

DIPLOMARBEIT

BORZÁNÉ MÜLLER ÉVA

1997

Janus Pannonius Tudományegyetem

Pécs

Bölcsészettudományi Kar

Német Nyelvészeti Tanszék

Janus Pannonius-Universität

Pécs

Philosophische Fakultät

Lehrstuhl für germanistische  
Sprachwissenschaft

**EBGEWOHNHEITEN DER WOCHENTAGE**

**BEI DEN DEUTSCHEN IN FEKED**

**A NÉMETEK HÉTKÖZNAPI**

**ÉTKEZÉSI SZOKÁSAI FEKEDEN**

Betreuerin der Arbeit:

Dr. Katharina Wild

Témavezető:

Univ. Doz.

Eingereicht von:

Borzáné Müller Éva

Benyújtotta:

Pécs

1997

## Inhaltsverzeichnis

1.	<b>Einleitung</b> .....	4
2.	<b>Grundstoffe der Nahrung</b> .....	7
2.1.	Beschreibung der Rohstoffe.....	7
2.2.	Arbeitsphasen bis zum Verbrauch der Rohstoffe...	8
3.	<b>Über die Eßgewohnheiten im allgemeinen</b> .....	12
3.1.	Mahlzeiten an Wochentagen und Sonntagen.....	12
3.2.	Mahlzeiten bei den Erntearbeiten.....	14
4.	<b>Die Küche und ihre Einrichtung</b> .....	16
4.1.	Das Geschirr.....	18
5.	<b>Speisen</b> .....	21
5.1.	Suppen, Suppeneinlagen.....	21
5.2.	Soßen.....	28
5.3.	Zuspeisen, Gemüse, Salate.....	32
5.4.	Breispeisen, Eierspeisen.....	40
5.5.	Mehlspeisen (Gekochte Mehlspeisen, Knödel).....	41
5.6.	Kuchen (Hefegebäck, Kleingebäck).....	48
5.7.	Fleischgerichte aus Geflügelfleisch,.....	54
	aus Schweinefleisch, .....	55
	aus Rind- und Lammfleisch.....	58

6.	Konservierung.....	60
6.1.	Trocknen (Hutzeln).....	60
6.2.	Marmeladen, Eingemachtes Obst.....	60
6.3.	Säuerung.....	64
7.	Brotbacken.....	66
8.	Schweineschlachten.....	69
9.	Milchverarbeitung.....	75
10.	Zusammenfassung.....	77
11.	Literaturverzeichnis.....	79
12.	Bildregister.....	81



## 1. EINLEITUNG

Ich versuche in meiner Arbeit einen Einblick in die Eßgewohnheiten der Wochen- und Sonntage in Feked zu geben. Ich möchte zuerst das kleine Dorf vorstellen, danach folgt die Beschreibung der wichtigsten Grundstoffe, die man zum Kochen verwendete und der einzelnen Arbeitsphasen bis zum Verbrauch der Rohstoffe. Dann werden die Eßgewohnheiten im allgemeinen, sowie die Küche und Küchengeräte dargestellt. Der größte Teil der Arbeit beinhaltet die Speisen, die früher, zum Teil aber auch heute noch zubereitet werden. Zum Schluß fasse ich die wichtigsten Charakterzüge der Ernährung in Feked zusammen. Die Informationen sammelte ich hauptsächlich von älteren Dorfbewohnern, außerdem aus mehreren Werken der Fachliteratur.

Mein Vater stammt aus dem Dorf Feked, so hatte ich die Möglichkeit, alle Ferien bei meiner Großmutter im Dorfe zu verbringen, demzufolge kenne ich die Gemeinde und ihre Bräuche ziemlich gut. Die Ortschaft ist sozusagen einzigartig in der Gegend, weil es sich bei Feked um ein ganz kleines Dörflein handelt, dessen Einwohner fast ausschließlich Deutsche sind. Da keine andere Nationalität dauernhaft im Dorf lebte, konnten die Einwohner ihre Mundart, Sitten und Bräuche besser bewahren als die in den umliegenden deutschen Dörfern.

Feked befindet sich im nördlichen Teil des Komitates Baranya. Es liegt in einem Tal, umgeben von bewaldeten Hügeln (s. Abb.1). Durch das Dorf fließt ein kleiner Bach, der seine Quelle in Feked hat und der in den kleinen Fluß Karasica mündet (Kuszter 1939:19).

Die Geschichte des Dorfes geht schon vor die Zeit der Türkenherrschaft zurück. Der Name der Gemeinde tauchte zuerst im Jahre 1372 auf. Die ungarische Siedlung ist jedoch während der Türkenzeit zugrunde gegangen. 1694 wurde die entvölkerte Gegend zuerst mit slawischen Völkern neu besiedelt. Dieser Versuch scheiterte aber bald. Danach entschloß sich Jakob Ferdinand Jany nach dem Beispiele des Abtes von Pécsvárad, das Gebiet mit deutschen Kolonisten zu besiedeln. Feked wurde um 1720 angesiedelt.

Über die Herkunft der deutschen Kolonisten gibt es kein Urkundematerial. Die Ansicht der Sprachforscher ist, daß die Ursprungslandschaft der Siedler in dem Rhöngebirge zu suchen sei. Die bis auf den heutigen Tag gesprochene Mundart ist eine derart charakteristisch südfuldaische.

Die Fekeder bauten schon 1733 eine kleine Kirche. 1776 zählte die Gemeinde 338 Seelen. Die Einwohner, lauter Deutsche sind wegen ihrer Frömmigkeit berühmt (Kuszter 1939:13).

Bis zum 2. Weltkrieg gab es nur eine einzige Familie, die nicht deutscher Abstammung war. Nach dem Krieg wurden viele Familien nach Deutschland ausgesiedelt, oder aus ihren Häusern vertrieben. An ihre Stelle wurden ungarische Familien aus Isaszeg angesiedelt. Sie gingen aber in 2 bis 3 Jahren zugrunde. Sie verlangten von den Deutschen Geld, Getreide, Wein, Fett, Geflügel, Vieh, Bettzeug und Möbel, und verließen das Dorf. Die Dorfbewohner halfen einander aus, um alle Ungarn „loszuwerden“.

So gibt es bis heute nur noch deutsche Einwohner in Feked. Alle anderen Dörfer wurden mit Seklern aus Siebenbürgen sowie mit Ungarn aus der Slowakei besiedelt. So bilden dort die Deutschen nur die Hälfte der Einwohnerzahl.

Heutzutage gibt es leider keine Arbeitsmöglichkeiten in der Gemeinde, so ziehen die Jugendlichen in die Städte, und die Einwohnerzahl des Dorfes verringert sich immer mehr. Das Dorf veraltet langsam, viele der Häuser stehen entweder leer, oder sie werden von Stadtbewohnern oder von Deutschen als Ferienhäuser gekauft.

