

Aber schauen wir den vogtländischen Hausfrauen noch einmal in die Kochtöpfe. Am häufigsten würden wir da Kartoffeln vorgefunden haben. Die Kartoffel war mit Abstand das wichtigste Nahrungsmittel im Vogtland des 17. bis 19. Jahrhunderts. Kaum zu glauben, aber die Menschen hier verehrten sogar den englischen Kaperkapitän Sir Francis Drake als Überbringer der Kartoffel und damit Wohltäter; dessen Bild hing einst in vielen Wirtshäusern und Bauernstuben.^{12.1)}

Um das zu verstehen, brauchen wir uns nur die hiesigen Ackerflächen anschauen. Das sind meist magere, steinig bis felsige Verwitterungsböden, dazu gesellt sich ein rauhes und in höheren Lagen feucht-kühles Klima. Alles keine guten Bedingungen für den Anbau von Getreide. Gerste, Emmer, Hirse, Hafer und Dinkel, Buchweizen und Erbsen, das waren – mit Wasser oder Milch als Brei bereitet oder gebacken – seit dem Mittelalter die wichtigsten Nahrungsmittel der einfachen Leute. Die Kartoffel jedoch kam mit den rauen Verhältnissen weit besser zurecht. Sie war nahrhaft, ergiebig und lagerfähig und wurde so zum vogtländischen »Küchenrenner«; viel früher als in anderen Gegenden Mitteldeutschlands.

Die Vogtländer verzehrten die Kartoffeln gekocht, gebacken, gebraten, geröstet, im Ganzen, geschnitten, gerieben, als Brei, als Suppe und feiertags in höchster Veredelungsform: als vogtländische Klöße oder »Griegeniffte«. Das bedeutet Klöße aus geriebenen grünen Kartoffeln, aber gemeint sind damit rohe, reife Kartoffeln und nicht etwa unreife und damit noch giftige Knollen. Doch am häufigsten bereitete die vogtländische Hausfrau eingeschnittene Kartoffelstücke mit verschiedenem Gemüse oder seltener mit Fleisch in Brühe gegart. Diese Eintopf-Mahlzeit war so variabel, wie es verschiedene Gemüse- und Fleischarten gab. Man nannte sie Spalken, was soviel wie 'gespaltene Kartoffeln' bedeutet. Die Spalken wurden der Vogtländer Hauptgericht und der Name zum Synonym für Kartoffelgerichte überhaupt.

»Mahlzeit – Spalken!« grüßte man sich zur Mittagszeit, um die Antwort auf die Frage »was gibt's?« schon vorweg zu nehmen.

Als einfaches Gericht kamen in den Weberhäusern auch oft 'Ganze Kartoffeln' auf den Tisch, zusammen mit Dickmilch oder Leinöl. Dazu reichte es meist auch bei sonst leerer Speisekammer oder Olme. Ganze Kartoffeln waren immer auch rasch zubereitet. Entgegen häufiger Vorstellung stand die Hausfrau früher nicht den halben Tag am Herd – dazu hatte sie zu viel andere Arbeit in Haus und Garten oder musste dem Mann die Webarbeit vorrichten. Noch heute verzehrt man im Vogtland gern 'Pellkartoffeln' mit Quark oder Butter.

Und noch zwei weitere Kartoffelmahlzeiten waren aus der Küche eines Weberhauses nicht wegzu-denken: »Bambes« und »Zudelsuppe«. Beide Gerichte bereitete die Weberfrau aus geriebenen und ausgepressten Kartoffeln, und das hatte noch einen anderen Zweck. Das Auspresswasser ließ sich zu Weberschlichte aufkochen. Mit diesem dünnen Kleister aus Wasser und Kartoffelstärke machte der Weber sein Garn glatt und geschmeidig. Die Schlichte eignete sich auch, um Stoffe und Kleidungsstücke – so das weiße Sonntags-hemd – zu versteifen, zu stärken, womit sich dann auch die Bezeichnung »Stärke« erklärt. So sind wohl auch die »Griegeniffte« und selbst die Thüringer Klöße die Erfindung eines vergessenen Stärkemachers.

