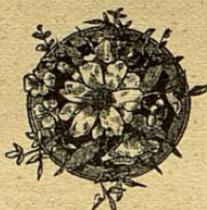
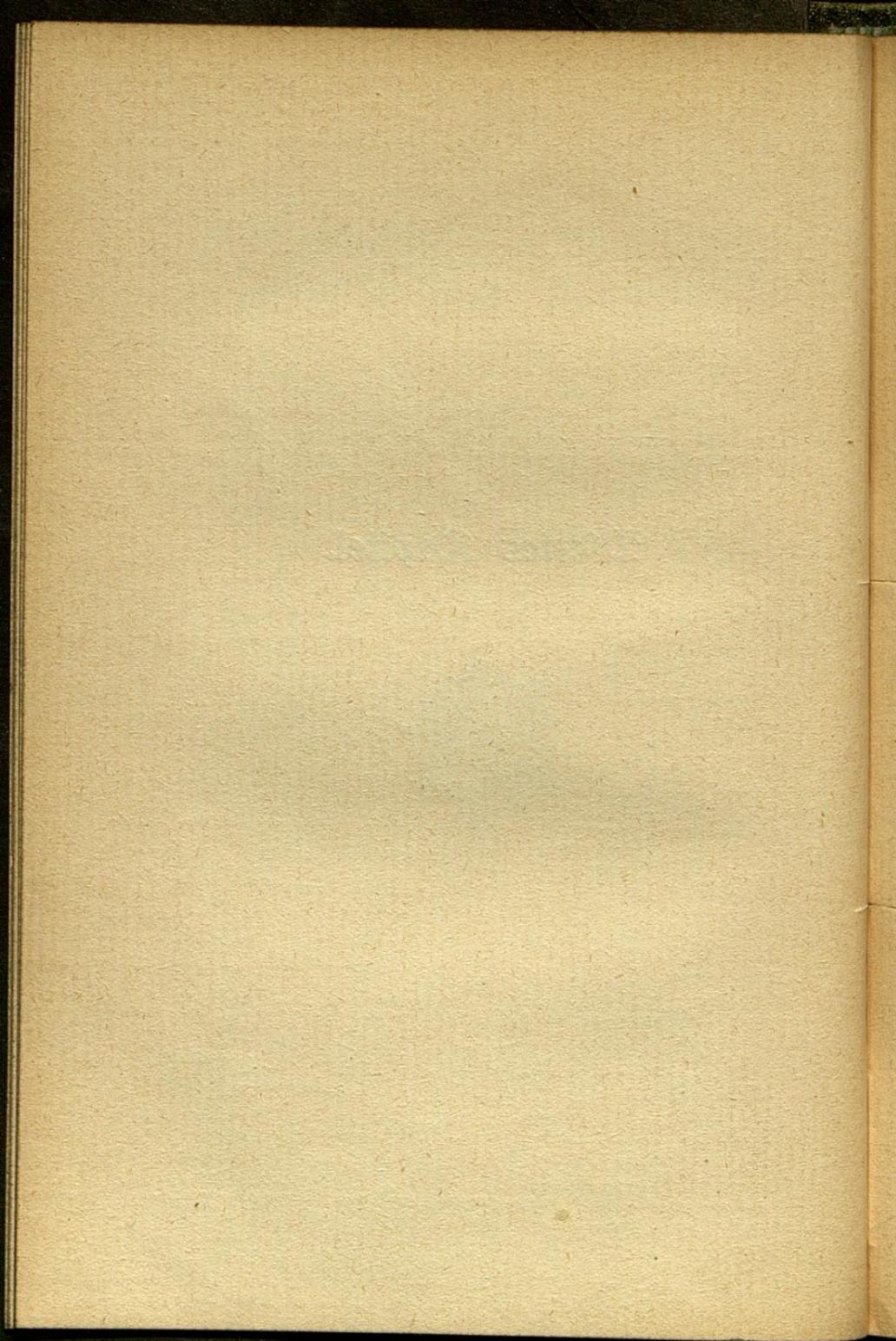


Viertes Kapitel.







Süaße Sacherln und Mehlspeis'n.

's ganze Denken is umsunst
Bei der süaßen Mehlspeiskunst,
Denn g'rad' wie beim Schnupftabak
Gilt beim Koch'n bloß der G'schmack
Und der Weise zweifelt nicht:
„Besser als a schlecht's Gedicht
Is was 'Süaß's' für jed'n Mag'n
Und oft leichter zum vertrag'n“.



Eierschmarr'n.

(Steegschmarrn).

1 $\frac{1}{2}$ Seidl Milch,
1 Seidl Mehl,
6 ganze Eier, etwas Salz und Zucker,
10 dkg Butter.

's Mehl füllt ma in a Schüssel ein,
Schlagt alle ganzen Eier drein,
Rührt's glatt ab, daß's koan Zelten¹⁾
macht,
Sonst wird ma eppa²⁾ gar ausg'lacht,

¹⁾ Knödel. — ²⁾ Etwa.