## 2. GRUNDSTOFFE DER NAHRUNG

### 2.1. Beschreibung der Rohstoffe

Feked ist ein Bauerndorf. Die Hauptbeschäftigung der Einwohner war Ackerbau und Viehzucht. Früher wurde alles selbst hergestellt. Im Geschäft mußten nur einige Gewürze wie Pfeffer, Lorbeerblätter, Zimt, außerdem Salz, Zucker, Essig und Hefe besorgt werden. Im Dorf gab es eine Fleischbank, wo man ab und zu, hauptsächlich aber an Feiertagen, Rindfleisch kaufte. Sonst hatte man alle Rohstoffe im Haushalt.

Zu jedem Haus gehörte ein **Küchengarten**, **Feld** und **Weingarten**.

Im **Garten** baute man Zwiebeln, Knoblauch, Mohrrübe, Wurzeln, rote Rübe, Mohn, Salat, Kraut, Paprika, Tomate, Gurke, Kartoffeln, Bohnen, grüne Bohnen, Erbsen und Kürbis an.

Im **Weingarten** hatte man vor allem Noha-Trauben, außerdem die Sorten Delavari, Risling, Muskateller, Ochsenaugen, Portugieser und Othello. Am Weingartenende standen ein paar Stöcke Ribiseln und Stachelbeeren. Einige Obstbäume kann man noch in den Weingärten sehen, meistens Kirschbäume, Weichselbäume und Pfirsichbäume. Um das Haus gab es noch verschiedene Obstbäume: Apfelbäume, Birnbäume, Nußbäume, Pflaumenbäume und Aprikosenbäume.

Auf den **Feldern** baute man Mais, Weizen, Gerste, manche Familien auch Hafer und Korn an.

Im **Wald** und auf der **Wiese** sammelte man Pilze, Brombeeren, Erdbeeren, Hagebutten und Holunderfrüchte.



Bei jedem Haus züchtete man **Tiere**, die das Fleisch, die Milchprodukte, das Fett und die Eier sicherten. Man hielt überall Geflügel: Hähne, Hühner, Gänse und Enten. 1 bis 2 Schweine besaßen auch die ärmsten Familien, sowie auch 1 bis 2 Kühe. Man behauptete:

„Kuh deckt alle Armut zu“

Einige Familien hatten auch 3 bis 4 Schafe. Es gab im Dorfe Schäfer, die die Schafe im Frühjahr nach dem Scheren hinaus auf die Weide brachten und vor dem Winter wieder zurücktrieben. Im Winter fütterte man die Tiere zu Hause. Die Wolle des Schafes wurde gekämmt und dann gesponnen. Daraus strickte man die Patschker und Strümpfe im Winter. Zu Ostern schlachtete man die Lämmchen für einen saftigen Braten.

Als wichtigste **Rohstoffe** galten: das **Mehl**, die **Kartoffeln**, die **Bohnen** und das **Kraut**. Die Gärten, Felder sowie die Haustiere versorgten die Familie das ganze Jahr hindurch mit Arbeit.

## 2.2 Arbeitsphasen bis zum Verbrauch der Rohstoffe

Das **Mehl** wurde aus Weizen hergestellt, den jede Familie selbst anbaute. Die Weizenernte und das Dreschen gehörten zu den schwersten Arbeiten, dadurch mußte die ganze Familie mitarbeiten. Die Garben wurden gebunden und in Kreuzform aufgesetzt, damit das Getreide trocknen konnte. Nach dem Einführen war noch der Weizen zu dreschen. Die Getreidekörner lagerte man in Bauernsäcken auf dem Dachboden.

Wenn der Weizen getrocknet war, wurde er in die Mühle gefahren. Im Dorf gab es zwei Wassermühlen und im Nachbarsdorf, in Wemend, eine Dampfmühle. Zur Wassermühle nahm man das Wasser aus dem Bach Karasica, wo das Mahlen 7 oder 14 Tage dauerte, in der Dampfmühle war das Mehl dagegen in einem Tag fertig. Man bekam Weißmehl, Brotmehl, Rotmehl, Klei und Grieß. 85 Kilo erhielt man, davon 20 Kilo Weißmehl und 40 Kilo Brotmehl. Das Mehl hielt man auf dem Dachboden in Bauernsäcken. Das Brotmehl verwendete man gewöhnlich zum Brotbacken und das Weißmehl, eventuell auch Grießmehl zum Kuchenbacken. Im Dorf galt der Weizen als einzige Mehlpflanze. Aus Mais und Roggen bereitete man kein Mehl, sie dienten nur als Futterpflanzen (vgl. dazu Mihályi 1981:11).

Die **Kartoffeln** waren in jeder Form (als Pellkartoffeln, Röstkartoffeln,...) sehr beliebt. Ein Spruch beweist uns, daß man jeden Tag, sogar mehrmahls am Tage, Kartoffeln gegessen wurde (vgl. Teuteberg, Wiegelmann 1972:237).

„Morgens Kartoffelkroppe,  
Mittags Kartoffelsoppe,  
Abends Kartoffelbrot,  
Aber jetzt bin ich die Kartoffeln soot.“

Die ausgelesenen Saatkartoffeln werden im Frühjahr gepflanzt. Das aufsprießende Unkraut muß immer herausgezogen oder gehackt werden. Wenn die Kartoffeln schon größer sind, werden sie gehäufelt. Regnet es zur Blütezeit so sagt man:

„Dieses Jahr gibt es viele Kartoffeln.“

Anfang September hackt man die Kartoffeln aus und sortiert sie nach der Größe: die dicken Kartoffeln werden geschält und zum Kochen benutzt, die kleineren sind die Saatkartoffeln und die ganz kleinen kocht man im Kessel für die Schweine.

Charakteristisch war für das Dorf, daß alle Arbeiten mit der Hand durchgeführt wurden im Gegensatz zu den umliegenden reicheren Dörfern, wo die Gartenarbeit mit einem Pflug erleichtert werden konnte.

Die **Bohnen**, als Nahrungsmittel waren sehr hochgeschätzt, da sie wöchentlich zweimal gekocht wurden. Bei ärmeren Familien kam es oft vor, daß man sogar am Sonntag weiße Bohnen auftischte.

Die Bohnen pflanzt man im Vergleich zu den anderen Gemüsesorten spät, dh. am Anfang Mai. 3 bis 5 Körner legt man in ein Loch, die mit wenig Erde bedeckt werden. Beim Regen gehen sie sehr schnell auf, und im August können sie schon geerntet werden. Nach einigen Tagen werden sie ausgeklopft (gedroschen), und bei wehendem Wind mit einem Bohnensieb geputzt.

