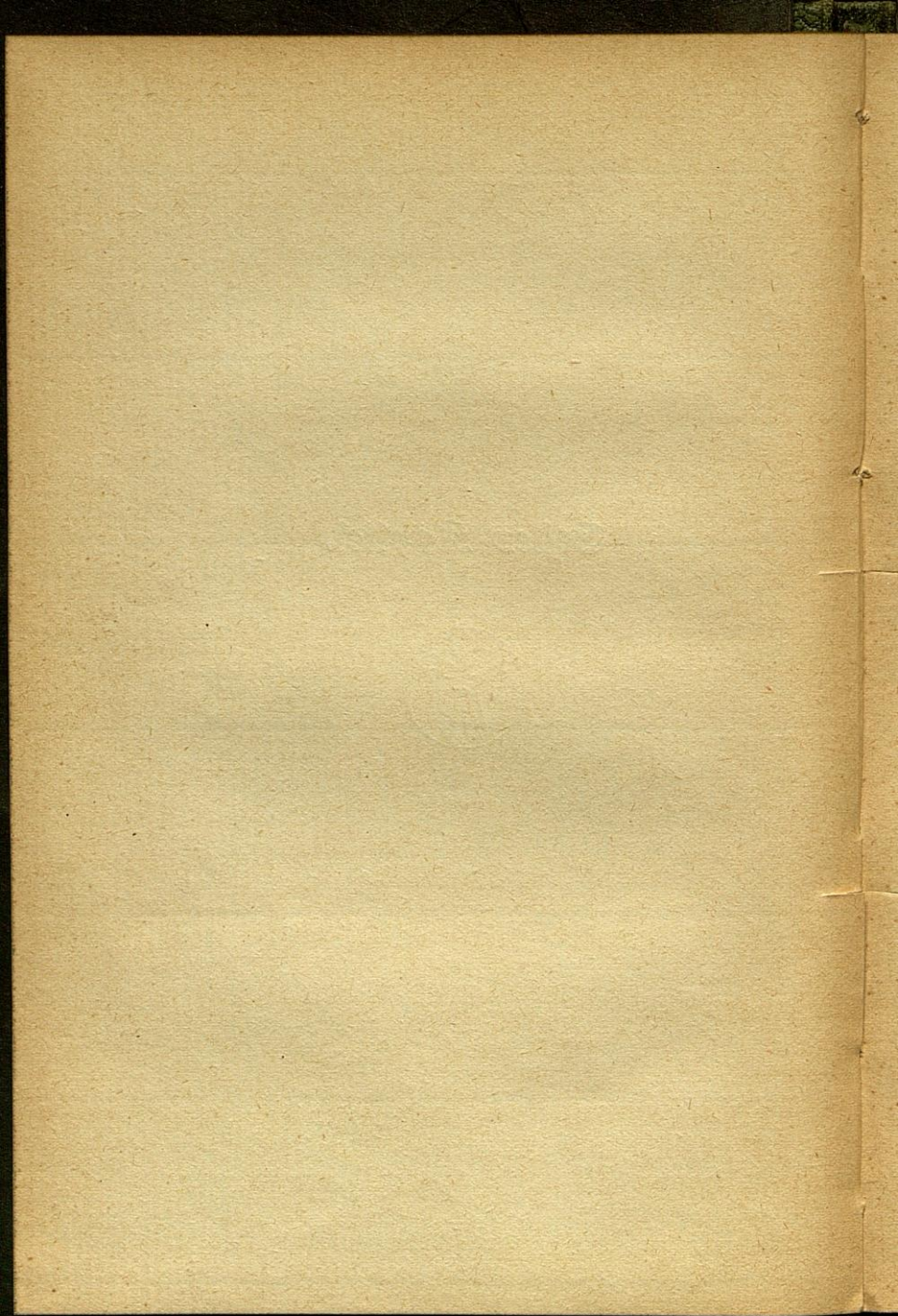


Erstes Kapitel.