Die ganze Familie aß übrigens gemeinsamen aus einer Schüssel oder einem Topf. Geschirr und Bestecke hatte man für die Festessen im Schrank liegen; für den Alltag genügten Löffel und Messer. Wer es einmal probieren möchte, findet im Anhang B in der 'Kulinarische Spurensuche' einige traditionelle Rezepte, darunter auch modernisierte Versionen der Pellkartoffeln, Zudelsuppe und Bambes.

13. Buchwald und die Einigungskriege

Mit dem Sieg Napoleons war 1806 das Heilige Römische Reich Deutscher Nation zu Ende gegangen. Sachsen hatte seitdem einen König und seine Bewohner lebten ein halbes Jahrhundert im Frieden. Das änderte sich mit den Einigungs-

Anhang B

Kulinarische Spurensuche

Nicht nur Büchereien und Museen bewahren vogtländische Heimatgeschichte, auch in den Kochtöpfen können wir ihre Spuren finden. Es lohnt sich, hier einmal auf Entdeckungstour zu gehen, nicht zuletzt wegen des damit verbundenen Genusses. Dazu folgen nun einige Rezepte traditioneller vogtländischer Gerichte, allerdings in einem zeitgemäßen Gewand. Die originalen Zubereitungen früherer Zeit würden unsere heutigen Gaumen kaum befriedigen. Das liegt nicht etwa daran, dass unsere Vorfahren zu wenig Geschmack oder Fantasie gehabt hätten. Zum einen verfügten sie natürlich weder über die Fülle an Zutaten und Gerätschaften wie wir heute; zum anderen empfanden sie ihre einfachen Gerichte durchaus als wohlschmeckend. Viel körperliche Arbeit und frische Luft ersetzten ihnen die kulinarischen Raffinessen unserer Zeit. Und nicht zuletzt: Hunger ist der beste Koch ...

Wir müssen deshalb nicht hungern, um erfolgreich auf kulinarische Entdeckungsreise gehen zu können. Aber frische Luft, Wandern, Radeln, Sport und Spiel in freier Natur sollten auch unsere Hauptzutaten zu den folgenden Gerichten sein.

Saure Kartoffelstückchen

»Mahlzeit – Spalken« hieß ein geflügeltes Wort der Vogtländer. Damit spielten sie – teils etwas spöttisch – auf ein Gericht an, was in dieser Gegend sehr häufig auf dem Tisch kam. Es gibt dafür nicht ein Rezept, es gibt hunderte. Grundlage der Spalken sind gekochte Kartoffelstücke (Spalten, Spalken) in Brühe, zu denen jede Art von Fleisch oder Gemüse gegeben werden konnte, auch Pilze oder einfach nur Gartenkräuter. Spalken sind also nichts weiter als Eintopfgerichte mit reichlich Kartoffeln.

Wie groß der Einfallsreichtum der vogtländischen Hausfrauen auch bei karg bestückter Speisekammer war, zeigen die »sauren Kartoffelstücke« – eine originelle und noch immer geschätzte Spalken-Variante, die mit wenigen, preiswerten Zutaten auskommt; in der einfachsten Version nur mit Kartoffeln, Mehl, wenig Fett und Essig.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 100g Speck, 2 bis 4 Eßl. Mehl, 3 Zwiebeln, 3 bis 3 saure Gurken (ersatzweise Gewürzgurken), ¼ l Gurkenlake (Aufgussbrühe aus dem Gurkenglas), ½ l Brühe (auch aus Pulver oder Würfel), Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung:

In einem Topf die in grobe Würfel geschnittenen Kartoffeln in leicht gesalzener Brühe knapp bedeckt nicht zu weich garen. Nach halber Garzeit (¼ Stunde) die Gurken grob würfeln und zugeben. Gleichzeitig in einer Pfanne: fein gewürfelten Speck auslassen, feine Zwiebelwürfel zugeben und leicht bräunen, anschließend mit Mehl überstäuben, gut durchrösten und Gurkenlake auffüllen. Zu einer dicken, braunen Soße verkochen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Die garen Kartoffeln und Gurken aus der Kochbrühe nehmen, in eine Schüssel geben und die braune Soße auffüllen.

