

Drittes Kapitel.



Walter R. Taylor





Hirschlied.

Wann i geh auf d' Hirsch,
Zittern d' Reh, zittern d' Hirsch,
Weil sie fürchten mei' Blei,
I schiaß gar selten vabei.

Wann's bei mir amal knallt,
Is es g'wis, daß was fallt,
Is 's a Hirsch, is 's a Reh,
So reckt's die Läuferl in d' Höh'.

Wann i geh mit mein Hund,
Is es g'wis, daß was kummt,
Is 's a Fuchs, is 's a Has,
Es kummt halt allmal was.

Vollkslied.



Hahnerbratl.

Is da Hahn ganz jung und zart,
Willst 'u justament verspeis'n,
Kochst 'u nach erprobter Art
Auf verschied'ne Weis'n.

Lass' 'u häng'u so 3 Tag,
 Spick die Brust net 3' fein,
 Leg den Hahn noh extra dann
 In a Baz¹⁾ hinein.
 Er brauchd zum Dünsten g'wiß 2 Stund',
 Mit Wurzeln und mit Wein,
 Und wird er woach,²⁾ | so brennst den Saft
 Mit Rahm³⁾ zuar Soff dann ein.
 Wacholderbeer'u vergiß mir net,
 Vom Pfeffer d' Körndeln nuar,
 Man salzt 'u ah und würzt 'u guat,
 Kost ab die kurze Suar⁴⁾,
 Willst den Hahn noh anders hab'n,
 Gar am Spieß ihn brat'n?
 Dann kannst g'wiß ganz sicher sein,
 So wird der nia g'rat'n!
 Ob Uerz oder Birkenhahn, |
 Däs is oan Ding, oan Luada,
 Er wird net guat, trotz aller Kunst,
 's bleibt bloß a Höll'nsuat'a.



Unter'm Schirm,⁵⁾ da hockt a Jaga,
 Hat a nag'lueuche Bix
 Und an Stecher,⁶⁾ an trummächt'ig'u,
 Aber treff'u tuat er nix.



¹⁾ Beize. — ²⁾ Weich. — ³⁾ Schmette. — ⁴⁾ Saft.
⁵⁾ Künstliches Laubdach. ⁶⁾ Fernglas.

U Grenzahn.

Der Jagalez, der führt mi' an,
 An Weg, an recht an weit'n,
 Im Mitterkogel auf an Hahn,
 Ganz in der dreutern Seit'n.
 Auf oamal lost er auf, der Lenz,
 Und sagt zu mir: „Ma' hört'n!“ —
 Mein Gott, mein Gott, und da is d' Grenz',
 Der Pflöck da, in der Erd'n!
 „Ja, der is drüben“, hat er g'sagt,
 „Däs Schindervieh, däs dummi —
 Erst gestern hab' i 'n einag' jagt
 Und heunt is er scho' umi!“

W. Riegler.



Im Wald, da is lusti',
 Bei der Auerhahubfalz,
 Ma iszt zum Kaffee schon
 Die Nock'n mit Schmalz.



Has in Rahmsosj'.

(Ein Wiener Essen).

Was wa' die Jagakost im Leb'n,
 Tāt's koan sanern Hasen geb'n?
 Der is guat und schmeckt famos,
 Damisch in pikanter Sosj'!

U junges Haserl, ganz frisch g'schoff'n,
 Däs wird am besten a glei' g'noss'n,
 Dageg'n die alten Hasenherrn,
 Dä laßt man länger hängen gern. —
 Man schneid't si' z'samm' zu kloane Stuck'n,
 Die Läufe, 'n Schlegel und 'n Ruck'n,
 Und alles Bluat, das ma kann find'n,
 Däs g'hört zur Soff', na halt zum bind'n.
 Man tuat die Stuck' in a Kasserol'
 Und füllt de dann mit Wasser voll,
 Salzt nacher 's Wasser und macht's sauer
 (U Drittel Essig is genauer)
 Nimmt Zeller, Zwiebel, Petersil
 Und gelbe Ruaben a recht viel,
 Ust Pfefferkörndl, Thymian,
 U Lorbeerblattl dann und wann,
 „Garniert“ damit den Hasensuad
 Und schaumt 'n ab und kocht 'n guat.
 Oft gibt moa ah von roten Wein
 U Viertelliter recht gern 'nein.
 Däs laßt ma koch'n, so beiläuf'
 U Stund' und länger a noh häuß',
 Ust seht ma's ab und in der Rein
 Da brennt ma's zwar der Soff' dann ein.
 Ma gibt dazua an sauern Rahm¹⁾
 Und kocht allsand zwar Soff' jehz z'samm',
 Jehz jagt ma's z'ruck und kost' sie guat,
 „Legiert“ 's noh mit an biss'l Bluat.

