Oberschlesien

Ein Schlesier muss wissen: Gibt es ein Teschener Schlesien, gibt es ein Oppelner Schlesien?

Auf die Titelfrage gibt es verschiedene Antworten. Manche behaupten, dass das Oppelner Gebiet und das Teschener Schlesien Teile Oberschlesiens sind. Man darf sie daher im historischen Kontext nicht absondern. Richtig. Andererseits jedoch... finden wir alte und gegenwärtige Presseartikel und Dokumente, in denen diese Begriffe verwendet werden. Warum? Da sie sich als sehr nützlich erweisen. „Teschener Schlesien" und „Oppelner Schlesien", unabhängig davon, ob sie adäquat sind, waren in den verschiedenen Epochen vollkommen selbsterklärend. Aus diesem Grund werden diese Begriffe auch für die Ausstellung verwendet. Wenn die Geschichte in die Jahre zurückreicht, als die genannten Begriffe – im Unterschied zum Begriff Oberschlesien – in Gebrauch waren, erscheinen sie auch in der Ausstellungserläuterung. Oppelner Schlesien, Teschener Schlesien sowie das Beuthener, Ratiborer bzw. Pleßer Land und die Gebiete, die von den schlesischen Goralen bewohnt werden, gehören alle zu Oberschlesien. Jedes der oben genannten Gebiete hat jedoch seine kulturelle Besonderheit, lokale Tradition, regionaltypische Tracht und Mundart. Dies ergibt sich aus unterschiedlichen geographischen, historischen, wirtschaftlichen sowie weiteren Bedingungen.

Upper Silesia

A Silesian needs to know: does Cieszyn Silesia exist? Does Opole Silesia exist?

There are a number of ways to answer this question. Some people say that Opole Silesia and Cieszyn Silesia are parts of Upper Silesia. Therefore, we cannot suggest their historical separateness. Right. On the other side, though... we may find old and contemporary press articles and documents where these notions have been used. Why? Because they proved to be useful. In various ages, 'Cieszyn Silesia', 'Opole Silesia', whether appropriate or not, have explained the sense of the utterances very well. That is why we use them at the exhibition. When the story refers to the periods when they were used, distinguishing them as being separate from Upper Silesia, they will appear in the exhibition narration as well. Opole Silesia, Cieszyn Silesia, and the lands of Bytom, Racibórz and Pszczyna, and the terrains inhabited by Silesian highlanders are all parts of Upper Silesia. However, each of these areas has its own cultural specificity, local tradition, costume, and dialect, which result from different geographical, historical, economic and other conditions.

Wörter

Wenn ein Schlesier bei einem Gespräch bestimmte Namen oder Bezeichnungen vergisst bzw. nicht kennt, verwendet er Ersatzworte

Für Sachen/Personen: *łon/łona/łono, dyngs, wichajster*
Für Tätigkeiten: *łonaczyć*
Zum Beispiel:
W ty skrzini som takie wichajstry i dyngsy, co jak je złonaczyć ze sobą, to bydzie z tego szrank.
In der Übersetzung bedeutet dies: Wenn wir die Teile aus der Kiste zusammensetzen, bauen wir einen Schrank.

Und ein etwas schwierigeres Beispiel:
Ten łon złonaczył łona łoną i terozki łona je cało złonaczono.
Übersetzt könnte dies bedeuten: Er übergoss diese Dame mit Wasser, deswegen ist sie ganz nass geworden.

Abhängig vom Kontext kann dieser Satz aber auch ein ganz anderes Ereignis bezeichnen und das Verb *łonaczyć* kann dabei durch ein beliebiges Wort ersetzt werden.

Words

When a Silesian happens to forget or not know appropriate names and definitions during a conversation, there are substitutes to use

To name things/persons: *łon/łona/łono, dyngs, wichajster*
To name actions: *łonaczyć*
For example:
W ty skrzini som takie wichajstry i dyngsy, co jak je złonaczyć ze sobą, to bydzie z tego szrank.
This means: If we connect the elements from this box, we will make a wardrobe.