Als Eintopf, aber auch als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder Thüringer Rostbrätel servieren. Dazu schmeckt ein süßfiges Bier.

Pellkartoffeln

Eine ebenfalls häufige Mittagsmahlzeit besonders auf dem Land waren »Ganze Kartoffeln« mit Leinöl oder Dickmilch. Einfach, billig und schnell zubereitet, eigneten sie sich gut für den angespannten Arbeitsalltag der einfachen Leute. Eine moderne und gesunde Abwandlung davon ist das folgende Rezept.

Pellkartoffeln »mediterran«

Zutaten

1 kg kleine bis mittelgroße Kartoffeln, 300g Tzatziki (2 Becher), Olivenöl, Salz, Pfeffer
je nach Geschmack zusätzlich auch:
200g Hausmacherleberwurst und/oder Butter, Gewürzgurken, Glutal oder Fondor

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält garkochen (ca. 35... 40 min). Tzatziki mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken, bei Bedarf auch mit Glutal oder Fondor sowie kleingeschnittener Gewürzgurke. Garpunkt der Kartoffeln mit Nadel oder Messer prüfen. Kochwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf servieren. Jeder Gast nimmt sich jeweils eine Kartoffel aus dem Topf.

Die heiße Kartoffel angabeln und nach oben halten, mit Spitzmesser oben quer die Schale anritzen, diese zwischen Klinge und Daumen fassen nach unten abziehen (abpellen). Dabei geht nur die dünne, dunkle Haut ab, die vitaminreiche und wohlschmeckende Schicht unmittelbar darunter bleibt erhalten. Augen und schwarze Stellen knapp ausschneiden. Die Kartoffel auf dem Teller teilen, mit etwas Olivenöl übergießen und zusammen mit Tzatziki verzehren – auch abwechselnd mit Butter oder Leberwurst.

Dann erst zur nächsten Kartoffel greifen – Zeit nehmen und genießen. Guten Appetit.
Tipp: Am besten schmeckt's im Freien.

Bambes

Die Kartoffeln – auch Erdäpfel – genannt, dienten einst nicht nur als Lebensmittel, sondern auch als vielseitiger Rohstoff für Haushalt und Gewerbe. So ersetzte die mit Wasser zu Kleister aufgekochte Kartoffelstärke den wertvollen Getreidekleister aus Roggen- oder Weizenmehl. Solchen Kleister brauchten vor allem die Weber zum "Schlichten", also zum geschmeidig machen des Garns, damit es sich besser verweben ließ. Auch anderswo im Haushalt machte sich die Kartoffelstärke nützlich: als Koch- und Backzutat sowieso, aber auch als Wäschesteife, Möbelpflegemittel und Säuglingspuder. Und sie ließ sich gut verkaufen, denn viele Handwerker benötigten ebenfalls Stärke zu ihrer Arbeit; beispielsweise Schneider, Schuster, Papiermacher und Buchbinder.

Die Hausfrau gewann die Stärke, indem sie die rohen Kartoffeln fein rieb und den mit Wasser verdünnten Reibebrei in einem Tuch auspresste. Im Auspresswasser setzte sich die Stärke als Bodensatz ab und konnte getrocknet werden. Aber was sollte mit den Pressrückständen im Tuch geschehen, wegwerfen? Nie und nimmer,

Und so entstanden die berühmten Vogtländischen Klöße, die "Grü'geniffen", aber auch die Kartoffelpuffer – Bambes genannt. Sie sind auch heute noch ein ebenso einfaches und schnelles wie köstliches Gericht.

