

# Heimatliche Eintopf-Essen

## Deutsche Hausfrauen und deutsche Männer!

Der erste Advent ist Eintopfgerichts-Sonntag! Es ist Eure Pflicht, Euer Sonntagsgericht soweit einzuschränken, daß durch Euer Opfer die bedürftigen Volksgenossen wenigstens für die Sonntage im Weihnachtsmonat ein Eintopfgericht auf den Sonntagstisch stellen können. Laßt jetzt schon die Weihnachtsvorfreude den 6 Millionen Volksgenossen dadurch spüren, indem Ihr Euch alle, Frau und Mann, dafür einsetzt, daß der 3. Dezember 1933 um ein Vielfaches Euer Opfer vom letzten Eintopfgerichts-Sonntag übertrifft. Der Monat Dezember soll die Entscheidung bringen in der gewaltigen Winterschlacht des deutschen Volkes gegen Hunger und Kälte.

Mit vor einiger Zeit in großen Endzügen der Aufbau des Winterhilfswerkes der Reichsregierung beauftragt wurde und man in dessen Rahmen auch von dem Eintopfgericht für den ersten Sonntag in jedem der nächsten Monate erzählt, war die Wirkung auf die Bevölkerung mehr als überraschend. Man fand vor einem sogenannten „Kosmos“, einem „Neuen“, mit dem man zunächst nichts Rechtes anzufangen wußte. Aber schon bald setzte sich das allgemeine Verständnis über Wert, Bedeutung und Zweck dieser Anordnung mit einer Nachdrücklichkeit durch, daß selbst das Ausland, das zunächst über dies neue „Ereignis“ in Deutschland noch zu lächeln versucht hatte, verstummt und nach Wegen suchte, es hier Deutschland gleichzutun. Man merkte allgemein, daß der von der Reichsregierung geforderte

### Sozialismus der Tat

hier zum ersten Male und bis zum Neuenherken vermittelt werden sollte: Es selbst beiseite, auf eine Annehmlichkeit, einen Vorteil, auf eine liebgeordnete Gemüthsruhe zu verzichten, um durch dieses Opfer eine moralische Pflicht gegenüber dem notleidenden Volksgenossen zu erfüllen, der unter der Last der Arbeitslosigkeit und Verelendung alles erdulden muß. Denn nicht auf die Höhe der Spende allein sollte es ankommen, sondern auch darauf, mit welchen persönlichen Opfern sie im Geiste der Volksgemeinschaft gegeben wurde.

Der erste Großkampftag dieser Art, der 1. Oktober, der zugleich „Der Tag der Ernte“ war, wurde zu einem neuen lebendigen Bekenntnis der Volksgenossen zum Führer: Der Eintopfstag hatte seinen ersten großen Sieg errungen, und nun stehen wir vor dem dritten Schlachttage!

Auch er bewegt sich wieder im Reiche der Volksgemeinschaft und Volkserbundenheit, das sich gründet auf gleiches Wollen, gleichen Opfertum und gleiche Hilfsbereitschaft. „In diesem Winter darf und soll kein Volksgenosse hungern oder frieren!“ hat der Führer verkündet, und dies Wort mitzuerfüllen zu helfen, ist jedermanns Pflicht.

Aber was bisher in mancher Hinsicht noch Versuch war, ist heute schon Erfahrung. Und so weiß man, daß gerade zu diesen Eintopftagen die Hausfrauen gern zu den

### Landmannschaftlichen Nationalgerichten

steifen. Aus ihrer Reihe geben wir hier folgende bekannt: Der **Wiederhache** ist seine Buchweizengröße nach folgender Anweisung:

In einem halben Liter (für zwei Personen) kochende Milch kocht man vier Schüsseln Buchweizengröße, läßt einen Eßlöffel Butter und etwas Salz dazu und läßt sie auf gelindem Feuer 10 bis 15 Minuten gar kochen. Man ist sie in einem Suppenteller mit kalter Milch und, wer mag, mit einem Löffel Honig.

Oder er ist sein Bauerngericht:

Der Speck wird in Würfel geschnitten, in der Pfanne ausgelassen. Bräunt er sich, werden in Würfel geschnittene Zwiebeln dazugegeben, die man mit durchdraten läßt. Nicht zu braun, sonst werden sie bitter und schwarz. In der Pfanne auf den Tisch stellen. Dazu Kartoffeln in der Schale geschält, die man bei Tisch selbst abpellt und in die Pfanne kippt. Der feine Stäbchen legt die Kartoffeln auf den Teller und gibt die Speckzwiebelstücke darüber.