A little more difficult example:
Ten łon złonaczył łona łoną i terozki łona je cało złonaczono.
This means: He doused this woman with water and that is why she is all wet.

Depending on context, this sentence may describe a very different story, while each *łonaczenie* may be replaced with any word.

Tauben

Der Schlesier kennt sicherlich jemanden, der Tauben züchtet...

Die hobbymäßige Taubenzucht verbreitete sich in Oberschlesien zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Der Brauch kam aus Deutschland hierher. Ein Taubenzüchter-Anfänger musste sich vor allem in der tätigkeitsspezifischen Terminologie auskennen. Die Wörter, die er fortan verwendete, waren:

Voliere – überdachter, eingezäunter Auslauf für die Vögel am Taubenhaus;

Lottern (oder Flüggern) – das Transportieren der Tauben an einen Abflugplatz und ihre Freilassung; anhand der Flugzeit und der Entfernung vom Abflugplatz zum Taubenhaus wird das Flugtempo der einzelnen Tauben;

berechnet – dies war die Grundlage für den Wettstreit mit anderen Taubenzüchtern;

Witwenschaft – eine Methode zur Erhöhung des Flugtempos, dabei wurde der Geschlechtstrieb der Vögel genutzt.

Pigeons

A Silesian certainly knows somebody who breeds pigeons...

The hobby of pigeon breeding became popular in Upper Silesia at the beginning of the 20th century, a custom that came from Germany. A novice *gołębiorz* (pigeon keeper) has to first get to know the terminology relevant for that activity. The words that he or she used were as follows:

woliera – aviary, a canopied fenced enclosure next to a pigeon house;

lotowanie (or *flugowanie*) – taking birds to the starting point and letting them out; based on flight time and distance between the starting point and the original pigeon house, the pigeon's speed is calculated, which is the basis for competition with other breeders;

wdowieństwo – method of accelerating the flight speed; it uses the birds' libido.

Eintopf

Die Schlesierin bereitet ein nahrhaftes Mittagessen zu, auch wenn sie keine Zeit hat

In einem schlesischen Arbeiterhaus war ein kalorienhaltiges Mittagessen eine absolute Notwendigkeit. Ein hart arbeitender Bergmann oder Hüttenarbeiter musste eine nahrhafte Mahlzeit bekommen. Zum sonntäglichen Mittagessen bereitete man zwei Gerichte zu, im Alltag hingegen wurde meistens eine Suppe gekocht – der sogenannte Eintopf. Hierbei konnte es sich um die schlesische Sauermehlsuppe oder um Kohlsuppe oder auch um eine dicke Gemüsesuppe handeln.

Das Rezept ist wie folgt:
Ungesalzenes, in Würfel geschnittenes Fleisch (Schweine-, Geflügel- der anderes Fleisch) anbraten lassen, dann viel gehackte Zwiebel dazugeben. Salzen und pfeffern erst am Ende des Bratens. Mit heißem Wasser übergießen und reichlich Gemüse von jeder Sorte, das zur Hand ist, dazugeben – Mohrrübe, Petersilie, Lauch, Sellerie, ein bisschen Weißkohl sowie ein Stück Blumenkohl, Tomate und Paprika. Aufkochen lassen. Kurz darauf die geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Weiter kochen lassen. Etwas Buchweizengrütze dazuschütten. Kochen lassen, bis eine dicke Suppe, der sogenannte Eintopf, entsteht. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Maggi würzen. Mit Brot servieren.

Eintopf

A Silesian woman prepares a nutritious dinner even when she has no time

A high-calorie dinner was necessary in a Silesian working home. A hard-working miner or steelworker had to eat a nutritious meal. A Sunday dinner included two courses, while a meal on a working day was usually a one-pot meal – so-called *eintopf*. It could be a Silesian *żur* (sour soup), *kapuśniok* (cabbage soup) or a thick vegetable soup.