Zutaten

2 kg Kartoffeln, 1l Buttermilch, 2 mittlere Zwiebeln, 1 EL Mehl, 3 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Margarine oder Öl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben und auspressen. Buttermilch, fein geschnittene Zwiebel, Mehl und eine Prise Zucker zugeben und gut vermengen - zwischendurch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig handtellergroße Fladen formen und im heißen Fett goldgelb backen. Dazu schmecken Apfelmus oder auch gezuckerte Heidelbeeren frisch aus dem Wald. Passender Wein: leichter Riesling oder Muskateller.

Nicht minder schmackhaft ist das sehr einfache Original: nur mit Kartoffeln, Salz und etwas Fett bereitete Bratlinge – im Erzgebirge Rauchemaad oder Rauchemod genannt. Wie viele ehemalige »Armeleutegerichte« sind sie heute vielfach in Vergessenheit geraten.

Zudelsupp' - die vogtländische Erdepf'lsupp'

Eine weitere Version der "Resteverwertung" aus Stärkegewinnung war die Kartoffelsuppe. Dabei gaben die stärkearmen Reibefäden dem recht wässrigen Originalprodukt ein lockeres, "haariges" Aussehen; deshalb verlieh ihm der Volksmund den Namen »Zudelsuppe« (Zudeln = Haare, Fäden). Heute bereitet man die Suppe hauptsächlich aus gekochten und geriebenen Kartoffeln, die keine Stärke mehr abgeben und deshalb mehr Bindung, Geschmack und Nährwert einbringen als rohe, geriebene. Die Suppe wird originalgetreuer, wenn man sie teilweise oder ausschließlich aus rohgeriebenen und ausgepressten (wichtig) Kartoffeln bereitet – sie eignet sich dann gut zum Abnehmen!

Zutaten

1 kg Kartoffeln, 1 mittelgroße Zwiebel, 30g Speck, 20 g Gänseschmalz oder Margarine (1 geh. EL), 1,5 Liter Brühe, 1 EL Mehl, Kümmel, Paprika, Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, fast gar kochen und reiben. In einem Topf Speck- und Zwiebelwürfel glasig anbraten. Die geriebenen Kartoffeln, Kümmel, Paprika, Mehl und Salz zugeben und leicht anrösten. Die Brühe nach und nach heiß zugießen und alles eine Viertelstunde köcheln lassen. Bei Bedarf kann man die Suppe mit Tomatenmark oder saurer Sahne abschmecken. Mitgekochte Karottenstückchen und Sellerielaub geben der Suppe hübsche Farbtupfer.

Dampfnudeln

Dampfnudeln sind die Nachkommen der Hefeklöße, deren Tradition im Vogtland weit in die Vergangenheit reicht. Hefeklöße waren sowohl eine willkommene Abwechslung im Alltag als auch Bestandteil der Festessen zur Hochzeit, zur Taufe und zur "Hiemuzet" – dem heute vergessenen Schwangerschaftsschmaus. Auch willkommene Gäste bewirteten die Vogtländer gern mit Hefeklößen. Dazu trank man Kaffee oder Kakao. Hefeklöße vertraten also einst Kuchen und Torten, denn solches Feingebäck ließ sich in den einfachen Rußküchen der ländlichen Wohnstallhäuser nicht zubereiten. Für die Hefeklöße dagegen genügten einfache Kloßpfannen aus Irdenware, die heute in vielen Heimatmuseen zu finden sind. Diese konnten mit einem Deckel abgeschlossen an jedes offene Herdfeuer gestellt werden und sogar in den Hinterladeröfen der Stube.