Das **Kraut** wurde das ganze Jahr hindurch gern gegessen. Im Sommer fertigte man Speisen mit süßem und im Winter mit Sauerkraut an. Das Kraut war schon im Februar in ein altes Geschirr zu säen. Wenn die Pflanzen schon groß genug waren und das Wetter nicht mehr so kalt war, konnten sie gesetzt werden. Das Kraut wurde nicht auf einmal, sondern nur wenn man es kochen wollte, ausgeschnitten.

Der **Weingarten** verlangte vom Bauer die meiste Arbeit, die vom Frühling bis Stephanstag (Stefani) dauerte, und im weiteren mit der Weinproduktion fortgesetzt wurde. Dies besagt uns ein Sprichwort:

„Der Weingarten will keinen Herren,  
sondern einen Knecht haben.“

Jede Familie besaß und besitzt bis heute noch mindestens einen Weingarten. Im Weingarten mußten folgende Arbeiten verrichtet werden: das Aufdecken, das Schneiden, das Binden, das Hacken, das Spritzen, das Stutzen, die Weinlese und das Zudecken. Die größte Veränderung ist beim Spritzen wahrzunehmen. Früher spritzte man nämlich mit Blaustein, heute werden die verschiedensten Chemikalien dazu gebraucht (vgl. Hauser 1989:62).

Aus den verschiedenen Traubensorten konnten Weißwein, Rotwein, Noha-Wein und der sog. Trinkwein (Fichsli-Wein) zubereitet werden.

Der **Weißwein** wurde aus den Sorten: Risling, Noha, Delavari, Csabagyöngye, Muskateller angefertigt.

Die Sorten: Otello, Portugieser und Ochsenaugen verbraucht man zum **Rotwein**.

Den **Noha-Wein** machte man ausschließlich aus Noha-Trauben. Heute verschwinden langsam die Noha-Reben aus den Weingärten, nachdem die schädliche Wirkung des Weines bekannt wurde.

Einen **Trinkwein** erhielt man, indem die Treber mit Wasser aufgegossen wurden. Manche gaben auch Zucker dazu. Dieser Wein war nicht so stark, so trank man ihn gewöhnlich zu jeder Mahlzeit. Aus den zurückgebliebenen, ausgepreßten Trebern pflegte man Schnaps zu kochen.



### 3. ÜBER DIE EINGEWOHNHEITEN IM ALLGEMEINEN

#### 3.1. Mahlzeiten an Wochentagen und Sonntagen

Im Sommer hatte man viel Arbeit, man stand früher auf, und ging auch später ins Bett als im Winter. So mußte man durch die Anstrengung der Arbeit öfters und mehr essen als sonst (vgl. dazu Wild 1994:17). Im Sommer standen die Bauern gewöhnlich um 4-5 Uhr auf. Zuerst fütterten sie die Tiere und melkten die Kühe. Die Milch brachte man in den Milchverein, und nach vollbrachter Arbeit freute man sich auf ein kräftiges Frühstück. Im Gegensatz zu anderen Dörfern wurde nur einmal gefrühstückt.

Zum Frühstück aß man gekochte Kartoffeln, Speck, Wurst, Schinken süßen oder sauren Quark, Rahm und Paprikaschoten. Die Kinder und die älteren Leute, die nicht so schwere Arbeit hatten, nahmen Milch mit eingebrocktem Brot oder Brot mit Marmelade zu sich. Bei allen Mahlzeiten wurde Wein oder Wasser, eventuell Milch getrunken.

Um 12 Uhr nahm man das Mittagessen ein. Meistens blieb die Großmutter zu Hause, und bereitete das Essen zu. Suppe gab es jeden Tag, außerdem kochte man Bohnen, Mehlspeisen, Kartoffeln, Kraut, Eierspeisen oder Paprikasch.

Um 4 Uhr jauste man. Marmeladenbrot, Brot mit Obst, Schmalzbrot oder Zuckerbrot wurde häufig verzehrt.

Zu Abend aß man gewöhnlich zwischen 7 und 8 Uhr. Das Überbleibsel vom Mittagessen und Kaltes: Wurst, Speck, Schinken, Paprikaschote kam auf den Tisch.

**Sonntag** Morgen aß man im allgemeinen Warmes. Es wurde Zwiebeltunke, Zwiebeleier, Eierbrot, gebratene Leber oder Blut zubereitet.

Zu Mittag gab es Suppe, Suppenfleisch, Soße, manchmal gebratenes Fleisch und ein Hefegebäck(Weißsach). Am meisten wurde ein Huhn, eine Ente oder eine Gans geschlachtet. Das Geflügel wurde gefüllt, in der Suppe gekocht und nachher gebraten. So gab es Suppe, Füllung (Felsl), gebratenes Fleisch auf einmal. Zur Jause aß man Hefegebäck mit Obst.

Am Abend nahm man den Rest des Mittagessens zu sich.

Im **Winter** hatte man mehr Zeit zum Kochen, da aß man schon morgens Warmes. Man brauchte nicht so früh aufzustehen, so frühstückte man erst gegen 8 Uhr. Gebratene Kartoffeln, abgekochter Speck oder Wurst, Grieben, eingesalzte Zwiebeln oder Toast-Brot mit Fett, oder Griesbrei mit Marmelade oder Zimt, Zwiebelbrühe, Wurstbrühe, Zwiebeleier oder Eierbrot kamen auf den Tisch.

Zu Mittag wurde ebenso gekocht wie im Sommer, da aber auch die Jüngeren zu Hause waren, kochte die Mutter das Mittagessen. Es gab keine Jause, denn das Abendessen wurde schon gegen 5 Uhr, dem Frühstück ähnlich eingenommen.

Sonntags kochte man zu Mittag in der Regel Schweinefleisch. Aus Knochen oder Hochrücken kochte man Suppe, nachher gab es Suppenfleisch mit Soße, manchmal noch gebratenes Fleisch, Schnitzel, Faschiertes oder gefülltes Kraut. Als Kuchen diente auch im Winter ein Hefegebäck, das die Hausfrau mit Liebe zubereitete und von alt und jung gerne gegessen wurde.

### 3.2. Eßgewohnheiten bei den Erntearbeiten

Bei größeren Arbeiten mußten die nahen Verwandten, die Nachbarn oder Tagelöhner mithelfen. Demzufolge mußte man reichlich kochen. Fleisch gab es bei jeder Arbeit und das Hefegebäck durfte nie fehlen.

**Wiesemähen:** 4-5 Tagelöhner nahm man zu dieser Arbeit auf. Früh um 5 Uhr gingen sie schon auf die Wiese. Die Hausfrau brachte ihnen in einem Korb warmes Frühstück: Paprikasch oder Schnitzel mit Saurem oder Gulasch. Es wurde Tischtuch, Brot, Gabeln, Messer, Teller mitgenommen und auf dem Gras aufgedeckt. Auf die Pause freute man sich, aß und trank und sammelte Kräfte für die nächste Arbeit.