¹⁾ 1/4 Liter saure Schmette.

Doh kochen därf die Soß' dann nimma,
 Sie möcht' sonst eppa z'sammerrinna.
 Passert sie über'n Hasen dann,
 Den ma glei' d'rauf servier'u kann
 Mit Knödeln, Nudeln oder Reis,
 Als recht a feine Jagaspeis.



Vom Schildhahn die Feder,
 Vom Hirschen das S'weih,
 An Hasen mit Rahmsöß',
 Däs möchet i glei'!



Beim Postwirt.

Am Sountag vor acht Täg'n ham's
 An alte Soaß derschlag'u;
 Der Riapl-Hauerl selber hat s'
 Auf d' Nacht in Markt 'neintrag'u.

Drum steht im Wirtshaus auf der Post
 No allerweil am Zettel¹⁾,
 Daz fünfunddreißig Kreuzer kost'
 A „Junges Wild mit Knödel“.

W. Riegler.



¹⁾ Zettel.

Hirschene Schnitzeln.

(Hirschfilets).

Hat ma Glück g'habt auf der Pirsch,
 Niedag'streckt a junge Soaß
 Oder gar an schwar'u Hirsch
 Drein in greanen Sichtenmoaß¹⁾
 Mit an sichern Blatt'schuß,
 Dann gibt's Fleisch im Überfluß.
 D' Schulter braucht ma zum Ragout
 Und zum Braten g'hört der Rucken,
 Aber 's Beste san Filets
 Aus den schönsten Schlegelstucken.
 Sautiert²⁾ werd'n d' Schnitzel, wie ma
 woaß,
 „Naturell“ in Butter, extra woaß;
 Zerst werd'n s' klopft, daß s' recht woach
 g'raten,
 G'salzen, g'staubt und nacher braten
 Zehn Minuten, das is gaaa,
 Nacher gibt's Salat dazua,
 Senf, Pürree, Gemüs' und Soß'
 Maroni, Reis — is all's famos.



Jagarecht.

Es is so Sitt und alter Brauch
 Und g'hört zuar Jagerei,

¹⁾ Moaß = junger Wald. — ²⁾ Geröstet.

Daß däs „G'räusch“¹⁾ dem Jaga g'hört,
 Dem Schützen däs Geweih.
 Es is vom Ausbruch däs Gelüng'
 Und wird ah „Rauschbrand“, g'nennet.
 Es kocht's der Jaga nach der Art,
 So guat wie er's halt kennt.
 Wann i jehz ah a Jaga wa'
 Und hätt' a „Jagarecht“,
 I kochat däs nach dera Art,
 Woast so — wie's i halt möcht'!



Geröstete Wildleber.

(Vom Reh, Hirschen oder Gemse).

A Leber, de schneid' plattlert z'samm',
 De salzt und staubst mit Mehl
 Und röst f' guat in an Pfandl an
 Mit Schmalz²⁾, an hoast'u, schnell.
 In 5 Minuten is 's schon guat,
 Spritz's jehz mit Essig fein
 Und rühr' vom Hirsch'u a frisch' Bluat
^{1/8} Liter 'nein.
 Jag's Pfandl jehz vom Feuer weg,
 Die Soß' rühr' fleißig dann,
 So lang, bis f' stockt und dicklert³⁾ wird,
 Z'sammrinnu nimma kann.

¹⁾ Geräusch (Gelänge) sind in der Jägersprache die edlen Eingeweide; Herz, Lunge, Leber, Milz.

— ²⁾ Ausgelassener Silz. — ³⁾ Etwas dick.

Des Ess'n schmeckt 'n Jagabuam,
 Der juchazt voller Freud',
 Denn wann er so a Ess'n hat,
 Dann is sein' beste Zeit.



Saures Wildherz.

