander  
Kräutlich - Krottich  
Krottig - Kroittig - im  
Riesengebirge  
Krettich - Kräutlich  
Krottich  
Adlergebirge  
Kraitik  
• Stauden und Blätter  
der Pflanzen  
• Blätter der Rüben  
Kräutig  
• allerlei Kräuter  
• `s Kräutig abstreifen  
Blätter vom Kraut abreißen  
• Heilkräuter

• Getränk von Heilkräutern  
• - Kräutrich allerlei  
Pflanzen untereinander  
• Kraut zum Rauchen  
• Gekroittig ist Blätter  
und Stengel von Kartoffeln,  
Möhren, Rüben  
• Kraut auch den Weißkohjl  
den Kopfkohl  
• Kräuter der Hausapotheke  
• Blumen die am 15.8.  
Marienfest in der Kirche  
geweiht werden  
• Annakrettich • Fenchelkraut

#### **Kräutigmutter**

Krottichmütter  
• Frauen, die Beeren Reisig -  
Pilze - Kräuter  
suchten

#### **Krautscharbe**

Krauthobel - Krautscharwe  
Kräutschworf

#### **kräuschen**

schmoren - braten  
• sich betrinken  
• sich mit Fett beschmieren

#### **kreischen**

- zischen vom Geräusch  
bratender Speisen, auch in ganz  
Schlesien verbreitet  
gekreischt  
à fett gebackene - gekreitschte  
Speisen  
à braten  
à Fett auslassen  
à auskreischen  
• Fett aus dem Schweisefleische  
ausbraten, war mit einem  
kreischenden Geräsch vor sich  
geht  
à wenn etwas in Fett gesotten  
wird  
à mit Fett anrichten  
z. B. Bratkartoffeln  
à gekreischte Rühreier  
à prasseln  
à die Butter kreischt  
à die Butter durch erhitzen  
bräunen  
à von dem Geräsch das  
Falläpfel beim Aufplatzen  
machen  
à Geräsch wenn Bratäpfel  
platzen

#### **Kreischtopf**

Brattopf

#### **Kretschan**

- das Dorfsthhaus

Kretsch - Kratschm  
Krotsch - Kretsch  
Kratschm - Krotsch  
Kratschen  

- das Wirtshaus das seit der Gründung des Dorfes das Schankrecht hat

Destille - Gerichtskret-  

- Destille • Krug,
- Gerichtskretscham

Querhaus - Kneipe - Krug  
Schenke - Scholtisei -  
Schölzerei - Spelunke  

- Gerichtskratscham

Wirtschaft in der Gericht gehalten wurde

**Kreuzer**  
Geldstück von  
Zehnpennigen Wert  
Batzen - Brummer  
Goldfink - Gröschla  
halber Heller - alter Pfennig  
Zschezerscherla

**krischeln**  
in der Pfanne braten  
à hörbar verbrennen

**Kroste**  
Kruste - Krost - Kröstla  
Kruste oder Rinde des Brotes,  
aber wenn sie  
schon verdorrt ist

**krompeln**  
krompan  
Brotkrümchen verstreuen  
wenn man mit einem  
stumpfen Messer schneidet

**Kroschank**  
bemalte Ostereier

**kröscheln**  
kreischen - kroscheln  
brennen - spritzend braten

**kröß**  
scharf gebacken

**kruscheln**  
braten

**Kruschel**  
angebrannter  
Rückstand in der Pfanne

**Krüke**  

- lange Stange wurde vom Bäcker beim Backofen benutzt

**Kuchaberla**

- vom Kirchweihfeste mitgebracht
- in bunte Tüchlein eingewickelte Kuchen

**Kuchdeckel**  
Kuchendeckel

**Kübel**  
Raummaß • 10 Liter  

- Backtrog

**Küche**  
Kuchel à Küche früher  

- der Raum außerhalb der Küche, von welchem aus die Küche angeheizt wurde

**Küchenalmer**  
Küchenolmer - Küchenschrank

**Kuchenbeuten**  
großes Kuchenbrett  

- Kuchabreet im Riesengebirge
- breit wie ein Kuchen

**Küchenbrütling**  

- der gern in der warmen Küche hockt

Kichabrittlich

**Küchenhengst**  
Kichamesser  
Fleischmesser

**Kuchenmandel**  
hölzernes Gerät zum  
Ausrollen des Teiges

**Kuchenpirrle**  
hölzernes Gerät  
zum Breitrollen des  
Teiges

**Kuchenschosse**  

- Schaufel, auf der Brot und Kuchen in den Ofen geschoben wurde
- uff de Kuchaschusse scheeba