Here is a recipe:
Stir-fry diced unsalted meat (pork or poultry for example), add a lot of chopped onion. Add salt and pepper only at the end of frying. Add hot water and a lot of different vegetables that are on hand – carrot, parsley, pore, celery, and white cabbage, as well as a piece of cauliflower, tomato and pepper. Boil. Add sliced potatoes after a moment and boil again. Add some groats. Boil until it reaches the consistency of a thick soup or stew. Season to taste with salt, pepper, a bit of sugar and Maggi. Serve with bread.

Klöße/Kließla

Der Schlesier unterscheidet schworze und weeße Klöße

Rezept für *schworze* Klöße (für 20–30 Klöße)
300 g Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse pressen und zum Abkühlen abstellen. 100 g rohe geriebene Kartoffeln dazugeben. Anschließend 100 g Kartoffelmehl dazumischen. Die erhaltene Kartoffelmasse kneten und aus ihr Klößchen formen, die geformten Klößchen so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen und noch einige Minuten weiterkochen lassen.

Rezept für *weeße* Klöße (für 20–30 Klöße)
400 g Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse pressen und zum Abkühlen abstellen. 100 g vermischtes Weizenund Kartoffelmehl (insgesamt ca. ¼ der Kartoffelmasse) dazugeben. Den Teig kneten und daraus Klößchen formen, anschließend mit dem Daumen in jedes Klößchen ein kleines Loch drücken. So lange kochen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen und noch einige Minuten weiterkochen lassen.

Dumplings

A Silesian distinguishes between czorne and białe dumplings

Recipe for *czorne* (black) dumplings (for 20–30 dumplings)
Boil 300 g of potatoes, squeeze them through a food mincer, leave to cool. Add 100 g of grated raw potatoes. Add 100 g of potato flour. Knead the dough. Form the dumplings and boil until they start to float and then for several minutes more.

Recipe for *białe* (white) dumplings (for 20–30 dumplings)
Boil 400 g of potatoes, squeeze them through a food mincer, leave to cool down. Add 100 g of mixed wheat and potato flour (in total approx. ¼ potato pulp). Knead the dough. Form the dumplings, make a small hole in them with your thumb. Boil until the dumplings start to float and then on for several minutes more.

Bethleemchen

Der Schlesier baute im Advent ein Bethleemchen

Ab dem 17. Jahrhundert verbreitete sich dank der Franziskaner der Brauch, ein Bethleemchen zu bauen. Dies gehörte zu den Pflichten des Mannes. In der Regel fertigten Vater und Sohn in der Adventszeit ein Ställchen aus Pappe, Stroh oder Holz. In das Ställchen wurden Figürchen, anfänglich aus Holz, dann aus Gips, Ton oder aus Pappmaché gefertigt, gestellt. Sie zeigten die Heilige Familie und Tiere, mit der Zeit wurden zeitgenössische Personen hinzugefügt: oberschlesische Bauern, Bergleute usw. Das Bethleemchen wurde dann über Weihnachten bei gesellschaftlichen Besuchen angeschaut, wodurch der Bau zu einem Wettbewerb zwischen Nachbarn wurde.

Betlyjka

During Advent, a Silesian used to make betlyjki

The custom of building *betlyjki* became popular in the 17th century thanks to the Franciscans. It was a man's duty. In Advent, a father and his son typically made a model of a stable from cardboard, straw or wood. It was filled with figures, initially made of wood, then gypsum, clay or papier-mâché. They represented the Holy Family and animals. After some time, modern figures were added: Upper Silesian peasants, miners, etc. After Christmas, the *betlyjki* were viewed during social visits, which made their preparation an element of competition among neighbours.

