

Vereinsnachrichten:

Sicher erinnern Sie sich noch an das Spektakel "Kommet, höret, sehet!", das im September ca. 4000 Zuschauer anlockte. Die Mitwirkenden wollen auch in den kommenden Jahren ihr Spiel fortsetzen. Frau Gnan und weitere Vertreter des neu gegründeten "Historien-Spektakel" Vereins nahmen am 26. Oktober an der Vorstandssitzung des Geschichtsvereins teil. Sie baten um Unterstützung bei der Auswahl geeigneter Ereignisse und um die Bereitstellung entsprechender Quellen. Der Vereinsvorstand hat eine enge Zusammenarbeit zugesichert. Eine Mitgliedschaft des UGVP im neuen Verein ist angedacht. Auf der nächsten Mitgliederversammlung im Juli 2001 soll darüber abgestimmt werden.

Frau Dr. Uhlig-Ohnesorge, die Betreuerin des Heimatkreises Prenzlau (HK), führte mit dem Vereinsvorsitzenden ein Gespräch zur Aufnahme des Heimatkreises Prenzlau als Interessengemeinschaft (IG) in den UGVP. In einem Brief an die Heimatkreis-Verbundenen schreibt sie: Durch diese IG kann der lose Verbund mit den 'Mitgliedern' des HK, die nicht Mitglieder im UGV sind, aufrechterhalten werden (jährliches Rundschreiben, Einladung zu HK-Treffen, Spenden an die IG mit Spendenbescheinigung durch den UGV)." Die IG wird eine von den Finanzen des UGVP unabhängige Kasse führen. **Der Vorstand des UGVP steht diesem Wunsch positiv gegenüber. Sollte es bei unseren Mitgliedern ablehnende Haltungen geben, bitten wir um entsprechende Reaktionen bis zum 15. Dezember 2000.**

Veranstaltungstermine:

Ketzer in der Uckermark, Referent: Prof. Dr. D.Kurze, Berlin. Vortrag am 12. Januar 2001, 19.00, im Dominikanerkloster

Burgen entlang der märkischen Eiszeitstraße, Referent: R.Schulz, Frankfurt/0. Vortrag mit Lichtbildern am 23. Februar 2001, 19.00, in den Räumen der Volkshochschule (Unbedingt anmelden! 03984 / 2551)

Stadtansichten (Messbildaufnahmen aus dem Jahre 1902), Leitung F.Wieland, Prenzlau. Gesprächsabend mit Bildern am 30. März 2001, 19.00, im Parkhotel

Erinnerungen an meine Kinder- und Jugendjahre in Prenzlau 1925-1937. Vortragsabend mit Dr. K-J.Nagel, Hannover, im Vorfeld des Prenzlautreffens (Ort und Zeit der Veranstaltung werden in der Prenzlauer Zeitung veröffentlicht)

***Ein frohes Weihnachtsfest sowie ein gesundes neues Jahr
wünscht
Ihnen Ihr Vereinsvorstand!***

Impressum: Uckermärkischer Geschichtsverein zu Prenzlau e.V., Jürgen Theil, Friedenskamp 6, 17291 Prenzlau, Tel. 03984 / 800461, Fax 807034 und
AG für uckermärkische Geschichte im Geschichts- und Museumsverein Buchholz und Umgebung
Gerhard Kegel, Seppenser Mühlenweg 102, 21244 Buchholz i. d. Nordheide, Tel. 04181 / 7396
Bankverbindung: Sparkasse Uckermark, BLZ 17056060, Kto. 3424005761
Volksbank Uckermark, BLZ 15091704, Kto. 300004300

Der Uckermärker

Ein Heimatblatt

**des Uckermärkischen Geschichtsvereins zu Prenzlau e.V. und der
Arbeitsgemeinschaft für uckermärkische Geschichte**

Nr. 1 / 2000



(entnommen aus: Blicke in das Volksleben der Uckermark, Prenzlau o. J., S.7)

Weihnachtliches Kuchenbacken in der Mark Brandenburg Erna Kappelt – Köln

Was war jeweils der Höhepunkt von Ostern, Pfingsten und Weihnachten - der köstliche Kuchen, selbstgebacken. Es gab ihn schon zum Frühstück, und er versetzte die Familie in Festtagsstimmung - das Gute zum Fest war der Kuchen! Die Sorge meiner Mutter in den damals schlechten Zeiten war, das Geld dafür zu haben - so kam vom Wirtschaftsgeld etwas ins Milchtöpfchen im Küchenschrank - immer eine kleine Ansparung - bis es dann soweit war: es wurden zumindest 4 Kuchen hergestellt.