Zutaten

500g Mehl (möglichst Vollkornmehl), 30g Hefe, 375 ml Milch ($\frac{3}{8}$ Liter, etwa 2 Tassen), 75g Zucker (6 gestr. EL), 1 Ei, 150g Butter, Salz, Zitronenaroma

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe einkrümeln und ein Drittel ($\frac{1}{8}$ Liter) der Milch lauwarm sowie 1 EL Zucker unterrühren. Mit einem Tuch die Schüssel abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort abstellen. Nicht unter Tuch schauen oder rütteln!

Danach das zweite Drittel der Milch handwarm, 50g Zucker (4 gestr. EL), 80g Butter (5 gestr. EL), das Ei, etwas Zitronenaroma und Salz zugeben. Den Teig kräftig kneten bis er nicht mehr klebt. Daraus eine Kugel formen und auf einem Küchensbrett mit Küchentuch bedeckt an zugfreier Stelle ruhen lassen, bis der Teig doppelte Größe hat (etwa 20 bis 30 Minuten).

Inzwischen in einen breiten, nicht zu hohen Kochtopf (mit gut schließendem Deckel) die restliche Butter zerlassen. Die restliche Drittel der Milch mit gleicher Menge Wasser und einer Prise Salz zugeben und leicht anwärmen.

Nun das Küchensbrett bemehlen und darauf aus dem Teigklumpen Kugeln mit 4 bis 5 cm Durchmesser formen. Die Teigkugeln in den Kochtopf einlegen, dabei auf gleiche Abstände zueinander achten und nochmals 10 Minuten mit dem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Nun den Topf fest verschließen, dazu den Deckel eventuell mit einem Tuch an die Henkel binden, damit er nicht abheben kann. Bei mittlerer Hitze unter Dampfaustritt garen. Ein Zischen vom Topfboden zeigt an, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Die Nudeln sind richtig, wenn sie oben gelblich sind und unten eine braun karamellierte Zuckerkruste haben. Sofort mit Früchtekompott, süßen Beeren oder auch Vanillesoße servieren.

Brotsuppe

Bis zum Einzug, ja Siegeszug, der Kartoffel ins Vogtland war Getreide das wichtigste Grundnahrungsmittel, auch wenn es sich hier nicht leicht anbauen ließ. Aus Dinkel (eine frühe Weizenart), Einkorn, Hirse, Gerste und Hafer bereiteten die Hausfrauen verschiedene Breie und Muse als Hauptmahlzeiten. In der Steiermark kennt man heute noch den Sterz, bei dem Mehl mit Wasser und etwas Fett bröckelig angeschwitzt und mit zerlassenen Griebenschmalz serviert wird.

Später wurde hauptsächlich Brot aus Gerste und Roggen gebacken. Dazu aßen die meisten Vogtländer Käse oder Dickmilch, seltener Speck oder Wurst und ganz selten Butter. Brotreste ließen sich auch gut zu einer schnellen Mittagssuppe verarbeiten.

Zutaten

250g altbackenes Roggenbrot, 1 Zwiebel, 30g Margarine, 1l Brühe, Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Brot in Streifen schneiden und mit feingewürfelter Zwiebel in der Margarine anrösten. Heiße Brühe auffüllen und durchköcheln lassen, dabei mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Meine Mutter bereitete Brotsuppe zum Frühstück nach folgendem Schema:

Pro Person eine bis zwei dicke Scheiben altbackenes Roggenbrot in Würfel schneiden, in einen tiefen Teller geben, mit heißer Milch übergießen und nachsalzen – fertig.

Diese Suppenvariante eignet sich sehr gut auch als Katerfrühstück, besonders wenn man sie mit groben Meersalz bereitet.

Eine moderne Brotsuppen-Variante - wenn auch nicht aus dem Vogtland - ist das Gaspaccio, eine andalusische kalte Suppe für heiße Sommertage.