Supperln und Trankerln.¹⁾

(Kalte und warme).

Im Winter, wann's schneit
Und s'tuat dazua frier'n,
Und kann ma' sih z'essen
Nix Besser's spendier'n,
Dann is a warm's Supperl,
A Trankerl, g'wisß guat,
's macht satt und zufried'n
Und wärmt dabei 's Bluat.
Is 's aber in Sommer,
Plagt damisch die Hitz
Und ma kann sih net rett'n
Und 's gibt soust'n nix,
Dann hilft enk²⁾ a Trankerl,
A kalt's, däs is guat,
's macht satt und zufried'n
Und kühlt dabei 's Bluat.



¹⁾ Will man mehr Rezept' no finden,
Les' ma ah den Anhang hinten.

²⁾ Euch.

Biersupp'n.

Is ma hoasrig¹⁾), kraht's im Hals,
 Daß ma nix mehr schlick'n kann,
 So is' guat, wann ma sih kocht
 Vom warmen Bier a Supp'n dann.
 Ma nimmt davon an halben Liter,
 Den kocht ma auf, im reinen G'schirr,
 Weil's aber bitter schmeckt und hantig²⁾),
 Macht ma halt süaß das warme Bier.
 Für $\frac{1}{2}$ Liter nimmt ma' Zucker
 Eppa grad a 50 Gramm,
 Gibt den 'nein und sprudelt's a noh
 Mit 3 Eigelb tüchtig z'samm.
 Sein de driin, därf's kochen nimma,
 Soust rinnt's z'samm' und wa' dann schlecht,
 Ma paßt d'rüm auf, geht net vom Ofen,
 Vergißt net d'rauf und sprudel't recht.



¹⁾ Heiser. — ²⁾ Garstig.

Bouillon.

(Salsche Rindsuppe).

Zuar Winterjagd is d' Kält'n groß,
 U warmes Supperl schmeckt famos,
 Beim Jagern, wie ah sonst im Leb'n,
 Kanns wohl was Besseres kaum geb'n.
 Und is zum Koch'n wenig Zeit,
 Gibt's ah koa¹⁾ Fleisch net weit und breit,
 Und möcht doh für sein hung'rig'n Mag'n
 Der Jaga gern a Supp'n hab'n:
 Nimmt er von Maggis²⁾ Sabrikat,
 Im Rucksack hat ma's eh³⁾ parat.
 U solcher Suppenwürfel reicht
 Schon für 1 Teller Supp'n leicht.
 Und wie ma's kocht a jeder woafß:
 Im Häferl Wasser, siedend hoafß⁴⁾,
 Da löst sih's Suppenwürfel glei —
 Däs is die ganze Kocherei.



Einbrennsupp'n.

Tuat's oan weh im kranken Mag'n,
 Will er nix mehr recht vertrag'n:
 Is a Einbrennsupp'n recht,
 Die is billig und net schlecht.

¹⁾ Kein. — ²⁾ Maggi's Suppenwürfel. —

³⁾ Ohnedies bereit. — ⁴⁾ $\frac{1}{4}$ Liter siedendes Wasser,
 1 Suppenwürfel.

Röst' 2 Löffel Mehl in Fett,
 Doh zu braun werd'n därf es net,
 Rühr's dann mit an Wasser ab¹⁾,
 (Für 3 Esser reicht es knapp)
 Koch darin a Löffel Kimm,
 Bißl Salz, und nachher nimm
 Schwarzes Brot und schneid's dazua
 In kloane Schnittel und däs g'una!



Salsche Supp'n.

(Wassersupp'n).

Dhue Fleisch a Supp'n mach'n?
 Wer möcht' heut' noch d'rüber lach'n?
 Da is gar nix mehr dabei
 Und jed's Dirndl kann's ah glei',
 Denn in Verlegenheit hast akkrat
 Für's Echte glei' a Surrogat²⁾.