Zum Mittagessen kochte man Suppe, Suppenfleisch, Soße, Kren und gebratenes Fleisch mit Zuspeise. Man backte noch Krapfen (Krepl) oder Hefegebäck.

Zur Jause aß man das Überbleibsel und Kaltes wie Wurst, Schwartenmagen, Schinken und Speck, dazu ein gutes hausgebackenes Brot.

Ähnlich wurde es bei der **Heuernte** verfahren.

**Schnitt:** Die Bauern benötigen während des Schnittes eine kräftige, nahrhafte Kost.

Auf dem Feld aß man am Morgen Schinken, Speck, Schwartenmagen oder Quark mit Zwiebeln.

Zu Mittag brachte man den Schnittern Paprikasch, gebratene Hühnerschlegel oder Gänseschlegel auf das Feld. Das Hefegebäck blieb natürlich auch nicht weg, denn für Süßigkeiten hatte man immer noch ein wenig Platz.

Zur Jause nahm man wieder Wurst, Speck, Schinken oder Schwartenmagen mit Brot zu sich.

Beim **Dreschen** gab es Speck, Schinken, Wurst mit gekochten Kartoffeln zum Frühstück. Hefegebäck wurde schon am Morgen angeboten.

Zu Mittag füllte man gewöhnlich eine Ente oder Gans. Sie wurde erst gekocht und dann gebraten.

Zur Jause aß man das Überbleibsel oder Schwartenmagen, Speck, Wurst mit Brot.

Die Maisfelder waren in der Regel nicht beim Haus, so wurde bei der **Maisernte** schon zum Frühstück kaltes Essen, dh. Wurst, Speck, Schinken, Paprikaschoten mit Brot mitgenommen.

Zu Mittag aß man Faschiertes, paniertes Fleisch, gebratenes Fleisch, Schwartenmagen und süßen Kren. Nach dem Brechen gingen die Leute nach Hause, um die Tiere zu füttern.

Nach dem Abendessen kamen sie wieder zurück zum Maisschälen. Da wurde Hefegebäck und Wein angeboten. Bis 10-11 Uhr dauerte das Wegräumen. In dieser Zeit wurden alte Geschichten erzählt, gesungen und getrunken. Obwohl die Arbeit schwer war, ging es lustig zu.

Mit der **Weinlese** begann man erst gegen 8 Uhr, so frühstückte man zu Hause.

Zum Mittagessen bereitete man Paprikasch oder Schnitzel oder Faschiertes oder gebratene Ente. Entweder wurde im Preßhaus oder zu Hause gegessen. Man backte auch Striezel mit Mohn, Nuß oder Kakao gefüllt.

Zu Abend aß man das Überbleibsel. Zum Schluß freute man sich über eine gelungene und gute Ernte.



#### 4.DIE KÜCHE UND IHRE EINRICHTUNG

Das Fekeder Wohnhaus hat drei Zimmer und zwei Küchen in folgender Ordnung: vorne der Straße zu ist die schöne vordere Stube, hinter dieser eine Küche, vordere Küche (in der aber nie gekocht wird), dann die hintere Stube, Wohnstube und die Küche. Der Hauseingang führt unmittelbar in die Küche und in die Wohnstube, von da gelangt man in die anderen Zimmer.

Nach dem Wohnhaus kommt der Hühnerstall, Schweinstall, Schafstall unter einem Dach, dann Stall und Scheuer und Preßhaus wieder unter einem Dach. Am Ende der Wirtschaftsgebäude ist ein **Keller**, der unter dem Abhang der Hofstelle gegraben ist und dessen Eingang sich im Preßhaus befindet. Hier werden nur die Kartoffeln, Petersilienwurzeln und Mohrrüben, rote Rüben, Äpfel und Birnen aufbewahrt. Die Weinkeller sind an den Enden des Dorfes (Kuszter 1939:19).

Am meisten hielt sich die Familie in der **Küche** auf. Die Hausfrau bereitete hier das Essen zu, und hier wurde gegessen. Im Winter heizte man diesen einzigen Raum. In der Mitte der Küche stand ein Tisch mit 6 geflochtenen Stühlen. Der Tisch hatte ein Schubfach, den sog. Tischkasten. Darin waren das Brot, das Eßbesteck und die Salzkanne zu finden.

Früher gab es einen gesetzten Ofen, aus Kotsteinen gebaut, in der Küche, der immer schön geweißelt wurde. Später verbreiteten sich die Sparherde, die man bis heute noch sehen kann.

In jeder Küche stand eine Wasserbank. Sie hatte zwei Bretter. Unten standen die größeren Töpfe und oben zwei Wassereimer. Weil es damals noch kein Badezimmer gab, befand sich hier auch ein Waschtisch. Eine Waschschüssel war drin, darin konnte man sich waschen. Bei Manchen konnte man den Waschtisch zumachen und dann sah er wie ein Tisch aus.

Einen Brotkasten fand man auch in der Küche (s. Abb. 2).. Unten hielt man die Schüsseln und die Teller. Oben gab es eine Schublade, darin unterbrachte man das Eßbesteck und kleinere Gegenstände. Oft gab es in den Küchen einen Wandschrank, man ließ in der Mauer einfach ein Loch. Hier konnte man auch Teller und die Suppenschüssel aufbewahren.

An der Wand hing gewöhnlich ein Schüssel-Brett mit Holznägeln, das blau oder grün bemalt, und mit Blumenmustern geziert war. Bei Manchen stand auch der Name und das Jahresdatum darauf. Teller, meistens Zierteller stellte man hinein und Schüsseln hängte man an die Nägel (s. Abb. 3). An der Wand konnte man noch ein Löffelblech und einen Deckelbehälter sehen (s. Abb. 4).

Von der Küche öffnete sich häufig eine Tür in die **Speisekammer**. Alles, was Feld, Garten und Stall eingebracht hatten, konnte man hier finden. Fleisch, Speck, Schinken wurden hineingehängt. Hier hatten Platz das Schmalzfaß, das große Geschirr, der Schnapskrug, die Marmeladentöpfe, die Tomatengläser, die Dunstgläser, das saure Gemüse, der Mohnsack und die Säcke mit dem Dörrobst. Das eingemachte Obst stellte man oft in die Vorderstube auf die Schränke.

