

Sünstes Kapitel.





Echte Tiroler Speckknödel.

Willst du Tiroler Speckknödel habn,
So schneid' 4 Semmeln würflich z'samm,
A g'felchtes¹⁾ Fleisch ah²⁾ recht an³⁾ Fleck —
's tuats ah $\frac{1}{4}$ kg Räucherspeck —

Die Würfel muasht recht tüchtig misch'n,
4 Löffel Mehl gibst ah dazwisch'n,
Und hast das ganze g'salzen fein,
S'hört g'hacktes Zellerkraut noh drein.

2 ganze Eier schlagst dazua,
Däs is für oan Lent häusfti gnuu⁴⁾,
Dom Wasser soviel halt,
Daz dir koa Knödel net zerfallt.

4 Stück davon machst sauber rund,
Lafst s' siadn dann $\frac{1}{4}$ Stund.
Speckknödel, echte, aus Tirol,
San die besten, däs woascht wohl⁵⁾!



¹⁾ Geräuchert. — ²⁾ Auch. — ³⁾ Einen. —
⁴⁾ Genug. — ⁵⁾ Typische Tiroler Redensart: Vers
steht wohl?

Mein Schatz is a Holzknecht
 Er hackt dir, daß 's klingt,
 Auf's härteste Knödl,
 Bis, daß es zspringt.



Bauernknödeln.

(Siehe Tiroler Knödel).

NB. In Steiermark versteht man unter Bauernknödel gewöhnliche Mehlnödel mit etwas Semmeln.



I mag nur die Knödeln
 Mit Kraut und sunst nix,
 U' Kuah, de a Bier gab,
 Mei' Pfeif' und mei' Bux.



Seine Knödeln.

Da Wolferl fragt,
 Ob d' Reichen habm
 Auf Knödeln ah ihr Monogramm? ¹⁾



¹⁾ Monogramm.

Erdäpfel in der Montur.

Ma mag die „Selb'u“ net,
 Ma liabt die „Kot'u“,
 Ob's braten werd'u oder g'sott'n.
 1 Stund' glei¹⁾ brauchen s', kannst sie ess'n,
 Auf's Salzen därfst halt net vergess'n.



Und was für a du nehma sollst,
 Zum Koch'u gar im Leb'u?
 Däs sagt koan Kunst und koan Vastand,
 „A rechter G'schmack“ bringt's z'weg'u.



Gebackene Leberknödeln.

(Leibspeise der Schüler Holzknächte).

A halbe Leber schabt man fein
 Und gibt dann in a flache Reiu
 Zwoa g'wachte Semmeln ah noch d'runter,
 Zwoa würflich g'schnitt'ne ah mitunter.
 Zwiefel hackt ma dann und Petersil,
 Dazua 3 Schwammerln, wann ma will,
 Röst' des mit Schmalz ganz liachtgelb an,
 Gibt's zu der g'schabten Leber dann,
 Würzt s' mit Pfeffer, Salz, Majoran
 Und bisl Knoblauch, und ma kann

¹⁾ Nur.

Dazua noh geben a 2 Lot
 Bröseln, wann's noh extra not,
 Gib' 2 Eier noh dazua,
 Die sein für s' Quantum häufft' g'una.
 Hat ma däs jektu ferti' bracht
 Und runde Knödel daraus g'macht,
 Paniert ma s' dann mit Ei recht guat
 (Wie ma all's panieren tuat).
 Leichter gibt's schon nix mehr z'machen,
 Und sans' ferti, tuat ma s' backen¹⁾.
 Ma kochts s' im Wald in aller Eruah
 10 Minut'n in an Wasser nuar,
 Gibt in's Wasser Grünzeng uein,
 Doh sein z'schnitten soll es sein,
 Ist die Knödel, trinkt den Suad,
 's gibt viel Kraft und macht viel Bluat.



Gedünstete Schwammerl.

Nach an Reg'n, an warmen, linden,
 Kanst im Wald viel Schwammerl finden,
 Und wann 's sunst nix z'essen gibt,
 San die Schwammerl recht beliebt.
 Doh g'fährlich san sie leider stets —
 Daz s' oft gifti, däs woass jed's.
 Ma gibt halt acht, kocht nur die echt'n
 Und laßt im Wald die giftig'n, schlecht'n.

¹⁾ Gebacken.

Ma pußt sie rein und wascht s' a bißl,
 In irgend oaner ird'nen Schüssel,
 Dann tuat ma s' mit an Tuach abreib'n,
 Koa Mist, koa Schmutz därf drinat bleib'n.
 In dünne Blattl schneid' ma s' z'samm,
 Und gibt in a Kasserollerl¹⁾ dann,
 U Stückerl Butter, macht ihn² hoas,
 Wie jeder Leser so schon woas,
 Gibt jehz de |g'schnitt'nau Schwammerlu
 'nein

Und tuas damit gut dünsten d'rein.
 Salz und Pfeffer, und zum Schluß
 Zitronensaft ma geb'n muas.
 G'hackte Petersil' kummt a noh drunter,
 Und bißl saurer Rahm mitunter.
 Mit Mehl staubt ma in solchem Fall,
 So mach'n 's wir halt überall! —
 Mit Knöd'lu, oder dünstem Reis,
 Schmeckt jedem recht die Jagaspeis.