Gaspaccio

Zutaten

200g Weißbrot oder Brötchen, 1 Knoblauchzehe, 2 Tomaten, 1 Gurke, 2 EL Öl (mögl. Olivenöl), 2 EL kleingeschnittener grüner Paprika, Essig, ev. Glutal, Salz, Eiswürfel

Zubereitung

Brot in 1l Wasser einweichen, zerdrücken und zusammen mit Knoblauch, Tomaten und Gurke durch einen Fleischwolf drehen (oder in Küchenmaschine mixen). Dabei Olivenöl und etwas Essig und Salz zugeben, eventuell auch Glutal. Den Brei mit Wasser zur Suppe verdünnen und kühl stellen. Vor dem Servieren bei Bedarf nochmals mit Salz oder Glutal abschmecken, gewürfelte grüne Paprika einstreuen und wenige Eiswürfel einlegen.

'Einmar'nierter' Hering

Der Hering ist ein altes Nahrungsmittel, dessen Tradition auch im Vogtland weit zurückreicht, mindestens so weit wie die der Kartoffel. Das erstaunt, denn unsere Heimat liegt nicht eben am Atlantik. Aber schon im Mittelalter wurde der Hering in Mengen gefangen und konserviert. Wie kein anderer Fisch eignet er sich zum Trocknen, Räuchern oder Einsalzen. Als Stockfisch, Bückling oder Salzhering ist er überaus lager- und transportfähig und wurde deshalb schon früh zum »Exportschlager«. Das Vogtland mit seinen wichtigen Handelsstraßen profitierte davon. Der hier nicht seltene Familienname Hering geht darauf zurück, dass einst Vorfahren mit solchen Waren handelten (nach Prof. Hengst, MDR).

So wurde vor allem der Salzhering eine gesunde und trotzdem preiswerte Zukost zur bodenständigen Nahrungspalette. Er bildete so ziemlich die einzige Jodquelle im Speiseplan der Vorfahren. Hier ein Rezept von 1750:

»Die Kartoffeln schicken sich in Besonderheit gut zum (Salz-)Häring. Man legt diesen in eine Schüssel, und thut frische Butter darein, welche man über dem Feuer schmelzen lässet; alsdann thut man auch die vorher gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein; wenn alles im Kochen ist, gießt man etwas Fleischbrühe hinzu, lässet alles aufwallen ... Auf solche Art wird die Süßigkeit der Kartoffeln durch das Salz der Häringe gemildert, und beide bekommen einen gemäßigten Geschmack.« [5]

Für unsere »Marinierten Heringe«, einem noch heute sehr geschätztem Gericht, nehmen wir keinen Salzhering wie im Originalrezept, sondern handelsübliche Matjesfilets. Marinierter Hering ist eine Köstlichkeit besonders an heißen Sommertagen zu Mittag. Man muss ihn stets einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

Zutaten

500g Matjesfilets (2 Päckchen), ½ l Milch (auch fettarm oder H-Milch), 2 Zwiebeln, saure Gurken mit Lake (im Glas, ersatzweise Gewürzgurken), 1/3 Apfel, 2 Lorbeerblätter, je nach Größe 5 -10 Pimentkörner, Pfeffer (möglichst aus der Mühle), Salz (möglichst grobes Meersalz), Zucker, Zitronensaft oder Vitamin C, Glutal

Zubereitung

Die Heringsfilets in daumengliedgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu Zwiebelringe, Würfel vom geschälten und entkernten Apfel und halbierte Scheiben von vier sauren Gurken geben. $\frac{1}{3}$ Liter Milch auffüllen, Lorbeer, Salz und Pfeffer zufügen, Piment mit Messer oder Löffel zerdrücken und zugeben, alles gut verrühren. Erst jetzt 3 bis 4 El Öl aus den Fischpäckchen und etwa $\frac{1}{2}$ Tasse Gurkenlake hinzufügen und gut durchrühren. Eventuell mehr Milch und Lake zugeben, bis der Ansatz knapp bedeckt ist. Kühl durchziehen lassen. Nach einigen Stunden mit einer Prise Zucker, Zitronensaft, Salz und Glutal abschmecken oder mit zusätzlicher Milch verdünnen.

