

Vun de Schmorre un em Spore

Grad wann heitzutach die Kiner, anri Verwandti oder Bekannti hunnerti Kilometer weit wech vum Banat lewe, is es ganz eenfach, sich naner zu vesrtändiche. Mer kann am Computer sitze, sich iwer Skype naner gsiehn, mitnaner verzähle un so immer mit alli Neijichkeite vun do un dort informiert sin.

So han mer ach do owets es Zaiche iwer Whatsapp (des is e weiteri moderni Technik) kriet, dass mer uns an des Skype hucke selle. Un unser Bu saat: „Mir han uns entschloss, dass mer zu de Oschtre uf Temeschwar kumme were. Also: spore, spore un nochmol spore... weil mer were ausgehungert ankumme“! Dann han mer noch iwer des eeni un anri verzählt. Erscht wie des Skype abgeschalt war, saat mei Mann: „Aso ich wees schun, dass die Kiner immer Schmorre han wille, wann se kumme. Doch dass se sich grad Schmorre zu Oschtre winsche, des hätt ich nit gedenkt“! Jetz han ich anfang zu lache un han bal gar nit ruheere kenne: „Ota, du hascht dich verheert. Die wille ke Schmorre, sie han gsaat, mir selle spore un nochmol spore, dass je meh uf de Tisch kummt“! Mir han alli zwaa gut gelacht. Un dann han ich anfang, mich bissl meh mit dene Schmorre zu dokumentiere un sin derhinnert kumm, dass die schun a was mitm Spore zu tun han.

Armi Leit's Esse

Im Internet steht schwarz uf weiß: Schmorre sin armi Leit's Esse un han ihre Ursprung in Österreich. De Kaiser Franz Joseph soll gheere Kuche, insbesonderecht Palatschinke gess han. Un wann am Kaiserhof de Palatschinketaich nit gerot is, sin die Palatschinke de Höflinge vorgsetzt gin un mer hat gsaat: "A Schmarrn, des am Kaiser zu servieren". Un so ach die Benennung Kaiserschmarrn.

Im Banat sin die Schmorre als zweite Gang uf de Tisch kumm. Mancherorts hat mer se mit dicker Milch oder abgebrichtem griene Salat gess. In anri Ortschafte mit Dunschtobst. Ganz beliebt ware die Schmorre mit Sauerkhersche.

Neimodische Schmorre

Die Bäsl Gredl geht so geere in des Kaufland gustiere un inkaafe. Dorte kann mer sich so scheen die Zeit vertreiwe, kann alles anschau, sich raussuche un mer find immer Sache, die mer derhem beim Koche ausproviere kann. So ach doneilich. Weil se sich ziemlich lang in dem Gschäft vertoort hat, schaut se uf die Uhr un stellt fescht, es is heekshti Zeit sich uf de Hemwech zu mache un mit der Kocherei anzufange. In ihrem Wägelche hat se zwaa Tuutle vun dem Dokter Oethker, dort soll angeblich Schmorretaich drin sin. Un des will se ausproviere.

Derhem ankumm, stellt se e Gemiesesupp iwer un fangt an die Anweisung zu lese, wie mer mit dene Schmorre hantiere muss. Sie beidelt de Inhalt vun eener Tuutl in e Schissl un denkt, des is wenich, weil mir esse Schmorre geere. Also reisst se aach die zweitei Tuutl uf, tut ach de Inhalt in die Schissl un will anfang des Pulver mit Milch ufzurieher. Na so was! Ich men die zweitei Tuutl, do is was nit in Ordnung, soll ameend was verdorb dran sin?, denkt se. Weil sie gsieht jetz so irgendwas braunliches in dem Taich schwimme. Fangt an dran zu schnuppre, doch is schmeckt nix ranzich. Greift nochmol zu de Auegläser, dreht die zweit Tuutl rum un lest jo, dass des Pulver is, for Lefflkiechle mache. Zu spot awer hat se bemerkt, dass se in der Eil eeni Tuutl Schmorre un eeni mit Lefflkiechle kaaft un ach angericht hat. Es Eel war schun heiss in der Phann, also hat se de Taich nit un anfang wie mit Schmorre vorzugehn.

Un wie de Sepp hemkummt, schnuppert er un reibt sich de Phans. Die Schmorre han sehr gut gschmeckt un de Sepp hat gement: „Also Weib, du gischt in deine alde Täch noch erfinderisch. So gudi Schmorre hascht noch nie gebackt!“