Contents

Introduction. Deep Fried Meets Dutchified: Food Mirrors the Culture 1

Chapter 1. It Began in Bethlehem 11

Chapter 2. The *Hasenpfeffer* Dutch: The Urban and Rural Elites 27

Chapter 3. Our Dumpling Culture and the "Swabian Third" 35

Chapter 4. Seimawe: Tourism Reshapes a Food Icon 42

Chapter 5. The Buckwheat Dutch: "We Ain't Towner" 49

Chapter 6. The Creation of the "Amish Table" 67

Chapter 7. The Cabbage Curtain 87

Chapter 8. Waffle Palaces 97

Chapter 9. Consider the Groundhog 109

Chapter 10. The Amish Table Goes Dutch 119

Chapter 11. The Kutztown Folk Festival 149

Chapter 12. New Dutch Cuisine and the Greening of the Amish 169

Recipes 178

Almond Fingers (*Mandelschnidde*) 178

Amish Roast (*Amische Roascht*) 180

Apple Schnitz and Dumplings (*Schnitz-un-Gnepp*) 182

Apple Schnitz Pie (*Ebbelschnitz Boi*) 185

Apple Soup for Christmas (*Ebbelsupp fer Grischdaag*) 186

Baked Potato Fingers (*Schpeckgrumbiere odder Grumbiere Schniddlen*) 187
Basic Gumbis (*Grundrezept fer Gumbis*) 188
Beer Cheese Soup (*Bierkees Supp*) 189
with Ham-and-Cheese Dumplings (*Gnepp fun Schunkefleesch-un-Kees*) 192
"Boys Bits" (*Buweschpitzle*) 193
Bread Crust Pancakes (*Gruscht Pannkuche*) 195
Bread Soup or Wild Mushroom Casserole (*Brodsupp odder Morchelschlupper*) 197
Browned Flour Soup (*Gereeschte Mehlsupp*) 199
Buckwheat Cakes (*Buchweetze Pannkuche*) 199
Cabbage Dumplings (*Grautgnepp*) 200
Catfish Gravy and Dried Corn Waffles (*Katzefisch un Gedarrte Welschkarn Waffle*) 202
Chicken Gravy and Ham Waffles (*Hinkel un Schunkefleesch Waffle*) 204
Chopped Soup (*Gehacktesupp*) 206
Christmas Preserve (*Grischdaags Siesses*) 207
Christmas Shoofly Pie or Honey Shoofly Pie (*Grischdaags Riwwelboi odder Hunnich Riwwelboi*) 207
Colonel Tilghman Good's Venison Cutlets (*'em Kernel Good sei Harsch Schnidde*) 209
Dried Corn Pie with Chicken and Saffron (*Gedarrte Welschkarn Boi mit Hinkelfleesch un Safferich*) 210
Dunk Babies Christmas Cookies (*Dunke Bobblin*) 212
Filling (*Fillsel*) 213
Fried Potato and Sauerkraut Sandwich or Backet Sandwich (*Gebrotne Grumbier Sandwich mit Sauergraut odder Backet Sandwich*) 214
Funnel Cake (*Drechterkuche*) 216
Grated Potato Soup (*Geriewwenesupp*) 218

"Hairy" Dumplings (*Hooriche Gnepp*) 219
Hot Bacon Dressing with Eggs (*Heesse Schpecksass mit Oier*) 219
Jenny Lind Pie (*Da Jenny Lind ihre Tschintscher-Brod Boi*) 221
Lemon-Rice Pie (*Lemmon-Reis Boi*) 222
Lepp Cakes (*Leppkuche*) 223
with Glaze Icing (*Zucker Glessur*) 224
Mock Fish (*Blinde Fische*) 226
Mock Fish or Rivvel Fish (*Blinde Fische odder Riwwelfisch*) 226
Mock Rabbit (*Blinder Haas*) 228
Mock Scrapple (*Blinder Panhas*) 230
Onion Sauce (*Zwiwwelsass*) 231
Onion Tart with Cornmeal Crust (*Zwiwwelkuche Mit Welschkarn Gruscht*) 232
Peach and New Potato Stew (*Geschmorde Pasching un Neie Grumbiere*) 234
Peach and Yellow Tomato Pie (*Pasching un Geele Tomats Boi*) 235
Peach Schnitz Dumplings (*Paschingschnitz Gnepp*) 236
Peas and Bacon (*Arrebse-un-Schpeck*) 237
Pickled Okra with Summer Sausage (*Gepickelte Okra mit Summerwarscht*) 239
Pit Cabbage (*Grundrezept fer Gruwegraut*) 240
Pit Cabbage with Pork (*Gruwegraut mit Seifleesch*) 242
Potato Balls (*Grumbiere Balle*) 242
Potato Pocket Dumplings with Sorrel Gravy (*Grumbiere Mauldasche mit Sauerampel Dunkes*) 244
Potato Potpie with Saffron (*Grumbiere Botboi mit Safferich*) 246
Potpie Dough (*Botboi Deeg*) 248
Potato Schales (*Grumbiere Schales*) 248

Punxsutawney Spice Cookies
(*Punxsutawney Schpeiss-Kichelcher*) 250

Sauerkraut (*Grundrezept fer Sauergraut*) 251

Sauerkraut Half-Moon Pies
(*Sauergraut Daschekuche odder Halbmund Boi*) 253

Shoofly Pie (*Melassich Riwwelboi*) 256

Sour Marinated Rabbit (*Hasenpfeffer*) 257

Sour Marinated Rabbit in Hash Browns (*Grumbier Gehacktes mit Haasepeffer odder Haasepeffer Haesch*) 260

Steamed Yeast Dumplings (*Dampfgnepp*) 262

Stewed Squirrel with Steamed Dumplings
(*Geschmorder Eechhaas mit Dampfgnepp*) 263

Stuffed Pig Stomach with Mashed Potato Filling
(*Seimawe mit Grumbiere Fillsel*) 266
with Meat Filling (*Seimawe mit Fleesch Fillsel*) 267

Sweet-and-Sour Marinated Shad (*Siess-un-Sauere Schaed*) 269

Sweet Buckwheat Bread (*Siess Buchweetzebrod*) 270

Sweet Gribble Pie (*Siesse Grippelboi*) 271

Thick Milk Pie (Clabber Pie) or Slop Tart
(*Dickemillich Boi odder Schlappkuche*) 273

Trinkle's Lehigh County Corn Pie
(*'em Joseph Trinkel sei Lechaw Kaundi Welschkarn Boi*) 274

Recipes by Category 276

Glossary of Pennsylvania Dutch Food Terms 278

Notes 285

Bibliography 291

Index 305

Acknowledgments 317