Der **Sager** macht einen Brei aus Hirse, wozu er die Hirse etwas angefeuchtet in Milch aufschwellen läßt, sie vom Feuer nimmt, Butter in eine Pfanne tut und der Hirsebrei darüber. Dann legt er ihn in den Bratofen und läßt ihn langsam bräuneln. Man legt ein Eßlöffel Butter oben auf, damit der Brei eine Kruste bekommt und ist ihn dann aus der Pfanne.

In **Chprenken** ist der Fied behelmatet, weil dort große Rindviehherden das ganze Volk billig mit Fleisch versorgen.

Zu seiner Herstellung werden leise frische Rindfleischstücke tüchtig gewaschen, mit Mehl und Salz abgerieben, wieder mehrmals gewaschen und in kochendem Wasser einmal aufgekocht, abgeseiht, nochmals mit Mehl und Salz abgerieben, gewaschen und geschält. Darauf schneidet man sie in fingerlange und ebenso breite Stücke und bringt sie mit sehr viel Wasser aufs Feuer, da sie acht bis zehn Stunden kochen

müssen. Nach dem Abkühlen gibt man Salz, Wurzelwerk, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Gewürzölzer und einen großen Schüssel zerriebenen getrockneten Majoran dazu und läßt die Rindfleischstücke weich kochen. Von 60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, gießt ¼ Liter von der entsetzten Rindfleischbrühe hinzu, veredelt es zu einer dicken Sauce, legt die Rindfleischstücke hinein, würzt mit geriebener Muskatnuss und gehackter Petersilie und dampft das Ganze noch eine Viertelstunde, bevor man es anrichtet.

In **Oldenburg und Hannover** gilt als Nationalgericht **Brauntopf** und **Brägenwürst**:

Nachdem der Kohl (für zwei Personen ein Pfund) zerlesen, zerpflegt und mehrmals gewaschen ist, wird er in einem großen Topf mit kochendem Wasser, dem etwas Salz hinzugefügt ist, 10 bis 15 Minuten aufgekocht. Man gießt das Wasser ab, läßt den Kohl auf einem Siebe abtropfen und läßt ihn ganz oder doch fast ganz trocken, je nach Geschmack. Man löst ihn in fetter Fleischbrühe oder kochendem Wasser, dem man reichlich Fett zugefügt hat, eine Stunde, läßt dann einige Schüsseln voll Poltergröße hinzu, mit der man den Kohl unter fleißigem Umrühren gut veredelt läßt. Die verschiedenen großen Brägenwürste kann man fertig geräuchert kaufen. Man legt sie eine halbe Stunde vor dem Essen in den kochenden Brauntopf. Die Brägenwürste werden dadurch gleichzeitig mit dem Brauntopf gar. Man richtet beides auf einer Schüssel an, indem man den Brauntopf mit den Würsten garniert.

Für **Wesfalen** ist **Pfefferpotthoff** insofern ein Festgericht:

Die kurzen Rippen vom Rind werden in 9 bis 10 Zentimeter große Stücke zerhackt, gewaschen, in einen Fleischtopf gelegt, eben mit Wasser bedeckt, gesalzen und zum Kochen gebracht. Nachdem sie langsam abgekühlt sind, legt man einige klein geschnittene Zwiebeln, reichlich Pfeffer und Gewürzölzer, 2 Lorbeerblätter, einige Zitronenschalen und Kartoffeln hinein und dampft ihn. Kocht das Fleisch damit weich.

Die **Frankfurter**, insbesondere **Hamburg** und **Bremen**, wissen besonders die **Kaisersuppe** zu schätzen:

Für 6 Personen nimmt man 2 Pfund Rindfleisch, einen gehackten Suppenteller fein gewürfelte gelber und weißer Wurzel, Sellerie und Erbsen, 2 Pfund kleine Bergamottbohnen, die Kaisertrübe Sahel, Thymian, Koriander, Petersilie, Bohnenkraut und Tripmadam sowie 2 Pfund frische grüne Kol. Aus dem Rindfleisch kocht man eine Fleischbrühe und rührt sie mit einer dicken Mehlschwitze mit Butter recht kräftig. Das Gemüse wird zwischendurch mit wenig Wasser für sich gar gekocht, die Erbsen geschält, halbiert und mit Jucker allein gedämpft. Nach Fertigstellen der gebundenen Rindfleischsuppe fügt man das Gemüse mit seinem Wasser sowie die fein gewiegten Kaisertrübe hinzu und kocht darin Hamburger Rind- und Schwemmsuppe. Von den Erbsen gibt man die Hälfte in die Suppe, die andere Hälfte wird besonders serviert. Man schmeckt die Suppe nach Säure und Süße ab, gibt nötfalls noch etwas Öl hinzu.