1 Zwiesl und 2 gelbe Ruabn,
 2 Borris, Peterfil,
 De schneid' kloan würflich recht schön
 z'samm,
 Doh nur net gar zuviel.
 Und in an G'schirr, an hoch'u, groß'u,
 Drin röst's a bissl an,
 Giasz 'nein an Liter Wasser,
 An Löffel Essig ¹⁾ dann.
 Drinn stadst das Herz, mitsamt da Milz,
 2 Stunden ungefähr;
 Gib 'nein a G'würz ²⁾, a ganz und Salz,
 Doh sonstu brauchst's nix mehr.
 Zum Schluß brenn 's ein, als wa's a Has,
 Auf den schon alles spädit!
 Passier die Soff' zua guataleht —
 Schmeckt guat däs „Jagarecht!“



¹⁾ Soviel, daß es säuerlich schmeckt. — ²⁾ Pfefferkörner, Thymian, Lorbeerblatt.

Beuschl.

(Saures Lüngerl).

Däs ganze S'räusch ¹⁾ kochst in'an Wasser,
 Mit S'würz ²⁾, an Essig und an Salz,
 Laß däs koch'n a so Stund zwoa,
 Mach' a Eintreun jehz mit Schmalz.
 Aber langsam tua de röst'n,
 Daß s' schön braun wird und recht glatt,
 Giaszt 's dann auf mit Beuschlsupp'n,
 Wannst' grad koa bess're hast.
 Daweil de Sofz' jehz koch'n tuat,
 Schneid' nudlich z'samm däs Glüng,
 Gibs nacha in a Reindl, 'nein,
 In welches? S' is oan Ding. —
 Dann nimmt a Sieberl (wannstoans hast!),
 Passierst die Sofz' jehz d'rauf,
 Salz' noh a weng und kost 's recht guat.
 Laß' koch'n noh 'mal auf,
 Pfeffern muaszt es ah a biszl,
 Däs is recht nötig zum Dadan'u,
 Zitronensaft g'hört a noh d'runter,
 So schmeckt's, du kannst es sicher glaub'n.
 Recht große Knödeln g'hörn dazua,
 Ah Nock'n oder Reis,
 „Es ist all's guat — in seiner Art.
 Und schmeckt in seiner Weis!“

♦
¹⁾ Siehe Jägerrecht. — ²⁾ 1 Lorbeerblatt,
 2 Zwiebeln, 2 Nelken, 15 St. Pfefferkörner, Thymian.

Kauschbrand.

Hat der an „Kausch“?
 Hat der an „Brand“?
 Dás is' a alte Red';
 Daß alle zwoa gibt neb'nauand,
 Dás woaß a Stadtfrack¹⁾ net.



Wildgeflügel.

Bratenzeit.

Fasau und Wildente zirka $\frac{3}{4}$ Stunden
 bei mittelheißer Röhre.
 Rebhuhn 20 Minuten bei heißer Röhre.
 Schnepfe 15 " " " "
 Wachtel und Grammatzsvogel 10 Minuten
 bei sehr heißer Röhre.



Ulmakuchl.

Auf hoher Ulm im Jagahaus
 Für all's is z'weni Plaz,
 'u Koch geht die Geduld oft aus,
 Er schimpft als wia a Spaz.

¹⁾ Seiner Städter.

Die Röhr'n zum Brat'n, dá san z'kloan,
 Die ird'nen Reindln z'leicht,
 So, daß er gar nix mach'n kann,
 Und wár dás noh so leicht;
 Viel G'schichten därf er d'rum net mach'n,
 Wann er koa G'schirr hat und koan Platz,
 Und trotz der vielen guaten Sach'n
 Is oft sei Kunst nur für die Raß.
 „Pasteten“ kann er da net „bau'n“ —
 Und „dichten“ net a fein's Entrée¹⁾, —
 A Potage²⁾ kann er a net „brau'n“ —
 Ragout³⁾ ah koans vom jungen Reh.
 Und mit 'n G'flügel is 's a G'frett,
 Mit 'n wilden, auf der Jagd,
 Ma kriagt oft koans zun koch'n net,
 Und wann ma no so klagt!
 Ma muasz dann brat'n, wia ma kann,
 Im Rohr, ah neb'n der Gluat⁴⁾;
 Die Wachteln, die Fasaner dann,
 Die schmecken so ah guat.
 Und wia ma s' brat, is eh bekannt,
 Dás brauch' i net erst sag'n,
 Doch brauch' oft mehr als wia der Gast,
 Der Koch an guaten Mag'n.