Es gab noch extra eine **Backküche**, wo sich der Backofen mit dem offenen Rauchfang befand (s. Abb. 5). Hier backte man Brot und räucherte Fleisch. Wenn diese Küche groß genug war, benutzte man sie als Sommerküche, denn die Hausfrau hatte es hier leichter, und so war man im Haus der großen Hitze nicht ausgesetzt. Der Backofen wurde aus Kotsteinen gebaut, man konnte auch einen Sparherd einbauen. Auf der anderen Seite war ein Loch, wohin der Kessel beim Schweineschlachten hineingehängt wurde, denn damals gab es nämlich noch keinen Windofen. Ein Aufschlagtischchen war noch hier aufzufinden, das zwei Beine hatte. Wenn man zum Backofen wollte, wurde es hinaufgeschlagen und mit zwei großen Nägeln an der Wand befestigt. An der Wand waren Topfbretter, worauf man das schwere Geschirr stellte. Die großen Schüsseln wurden an Nägel an die Wand gehängt. Das Geschirr für das Schweineschlachten trug man auf den Dachboden (Mulden, Kessel).

#### 4.1. Das Geschirr

Es gab Geschirr **aus Ton**. Vom Töpfer oder auf dem Markt kaufte man die irdenen Töpfe. Milchtöpfe, Marmeladentöpfe, Krauttöpfe, Gugelhupfformen, Wasserkrüge, Zierkrüge und Zierteller (s. Abb. 6).

**Aus Gußeisen** hatte man auch Geschirr. Sie wurden auf dem Markt besorgt. Suppentopf gab es aus Eisen, man hatte einen breiten Topf zum Fleischbraten, den man in den Backofen stellen konnte. Schüsselförmige Gußtöpfe benutzte man zum Krapfenbacken (s. Abb. 7).

Jede Familie besaß einen sog. "Krope", der 3 Füße und einen Deckel hatte. Darin backte man die Hefeknödel. Er wurde auf den Backofen gestellt und Glut daruntergeschoben (s. Abb. 7). Der Dreifuß war auch aus Gußeisen (s. Abb. 7). Der Kessel wurde beim Schweineschlachten in den Ring hineingehängt (s. Abb. 7). Damals hatte man Eisen und Kupferkessel zum Schweineschlachten oder zum Wasserwärmen fürs Waschen (s. Abb. 7).

**Emailgeschirr** mußte man im Geschäft kaufen. Es gab Töpfe, große Schüsseln (Weidling), Teller, Eimer, Bleche zum Backen, Schmalztopf, Deckel, Gugelhupfformen (s. Abb. 6) und Nudelsieb.

Der Klempner fertigte verschiedene Haushaltsgeräte **aus Blech** an wie Bleche zum Strudelbacken, Nockerlmacher, Krapfenstecher, Mehlsieb, Melkkübel, Weidling (s. Abb. 8), Milchkanne, Milchsieb, Gießkanne und Stalleimer.

Gegenstände **aus Holz** besorgte man auf den Märkten. In der Backmulde wurde der Brotteig gemacht, in der Waschmulde wusch man die Wäsche. Der Waschzuber (Unersatzl) war ein Holzfaß mit zwei Henkeln. Darin wurden die Betttücher, die Tischtücher, die Handtücher und die Säcke im laugigen Wasser eingeweicht. Später benutzte man dieses Faß zum Einsalzen des Fleisches. Aus Holz fertigte man noch die Kochlöffel, den Fettlöffel, das Fleischbrett, das Nudelbrett, das Nudelholz, die Backschaufel (s. Abb. 9), den Brühetrog, den Paprika-Mörser, die Krautfäßer und die Weinfäßer an (s. Abb. 9).



*Porzellangeschirr* benutzte man ausschließlich an Festtagen. Es gab Teller, Schüsseln (Suppenschüssel und Soßenschüssel) und Salzkanne aus Porzellan. Sie konnten nur in Geschäften gekauft werden.

Auf den Märkten verschaffte man noch Fleischwolf, Mohnmühle, Nußmühle und Eßbesteck. Das Eßbesteck war aus Eisen und hatte hölzernen Stiel. Es rostete leicht, so mußte man es wöchentlich schleifen.

## 5. SPEISEN

Ich versuche alle Speisen, die man im Dorf zubereitete aufzuzählen, und den Vorgang ihrer Anfertigung zu beschreiben. Es gab natürlich Unterschiede zwischen den Familien, aber die waren nicht von Bedeutung. Viele der Speisen sind auch heutzutage sehr beliebt.

### 5.1. Suppen

Suppe gehörte jeden Tag auf den Tisch. Am häufigsten reichte man Einbrennsuppe, Röstsuppe, Nudelbrühesuppe. Kartoffelsuppe und Bohnensuppe waren auch sehr beliebt. Im Sommer konnte man die Suppen aus den verschiedenen Gemüsesorten abwechslungsreicher zubereiten. Fleischsuppe wurde nur Sonntags oder bei großen Arbeiten aus frischem Geflügelfleisch, aus Knochen oder geräuchertem Fleisch gekocht.

#### *Einbrennsuppe (Aiprennsoppe)*

Man bereitet eine Paprikaeinbrenne zu. Gehackter Knoblauch kann dazugegeben werden. Die Eibrenne läßt man mit Wasser auf und läßt sie unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Kümmel und Grünpetersilie wird die Suppe abgeschmeckt. Reibgerstel oder Nudeln werden eingekocht. Manchmal schneidet man trockenes Brot in Würfel, in Fett wird es geröstet. Die Suppe schöpft man auf die Brotstücke.

### *Einbrennsuppe mit Grieß (Aiprennsoppe mit Grieß)*

In die Einbrennsuppe wurde eine Handvoll Grieß hineingekocht.

### *Geröstete Reibgerstelsuppe (Krest Raibkeschtesoppe)*

Die Raibgerstel werden in wenig Fett geröstet, Paprika, Salz und Knoblauch kommen hinein. Dann wird es mit Wasser aufgelassen. Lorbeerblatt und Kümmel, sowie Grünpetersilie können noch hineingegeben werden. Im Winter verwendete man getrocknete Grünpetersilie.

### *Nudelbrühesuppe (Nudlpriesoppe)*

Wenn man Mehlspeise kocht, darf diese Suppe zu Mittag nicht fehlen. Die Brühe der Nudeln wird mit Fett und Paprika abgeschmälzt. Es kommt auch Wasser hinzu, damit die Suppe nicht zu dick wird. Breite Nudeln kocht man gewöhnlich ein. Manche rühren noch einen Löffel Rahm zum Verfeinern in die Suppe hinein.

*Kartoffelbrühesuppe und Schupfnudelsuppe* werden ähnlich wie die Vorigen angefertigt.

### *Kartoffelsuppe (Krombiensoppe)*

Die gehackte Zwiebel, aufgeschnittene Petersilie und gelbe Rübe röstet man in Fett. Paprika und Salz wird daraufgestreut, Kartoffelwürfel werden hinzugegeben und mit Wasser aufgelassen. Im Sommer kocht man eine Tomate, eine Paprikaschote, ein Sträußchen Grünpetersilie mit. Zupfnockerln werden eingekocht.