In **Württemberg** und **Baden** werden die **Spätzle** die Herrschaft führen. Ihre Zubereitung dauert ja auch nur eine halbe Stunde, wobei man 2 ½ Liter lauwarmes Wasser und etwas Salz, Milch, 3 Eier, ¼ Liter lauwarmes Wasser Teig gerührt, den man dann durch ein grobes Lochsieb in kochendes Wasser rührt. Sobald die sich heraus bildenden „Spätzle“ oben schwimmen, nimmt man sie heraus und gibt sie in einen zweiten Topf mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Man läßt sie dann auf einem Sieb abtropfen, rührt sie in Butter und abschmeckt sie mit einem Öl, mit dem man sie rührt, bis sie kräftig werden.

Aus dem **Rheinland** kommt als nationales Eintopfgericht wohl nur der „**Stückel**“, d. h. der Kartoffelpuffer im eisernen Bräter in Frege. Angerichtet wird er wie der übliche Reibekuchen und dann in einem mit Butteröl aufgeschlagenen eisernen Bratpfanne gebacken, worauf man ihn zum Väter bringt und austreten läßt. Bei Tisch wird er in Streifen geschnitten, wobei sich die Kinder besonders an die Krusten halten werden.

Selbstverständlich ist, daß niemand verlangen wird, den deutschen Mittelschicht nun ganz auf diese Kost einzuschränken, aber sie soll und muß Rücksicht nehmen, wie die deutsche Volksernährung wieder in vernünftige Bahnen gebracht werden kann, die Volksgesundheit, Arbeitskraft und Erhaltung der Rasse mitzubringen.

Dies und vieles andere ist lange Jahre dem Volke gepredigt worden. Vergeblich — diese Prediger waren und bleiben Prediger in der Wüste — und nun plötzlich vermag eine einzige Regierungserordnung mit allen Vorurteilen und Widerständen aufzuräumen! Allerdings hatte sie einen ausschlaggebenden Faktor für sich:

### den Willen des Führers des erwachten deutschen Volkes, den notbedürftigen Volksgenossen in Selbstbehelfung zu helfen!

Denn das ist doch

### der Sinn des Eintopf-Sonntages,

daß er nichts Nebenständliches, keine Neuerung und keine Form ist. Sein Sinn ist, durch das Eintopfgericht möglichst viele und hohe Beiträge an das Winter-Hilfswerk abzurufen zu können, und dieser Zweck kann nur erreicht werden — und dies ist der zweite Sinn dieses Tages —, durch das Bewußtsein der Volksgenossen, eine wirkliche und eng verbundene Schicksals- und Volksgemeinschaft des ganzen deutschen Volkes zu sein.

Wie sich nun die Volkserbundenheit an diesem Tage in der Gemeinschaft des Eintopfgerichtes äußert und damit der Volksgenosse einfache Lebensführung und freiwilligen Beitrag auf Lebensgenüsse offenbart, so genügt es andererseits zu dieser Pflichterfüllung nicht, einen Beitrag zur Winterhilfe zu leisten, aber auf das Eintopfgericht zu verzichten. Das wäre vielmehr gleichbedeutend mit einer elementaren Pflichtverletzung der Gemeinschaft gegenüber. Vier gilt es

### nationale Disziplin zu üben!

Denn nur durch die Tat, durch ein auf dieser Grundlage aufgebautes Bekenntnis zum Sozialismus kann die Volksgemeinschaft gebildet und nach dem Willen des Führers geformt werden.

Gleichgültigkeit aber und Interessenlosigkeit sind noch kein Staatsfeinde gewesen. Und das ist es weiter, daß niemand heute je wieder vergessen darf, daß seines Volkes Schicksal auch sein Schicksal ist. Mit Millionen ist kein Volk zu helfen, sondern nur mit der Tat eines jeden einzelnen, nach seinen Kräften zu helfen, Not zu lindern und Not zu bekämpfen durch Selbstbehelfung.

Gerichtet auf dieses Ziel und gerichtet an diesem Willen begibt das deutsche Volk Wohl! Dieses seinen dritten Eintopfsonntag. Und jeder Volksgenosse muß an Abend von sich sagen können: Auch dieses Mal habe ich wieder meine Pflicht getan, wie es der Führer gebot, auch dieses Mal habe ich ein kleines Scherlein zum Gelingen des großen Winterhilfswerks für die Kerkeln der Armen beigetragen, habe ich Selbstgute und Selbstbehelfung geübt, denn ich will ein Teilhaben an dem Aufbau eines edlen und jedem Angriff widerstehenden wahren Volksgemeinschaft!

Das ist und muß das Bekenntnis von Millionen deutscher Rippen sein.



DER TISCH DER NATION