Dann wird die Milli¹⁾ d'runter toan²⁾,
 Versprudelt ah, so guat ma kann.
 Von Butter 100 Gramm san z'nehma,
 (A flaches Pfandl is bequemer³⁾)
 Und is er hoafß, so schütt' ma schnell
 'n Loag dazua und auf der Stell'
 Schiabt ma die G'schicht in d' warme
 Röhr'n.

Is's nacher back'n, stößt ma's gern
 So mit an Schäuferl z'jamm' recht kloan.
 Kannst es ah noh anders toan.
 Willst nach dein' Eigensinn verfahr'n,
 Und schlagt's dir fehl, hast ah — an
 Schmarr'n!



Und hob i an Hunga,
 Koch i mir an Schmarrn,
 Und daß er net kalt wird,
 So isß i 'hu glei' warm.



Seiner Pfannkuchen.

1 Seidl Mehl,
 1½ Seidl Milch,
 6 Dotter,
 6 Schnee.

¹⁾ Milch. — ²⁾ Setan. — ³⁾ Das Bequemste.

's Mehl gibt ma in a Schüssel,
 Schlagt die Dotter drein,
 Verrührt's dann mit der Milli,
 Z'leht tuat ma 'n Schnee noh 'nein,
 A Löffel Zucker, Salz a Messerspiß,
 Backt 'n langsam bei recht g'linder Hitß'.
 Zur Süll' taugt alles, was ma hat,
 Am besten schmeckt a Marmelad'.



Kaiserschmarr'n¹⁾.

Recht safti', guat und fein,
 A Kaiserschmarr'n, der muas so sein.
 Der geht recht schnell, 's gibt gar nix
 drüber,
 Und so hab'n alle den a liaber,
 Doh gibt Rosinen ma recht häuß'
 A Handvoll 'nein, halt so beiläuff'.



Je stiller die Nacht,
 Desto mehr glanz'u d' Stern';
 Je süaßer der Schmarr'n,
 Desto mehr hab i 'u gern.



¹⁾ Siehe Eierschmarr'n oder Steegschmarr'n.

Millireis.

(Milchreis).

3 Teller voll von dera Speis,
 Dás braucht a Schalen¹⁾ guaten Reis,
 1 Liter Milch, a frische, echte,
 Na, auf der Alm gibt's eh koa schlechte;
 Ma seht'n zua, oft kocht er und
 Dás braucht oft mehra wie a Stund'.
 Ma salzt'n und gibt Zucker drunter,
 An Zimmet d'rauf, Schokolad' mitunter;
 5 Dekka Butter macht ma hoaf
 Und gießt'n d'rüber, wia ma woaf,
 Sest umrühr'n, därf ma net vergess'n,
 Denn brennt er an, oft — hast scho' g'ess'n.



Rangen.

(Steirische Holzknechtbua'n).

Dás is a Kost, stoansteirisch echt,
 Die Holzknecht' kochen s' gar net schlecht,
 Von Nockentoag²⁾ mit saurer Milli
 (Mit Wasser is er gar recht billi').
 Ma tuat's wia runde Dalken machen,
 Aber glei' im hoaf'n Schmalz 'rausbach'n.
 Da gibt's a „Rangenpfaundl“ dazua,
 Des hat a jeder Holzknechtbua.

¹⁾ 10 Dekka. — ²⁾ 1/2 Kilo Mehl für 3 Personen.

Man kocht's d'rüm net in Wasser ein,
 Und legt's, wie g'sagt, ins Fett glei' 'nein;
 San s' trock'n auf der obern Seit',
 So draht ma s' um nach oaner Zeit,
 Und san s' dann bach'n gar und ganz
 Mit recht an goldigbraunen Glanz,
 So kann man d' Nocken schnabulier'n,
 (Die nobeln Herrn sag'n ah „goutier'n“).



Idylle.

In da Luft, do fliegt a Käferl
 Und a Frosch, der quakt am See,
 Darweil da malt im Kuhstall d'rinna
 Der Maler de Porträts. —

Und in der Kuchl drinn daneb'n
 Tuat's Holz im Of'n krach'n,
 Dort riacht's außer gar so guat,
 Weil's grad frische Nock'n bach'n.



Steirischer Sterz.

(Original).

An Jaga kuppft ganz g'wisß das Herz,
 Kriagt er an echten Steirersterz.
 Man muoß 'n könnn, dás is g'wisß,
 So wie er richtig z'machen is.