Jaga-Supp'n.

(Brotsuppe).

A jeder isst do gern, die Supp'n
 Von schwarz'n Brot, mit Eier drein,
 Und gibt noh extra (wann ma's hat —)
 Von Schwammerln a paar frische 'nein.

¹⁾ $\frac{1}{2}$ Liter.

²⁾ Siehe Bouillon.

Tuast an groß'n Zwiefel hab'n,
 Schneid' den plattlert z'samm',
 Röst 'n in an Schweinschmalz an
 Von so 50 Gramm.
 Is er gelb, so gieß'n auf
 Mit an Wasser dann¹⁾,
 Des tuat langa für die Gäst',
 Wann's g'rad viere san.
 Schneid' dazua a schwarzes Brot,
 G'rad so, doh net z'viel,
 Gib a Fleisch, a g'felcht's, dazua,
 Wann ma' 's haben will.
 Laß all's koch'n durchanand
 20 Minuten dann,
 Ziag's seht z'ruck am Ofenrand,
 Daß ma's kost'n kann.
 Sprud'l ab 4 ganze Ei
 Mit 4 Löffel Milki²⁾ seht,
 Rühr' de d'runter und gib Schnittling
 Nachher in de Supp'n z'leht!



Mehlsupp'n.

(Von Knorr).

Von Linsen oder Erbsenmehl
 Kocht ma an Brei und Supp'n schnell,
 Von Gerst'n und von Brünkern ast³⁾
 Kriegst glei⁴⁾ a Supperl voller Kraft.

¹⁾ 1 Liter. — ²⁾ Milch. — ³⁾ Dann. — ⁴⁾ Gleich.

Nimmst für 1 oanzige Person
 2 orudlich's Löffel voll davon;
 Machst halt a Einbrenn jeht
 Und giaszt es auf mit Supp'n z'leht,
 Kannst 's ah noh mit 1 Ei legier'n,
 Mit bähte Semmeln ast!) servier'n.



Milli-Supp'n.

(Milchsuppe).

Dás is a Supp'n ohne Rimm,
 Doh²⁾ statt an Rahm bloß Milli³⁾ nimm!
 Sonst is ganz gleich die Kocherei,
 Viel Unterschied is net dabei.



Saure Rahmsupp'n.

Für 1 Liter sauern Rahm
 Nimmt ma Butter 30 Gramm,
 Gibt's dann in a Häferl 'nein,
 Mehl dazua und brennt's noh ein.
 Langsam laßt ma's kochen dann,
 Mit 1 Löffel Kümmel z'samm',
 Ungefähe 1/4 Stund!

1) Dann. — 2) Doch. — 3) Milch.

Ziagt's dann z'ruck vom Feuer und
 Tuat's mit Dotter zwoa legier'n
 Und dann glei' vom Of'n ziag'n,
 Salt's a weng, gibt Schnitteln¹⁾ d'rein,
 Dann is fertig und schmeckt fein.



Thermophor.

Soll'n warm bleib'n lang die frischen
 Speis'n,
 Verfahrt ma auf verschied'ne Weis'n;
 Ma tragt gar viele Stunden weit
 Sehr oft zwar kalten Winterszeit
 Die hoassen Speis'n, 's Essen halt,
 Zum Anstand hin und's wird net kalt.
 An Thermaphor muass ma da nehma,
 Däs is a Zeug, a recht bequema,
 U Fortschritt unf'rer neuchen Zeit,
 Den jeder kennt gar weit und breit.
 „Wärmflasch'n“ tuan sie'n²⁾ ah noh nenna,
 Däs soll a jeder Koch doh kenna.



Die Sliag'n.

Zu Schank bei der Wirtin
 Da ist a fremd's Leut,
 Sach schiabt er auf amol
 Sein Teller auf d' Seit.

¹⁾ Brotschnitteln. — ²⁾ Sie ihn.