¹⁾ Seine französische Speise. — ²⁾ Französische Suppe. — ³⁾ Milchspeise. — ⁴⁾ Um offenen Spieß.

Sasan mit Kraut.

Oft dispu'dier'n die Cent' herum,
 Was wohl das Bess're wär:
 Sasan mit Kraut oder Kompott,
 Und reden so daher.
 Dann geh'n sie hoam und streiten fort,
 Und giften sih halbtot
 Und essen statt Sasan und Kraut —
 A Wurscht mit Butterbrot.



Hoch drob'n am Tannabam
 Sibt a Sasan,
 Der is enk ganz dast',
 Weil er singa net kan'.



Sasan mit Speck.

Wer a Geld hat,
 Brat Sasan mit Speck,
 Und der koan's hat,
 Lafft d' Sasaner weg.



Wildschweinernes.

(Gedünstet).

Am Habst'n schiaffen s' alle Herru
 Und nacher essen sie's ah geru,

Au zarten Ruck'n, net gar z' groß,
 Mit süaßa Eglatinensoff'.
 U so a Kost, dás is a Freud,
 Da bleiben s' pick'n, d' Jagalent'. —
 U richtig's Stückerl löst ma aus,
 Die Knochen schneid't ma alle 'raus,
 Mit Würz und Salz streut ma sie ein,
 Als tat's a zahmes Schweindl sein,
 Dann rollt ma's z'samm' schön fest und rund
 Und sichert mit an Fad'n den Bund.
 Hiaz röst' ma Grünzeug gar recht viel,
 Ah Zeller, Zwiefel, Petersil,
 Gibt noh dazua a Lorbeerblatt,
 Wacholderbeer ah wer oan' hat,
 Zeh't muaf das Wild 2 Stunden dünst'n,
 Oft drei, trotz alle Ruchelkünst'n.
 Daß G'schmack kriagt, gibt ma roten
 Wein¹⁾,
 U bisl Essi' a noh drein.
 Die Fett'n tuat ma weg und d' Haut,
 Und daß die Sack' recht schön anschaut,
 So schneid't ma schöne Scheiben zua
 Und d'rüber seicht ma d' dicke Sua²⁾,
 Z'leht streut ma's Wild mit Zucker an
 Und bräunt's noh mit der Kohlenpfan³⁾.



¹⁾ $\frac{1}{4}$ Liter Wein zu etwa 2 Liter Wasser. —

²⁾ Saft. — ³⁾ Glutpfanne.

Saure Hirschzunge.

Wann's d' leicht a Jung' von an
 Hirschen tuast hab'n,
 So koch' dir's a so, wie i dir will sag'n.
 Wasch' sie z'erst recht sauber, koch f' in an
 Kasserol',
 Giasß däs jetzt natürli' mit Wasser bumm-
 voll.
 Tua's nacher a salz'n, gib Essig no d'rein,
 Willst's besser du mach'n, so nimmt halt
 an Wein.
 A Stund' laßt es koch'n, schneid' Grün-
 zeng¹⁾ recht fein,
 So nudlig und gib däs zwar Jung' dazua
 'nein.
 Jetzt lass' alles siadu', a Stund' noh
 vielleicht,
 Is mögli', daß d' Zeit net ganz sicher
 reicht;
 Laßt d' Haut sih abziag'n, dann is 's
 woach und is guat,
 Schmeckt fein, wann ma extra an Kren²⁾
 d'raufreib'n tuat.



¹⁾ 1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Purri, 1 Zeller.
 — ²⁾ Meerrettig.

Der guate G'schmack.

Der Flozi aus Erl, däs muasß ma schon
sag'n,

Der hat an' fein' G'schmack'n,
Kann all's leicht vertrag'n.

Sasana und Summer, de schaden ehm net,
U Leberpasteten, de, wann er nuar hätt'!

Doh hat er däs net,

's is wahrlich koan G'spaß,

Dann schmeckt ehm net mänder

U schimmlicher Kas,

Ist roh a de Schwammerln,

Schluckt Käfer und Sliag'n,

Und grasgreane Äpfel, soviel er kann
kriag'n.

Sei' G'schmack is a guater,

Sei' Hunga is groß,

Es graußt ehm vornix,

Als vom Arbeiten bloß.