Die Eier und die Butter mussten frisch vom Markt sein. Zucker wurde beim Kaufmann nebst Mehl, Backpulver usw. rechtzeitig besorgt, alles erst einzeln von ihm abgewogen, und man wartete vorher geduldig, bis man bedient wurde. Die Milch wurde vom Milchmann, der mit dem Wagen durch die Straßen zog, gekauft.

Die Vorbereitungen waren getan, das Werk begann.

Meine Erinnerung geht in das Jahr 1927 zurück. Ich war die einzige Tochter neben einem kleinen Bruder. Das Lösungswort hieß: **Heute wird gebacken!**

In der Küche stand alles, was benötigt wurde für das große Werk. Auf dem Küchenstuhl stand eine große irdene Schüssel, und meine Mutter tat die Zutaten hinein. Ich band meine beiden Zöpfe zusammen und hielt die Schüssel fest. Meine Mutter rührte nun mit einem großen dicken Holzlöffel den Teig, sie strengte sich an, es musste ein gewisses Tempo eingehalten werden. Ich erinnere mich, wir zählten sogar bis 150! Und immer nach einer Richtung rühren, sonst würde der Kuchen nichts werden, immer rechts herum, niemals aus Versehen links. Meine Mutter konzentrierte sich - und endlich erschien ihr des Rührens genug. Der Teig wurde dann mit einer Kelle in mit Butter gefettete braune irdene Formen gefüllt. Nur $\frac{3}{4}$ voll etwa, so erinnere ich mich, wurde der Teig eingefüllt. Ein Napfkuchen entstand. Und manchmal gab es dann auch Blechkuchen. Mitunter waren Streusel darauf oder Mandeln.

Es war geschafft, der Kuchen musste gelungen sein; saubere Schürzen wurden umgebunden, der Abtransport zum Bäcker konnte beginnen. Meine Mutter trug im rechten Arm eine Kuchenform und über dem Arm eine Tasche, darin ebenfalls eine Kuchenform. Im linken Arm trug sie ebenfalls eine Kuchenform. Ich lief daneben her, mit beiden Händen eine Kuchenform umklammernd. Die Anhöhe hinauf, in die Friedhofstraße hinein, wo Bäcker Müller wohnte. Jetzt in die offene Haustür, auf den Hof, in die offene Backstube! Dort standen auf Brettern an der Wand schon mehrere Kuchenformen, mit Zetteln versehen, worauf der Name stand. Kurze Rückfragen beim Meister, wann wir die Kuchen abholen konnten - meine Mutter ging beruhigt nach Hause.

Später wurden die Kuchen abgeholt aus der Backstube, nach dem Namen gesucht. Da waren nun die Kuchen goldbraun anzusehen, in der Mitte aufgebrochen, und sie dufteten wunderbar - einfach köstlich!

Das war aber nicht immer so, oh nein, wenn der Bäckerlehrling nicht aufpasste, wurden die Kuchen dunkel - mit schwarzen Kanten gebacken. Viele Hausfrauen schimpften dann über die missratene Bäckerei, der Meister entschuldigte sich sehr, erließ ihnen die Backgebühr von etwa 20 oder 30 Pfennigen.

Zu Hause wurde dann an den verbrannten Stellen herumgekratzt - der Kuchen wurde zum Essen gebraucht. Ich, eine etwa 12jährige, war eigentlich immer recht froh, wenn alles vorbei war. Oft und immer war ich ja dabei beim Kuchenbacken, doch wie habe ich mich einmal blamiert. Kurz vor dem Fest nämlich gab die Klassenlehrerin das Aufsatzthema auf: "Wir backen einen Kuchen". Ratlos saß ich nun da mit meinem Schreibgerät in der Hand. Backen, wie fing das noch gleich an? Mit der Butter, die schaumig gerührt wurde, dem Rindertalg, der ausgelassen wurde und heiß gemacht zischend in den Teig gekippt wurde?

Oh weh, ich brachte es nicht zusammen, fing von vorn an zu schreiben, beschrieb Mehl, Butter, Zucker und wurde immer ratloser. Es klingelte zur Pause, ich konnte nicht auf den Schulhof gehen, mir kam alles durcheinander, und ich schrieb von neuem auf der damals noch gebräuchlichen Schiefertafel. Meine geliebte Klassenlehrerin saß auf dem Pult, die Pause war vorbei - und mich forderte sie zum Lesen meines Aufsatzes auf.