„He“, brummt er, „Sä, Wirtin,
Was soll denn däs sein,
Da schwimmt ja a Schlag'n
Zu der Rindsupp'n drein?“

Die Wirtin nimmt d' Glasaug'n,
Sie flacht a weng trüab —
„Hi Jessas“, schreit's, „da schau,
U Schlagel — wie liab!“

Hans Fraungruber.



Die Liab is a Trankerl,
U süß' noh dazua.
Hast d' däs amal kost',
Dann kriagst gar net g'nua.



Ezai.

(Russischer Tee mit Rum).

Hat ma koan Wein, is 's Wasser schlecht,
Und durstig is ma dena¹⁾ recht,
So macht ma leicht an kalt'n Ezai,
Däs is a simple Kocherei.

Ma²⁾ kocht an Tee mit wenig Rum,
Rühel'n natürl' amol um,
Gibt dann a Stück'l Zucker 'nein,
Statt Rum därf's³⁾ ah a Kognak sein.



¹⁾ Dennoch. — ²⁾ Man. — ³⁾ Darf.

Gewöhnlicher Tee.

Zu 1 Liter Wasser
 (Rein und kochend muasz es sein?)
 Gibt vom Tee 3 Dekka jehz ins Häferl 'nein.
 Zragt ihn z'ruck und laßt ihn steh'n,
 Grad a so Minuten zehn.



Glühwein.

$\frac{1}{2}$ Liter rot'n Wein
 (Burgunder tat' der beste sein)
 1 Stück'l ganzen Zimmt,
 5 Nelken ma noh extra nimmt.

Von Zucker ah 200 Gramm:
 Däs kocht ma 5 Minuten z'samm'.
 Wer auf den Frank net glührad¹⁾ wird,
 Den is net z'helfen, der dafriert.



Im Winter, wann's kalt is
 Und frier'n recht tuat,
 Via warmt da a Glühwein
 Vom Lenerl so guat!



¹⁾ Glühwarm.

Brog.

(Kalter und warmer).

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser kocht ma auf
 Mit Zucker von $\frac{1}{8}$ Pfund,
 Gibt dazu a an guat'n Rum,
 Trinkt dann froh im Kreis herum.



Kaffee-Essenz.

(Für Jagden in Flaschen leicht mitzunehmen und mit heißen
 Wasser oder Milch beliebig zu verdünnen).

$\frac{1}{2}$ Kilo Rohzucker,
 $\frac{1}{4}$ Kilo gebrannter und geriebener Kaffee,
 2 Liter Wasser.
 'n Zucker tuast recht dunk'l brenna,
 Den giaszt na¹⁾ auf, tuast dazua nehma
 Von Wasser Liter a so zwoa.
 A kalt's? a warm's? — 's is anerloa.
 Jetzt laßt däs koch'n, aber guat,
 Und giaszt den schwarz'n Zuckersuad
 Recht langsam, aber stadend heiß,
 Auf'n Kaffee d'rauf so ziezerlweiß²⁾.
 Hast so Alles d'rüber g'off'n,
 Is a däs ganz durchig'floss'n,
 Nimmst jehz Glascherln, blühend rein,
 Und giaszt da die Essenz no³⁾ 'nein.



¹⁾ Nachher, — ²⁾ Langsam. — ³⁾ Nun.

U schlauer Herr.