Rahm kann man noch hineinrühren, um der Suppe einen besseren Geschmack zu geben.

#### ***Erbsensuppe (Porschosoppe)***

In die Paprikaeinbrenne rührt man Knoblauch. Die Erbsen gibt man hinein. Mit Wasser wird es aufgeschüttet und aufgekocht, bis die Erbsen gar werden. Mit Grünpetersilie wird die Suppe noch schmackhafter. Zupfnockerln werden zubereitet und in die Suppe gezupft.

***Grüne Bohnensuppe (Krine Ponesoppe)*** wird ebenso zubereitet.

#### ***Grünzeugsuppe (Krinzeichsoppe)***

In Fett röstet man fein gewiegte Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie. Man bestaubt es mit wenig Mehl und gießt Wasser darauf. Man kochte Flecken, Nudeln oder Grießklöße hinein. Manchmal wurde auch ein Schinkenstück mitgekocht.

#### ***Tomatensuppe (Paradeissoppe)***

Die Paaprikaeinbrenne wird mit Tomatensaft und Wasser aufgekocht. Mit Salz und Zucker ist die Suppe zu kochen. Reibgerstel kocht man in die Suppe ein.

#### ***Milchsuppe (Melichsoppe)***

Milch wird mit Wasser aufgekocht. Eine Prise Salz und Zucker streut man hinein. Nudeln, Flecken oder Reibgerste kocht man ein.

### *Strudelsuppe (Strudlsoppe)*

Den Strudel machte man mit Quark, Rahm und Salz an. Er wurde zusammengerollt und stückweise mit der Hand abgedrückt, so daß schöne Kissen geformt wurden. Sie wurden in Salzwasser gekocht, nachher schmälzte man sie mit Paprika-Fett ab. Die Suppe schmelzte man nachher mit Paprikafett ab. Die Strudelstücke konnten auch extra mit Brotbröseln gebraten werden. So wurden sie als Hauptgericht serviert.

### *Bohnensuppe (Ponesoppe)*

Die Bohnen werden schon am Abend vorher eingeweicht, damit sie schneller weich werden. Sie werden mit Wasser aufgestellt, gelbe Rüben, Petersilien, gahackte oder ganze Zwiebel und Knoblauchzehen werden hineingetan. Wenn die Bohnen weich sind, wird die Brühe auf Paprikaeinbrenne geschüttet und breite Nudeln oder kleine Nockerln eingekocht. Aus den Bohnen wird Zuspese zubereitet. Oft kocht man in der Bohnensuppe Geräuchertes, ein Stück Schinken oder Speckschwarte. Das Grünzeug stellte man in einem Teller auf den Tisch.

### *Schinkensuppe (Schungesoppe)*

Sie wurde, wie eine Fleischsuppe gekocht, nur eben mit Schinkenstücken.

### *Metzelsuppe (Krezlsoppe)*

Die Brühe, in der der Kopf des Schweines gekocht wurde, ist die Krezlbrühe. In diese Brühe wird Paprika, Salz, 1 Paprikaschote,



3-4 Knoblauchzehen und eine Zwiebel gegeben. Trockene, oder in Fett geröstete Brotstücke kommen in den Teller, worauf die Suppe geschöpft wird. Leberklöße konnten auch eingekocht werden.

#### ***Wurstsuppe (Wieschtsoppe)***

Aus dem Kessel, in dem die Würste gekocht wurden, nahm man Brühe heraus. Sie wurde gesalzen und mit Brot verzehrt.

#### ***Fleischsuppe (Fleischsoppe)***

Die Fleischsuppen kochte man auf gleicher Weise, aus Hochrückenfleisch, Knochenfleisch oder Rindfleisch. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Gelbe Rüben, Petersilien, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Zwiebel, Knoblauchzehen und Gewürzpaprika kommen hinein. Die Suppe kocht man so lange, bis das Fleisch weich ist. Feine Nudeln oder Flecken kocht man gewöhnlich ein.

#### ***Fleischsuppe aus Geflügelfleisch***

Ein Huhn, ein Hahn, eine Ente oder eine Gans wird im Ganzen gekocht. In das Geflügel kommt Füllung hinein. Zur Füllung brauchte man die Leber, die weiße Leber, Blut, eventuell gemahlene Brustfleisch, ein Ei, fein gewiegte Zwiebel, Grünpetersilie, eingeweichtes Brot und Grieß. Wenn es zu viel Füllung gab, stopfte man sie auch unter die Haut. In die Suppe gehörte Grünzeug, ebenso wie zur Fleischsuppe. Das Geflügel aß man als Suppenfleisch, oder es wurde in Fett gebraten.

### *Eingemachte Suppe (Aigemochte Soppe)*

Gehackte Zwiebel, geschnittene gelbe Rübe und Petersilie röstet man auf Fett. Mehl wird daraufgestreut und das Fleisch (Kopf, Füße, Flügel, Hals, Magen, Leber, Rücken) hineingetan. Grießklöße oder Leberknödel gehören in die eingemachte Suppe.

### Suppeneinlagen

#### *Feine Nudeln (Faine Nudl)*

Zu einem Ei nahm man 10 dkg Mehl. Der Teig wurde zusammengeknetet. Kleine Teige wurden ganz fein ausgewellt. Den ausgerollten Teig wickelte man zusammen wie einen Strudel, aber nicht so fest. Dann wurde er mit einem scharfen Messer ganz dünn geschnitten.

#### *Flecken (Fleckerje)*

Aus dem ausgewellten Teig werden Streife geschnitten. Mehrere Streifen legt man aufeinander, und so schneidet man Flecken.

#### *Dicke Nudeln (Tecki Nudl)*

Von 20 dkg Mehl, einem Ei, einer Prise Salz und Wasser wird ein Teig gemacht und ausgewellt. Man schneidet 5cm breite Streifen 3 bis 4 Streifen kann man aufeinanderlegen und breite Nudeln werden geschnitten.

### *Reibgerstel (Raibkeschte)*

10 dkg Mehl, 1 Ei und Salz wird zusammengearbeitet. Der Teig wird auf dem Reibeisen gerieben.

### *Zupfnockerln (Zoppnockl)*

Der Teig, wie im vorigen, wird ausgewellt, und mit der Hand gezupft.

### *Grießnockerln (Grießkleserje)*

1 Ei, Salz, Fett, 4 Löffel Grieß wird zusammengerührt und mit einem Kaffeelöffel in die Suppe eingekocht.

### *Leberknödel (Lewerklies)*

1 Leber wird mit einem Ei, geriebenem trockenem Brot, 1 Zwiebelchen, Fett, 2 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer und Paprika zusammengearbeitet.

### *Geradelte Nudeln (Geradelde Nudl)*

Aus Mehl, 1 Ei und Salz wurde ein Teig gemacht. Den Teig wellte man fein aus. Mit dem Radelchen wurden 5 cm lange, fingerbreite Streifen geradelt. Zur Faschingszeit wurden sie in die Suppe eingekocht.

