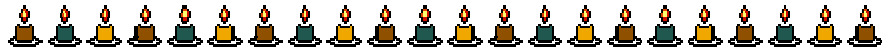


Dä Kress-schtolle

(Wi datt Kresskengke op-et Backblä-ek jekomme es)



*Nuu, doh-se örre Su-ehn jebo-ere hott, et wo-er d´r I-eschde,
hat-se öm en Döoker jeweggeldt, on hat öm en-en Krepp jelait,
denn en d´r Herbersch hodde-se se net erenn jelo-ete,
doh wo-ar kenne Plaats mi-eje vörr önne. -
So hat oss datt dä Evangelist Lukas vertallt.*



Övver tweedusend Jo-ahr hannt sech di Lüüt datt op männije Aat on Wiis vü-erjeschtallt, op Belder fassjehalde on mött Fiju-ere nohjeschtallt.

Et wütt ävvel och vertällt, datt dä möt Schtoofzucker beschtreude Kress-schtolle, datt, en Döök jeweggelde, hellije Bööschke symboleseere soll. Ävvel datt es vellecks mar Vertäll von de Lüüt.








Nohlä-ese kam-mer ävvel, on wat vörr Wo-ehr vertallt wütt, datt anno 1329 vörr dämm Bischof Heinrich von Nauenburg, on laater och vörr di di noh öm ko-eme, di Bäckerjilde jeddes Jo-ehr vörr-em Kreeßfääß twee Schtolle backe moosde, von nem haleve Scheffel Mä-ehl per Shtöck, datt wü-ere hüüt 7000 bös 8000 (si-even bös aachdusend) Jramm, mött dämm watt drenn ko-em, on doh wo-ere di net kniipisch. datt jo-eve dann Schtolle von 15000 foffteendusend). Jramm Dä Börjermeister jing och net lä-esch uut, on krääch-er och eene.

Wenn ech mech nuu vü-erschtele donn, datt di Schtolle, di minn Vrau jeddes Jo-ehr backe deet, 40 (vettzesch cm) lang send on joot so öm di 1500 (foffteenhonget) Jramm wije donnt, dann mott sonne Kavenzmann fröijer, 4 (veer) m lang jewess senn. Doh kann ech mar saare, dat di et fröijer ärisch riiv hodde, on-et sech verdamp joot jonn leete.

Fönef Wä-eke vörr-em Kreesfääß es bej oss Schtollebacke aanjesait. Minn Vrau sögk sech dohvü-er meesdens d´r Buus- on Bättdaach uut. Jebacke wä-ede di Schtolle noh dämm alde Famellije Rezept, watt minn Vrau Jisela von örrem Vadder si Vadder, also vom Bääsdevadder Thomas Stappen, dä Bäckermeister wo-er, jeärev hat. Se deet dann noch datt Een off Angere dohbej, och jät von dämm, watt örr en Nobbisch uut Sachse vertällt hat.

On nuu dat Rezept von Giselas Kress-schtolle:

Mer nömp vörr dä Deech von 2 (twee) bös 3 (dree) Stolle:

 1000 (dusend)	jr.	Mä-ehl
 (honget)	jr.	Häffe
 3/8 (dreeaachdel)	Itr.	Melek
 200 (tweehonget)	jr.	Zucker
 400 (verrhonget)	jr.	johe Botter
 5 (fönef)		Eijä-el
 10 (teen)	jr.	Salt

Dohbej kütt noch di Schaal von en onjeschpretzde Zitru-en on-ne Schü-et wette Rum, ävvel net te völl, sööb wä-erde onger-m Kressboom am Eng de verki-ede Leedsches jesonge, von wä-eje d´r Märläng off dämm Nobbisch Pitter, off e-so. Noch bä-eter schmäck dä Schtolle wenn merr noch 2 (twee) bös 3 (dree) Lä-epel Ru-esewaater draan deet, on, net verjä-eten enne 1/2 (haleve) Ti-elä-epel Schtollejewürz, Kardamom, Muskatblööte on Vanilljemark, watt mer alles vä-edisch en de Apethek off em Reformhuus krett.