**Kuchenstroh**  
Stroh auf dem die  
Weihnachtskuchen gelegen  
haben

**Kuchentisch**  
**nicht alleine alle Privilegien sondern**  
- erlaubt ist noch die  
Auslegung einen dritten  
Jahrmarktes, des Zolles und  
eines Kuchentisches

**Küchleinbäckerei**  
Kichlabäckerei  
Schaumbäcke

**Kuglupscherbe**  
Gugelhupfform - um Lobedau

**Kühjunge**  
untere Rangstufe beim Gesinde  
Kühjunge  
Kühkierte - Kiekierte

**Kuhpläkebauer**  
der kein Pferd hatte

**Kullrädcl**  
Kollerrädcl  

- zum Rädcln von Kuchenteig

**kümmeln**  
gern Branntwein trinken

**Kurkenhafen**  
Korkenhofn - großes  
Gurkenglas

**Kurzwendlich**  
Heilkraut zum Schwitzen  
Cardus benedictus  
Kurwendlich

**Kuttelbank**  
Fleischerbank

**Kurkenhafen**  
Korkhofn

**großes Gurkenglas**  
quackern - dicke Speisen  
kochen

**Quart**  
Name für Hohlgefäße  
à altes Hohlmaß

1/16  
1/3  
¼  
1 Liter und mehr  
Quart  
2 Seidel fassendes  
Hohlmaß  
à ein Quant Wein  
5 Zentner Weintrauben  
à Biermaß  
à Buttermaß zu 40 Lot

**Quartier**  

- ein halbes Pfund
- Quartierdel ein Viertelpfund
- ein Quardierdel Putter d.h. es ist ein Viertelpfund Butter
- Quartila
- Maß beim Beeren sammeln niederschlesisch à oberschlesisch

- eine kleine Gallone

### **Quarkhorde**

zur Quarkzubereitung  
 Quarkbrett  
 Quarkbrettlein Quarkhorde  
 Quarkhurde - Quarkhirdla  
 Quarkkkalmer um Breslau  
 in Klein Krutschen  
 auch Quarkbude  
 Quorkkkhude  
 Quarkmeste • Kästchen  
 zum Aufbewahren von  
 Quark, gehörte mit  
 zur Aussteuer  
 Quarkplätschel zur Aussteuer  
 Quarkplätschel  
 • das Brett für die Milchtöpfe  
 Quarkpresse  
 Quarkquetsche

### **Quatschtopf**

Quatschtoop  
 Glas in dem Honig  
 Mus oder Marmelade  
 aufbewahrt wird;  
 quappern

### **Karaffe**

die drei bis vier Gläser  
 Korn faßt  
 Quartierdel à Trinkflasche  
 Quartierlein à 10 Lot  
 ¼ Seidel meist Quortirla  
 Schnaps  
 Quort à 2 Seidel fassend

### **Lade**

- Truhe
- Kleiderkasten der Knechte  
 und Mägede,
- Brautlade ein Teil der  
 Aussteuer
- kleine Truhe - Ledell  
 Kastel - Trubel

### **lackern**

trinken

### **Lager**

Loger  
 Bodensatz in den Bierflaschen  
 Bodensatz beim Wein  
 Löchr - Kaffeesatz

### **Lachter**

Längenmaß  
 Luchta - Klafter  
 Holzlängenmaß

### **lang-**

englisch  
 füttern - wenig essen geben

### **Lauertopf**

- Topf mit Speisen  
 in der Oberlausitz der Topf  
 in dem die Hochzeits - und  
 Kindtaufgäste Speisen mit  
 heim nahmen