## 5.2. Soßen

Soße gab es jeden Sonntag zum Suppenfleisch. Außer dem sauren Kren wurden alle Soßen süß zubereitet.

Zum geräucherten Fleisch wie Rippenfleisch, Wurst oder zum Braten bereitete man oft einen Saft.

### *Weichselsoße (Weichslsoß)*

Die Weichsel kommen in eine Einbrenne hinein. Die Soße wird mit Salz und 3 Löffel Zucker aufgekocht. Man kann auch ein bißchen Wasser dazuschütten.

Manche kochen zuerst mit Salz und Zucker die Weichseln. Mehl wird mit Rahm angerührt und in die Soße eingerührt. Die Weichselsoße wurde auch mit Wasserknödeln gegessen.

### *Tomatensoße (Paradeissoß)*

Die Einbrenne läßt man mit Tomatensaft und Wasser auf.

### *Knoblauchsoße (Knowlsoß)*

Die Knoblaucheinbrenne wird mit Fleischsuppe und Milch aufgelassen. Ein bißchen Salz und Zucker kommen noch hinzu. Manche Familien essen diese Soße süß, manche wiederum salzig.

### *Quittensoße (Kwittesoß)*

Die Quitten wurden gewaschen und in Stücke geschnitten. In Wasser kochte man sie mit Zucker weich. 1 Löffel Mehl wurde mit

Wasser verrührt und in die Soße gegossen. 1 Prise Salz gehörte auch in die Soße.

#### ***Hagebuttensoße (Hetschlsoß)***

Die Einbrenne wurde mit dünnerer Hetschel-Marmelade und Wasser aufgekocht.

#### ***Traubensoße (Nohapeer-Soß)***

Die Noha Beeren wurden gekocht und durch einen Nudelseiher oder Feimlöffel durchpassiert. Mit Mehl und Milch verrührte man die Beeren. 2

Andere machten eine Einbrenne. Mit der Brühe der Beeren und mit Zucker wurde sie aufgekocht. Oft aß man Hefengebäck zu dieser Soße.

#### ***Süßer-saurer Kren (Siß-saun Kree)***

Der Kren wird gerieben und ein bißchen geröstet, so daß er ein wenig warm wird. Wenn er schon kalt ist, kommt Salz und Zucker darauf. Mit 2 Löffel Mehl wird er bestreut und mit 1 dl heißer Suppe wird er abgebrüht. Wenn er auskühlt, schüttet man 1 Tropfen Essig darauf. Manche verrühren den Kren mit Rahm.

#### ***Milchkren oder süßer Kren (Sißer Kree)***

Den gerösteten Kren kochte man mit Milch und Zucker auf. Man rührte Mehl mit Wasser und 1 Eiertotter an, und rührte es zum Kren hinein. Man kochte das Ganze noch einmal zusammen.



### *Saure Brühe (Saun Prie)*

Eine helle Einbrenne wurde mit Wasser aufgekocht. Salz und 1 Lorbeerblatt gibt man hinein. Ganze Eier werden eingeschlagen und mit einem Deckel bedeckt. Sie dürfen nicht verrührt werden. Am Ende schüttet man ein paar Tropfen Essig hinein. Mit Brot, Hefekuchen oder mit Wasserknödeln wird die saure Brühe gegessen. Einige Familien machten die Saure Brühe mit Paprikaeinbrenne.

### *Mehlbrühe (Mehlprise)*

In den Saft, wo das Fleisch gebraten wurde, wird 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Rahm mit Wasser eingerührt.

### *Zwiebelbrühe (Zwiplprise)*

In Fett wird gehackte Zwiebel geröstet. Salz und Paprika streut man darauf und läßt man es mit Wasser auf. Mit Mehl konnte sie angerührt werden und mit Essig schmeckte man sie ab.

Nach einer anderen Variante wurde die Zwiebelbrühe nur mit Mehl abgestaubt. 1 Wurst oder Fleisch kochte man gewöhnlich ein.

### *Wurstbrühe (Wieschtprie)*

In die Brühe der Wurst wurde 1 zusammengeschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörner getan. Mehl und Wasser wurden dazugerührt und noch einmal aufgekocht. Man konnte die Suppe auch ohne Zwiebel kochen.

### *Rahmbrühe oder Osterbrühe (Osterprie)*

Zwiebel wurde fein geschnitten, mit Salz und Paprika bestreut, und mit Wasser aufgelassen. Mit Pfefferkörnern, Lorberblatt wurde sie gewürzt. Mit Mehl und Rahm wurde sie verrührt.

### *Wursttunke (Wieschttaukus)*

In die Wurstbrühe wurden 4 Zwiebeln eingeschnitten, 1 Löffel Paprika und Salz rührte man hinein. Wenn die Brühe abkochte, bestaubte man das Essen mit Mehl.

### 5.3. Zuspeisen

Von den Gemüsesorten bevorzugte man die Bohnen, die Kartoffeln und das Kraut.

Sie wurden auf verschiedenste Weise zubereitet.

Sie galten als Hauptgerichte, wozu als Beilage Knödel, geräuchertes Fleisch oder Brot gereicht wurde. Man kannte nicht so vielerlei Gemüsesorten und sie konnte man nur zur gegebenen Jahreszeit kochen.

#### ***Trockenbohnenzuspeise (Ponezuspeis)***

In Wasser werden die Bohnen mit 2 geschnittenen Zwiebeln, 2-3 Knoblauchzehen und Salz aufgestellt. Wenn die Bohnen schon weich sind, wird eine Paprikaeinbrenne mit Knoblauch bereitet und zu den Bohnen gerührt. Mit Brot aß man diese Zuspeise.

#### ***Paprikaschbohne (Judepone)***

2 Zwiebeln werden gedünstet, mit Paprika und Salz bestreut. Die Bohnen rührt man hinein und Wasser schüttet man darauf. Am Ende wird Mehl mit Wasser, eventuell mit Rahm eingrührt.

#### ***Grüne Bohnenzuspeise (Krine Ponezuspeis)***

Die grünen Bohnen muß man zuerst putzen und aufschneiden. In Salzwasser werden sie weich gekocht und mit Paprika-Knoblaucheinbrenne vermischt. Ab und zu wurden die grünen Bohnen mit Schinkenstücken zusammen weich gekocht.

### *Kürbiskraut (Kherpskraut)*

Der Kürbis wird gehobelt, gesalzen und zur Zwiebeleinbrenne gegeben. Mit Milch wird es aufgelassen. Es konnte auch mit saurer Milch oder Buttermilch aufgekocht werden. 1-2 Tropfen Essig gehörten noch hinein.