Unsicher las ich vor, was stimmte bloß nicht - als ich fertig war, sagte die Lehrerin: "Nein, Ema, so wird nie ein Kuchen daraus werden, was Du aufgeschrieben hast, das stimmt alles nicht; zischendes Fett, Backpulver, alles falsch!" Meine Mitschüler amüsierten sich über mich, die im Zeugnis in Deutsch stets "sehr gut" hatte. Tief betrübt kam ich mittags zu Hause an, erzählte meiner Mutter vom missglückten Schulaufsatz "Wir backen Kuchen". Ich wusste doch, die Pfanne mit dem heißen Rindertalg ... ja, ich hatte nicht mitbekommen, dass meine Mutter zwei Sorten Kuchen backte, einen mit Backpulver - den anderen mit Hefe!

Das änderte nichts an der Tatsache und an meiner heutigen Erinnerung, dass die Kuchen meiner Mutter einfach wunderbar schmeckten - Napfkuchen mit und ohne Rosinen, und die Blechkuchen mit Streusel oder Butterflöckchen darauf! Doch die allerschönste Kuchenzeit war stets vor Weihnachten, da wurden Kartoffelhörnchen gebacken! Aus geriebenen Pellkartoffeln hauptsächlich, gefüllt mit Marmelade und bestrichen mit Zuckerglasur. Davon wurden mehrere Bleche gebacken, sie hielten sich lange frisch und wurden in einem großen weißen Leinensack aufbewahrt.

Ich wünschte, ich hätte heute noch das Rezept dafür.

Vielleicht gibt es unter den Lesern des „Uckermärkers“ jemanden, der sich noch an das Rezept der Kartoffelhörnchen erinnert. Wir würden uns freuen, wenn Sie sich dann an uns wenden würden. Zum Ausprobieren für das Weihnachtsfest 2000 veröffentlichen wir drei Rezepte aus dem „Uckermärkischen Kochbuch“, das vom Landwirtschaftlichen Hausfrauenverein Prenzlau in mehreren Auflagen herausgegeben wurde.

4. Bienenstich. 40 Gramm Hefe, 500 Gramm Mehl, 75 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 80 Gramm Wienholz Blauband zum Uebergießen, 300 Gramm Wienholz Blauband Margarine, 250—300 Gramm Zucker, 250—300 Gramm gehackte Mandeln. — Man bereitet ein Hefestück. Zum Mehl gibt man Eier, Zucker, Salz, das Hefestück und rührt nach und nach die erwärmte Milch dazu, zuletzt die Wienholz Blauband. Der Teig muß ziemlich fest sein. Auf ein vorbereitetes Backblech wird der Teig ausgestrichen, man läßt ihn aufgehen. Die Blauband wird aufgekocht und über den aufgegangenen Teig gegossen. Den Bienenstich bäckt man in mäßig heißem Ofen bei Mittelhitze 25 Minuten. Das halbe Rezept kann auch in einer Tortenform gebacken werden.

13. Topf- oder Napfkuchen, aus Großmutter's Kochbuch. Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gute Butter, so hat uns gelehrt die Mutter, — Mit der Kelle vom Ahornbaum, rühre sie recht schön zu Schaum. — Dann kommen nach und nach hinein: 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter fein. — Schlag' das Weiß recht zu Schnee, daß der Kuchen gut aufgeht'. — Von warmer Milch ein Viertelquart, damit er werde weich und zart. — Zitronenschale abgerieben, etwas Gewürze (Muskat oder Kardamom) nach Belieben. — Um dem Libanon zu dienen, nimm viele Korinthen und Rosinen. — Ein Hefestück von 4 Lot Geest und Mehl, so sich vom Löffel löst. — Mehr süße, wenig bittere Mandeln, so laß das Ding zum Ofen wandeln.

10. Weiße Pfeffernüsse. $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker fein gesteht, 1 Stunde mit 7 Eidotter und 1 Eiweiß gerührt. Die übrigen 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen und dann untergemischt, zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkemehl und $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, 30 Gramm Zimt, 6 Gramm Nelken, 1 Gramm Kardamom sowie die feingeschnittene Schale einer Zitrone. Der Teig muß eine Stunde ruhen und wird vor dem Ausstechen mit Zucker und Mehl (gemischt) eingerieben. Ehe man die Pfeffernüsse bäckt, müssen sie ausgestochen über Nacht auf dem Blech stehen; auch ist zu bemerken, daß, wenn der Teig sich schwer durcharbeiten läßt, man sehr gut einige Löffel Honig beifügen kann. Die Gewürze müssen nach Geschmack genommen werden und ist es eben sehr zu berücksichtigen, ob dieselben frisch sind. Diese Masse gibt eine sehr große Portion.

Baronin Redwiz.

1 Pfund = 500 g

1 Lot = 15 g