

De erdene Tippe

In de friehriche Zeite sin die Schwowe zammkumm un han iwer villes dischkuriert un getratscht. Sie ware winters iwer bei der Moj oder Reih, bei scheenem Wetter han se meischt sunntachs nohmittachs uf der Gass ghuckt un sin nit fertich gin mit Verzähle. Des is alles abkumm. Uf de Banater Derfer lewe jetz iwerall nor noch phaar Hansle, die sin alt un gebrechlich. Die Schwowe, die in der Stadt lewe, kumme ach nit mehr zamm, sie tun hie un do mitnaner telefoniere. Seit mir Temeschwarer uns nimi im Adam-Müller-Guttenbrunn-Haus weger dere Pandemie treffe kenne, sin mer arm dran. Un wu kumme die Schwowe heitzutach zamm? Ja richtig, ihr hats gerots: im Internet oder Feesbuk.

Schun vor längrer Zeit sin ich uf e Schwowe-Klub gstosst, dorte „treffe“ sich Schwowe vun iwerall un tausche sich gegenseitich aus, vertoore sich so mitnaner un erinnre sich an die scheene Zeite vun derhem. Sie frooe naner noh längscht vergessene schwowische Werter un Ausdruck, die mer jo in jedem Dorf annerscht gsaat hat. Doch verstehn tun sich unser Landsleit trotzdem.

Doneilich is de erdene Tippe an der Reih gewenn. Ich meeht derzu phaar Antworte uf die Froch, was des is, anfihere: „Meischtens war des e Milchtippe un die Dickmilch war sehr lecker aus dene Tippe; ja, es war Milch drin in solch erdene Tippe. Mir han awer ach eene ghat, in dem mer Sauerkraut gekocht han, weil des scheen hell geblieb is; unser erdeni Tippe ware braun mit bissl grien, manchmol a mit Blume bemolt“!

Seihfetze

Un dann is die Red ach uf de Seihfetze kumm. Der is so erklärt wore: „Normalerweis han mer die Milch gseit un mitm Seihfetze Käs gemacht; mitm Seihfetze hat mer die frisch gemolkeni Milch gseiht. In e greessre Fetze han mer die gebriechti sauri Milch getun, dass se austripse soll, dass de Käs was werd; zum Seihfetze han mer Tifon oder Schlaier gsaat; zuerscht is die sauri Milch bissl warm gemacht un mitm Messer iwer Kreiz ingschnied gin, wie a Schachbrett. Noh han sich die Molke gut trenne kenne. Derno is de Seihfetze mit der sauri Milch iwer Kreiz an de Ecke zugebunn un ufghong wore. Hinerher war de Käs wie e Kugel un soooo gut. Mit Rahm un Salz angemacht, gequelti Krumbiere derzu – for des loss ich alles stehn“!