### **Läufel**

Schale von Früchten  
 Llöufel - Lloefel - Löufel  
 Loefel  
 • grüne Hülle von der Nuß  
 und Kastanie

### **Lauge**

- in der Lauge wurde Fleisch  
 eingepöckelt
- Lake  
 Laugersalz - Lauersalz

### **lätschern**

fade schmecken

### **leben**

- die Milch lebt  
 die Milch fängt zu kochen

und läuft über

- von der Milch
- zum Gerinnen bringen
- die Milch sie gerinnt  
 um Weigelsdorf

Lab - Lob

- Mittel zum Gerinnen  
 leewa - laben
- gerinnen lassen  
 leib

### **lind**

- weich - frischgebacken
- frischgebackenes Brot
- fade, ohne jeden  
 Geschmack
- lindes Brot
- zart mit heller Krust  
 gebackenes Brot
- wenn Gebäck nur  
 hellgebacken  
 wird
- wenig gebräuntes  
 unausgebackenes  
 Brot
- wenig gesalzen

### **Lindla**

Leintuch, in das man  
 die Butter legte  
 - Lenla à Leinentüchlein  
 um Trautenau  
 - Lindla um Hennersdorf

### **Litkup**

Kauftrunk

### **Litsch**

Milchgefäß • um Henne  
 wie Asch - Äschlein

### **Lindentee**

Lindatee - Erkältungstee  
 Lindenblütentee

### **Löffel**

Leffel - Löffels - Leffel -  
 Leffels  
 - hatte viele Bedeutungen

### **Löffelhock**

der Küchenschrank

### **Löffelralle**

Schöpfkelle

### **Löser**

Milchlöser  
 -- ein tönernes Milchgefäß  
 in welches die lauwarmlche Milch  
 gegeben wird, wo sich die  
 Schmanten oder der Rahm, die  
 Sahne eben anssetzt,  
 -- die geringe Milch wird  
 durch eine Öffnung  
 des Milchlösers abgelassen

### **lompig**

fade, ohne jeden Geschmack

### **lospitzeln**

etwas abhauen,  
 in kleinen Stückchen  
 von einem Stück Fleisch  
 etwas abreißen

### **mächseln**

mäckseln - meksln mäckseln  
 • Speisen mit Fett anmachen  
 mechseln  
 • einmengen  
 • mit leckeren Zutaten  
 versehen

### **Mächseltopf**

Mischung aus Fett,  
 Talg, Oel, Butter,  
 Schmalz, Margarine  
 • Mache

### **Mahder**

Mähder - Mäher  
 Schnitter - Mäder

### **Mahder**

- der mähende  
 Erntearbeiter  
 Mäher mit Sense  
 Mäher • Weberknecht

### **mahlen**

mohla • essen

- wie Mehl rieseln
- mälen - essen

**Mahlherr**  
Müller

**Mahlkammer**  
Speisekammer

**Mahlpappe**  
der Mahlpopp  
Mehlbrei als Klebemittel  
Mehlpappe

**Mahlmeste**  
Gefäß für das Mehl

**Mahlwerk**  
Getreide zum Mahlen

**Mäja**  
Erntekranz

**Mahlder**  
• eine Strafe  
zusätzlich zur Fron  
noch 32 Klafer bei 100 m  
• herrschaftliches Holz  
zu schlagen

**Mandel**  
• Anzahl von 15 Stück  
• 1 Stück = 4 Strähne  
• 1 Strei = Zaspeln  
• anne Mandla Eier  
• 15 Gebund Garn  
• die zu 15 einen Garbenbund  
• zusammen gestellte Getreide  
Garben

**Mandelholz**  
-- hölzernes Gerät zum  
Breitrollen des Kuchenteiges

**Manditar**  
Hochzeitsbitter

**Mangel**  
• zum Glätten der Wäsche  
mit einer Wäscherolle durch  
Handbetrieb  
Docke - Hauskluppe  
Kaule - Kulle - Mandel  
Mandelkeule - Mangelbraat  
Mangelbrett -  
Mangelkeule - Mangelkulle  
Nudelholz - Nudelkull