Am Folgetag mit Pellkartoffeln servieren oder mit frischen Semmeln.

Ziegenkäse

Die Ziege galt einst als die Kuh des kleinen Mannes. Bescheiden in den Ansprüchen, versorgte sie auch Familien ohne Bodenbesitz, also Häusler, Handwerker und Tagelöhner, täglich mit frischer Milch. Meist ließ man die Tiere auf Gemeindewiesen, Restflächen oder an Straßen- gräben weiden. Garten- und Küchenabfälle wurden ebenfalls verfüttert. Aus der streng schmeckenden Ziegenmilch bereiteten die Hausfrauen Dickmilch zum Mittagmahl oder Brot, aber auch Käse und Butter.

Früher sagte man Ziegenmilch ungesunde Eigenschaften nach, und Erfahrungen schienen das zu bestätigen, aber das lag an den generell schlechteren Lebensumständen der armen Leute. Heute gilt die Milch als hochwertiges und vollwertiges Nahrungsmittel auch für Kleinstkinder. Infolge Zuchtwahl ist sie nun auch bedeutend milder im Geschmack als früher.

Eine beliebte Spezialität unserer Tage ist der Altenburger Ziegenkäse, der aus Ziegen- und Kuhmilch mit Kümmel in der Art eines Camembert angeboten wird. Wie jener, eignet er sich auch gut zum Panieren und Ausbacken. Dazu wendet man den Käse in verrührtem Ei und anschließend in Semmelbrösel – wenn's besonders kross werden soll in Cornflakes – und backt ihn in einer Pfanne mit heißem Öl goldgelb. Man serviert ihn mit Brot, Butter und Preiselbeer- gelee. Je nach Appetit reicht ein Käse für einen Esser oder zwei.

Zum Abschluss noch zwei weitere Rezepte mit Altenburger Ziegenkäse.

Altenburger Malcherbrot

Zutaten

2 Scheiben Misch- oder Bauernbrot, 2 feste Äpfel, 1 Zitrone, 2 Scheiben Kochschinken, 6 EL Creme fraiche, 1 Altenburger Ziegenkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Brot mit etwas Creme fraiche bestreichen und mit dem Kochschinken belegen. Die Äpfel schälen und grob raspeln, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und die restliche Creme fraiche dazugeben. Diese Mischung auf den Kochschinken verteilen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Apfelmischung damit bedecken. Im Grill oder Ofen bei 180° Oberhitze ca. 10 - 15 min überbacken.

Gefüllte Gemüsezwiebeln nach Thüringer Art

Zutaten

4 große Zwiebeln, 4 ungebrühte Thüringer Bratwürste, 1 Altenburger Ziegenkäse, 2 Eier, 2 dicke Scheiben Kümmelbrot o. ä., 1 Bund Petersilie, 2 TL mittelscharfer Senf, 50 g Butter, Salz und Pfeffer

Zwiebeln dünn schälen und 15 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen! Danach die Kappe abschneiden und mit einem Teelöffel vorsichtig das Innere herausnehmen. Das Zwiebelinnere wird grob gehackt. In der Zwischenzeit das Mett aus den Bratwürsten drücken und anbraten. Zwei Scheiben Kümmelbrot in Würfel schneiden und mit dem Mett angebraten. Die Petersilie fein hacken und den Ziegenkäse in Würfel schneiden. Beides zusammen in eine extra Schüssel geben. Dazu die Eier, die grob gehackte Zwiebel und den Senf geben, kräftig verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und in die Gemüsezwiebel füllen. Die gefüllten Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform stellen und je einen Klecks Butter darüber legen. Bei etwa 200°C ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

Anhang D

Maße, Zahlen und Preise um 1860 (in Sachsen)