Schleuder

Der Schlesier hatte im Beitelalter eine Schleuder

Schleuder bedeutet Steinschleuder oder Zwille. Zu ihrem Bau war eine *Gable* nötig – d.h. ein Stück gabelförmiges Holz in Form des Buchstaben Y. An die *Gable* wurde ein Gummiriemen, aus einem Schlauch herausgeschnitten, befestigt. Je elastischer er war, desto weiter konnte die abgeschossene Kugel fliegen, zugleich konnte der Besitzer eines solchen Instruments in den Rang eines Mitglieds des exklusiven Klubs der Hofhelden aufsteigen. Der Besitzer einer „Schleuder" zeigt auch seine Kreativität beim Schmücken des Handgriffs. Die Steinschleuder konnte mit Schmuck-Schnitzereien, mit einem umgewickelten Draht usw. verschönert werden, was ihr einen individuellen Charakter verlieh. Zum Schießen dienten: im Freien Drahthäkchen und Steine, in Innenräumen zusammengeknüllte und gefaltete Zeitungsstücke.

Szlojder

When a Silesian was a bajtel, he had a szlojder

Szlojder is a slingshot. Its making required *gabla* – a Y-shaped piece of wood. A strip of rubber cut from an inner tube was attached to the slingshot. The more flexible it was, the greater the distance the launched projectile could cover, simultaneously promoting the owner of such a slingshot to an exclusive club of backyard heroes. A holder of a *szlojder* needed to be inventive with the handle, too. For example, decorative cuts were made, wire was wrapped around it to individualise the slingshot. To fire it outdoors, one used wire hooks and stones, while folded pieces of newspaper were used indoors.

Schklocks

Der Schlesier macht Schklocks für seine Enkelkinder

Schkloks sind Fruchtbonbons, eine Art Masketten (Leckereien) oder Bonbons. Um sie zu Hause selbst zu fertigen, muss man zuerst Rhabarbersirup zubereiten. Den gewaschenen und geschälten Rhabarber (600 g) in 1 cm dicke Stücke schneiden, in einen Topf geben, 200 g Zucker dazuschütten, den Saft von einer Zitrone dazugeben – ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dann den fertigen Sirup durch ein Sieb seihen.

Danach Fruchtbonbons daraus machen, zuvor muss man jedoch 70 ml des vorher zubereiteten Sirups, 250 g Zucker und 40 ml Wasser aufkochen lassen. 15 Minuten auf Flamme rühren, die heiße Masse in eine Backform bzw. auf Backpapier ausgießen, nach 4 Minuten kann man diese Masse in gewünschte Formen schneiden. Abstellen bis zum völligen Aushärten.

Szkloki

Silesians make szkloki for their grandchildren

Szkloki, i.e. boiled sweets, are a type of *maszkety* (treats) or *bombony* (candies). To make them at home, first rhubarb syrup must be prepared. Slice cleaned and peeled rhubarb (600 g) into one-centimetre pieces, put them into a pot, add 200 g of sugar and juice squeezed out of one lemon. Simmer for 30 minutes, then pour the resulting syrup through a sieve.

Next, make boiled sweets by boiling 70 ml of the syrup, with 250 g sugar and 40 ml water. Stir while boiling for 15 minutes. Pour the hot pulp into a form or on a piece of paper, after four minutes it may be cut to the desired shapes. Leave for complete hardening.

Szkat

Der Schlesier spielt am Abend Szkat

Skat ist ein im 19. Jahrhundert entstandenes Kartenspiel, in Schlesien und in der Kaschubei besonders beliebt. Es gibt zahlreiche Klubs für Skatliebhaber, auch Skatturniere werden veranstaltet. Um die schlesische Version von Skat zu lernen, muss man sich unbedingt mit dem Wortschatz vertraut machen:

Krojz – Kreuz; *Grin* – Pik; *Herc* – Herz; *Schell* – Karo;

Przodek (Vorderteil) – erster Spieler; *Środek* (Mittelteil) – zweiter Spieler; *Zadek* (Hinterteil) – dritter Spieler;.

Tajlong – zwei Spielkarten, die beim Austeilen verdeckt in die Mitte des Tisches gelegt werden; der Spieler, der das Reizen (Lizit) gewinnt, kann zwei Karten aus seiner Hand gegen die Karten aus der *Tajlong* tauschen;

Triomf – Trumpf, eine der Farben des Kartenspiels, die eine höhere Wertigkeit hat und den anderen Farben übergeordnet ist;

Gran – ein Spiel, in dem als Trümpfe ausschließlich Buben gelten.