-----

**Knettrog**  
Backtrog

**Knick**  
Brotscheibe

**Knietsche**  
eine Handvoll Zwiebeln

**knorgel**  
gern Branntwein trinken

**knorpeln**  
knurpeln  
- mit hörbaren Geräusch  
etwas Hartes zerbeißen  
- an etwas Hartem nagen  
- knorpeln  
- knurpeln • trinken  
• einen Schnaps trinken -  
um Breslau

**knotschlich**  
wählerisch beim Essen

**knudlich**  
rund  
Pauernbissen

**knullen**  
gierig essen

**Knuller**  
große Kartoffel

**Knulüe**  
großes Stück Brot

**Koben**  
Koba  
abgeteilte, kleinere Stallungen  
für Schweine  
Fütterung der Schweine

**Kober**  
Reiseköfferchen  
für Lebensmittel  
Fischbehälter

**Kochbissel**  
Bissen vom Essen

**Kochblase**  
Ofentopf - Wasserblase

**Köcher**  
Wetzsteinbehälter

**Kochel**  
soeben fertig gestelltes Essen

**Köcherei**  
das Kochen

**Kochlöffel**  
Kockleffel - Kookleffen  
Kaukleffel

von kucken – gucken

**kochnig**  
kochend

**Kochschränkel**  
Küchenschrank

**Kochstube**  
Küche

**kolschen**  
Kuchen backen  
• die Zeit mit Backen und  
Kochen verbringen

**Köchern**  
Köchin - n  
kocherin  
Köcherei • das Kochen

**Kochlöffel**  
Kocklöffel - Kookleffel,  
Kaukleffel

**kochnig**  
kochend

**Kochschränkel**  
Küchenschrank

**Kochstube**  
Küche

**Koffel**  
Einkaufskorb

**Koffich**  
Kaffee

**kolotscherig**  
nicht ausgebacken

**Kommist**  
Lebensmittel

**Kommunmantel**  
Mantel der herrschaftlichen  
Köchin, ohne den sie  
nicht auf die Straße geht

**Königsschnate**  
auch im Herbst  
grüne Schnate  
Pfpofreis

**Kopflöffel**  
Koplöffel -, Koblöffel,  
um Hotzenplotz

**köpfen**  
köpfeln  
• die Rübenblätter  
mit dem Hackmesser abschlagen  
• Gefügel schlachten

- Krautblätter abreißen

### **Körbel**

Körbchen - Armkärbla  
 Buckelkorb - Butterkorb  
 Deckelkorb - Eierkerbl  
 Einhullkerbla  
 Einkaufskorb  
 Einkofstaschla - Handkorb  
 Henkelkorb - Kirbel  
 Kober  
 Korb - Loda - Löschk  
 Marktkorb  
 MarkttuheKörbchen -  
 Armkärbla  
 Buckelkorb - Butterkorb  
 Deckelkorb - Eierkerbla  
 Einhullkerbla  
 Einkaufskorb  
 Einkofstaschla - Handkorb  
 Henkelkorb - Kirbel - Kober  
 Korb - Loda - Löschk  
 Marktkorb - Markttuhe  
 Naschkorb - Pompadur  
 Puckelkorb  
 Naschkorb - Pompadur  
 Puckelkorb  
 Torb - Torb - Tragekorb  
 Vesperkorb - Zeker

### **Kornbranntweinkrücke**

bauchige Schnapsflasche  
 Buttler - Graue - Steinkrücke

### **körner**

ansetzen • im Oderwald

### **Pauernbissen**

kernern

### **Körnkeindoktor**

Körnladukter •  
 Heilkundiger

### **Koter**

• heimlicher Verkauf von  
 Erzeugnissen besonders aus  
 der Landwirtschaft, wie  
 Eier, Milch, Butter, Stroh

### **kötschen**

zusammendrücken,  
 und rollen namentlich vom  
 Teig  
 Leckeres braten  
 ein Gericht schlecht kochen  
 untereinandermengen oder  
 essen  
 • Kotschenbäcker  
 Kotschabäcker - Bäcker