Da Pfarrer macht d' Predig,
 Da Schnaster die Schuah,
 Und von eindünste Schwammerlu,
 Da kriag i nia g'uaa.



¹⁾ Glades Geschirr.

Geröstetes Jägerfleisch.

(Vom Rehschlögel, Hirschfilet, Lungenbraten).

Zerscht hackst Schwammerl und an
Zwiebel¹⁾ fein,

Den röst guat an, in oaner Rein.

Und stell es hin am Ofenrand

So hast es schnell glei bei der Hand.

Dann schneid' plattlert, dünn und kloan,

(Wias die nobl'n Jaga toan),

Vom Fleisch 1 Kilo jung und zart.

Sunst wird s' net woach und bleibt dir hart.

Jetzt tuast a biszl G'würz zerreib'n²⁾

Damit däs g'schnitt'ne Fleisch austren'n.

Und gach „sautier's“ in hoasser Fett,

Dabei geh jo vom Feuer net!

Koch's wie a g'röste Leber halt,

Däs is net schwar, däs kannt a bald,

Und wann ma noh recht g'schwind sein tuat,

Is däs in 10 Minuten guat,

Jetzt staub' däs mit an biszl Mehl,

Dazu gib d'Schwammerln, Zwiefelschnell³⁾

Schütt' dazu an Löff'l Wein,

In des Fleischerl extra 'nein.

Kocht das Ganze amol noh,

Is dann guat und schmeckt a so.



¹⁾ 5 Schwammerln, 1 Zwiebel mit grüner Petersil. — ²⁾ Majoran, Pfeffer, Salz. — ³⁾ Die bereit gestellten.

Kas und Butter.

A Schweizerkas, der is mir recht,
 A anderer is g'wisß ah net schlecht,
 So 15 Deka iszt ma auf
 Mit Salz und Brot und Butter d'rauf.
 Und wer nix anderes hat zum schmaus'n,
 Is z'fried'n ah mit dera ¹⁾ Zaus'n.



Die Hauptsach'.

A Stadtherr kimmt amol auf d' Alm,
 Die Aussicht tuat ihm sakrisch g'fall'n.
 Nuar der Emmentaler is net recht,
 Ohne Löcher wa der schlecht. —
 Da sagt die Leni: „So a G'red'!
 Sie ess'n doh die Löcher net?“



Paprikaspeck.

Däs is gar koa schlechtes Essen
 Für oan echten Jagasman,
 D' Hauptsach is halt 's kloane Geld,
 Däß er sih oan kauf'n kann.

¹⁾ Dieser.

Mit Schwarzbrot schmeckt der Speck
 am besten,
 Zum Nachtmahl oder in der Fruah,
 Drauf is der Durst am allergrößten,
 Da kriagst von Wein gar neama gnuu.



Picknick im Wald.

Gibt's große Jagd, san Jager viel,
 Wird oft a Paus'n g'macht,
 Ma kummt ja net zum Weidmannsziel,
 Wann z' stark der Mag'n kracht.

Ma seht sih um an großen Bam
 Im Schatten umanand
 Und alle ruck'n gmüatli z'samm',
 Ihr Ezzeug in der Hand.

Ma plaudert lusti', resch und frei,
 Von Weidmanns Glück und Not,
 So is 's halt Brauch der Jageret,
 Bei G'selcht'n, Kas und Brot.

A jeder Gast wart't geru was auf,
 Was schmeckt im greanen Wald,
 Z'leht seht ma noh a Schnapsperl drauf,
 Bis wieder 's Jagdhorn hallt.



Bedarf für ein einfaches Picknick.

(Für zirka 6 Personen).

Bouillon, auch Tee (3 Flaschen fertige),
 Brathühner, kalte 3 Stück, oder
 Selchkarrée 2 kg oder
 Schweinskarrée 2 kg oder
 Gebackene Schweinsknittel, 6 Stück.
 12 Stück harte Eier,
 1/2 kg beliebigen Käse,
 1/4 kg Teebutter,
 Obst, Bäckerei (zum Wein),
 Gebäck.
 3 Flaschen Wein (weiß oder rot),
 1 Flasche Likör,
 1 Flasche schwarzen Kaffee,
 1 Flasche Mineralwasser.

NB. Eventuell Dauerwurst, Sardinen etc. —
 Scharfe Delikatessen werden besser vermieden.



Gnaten Appetit!

Drei Jagalent keman
 Auf d' Alma hundsmüad,
 Derweil g'rad' die Kathl
 An Butter z'sammrührt.

„Was z'essen!“, so schnauft glei
 Der Bräuer, der dick',
 „I han a Trumm Hunger,
 Daß i alles z'sammischlick!“

„An ganz frisch'n Buttern“,
 Moant d' Kathl, „i bitt“ —
 „Gehst weg“, schreit der Bräuer,
 „Den Pausch freß' ma nit!“

„Ja so“, sagt die Kathl,
 „Däs glaub' i Euk gern,
 Uft bitt' i halt gar schön:
 Was fressen denn d' Herrn?“

Hans Fraungruber.



Mein Mann is a Guata,
 Schlagt am Birg d'robnat 's Holz,
 Kann alloan s'k was koch'n,
 Und däs macht eahm stolz.

