



Nee, Speck und Eia sein zu wenig — gabt mir noch an Pfefferkeenig.

Aber wenn man sich in einem Hause, vielleicht nur der noch reichlich frühen

Morgenstunde wegen, für einen solchen Besuch nicht genügend vorbereitet hatte und die Wirtin auf sich warten ließ, wurde die kleine Schar ungeduldig: sie hatte doch noch so viele Anwesen durchzusommern! Und selbst die kleinsten Knirpse begannen zu mahnen:

*„Summer, Summer, Summer,
ich bin a kleener Pummer,
ich bin a kleener Keenig,
gabt mir nich zu wenig,
laßt mich nich zu lange stiehn,
ich muß a Häusia weiter giehn!“*

Und die Größeren hatten sogleich einen Stichelvers bereit:

*„Frau Wirtin geht im Hause rum,
sie hat 'ne bunte Schürze um
mit einem großen Loche,
sie brummt die ganze Woche...“*

Dann galt es aber, schnell aufzumachen und die mahnende Schar zu versöhnen, denn wer aus Geiz oder verhärtetem Herzen Tür und Fenster verriegelt hielt und die Sommerkinder vergebens singen ließ, der bekam zum Abschied deren Meinung wie folgt gesagt:

*„Verrackter Herr, verrackter Herr,
abgeschindte Fraue! —
Hühnermist, Taudamist,
ei dar Bude kriegt man nischt:
ist das nich an' Schande
ei dam gana Lande?“*

Nun, allzu viele waren es, göttlob, nicht, die sich in dem gastreien und liebfreudigen Schlesierland solchem Gespött aussetzten. Und so dauerte es zumeist nicht lange, bis Säckel und Körbchen gefüllt waren und die eifrige Schar der „Sommerkinder“ ihren Umgang für dieses Jahr beenden konnte.

HELMUT KLUG

Schlesische „Guttschmecke“

Bringen Sie Ihren Kindern den schönen Brauch des „Sommersingens“ durch die guten schlesischen Spezialitäten aus der Backstube wieder nahe.

Schnecken

Dazu brauchen Sie: 500 g Mehl, 35—40 g Hefe, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{16}$ l Milch, 80 g zerlaufene Margarine, 80 g Zucker, 1—2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 50 g Margarine zum Bestreichen, zum Bestreuen 100 g Zucker vermischt mit 65 bis 125 g Mandeln, 65—125 g Korinthen, 65 bis 125 g Sultaninen, Zuckerguß von 150 g Puderzucker, Wasser nach Bedarf.

Und so wird es gemacht: Nachdem Vor Teig und Hauptteig aufgegangen sind, wird der Teig als Rechteck von 1— $1\frac{1}{2}$ cm Dicke ausgerollt, mit Fett bepinselt, mit den angegebenen Zutaten bestreut, zusammengerollt und dann in $1\frac{1}{2}$ —2 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden in Zucker gewendet und müssen auf dem vorbereiteten Blech aufgehen. Sie werden 10—15 Minuten gebacken. Das Umwenden in Zucker kann wegfallen. Dafür werden die gebackenen Schnecken heiß mit einem Zuckerguß aus Puderzucker bepinselt.

Schaumbrezeln

Dazu brauchen Sie: 3 Eier (ungetreut), 80 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, 400—500 g Mehl, kochendes Wasser.

Und so wird es gemacht: Zucker und Eier 30—40 Minuten schaumig schlagen. Milch, Vanillezucker und soviel Mehl dazugeben, daß ein nicht zu fester Teig, der sich rollen läßt, entsteht. Aus dünnen Teigrollen Brezeln formen, die auf bemehltem Blech übertrocknen müssen. Die Brezeln werden in kochendes Wasser gegeben (flaches Gefäß mit großer Oberfläche, Bratpfanne), in dem sie erhitzen werden, bis sie aufschwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und für zwei Stunden in kaltes Wasser legen. Über Nacht bleiben sie in feuchten Tüchern liegen. Am nächsten Tag auf unvorbereitetem Blech bei schwacher Hitze hellbraun backen. Sie gehen dabei auf und werden glatt.

Pfeffernüsse

Dazu brauchen Sie: $\frac{1}{2}$ l Honig, 1 kg Mehl, vermischt mit 500 g Zucker, 125 g Mandeln mit der Schale, 4 g Zimt, 4 g Nelken, 2 g Muskatblüte, 2 g Gewürz, 2 g Kardamon, 50 g Orangeat, 4 Eier, 12 g Pottasche, 12 g Hirschhornsalz, 4 Eßlöffel Wasser zum Verkneten. Zuckerguß von 375—500 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Eiweiß, Wasser nach Bedarf, Speisefarbe.

Und so wird es gemacht: Das Orangeat in kleine Würfel schneiden, mit dem Mehl und allen Zutaten vermischen, ehe der flüssiggemachte, aufgekochte Honig eingerührt wird. Teig kneten, bis er blank ist und nicht mehr klebt. Probebacken! Aus dem Teig Rollen formen, die in gleichmäßige Stücke geschnitten in 15 bis 20 Minuten braun gebacken werden. Heiß werden sie in den verschieden zu färbenden Guß eingetaucht.

(Rezepte entnommen dem „Schlesischen Kochbuch“ von Henriette Pelz, erschienen im Bergstadt-Verlag W. H. Göttl. Korn, München, 492 Seiten, gebunden, DM 12.50.)