### **Kottelwanst**

Kottelwanz  
 • das Nichteßbare eines

Schlachtieres

### **koscher**

einwandfrei sein  
 • jüdisch gekocht  
 nach den jüdischen Gesetzen

### **kösten**

beköstigen - bewirten

### **Kotschenbäcker**

Kotschabäcker  
 Bäcker

### **kötschen**

zusammendrücken, Rolle Teig  
 kochen, leckeres braten  
 à zusammenmischen  
 à ein Gericht schlecht kochen  
 à untereinandermengen  
 à kochen  
 à falsch behandeln  
 à unsauber, unordentlich  
 arbeiten  
 à kootschen à kränkeln

### **Kottel**

Waschlappen

### **Krause**

gläserner - irdener Topf

### **Konservieren**

in Schlesien verbreitet  
 • Kräusel  
 à Gefäß zum Zubinden  
 à kleines Glasgefäß  
 à Einmach und Marmeladen-  
 Glas  
 à Honigglas

### **Kram**

Handelsware eines Krämers  
 Inhalt von Truhen und Schrank  
 Brautkram  
 • Aussteuer  
 • Teil des Brautfuders  
 • einzelne Gegenstände

### **krampeln**

Brotkrümchen  
 verstreuen im Adlergebirge

### **Kramstärke**

Stärkemehl für die Wäsche  
 aus Weizen, Reis

### **kramwaschen**

• Kroam  
 das Geschirr abwaschen

### **kräpfeln**

Krapfen backen

### **Krauche**

Krauke - Krauge ein Tonkrug  
 Braune - Bunzelkrug  
 Punzeltopp - Buteille - Graue  
 Killbel - Kulbe - Meste -  
 Plutscher - Pilke  
 Pulle - Storebettl - Tonkrause  
 Krauchel - Kräuchel - Kreigl  
 Krauke - Krauge ein Tonkrug  
 Braune - Bunzelkrug  
 Punzeltopp - Buteille  
 ein kleiner Krug  
 • Kraugein krugähnliches  
 Gefäß  
 Kraug ein krugähnliches  
 Gefäß

### **kräuschen**

schmoren - braten  
 oder sich betrinken  
 • eigentlich aber, sich mit Fett  
 beschmieren

### **Krause**

• gläserner oder irdener Topf  
 zum Konservieren  
 auch Apothekerbüchsen  
 • Kräusel das Glasgefäß  
 zum Zubinden  
 kleines Glasgefäß  
 Einmach und Marmeladenglas  
 Honigglas

### **Krautbank**

Sauerkrauthobelmaschine

### **Krautbüllein**

Krautfaß - Krautbüttla

### **kräutejlen**

Kraut einlegen

### **Kräuter**

Kroitr - Heilkundiger  
 Kräuterkocher  
 jemand der im Wald nach  
 Arzneipflanzen sucht

### **Kräuterei**

• Gemüsepflanzungen  
 um Breslau und Liegnitz  
 • in bedeutender Ahnung  
**Kräuterbauern**  
 Bewohner der Liegnietzer  
 Gegend

### **Kräuterei**

Gemüsepflanzungen um  
 Breslau und Liegnitz  
 in bedeutender Ausdehnung

### **Kräuterer**

• kleiner Handelsgärtner mit  
 Gewürzkräutern

### **Kräuterfrau**

Gemüsefrau auf dem Markt

### **Kräutergarten**

• was in Sachsen die Kohlgärten, sind hier in Breslau die Kräutergärten

### **Kräuterweiber**

• Frauen, welche Beeren - Pilze - Kräuter und Reisig sammelten - und sich auch damit auskannten  
• auch deren Anwendungen

### **Krautgarten**

der Gemüsegarten

### **Kräutlich**

• Stauden und Blätter der Pflanzen  
• im Unterschied zu Blüte und Frucht  
• Kräutig sind allerlei Kräuter - Kräutlich - Kräutrich allerlei Pflanzen  
à in Kräutig gehen  
• ins Kraut gehen d.h. suchen - sammeln  
• Heilkräuter  
• Getränk von Heilpflanzen