Längenangaben

1 sächsische Postmeile (1772 - 1840)	= 9,062 km = 2 Wegstunden
1 kön. sächs. Meile (1840 - 1873)	= 7,5 km
1 Elle (Leipzig)	= 0,565 m
1 Fuß	= 28,32 cm
1 Zoll = $\frac{1}{12}$ Fuß	= 2,36 cm

nach 1842: 1 Fuß = 0,5 m, 1 Elle = 0,6 m

Mit der fortschrittlichen sächsischen Maßreform ab 1840 wurden die alten sächsischen Maße schrittweise dem metrischen System Frankreichs angeglichen, dh. auf ganze Zehntel oder Halbe von Meter und Kilogramm verbindlich gerundet. Nach der Gründung des deutschen Reichs 1871 galt nur noch das metrische System, seitdem ist das Pfund abgeschafft – aber noch immer in aller Munde.

Gewichte

1 Pfund (bis etwa 1840)	= ca. 467 g (variierte in den Handelsstädten im Nachkomma-Bereich)
1 Pfund (ab 1840 bis 1871)	= 500 g

Volumen

1 Kanne = $\frac{1}{240}$ Fass (Bier)	= 0,936 l
---------------------------------------	-----------

Währung

von 1840 bis 1872: 1 Taler	= 30 Neugroschen = 300 Pfennige
ab 1872: 1 Mark	= 100 Pfennige

Das Webereinkommen um 1860

Wochenverdienst eines Webers: 1,5 bis 2,5 Taler

Preise um 1860 in Mylau [nach 18]:

Weit mehr als die Hälfte eines Einkommens mussten einfache Leute für Nahrungsmittel aufwenden. Gefühlsmäßig vergleiche man zwei bis drei Pfennige mit einem Euro!

Bäcker

1 sechs-Pfund-Brot	5 Groschen
1 Zeile Semmel	5 Pfennige
6 Röggele (dunkle Brötchen)	5 Pfennige
2 Dreierbrote	5 Pfennige

Gemüsekrämer

1 Napf Kartoffeln(6-7 Pfund)	25 Pfennige
1 Napf Birnen	25 Pfennige
1 Napf Pflaumen	25 Pfennige
1 Napf Äpfel	20 Pfennige

Meierei

½ Pfund Butter	46 Pfennige (!)
1 Kanne Milch	6 Pfennige
1 großer Käse	4 Pfennige
3 Eier	Groschen

Fleischhauer

½ Pfund Rindfleisch	18 Pfennige
½ Pfund Schweinefleisch	20 Pfennige
½ Pfund Schaffleisch	15 Pfennige
¼ Pfund gute Wurst	12 Pfennige
1 Salzhering	7 Pfennige
1 Bückling (geräucherter Hering)	4 Pfennige

Einkleiden

1 Rock zu machen	2 Taler
1 Hose zu machen	1 Taler
1 Weste zu machen	25 Groschen
1 Paar Schaftstiefel von Markt	2 Taler
dieselben vom Kanis-Schuster	8 gute(?) Groschen
1 Hemd waschen und plätten	1 Groschen
1 Vorhemd waschen und plätten	6 Pfennige
1 mal Haarschneiden	6 Pfennige
1 mal Rasieren	3 Pfennige

Wirtshaus

1 Kanne Bier	9 Pfennige
1 Achtel Schnaps	6 Pfennige
3 Zigarren	10 Pfennige
1 Sauerbraten im Mylauer Schießhaus (Schützenhaus?)	5 Groschen

Tanzvergnügen beim Kruschwitz in Obermylau

Eintrittspreis von 16.00-19.00 Uhr	25 Pfennige
Eintritt abends (Keilerei inbegriffen)	25 Pfennige
1 großes Glas Bier	8 Pfennige
1 Portion Käse, Butter und Semmel	18 Pfennige
1 Schnaps	6 Pfennige
2 Zigarren	7 Pfennige

Zeitungsabonnement

Treuensches Wochenblatt oder Auerbacher Wochenblatt je Quartal	7,5 Groschen
---	--------------