Dä jantze Ambraatsch wütt nuu joot vermengt, on merr mäck dohdruut ne Hääfedeech, wi mer-et em Backbook nohlä-ese kann. Dä Deech mott ävvel düchdesch duurjeknett wä-ede, sööß wütt dä Schtolle hengerher e-so hatt, datt-e dohmött en Schiif enschmiite kanns.

Dann en Mä-ehl wälze, dohmött dä Deech hengerher net tätschech wütt.

- 🕯 500 (fönefhoget) jr. Rosiine
- 🕯 150 (hongetfoffzesch) jr. Krente
- 🕯 en janz kleen Dübbelkes jeschnije:
- 🕯 1 Päckske Orangeat - 100 (honget)jr. on
- 🕯 1 Päckske Zitronat - 100 (honget)jr.
- 🕯 150 (hongetfoffzesch) jr. sööte Mandelblättsches.

Dat mängt merr nuu och noch onger dä Deech bös alles joot mang es. Ävvel net te lang, sööß matsche di Rosine on Krente, on dä Deech wütt jriis.

Dä Deech nuu en-en tohjedegkde Schü-etel wärem shtelle on 30 (dressesch) Minütte jonn lo-ete. Wen n dä Deech nuu joot opjeange es, mäck mer 2 (twee) off 3 (dree) Deeel dohdruut. Jedde Knau-el wütt noch ens e paar mool düchdisch duurjewalkt, on op d'r Dösch jepaaft. Dann mott-te noch ens 30 (dressesch) bös 50 (foffzesch) Minütte jonn. Wenn datt Werek nuu jedonn es, wütt dä Deechknau-el joot uutjerollt, on mer läät en Marzipanroll von joot 200 jr.(tweehonget) medse dropp. Dann wütt dä Deechplaats övver enanger jeschlaare on di Noot joot aanjedoot, hä kütt dann op et Backblä-ek, watt mött Baktrennpapier uutjelait es, domött-e net om Bläek fassbackt, on wütt dann en d'r Backes jescho-ave, dä vörrher mött 175 Jrad (hongetfönefonsi-evenzesch) oppjewäremt wo-ar. En nem Heetloffbacko-ave wä-ede di Schtolle nuu joot 50 (foffzesch) bös 70 (si-evenzesch) Minütte be 150 (hongetfoffzesch) Jraad affjebacke.

Wenn di Schtolle nuu en schöne hellbruune Koosch jekrä-eje hannt, wä-ede di Scholle uut-em Backes jeno-ame on riif mött heete jo-e Botter enjepinselt. Wenn mer sech net secher öss, off se duurjebacke send, kann mer mött en Schtricknöld off ne Spi-en ens erenn petsche, on wenn dann kenne Deech mije an doodraan es, send-se joot duurjebacke.

Wenn-se dann affjeköllt send, wä-ede-se te i-esch mött fiine Zucker, on dann mött Vanillje- on Schtoovzucker beschreit, dann en Zellofaanpapier enjeweggelt, on kööhl on drüsch em Keller 5 (fönef) Wä-eke lang mü-er wä-ede lo-ate.

Bee oss watt de jantze Fabellech mött Jööm op dä Daach engs vom Advent, wenn dä Scholle uutjepackt on aajeschni-eje wütt. Wenn dann de Adsventskä-eze brenne, d'r jo-e Kaffee om Döösch schteht, on dä Rü-ek von Schtolle on Kaffee duur de Shtu-ev tröck, dann es datt e klee Fääß vörr sech, on ech kann mech joot vü-erschtele, woröm di Bischöff on di Börjermeister von Nauenburg so schärep op örre Schtolle wo-are.

Ach joo, em laasde Kreech, äs mer völl Denge net krije koss, wu-ete be oss teheem, vörr äreme U-esel, an Shtell von dä Marzipan, ru-e Wiimelter Schelee on jehagkde Boomnü-et en dä Schtolle enjebacke. Och dat schmegkde net schlait.

Am Eng wönsch ech öch völl Pläseer beem backe, on hengerher völl Schmaak beem Ä-ete von

Giselas Kress-shtolle.

April 2003, Kurt P. Gietzen