### **Kräutigzeug**

Kroitichzeug - Heilkäuter - um Gablonz

### **Krautersüpler**

• bekam den verächtlichen Namen eines Kräuter - Süplers  
• eines Wasser Doktor

### **Krautgarten**

Gemüsegarten um Breslau

### **Krautjunker**

Bezeichnung für einen Gutsbesitzer

### **Krautkuchenbrett**

ein gestieltes Küchenbrett  
Krautkuchebrat

### **Kräutrich**

Kräutig  
allerlei Pflanzen untereinander  
Kräutlich - Krottich  
Krottig - Kroittig - im Riesengebirge  
Krettich - Kräutlich  
Krottich  
Adlergebirge  
Kraitik  
• Stauden und Blätter der Pflanzen

• Blätter der Rüben

Kräutig

• allerlei Kräuter  
• `s Kräutig abstreifen  
Blätter vom Kraut abreißen

• Heilkräuter  
• Getränk von Heilkräutern  
• - Kräutrich allerlei

Pflanzen untereinander

• Kraut zum Rauchen  
• Gekroitig ist Blätter und Stengel von Kartoffeln, Möhren, Rüben

• Kraut auch den Weißkohjl den Kopfkohl

• Kräuter der Hausapotheke

• Blumen die am 15.8.

Marienfest in der Kirche

geweiht werden

• Annakrettich • Fenchelkraut

### **Kräutigmutter**

Krottichmütter

• Frauen, die Beeren Reisig - Pilze - Kräuter suchten

### **Krautscharbe**

Krauthobel - Krautscharwe  
Kräutschwurf

### **kräuschen**

schmoren - braten

• sich betrinken

• sich mit Fett beschmieren

### **kreischen**

- zischen vom Geräusch  
bratender Speisen, auch in ganz  
Schlesien verbreitet

gekreichst

à fett gebackene - gekreitschte

Speisen

à braten

à Fett auslassen

à auskreischen

• Fett aus dem Schweisefleische  
ausbraten, war mit einem  
kreischenden Geräsch vor sich  
geht