Durch's Lesen bloß, da lernt man kam¹⁾
 's brüagt ihn a jeda Koch net z' samm',
 Doh a rechter Jagersmann
 An guaten Sterz wohl machen kann.
 Den isst er schon in aller Fruah,
 Trinkt Milli und Kaffee dazua.
 Und wie man macht, dás is a Kunst,
 's is jede Theorie umsunst.
 Doh d' Jaga (nur die koch'n können!)
 In an Weidling Mehl dann nehma,
 Den (Koch's) Löffel in die rechte Hand
 Und rühr'n das Mehl fest unmanand,
 Schütten a kochends Wasser drein²⁾
 (Aber soust'n kommt nix 'nein.)
 So dick muas sein das Mehlsterzeng,
 Als wie a woacha Hausbrotteig.
 Jetzt gibt ma Fett'n in a Pfann',
 Is hoas, in Stuck den Mehlteig dann,
 Laßt ihn röst'n, zerstoßt ihn fein,
 Mit 'n Quascher³⁾ fest und klein.
 Salzt 'n uoh, dann is er recht,
 So wie'n jeder Steirer möcht!



Mei Schatz, de hoast Mirzl,
 De kocht ma an Sterz,
 Und mog i uoh mehrer,
 So gibt's ma ihr Herz.



¹⁾ Raum. — ²⁾ 1/2 Kilo Mehl, 1/2 Liter Wasser.

³⁾ Steirischer Ausdruck für Schmarrenschäufel.

Wasserspazzen.

(Nockerln).

De macht ma bloß mit Wasser an,
 Es kummt sonst gar nix weita dran,
 Koan Ei, koa Milch und ah koa Schmalz,
 Natürl' nuar a bißl Salz.
 Zum Toag¹⁾ ma so viel Wasser nimmt,
 Grad, daß er net vom Löffel rinnt,
 Und rechnet Mehl, a ganzes Pfund,
 Für 3 recht starke Esser rund.
 Die Spazzen macht ma ziemli' kloan
 Und tuat s' in kochend Wasser toan
 Mit 'n Löffel oder mit 'n Messer;
 (A Nockerlsieb²⁾ is noh viel besser)
 Ma kocht s' so lang, wia's harte Ei³⁾
 Und seicht sie ab vom Wasser glei',
 Gibt Fett zum Schmalzen in a Pfann'
 Und schütt' die Nockerl eini dann;
 Und daß sie g'wiß recht extra⁴⁾ g'rat'n,
 So laßt ma s' goldgelb drinnen brat'n.
 Wann ma si' so weit fertig hat,
 Ist kann ma s' schmausen mit Salat.



¹⁾ Teig. — ²⁾ Eigenes Blechsieb mit großen
 Löchern. — ³⁾ 10 Minuten. — ⁴⁾ Besonders gut.

Wiener Griesknödeln.

2^e Eier schwer Schmalz¹⁾.
 2 ganze Eier.
 4 Eier schwer grober Gries.
 Etwas Salz.

Ma rührt däs Quantum Schmalz recht
 flaumig

Mit 2 Stück Eier recht schön schaumig,
 Dann kommt der grobe Gries dazu,
 Däs obig' Maß is völli' gnuu.

Ma muas sih in Geduld oft fass'n
 Und 's Ganze a Stund' anziagen lass'n,
 Recht wichtig is das Einstad'n dann,
 Denn däs misflingt oan dann und wann.

Kocht ma die Knödel also ein,
 Braucht ma a flache, große Reiu.
 Daz's Wasser kocht, däs muas ma sehgn²⁾,
 Sunst d' Knödel auseinander geh'n!

Sie schwellen auf, werd'n zwoamal größer,
 Oft ah noh mehr, dann san s' noh besser;
 Sie züg'n³⁾ die ganze Brüh' oft ein
 Und lieg'n dann in der trock'nen Reiu;
 Da war halt noh net Wasser gnuu,
 D'rum stellt ma recht viel Wasser zua.

¹⁾ Butter ist für Mehlspeisen besser. — ²⁾ Sehen.
 — ³⁾ Ziehen.

Nach 10 Minuten zagt ma's z'ruck
 Und wart't a Stund' lang nach den Ruck,
 Dann kann a Jeder sicher hoff'n,
 Däß s' fertig san und schön aufg'loss'n.



Der Pfarrer hat g'sagt:
 „Viel essen is a Sünd'!“
 D'rum isst er selbu hamlih
 Zehn Griasknödeln g'schwind.



Es tuat halt net mög'n.

Z'höchst drob'n in der Höh
 Ziahgt a Bock aus in Klee,
 Und i brennert ihn z'samm',
 Wann i wüßt', wo er kam;
 Und i passert ihm für,
 Wann i wüßt', wo er waar',
 Aber bald i 'n wo g'spür',
 Is der Waldzäpf scho' laar.

Und so geht's mir mi'n Glück,
 Pürsch' durch Dünn und durch Dick,
 Bin ihm allweil hübsch nah
 Und es is halt net da;

Ja, i kann's net derfahg'u,
Was i zaxl und lauf,
Es tuat halt net mög'u
Und i geh's halt net auf.

W. Riegler.