Es is amol a schlauer Herr
 Hoch auf a Alm 'nauf kumma.
 Durst hat er g'habt, sei' Mag'n hat kracht
 Und plagt hat 'n der Hunga.
 Da fragt er: „Schöne Sennerin,
 Hast Du koan Feig'nkaffee?
 Schau, gib mir den, i zahl' Dir'n gern',
 Was ó' willst, jehz Diandl geh!“
 Und wia s'n 'bracht hat, fragt er glei':
 „Is dás der Ganze Diarn?
 Da hast ganz g'wisz a Packerl noh,
 Was 's kost, dás wirst schon kriag'n.“
 Und wia's den 'bracht hat sagt sie glei':
 „Jehz hab' i g'wisz koan mehr,
 Ja, meiner Seel' ja, es is wahr,
 Die ganze Büch's' is leer.“
 Da sagt der Herr verschmíht zu ihr
 Und tuat in Bart 'nein lach'n:
 „Dann gehst halt jehz in ó' Kuchel h'naus
 An echten Kaffee mach'n!“



Der Andreas Hofer,
 Der war halt a Held!
 Doh den „Feigenkaffee Hofer“¹⁾
 Den kriagt ma um's Geld.



¹⁾ In Tirol sehr verbreitetes Kaffeesurrogat.

U Jagdgast aus Sachs'n,
 Was der jehz g'rad tuat?
 Hat Seehundgamasch'n,
 Au trum Kofzbart am Huat;
 Tragt gelbg'spizhte Schuacherln
 Und Goldbrill'n — herrseh!
 Kocht sih von zwoa Bohna
 Au „Bliemchenkaffe“.



Kakao.

Rühr' mit Wasser 's Pulver¹⁾ an
 Koch' 1 Liter Milk²⁾ dann,
 Sprudel den Kakao jehz 'nein
 (Aber tüchti' muasz das sein)
 Gibt dann, bist a süaßa Bua,
 Noh acht Stück'l Zucker zua!



Limonad'.

Is recht hoasz, so trinkt man's kalt,
 Is recht kalt, hoasz trinkt man's halt.
 Drei Limoni druckt ma aus,
 G'rad' wie's macht die Schwester z' Haus.

¹⁾ 4 Kaffeelöffel Kakao mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.
 — ²⁾ Milch.

Wasser ohne fixem Maß
 (Zirka a Halb-Literglass).
 Weil's aba süaß muuß ah noh sein,
 Gibt ma Zucker (15 Stück'l'n) 'nein.

NB. Wen die Kernd'ln tuan genier'n,
 Kann's noh extra fein passier'n.



Orangead'.

(Man macht's g'rad' wia a Limonad'!)

Von 4 Orangen
 Und 2 Limoni¹⁾
 Nimmt man die Kernd'l 'raus
 Und druckt's in 1 Liter Wasser aus.
 30 Dekka Zucker gibt ma drein
 Und kühl't's in Eis dann recht fest ein.
 Zag't's Thermometer 40 Grad,
 Dann gibt's nix über d' Orangead'.



Sherry-Tee.

In $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gibt man Tee
 2 Dekagramm,
 Zucker nach'n G'schmack und $\frac{1}{4}$ Liter
 Sherry dann.



¹⁾ Zitronen.

Sein Durst.

Da Sepp'l vom Smoauwirt,
 Der is enk a Bua!
 Hat der amol Durst,
 So kriagt er net g'nua.

Der trinkt, was er kriagt,
 Und wann er's net kennt,
 Dann schmeckt's ehm erst recht,
 Wann's in der Gurgel nur brennt.



A schneidiga Jaga.

Zus Birg¹⁾ bin i ganga,
 A Gams'l zun jag'n,
 Gach²⁾ hat mi der Almwind
 Zu d' Schwoagahütt'n trag'n.

Die schwarzangad Lena,
 Seg Bratl, dás liab,
 Hat mi h g'halsen und druckt,
 Dáß mi ziemt hat, i stirb.

Und wia i aft fort bin
 Auf d' Schütt' und auf d' Schneid',
 Hab'n sih d' Gams'l vahabt,
 Zuch! Dás war schon a Frend'.

¹⁾ Gebirge. — ²⁾ Jäh.

Und i voller Eifer
Zu d' Latschen¹⁾ hing'jess'n —
Han i die Büx, dá vadankt,
Bei der Lena vagejess'n!

Hans Fraungruber.



¹⁾ Krummholz.