à wenn etwas in Fett gesotten  
wird

à mit Fett anrichten

z. B. Bratkartoffeln

à gekreitschte Rühreier

à prasseln

à die Butter kreischt

à die Butter durch erhitzen

bräunen

à von dem Geräsch das

Falläpfel beim Aufplatzen

machen

à Geräsch wenn Bratäpfel

platzen

### **Kreischtopf**

Brattopf

### **Kretschar**

• das Dorfgsthaus

Kretsch - Kratschm

Krotsch - Kretsch

Kratschm - Krotsch

Kratschen

• das Wirtshaus das seit  
der Gründung des Dorfes  
das Schankrecht hat

Destille - Gerichtskret-

• Destille • Krug,

• Gerichtskretschar

Querhaus - Kneipe - Krug

Schenke - Scholtisei -

Schölzerei - Spelunke

• Gerichtskratschar

Wirtschaft in der Gericht

gehalten wurde

### **Kreuzer**

Geldstück von

Zehnpennigen Wert

Batzen - Brummer

Goldfink - Gröschla

halber Heller - alter Pfennig

Zschezerscherla

### **krischeln**

in der Pfanne braten

à hörbar verbrennen

### **Kroste**

Kruste - Krost - Kröstla

Kruste oder Rinde des Brotes,

aber wenn sie

schon verdorrt ist

### **krompeln**

krompan

Brotkrümchen verstreuen

wenn man mit einem

stumpfen Messer schneidet

### **Kroschank**

bemalte Ostereier

### **kröscheln**

kreischen - kroscheln

brennen - spritzend braten

### **kröß**

scharf gebacken

### **kruscheln**

braten

### **Kruschel**

angebrannter

Rückstand in der Pfanne

**Krüke**

- lange Stange wurde vom Bäcker beim Backofen benutzt

**Kuchaberla**

- vom Kirchweihfeste mitgebracht
- in bunte Tüchlein eingewickelte Kuchen

**Kuchdeckel**

Kuchendeckel

**Kübel**

- Raummaß • 10 Liter
- Backtrog

**Küche**

Kuchel à Küche früher

- der Raum außerhalb der Küche, von welchem aus die Küche angeheizt wurde

**Küchenalmer**

Küchenolmer - Küchenschrank

**Kuchenbeuten**

- großes Kuchenbrett
- Kuchabreit im Riesengebirge
  - breit wie ein Kuchen

**Küchenbrütling**

- der gern in der warmen Küche hockt
- Kichabrittlich

**Küchenhengst**

Kichamesser  
Fleischmesser

**Kuchenmandel**

hölzernes Gerät zum Ausrollen des Teiges

**Kuchenpirrle**

hölzernes Gerät zum Breitrollen des Teiges

**Kuchenschosse**

- Schaufel, auf der Brot und Kuchen in den Ofen geschoben wurde
- uff de Kuchaschusse scheeba

**Kuchenstroh**

Stroh auf dem die Weihnachtskuchen gelegen haben

**Kuchentisch**

nicht alleine alle Privilegien sondern

- erlaubt ist noch die Auslegung einen dritten Jahrmarktes, des Zolles und eines Kuchentisches

**Küchleinbäckerei**

Kichlabäckerei  
Schaumbäcke

**Kuglupscherbe**

Gugelhupfform - um Lobedau

**Kühjunge**

untere Rangstufe beim Gesinde  
Kühjunge  
Kühkierte - Kiekierte

**Kuhpläkebauer**

der kein Pferd hatte

**Kullrädcl**

Kollerrädcl  
• zum Rädcln von Kuchenteig

**kümmeln**

gern Branntwein trinken

**Kurkenhafen**

Korkenhofn - großes Gurkenglas

**Kurzwendlich**

Heilkraut zum Schwitzen  
Cardus benedictus  
Kurwendlich

**Kuttelbank**

Fleischerbank

**Kurkenhafen**

Korkhofn

**großes Gurkenglas**

quackern - dicke Speisen kochen

**Quart**

Name für Hohlgefäße  
à altes Hohlmaß  
1/16  
1/3  
¼  
1 Liter und mehr  
Quart  
2 Seidel fassendes Hohlmaß  
à ein Quant Wein  
5 Zentner Weintrauben  
à Biermaß  
à Buttermaß zu 40 Lot

**Quartier**

- ein halbes Pfund
- Quartierdel ein Viertelpfund
- ein Quardierdel Putter d.h.

es ist ein Viertelpfund Butter

- Quartila
- Maß beim Beeren sammeln niederschlesisch à oberschlesisch
- eine kleine Gallone

**Quarkhorde**

zur Quarkzubereitung  
Quarkbrett  
Quarkbrettlein  
Quarkhorde  
Quarkhurde - Quarkhirdla  
Quarkkkalmer um Breslau in Klein Krutschen  
auch Quarkbude  
Quorkkkhude  
Quarkmeste • Kästchen zum Aufbewahren von Quark, gehörte mit zur Aussteuer  
Quarkplätschel zur Aussteuer  
Quarkplätschel  
• das Brett für die Milchtöpfe  
Quarkpresse  
Quarkquetsche

**Quatschtopf**

Quatschtopf  
Glas in dem Honig  
Mus oder Marmelade aufbewahrt wird;  
quappern

**Karaffe**

die drei bis vier Gläser Korn faßt  
Quartierdel à Trinkflasche  
Quortierlein à 10 Lot  
¼ Seidel meist Quortirla  
Schnaps  
Quort à 2 Seidel fassend

**Lade**

- Truhe
- Kleiderkasten der Knechte und Mägde,
- Brautlade ein Teil der Aussteuer
- kleine Truhe - Ledell  
Kastel - Trubel

**lackern**

trinken

**Lager**

Loger  
Bodensatz in den Bierflaschen  
Bodensatz beim Wein  
Löchr - Kaffeersatz

**Lachter**

Längenmaß  
Luchta - Klafter  
Holzlängenmaß

**lang-**  
englisch  
füttern - wenig essen geben

**Lauertopf**  
- Topf mit Speisen  
in der Oberlausitz der Topf  
in dem die Hochzeits - und  
Kindtaufgäste Speisen mit  
heim nahmen