Szkat

In the evenings, a Silesian plays szkat

Skat is a card game devised in the 19th century, popular particularly in Silesia and Kashubia. There are numerous clubs of skat lovers, and tournaments are played. In order to learn the Silesian version of skat – referred to as *szkat* – one should necessarily learn the following vocabulary:

krojc – club; *grin* – spade; *herc* – heart; *szel* – diamond;

przodek – first player; *środek* – second player; *zadek* – third player;

tajlong – two cards laid on a board at the deal; the player who wins the bidding may exchange two cards in hand for cards from *tajlong*;

triomf – a trump, declared suit that may overtrump other suits;

gran – a game in which trumps are constituted only by *dupki*, i.e. jacks.

Karolinka

Der Schlesier (besonders ein Schlesier vom alten Schlag) spielte das Karolinka genannte schlesische Zahlenlotto

Das schlesische Zahlenlotto Karolinka fand seinen Anfang im Jahr 1956. In den Lotterieregeln war die Auswahl von fünf Glückszahlen aus über 90 vorgesehen. Wurden die richtigen getippt, konnte man hohe Geldprämien, bis zu 1 Million Zloty, und auch Sachpreise gewinnen, z.B. Grundstücke, Autos usw. Ein Spiel kostete anfänglich 3 Zloty, später erhielt man für 10 Zloty einen Lotterieschein, der ein fünfmaliges Tippen ermöglichte. Karolinka konnte der Konkurrenz von Toto-Lotek und der sich ständig verändernden wirtschaftlichen Realität nicht trotzen und wurde schließlich eingestellt.

Karolinka

A Silesian (especially an older one) played the Silesian Lottery: Karolinka

This game was launched in 1956. Draw rules required the selection of five lucky numbers from a set of 90. When somebody hit the correct ones, they could win high cash prizes, as much as one million zlotys, as well as in-kind prizes such as building plots, passenger cars, etc. Initially, a ticket cost three zlotys, but later for ten zlotys one received a ticket for five attempts to choose the correct numbers. Karolinka did not meet the challengeof competition with Toto-Lotek and the changing economic reality, and it ceased to exist.

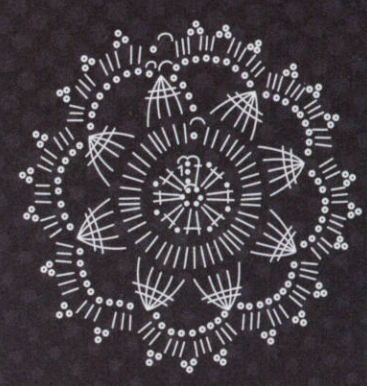
Häkeln

Die Schlesierin kann häkeln

Die Schlesierin kann Servietten und Tischtücher häkeln, um das Innere eines schlesischen Hauses mit ihnen zu schmücken. Die schönsten und berühmtesten sind die sogenannten Koniaków-Spitze. Heute werden sogar Kleidungsstücke und Unterwäsche aus Spitze gefertigt. Um solche Spitze zu häkeln, braucht man:

- dünne Cordonettseide,
- eine Häkelnadel 0.9–1.0 mm,
- selbst gefertigte Muster oder man kann das oben gezeigte Muster verwenden,
- Inspiration und Fantasie.

Kettmaschen •
Stäbchen |
Doppelstäbchen ‡
Dreifach-Stäbchen ‡
Feste Maschen ◠



Heklowanie

A Silesian woman can heklować (crochet)

A Silesian woman can crochet (in Silesian: *heklować*) napkins and table-cloths to decorate the Silesian house interior. Koniaków lace is the most beautiful and famous. Today, even lace clothes and underwear are made.

Making such lace requires:

- a thin thread,
- a crocheting needle (size 0.9–1.0 mm),
- a design, which you can create from a scratch or on the basis of the example shown above,
- fantasy and imagination.

chain stitch •
treble |
double treble ‡
triple treble ‡
slip stitch ◠