**Läufel**  
Schale von Früchten  
Llöufel - Lloefel - Löufel  
Loefel  
• grüne Hülle von der Nuß  
und Kastanie

**Lauge**  
• in der Lauge wurde Fleisch  
eingepöckelt  
• Lake  
Laugersalz - Lauersalz

**lätschern**  
fade schmecken

**leben**  
• die Milch lebt  
die Milch fängt zu kochen  
und läuft über  
• von der Milch  
• zum Gerinnen bringen  
• die Milch sie gerinnt  
um Weigelsdorf  
Lab - Lob  
• Mittel zum Gerinnen  
leewa - laben  
• gerinnen lassen  
leib

**lind**  
• weich - frischgebacken  
• frischgebackenes Brot  
• fade, ohne jeden  
Geschmack  
• lindes Brot  
• zart mit heller Krust  
gebackenes Brot  
• wenn Gebäck nur  
hellgebacken  
wird  
• wenig gebräuntes  
unausgebackenes  
Brot  
• wenig gesalzen

**Lindla**  
Leintuch, in das man  
die Butter legte  
- Lenla à Leinentüchlein  
um Trautenau

- Lindla um Hennersdorf

**Litkup**  
Kauftrunk

**Litsch**  
Milchgefäß • um Henne  
wie Asch - Äschlein

**Lindentee**  
Lindatee - Erkältungstee  
Lindenblütentee

**Löffel**  
Leffel - Löffels - Leffel -  
Leffels  
- hatte viele Bedeutungen

**Löffelhock**  
der Küchenschrank

**Löffelralle**  
Schöpfkelle

**Löser**  
Milchlöser  
-- ein tönernes Milchgefäß  
in welches die lauwarme Milch  
gegeben wird, wo sich die  
Schmanten oder der Rahm, die  
Sahne eben ansetzt,  
-- die geringe Milch wird  
durch eine Öffnung  
des Milchlösers abgelassen

**lompig**  
fade, ohne jeden Geschmack

**lospitzeln**  
etwas abhauen,  
in kleinen Stückchen  
von einem Stück Fleisch  
etwas abreißen

**mächseln**  
mäckseln - meksln mäckseln  
• Speisen mit Fett anmachen  
mechseln  
• einmengen  
• mit leckeren Zutaten  
versehen

**Mächseltopf**  
Mischung aus Fett,  
Talg, Oel, Butter,  
Schmalz, Margarine  
• Mache

**Mahder**  
Mähder - Mäher  
Schnitter - Mäder

**Mahder**  
• der mähende  
Erntearbeiter

Mäher mit Sense  
Mäher • Weberknecht

**mahlen**  
mohla • essen  
• wie Mehl rieseln  
• mälén - essen

**Mahlherr**  
Müller

**Mahlkammer**  
Speisekammer

**Mahlpappe**  
der Mahlpopp  
Mehlbrei als Klebemittel  
Mehlpappe

**Mahlmeste**  
Gefäß für das Mehl

**Mahlwerk**  
Getreide zum Mahlen

**Mäja**  
Erntekranz

**Mahlder**  
• eine Strafe  
zusätzlich zur Fron  
noch 32 Klafer bei 100 m  
• herrschaftliches Holz  
zu schlagen

**Mandel**  
• Anzahl von 15 Stück  
• 1 Stück = 4 Strähne  
• 1 Strei = Zaspeln  
• anne Mandla Eier  
• 15 Gebund Garn  
• die zu 15 einen Garbenbund  
• zusammen gestellte Getreide  
Garben

**Mandelholz**  
-- hölzernes Gerät zum  
Breitrollen des Kuchenteiges

**Manditar**  
Hochzeitsbitter

**Mangel**  
• zum Glätten der Wäsche  
mit einer Wäscherolle durch  
Handbetrieb  
Docke - Hauskluppe  
Kaule - Kulle - Mandel  
Mandelkeule - Mangelbraat  
Mangelbrett -  
Mangelkeule - Mangelkulle  
Nudelholz - Nudelkull