### *Erbsenzuspeise (Porschozuspeis)*

Die Erbsen sind im Salzwasser gar zu kochen. Mit Paprikaeinbrenne werden sie verrührt und mit Milch und Wasser aufgekocht.

### *Grünkrautzuspeise (Kelkrautzuspeis)*

Das Kraut schneidet man in Stücke, mit 2-3 Kartoffeln kocht man es in Salzwasser. Kümmel gibt man noch ins Wasser. Mit Paprika-Knoblaucheinbrenne wird es fertiggemacht.

### *Kohlrabizuspeise (Khalrowezuspeis)*

Die Kohlrabistücke kocht man mit Kartoffelwürfeln. Wenn sie gar sind, legt man sie in Paprikaeinbrenne und läßt man sie mit Wasser auf.

### *Gelberüben-Zuspeise (Kelriwezuspeis)*

Die gelbe Rüben schneidet man in dünne Schnitte und kocht man in Salzwasser mit Kartoffelstücken. Paprikaeinbrenne rührt man sie hinein, und mit Wasser oder Fleischbrühe und Milch wird sie aufgelassen.

### *Tomatenkraut (Paradeiskraut)*

Das Kraut wurde gehobelt und in Salzwasser gar gekocht. Einbrenne schüttete man hinzu, und mit Tomatensaft ließ man es auf. Mit Zucker wurde es abgeschmeckt.

### *Eingebrannte Kartoffeln (Aigeprennde Krombien)*

Die Kartoffeln muß man in kleinere Würfel schneiden und in Salzwasser mit einem aufgeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt weich kochen. Eine Paprikaeinbrenne kommt hinein. Ein paar Tropfen Essig, oder ein Löffel Rahm gibt man noch dazu.

## Gemüse

### Bohnen

#### *Saure Bohnen (Saun Pone)*

Die Bohnen werden weich gekocht. Wenn sie kalt sind, schneidet man eine Zwiebel und vermischt sie mit Essig und Salz. Rahm kann auch hineingerührt werden. Saure Bohnen aß man hauptsächlich am Karfreitag. Mit Hefeknödeln wurden sie gereicht.

#### *Bohnenbrei (Poneprei)*

Bohnen aus der Bohnensuppe verrührt man mit Paprikaeinbrenne. Manche verrühren die Bohnen ohne Einbrenne. Oft wird noch die Bohne mit Zwiebel oder Brotbrösel und Paprika abgeschmälzt.



Den Bohnenbrei servierte man mit Wasserknödeln, Hefeknödeln oder Kartoffelknödeln. Zum Bohnenbrei gab es immer gekochte Hutzeln.

### ***Bohnen und Kraut***

Zu eingebrannten Bohnen aß man häufig gedünstetes Kraut. Das süße Kraut wurde mit einem gehackten Zwiebelchen gedünstet. Ein wenig Essig schüttete man hinzu. Mit Knödeln wurde dieses Gericht verzehrt.

### **Kraut**

#### ***Gedünstetes süßes Kraut (Getinst Kraut)***

Speck wird gebraten. Man dünstet eine Zwiebel und dazu kommt das eingesalzene Kraut. Ein bißchen Wasser schüttet man darauf. Zuletzt wird es mit ein paar Tropfen Essig abgeschmeckt. Am häufigsten tischte man gedünstetes Kraut mit Kartoffelbrei und Wasserknödel auf.

#### ***Gedünstetes Sauerkraut (Getinst Sauerkraut)***

Speck wird gebraten. Das Sauerkraut gibt man hinein und ein bißchen Wasser. Mit Dampfknödel wird es gegessen.

#### ***Gefülltes Kraut (Kfellt Kraut)***

Aus einem halben kg Fleisch, 1 Ei, 1 Zwiebel, 2 Handvoll Reis, Pfeffer, Salz, Paprika wird Füllung gemacht. Die Krautbälle werden mit geschnittenem Sauerkraut umhüllt. Man legt sie in

einen Topf, schüttet Wasser darauf und bestreut es mit Paprika. Langsam wird es zwei Stunden lang gekocht.

### ***Sauerkraut mit Fleisch und Reis***

In den Topf legt man unten Sauerkraut hinein. Darauf wird geräuchertes Rippenfleisch gelegt, Zwiebel daraufgeschnitten und Reis hinzugegeben. Oben darauf kommt wieder Sauerkraut. Das Ganze wird in der Röhre gebacken.

Anderswo kochte man das Rippenfleisch im Wasser, man schnitt Zwiebel hinein, Paprika wurde daraufgestreut und mit Sauerkraut bedeckt. Den Reis kochte man extra, und aß ihn dazu.

### ***Sonntagskraut (Sonndogskraut)***

Zwiebel wurde in Fett geröstet, Sauerkraut kam hinein, Gerste oder Reis gab man noch dazu, und 1 Stück Bauchspeck (Paufleck) kochte man mit.

### **Kartoffeln**

#### ***Kartoffelpaprikasch (Krombienpaprikasch)***

Geräuchertes Speck oder Schinkenfleisch wird gebraten. In Fett röstet man eine aufgeschnittene Zwiebel. Mit Salz und Paprika wird es gewürzt. In Scheiben geschnittene Kartoffeln kommen hinzu. Mit Wasser wird es aufgegossen. Wenn man den Kartoffelpaprikasch mit mehr Brühe zubereitete, kochte man mit einem Löffel Knödel ein. Der Kartoffelpaprikasch wurde mit saurem Gemüse aufgetischt.

### *Geröstete Kartoffeln (Krest Krombien)*

Die Kartoffeln wurden gewaschen und mit der Schale zusammen weich gekocht. Als sie weich waren, wurden sie geschält und durch den Kartoffelpassierer gedrückt. In einem Topf wurde Zwiebel mit kleinen Griebenstücken geröstet, darauf streute man Salz und Paprika. Die Kartoffeln rührte man hinein. Dazu aß man Brot.

### *Blechkartoffeln (Plechkrombien)*

1 Löffel Fett und Speckstücke breitet man auf ein Blech. Darauf legt man die Kartoffelwürfel, und oben kommen noch Wurststücke hinzu. Einmal wird es umgerührt, damit alle Kartoffeln weich werden. In der Röhre wird es gebraten.

### *Kartoffelbrei*

Die Kartoffelwürfel werden in Salzwasser gar gekocht. Die Kartoffeln werden zusammengedrückt, mit einem Ei verrührt. Zum Fleisch servierte man Kartoffelbrei. Sehr oft aß man Kartoffelbrei mit Kraut und Knödel. In den Topf kam unten hinein gedünstetes Sauerkraut, darauf der Kartoffelbrei. Er wurde mit Paprika-Fett und Brotbröseln abgeschmälzt. Dazu aß man Wasserknödel.

### Pilz

#### *Pilz-Pörkölt (Schwemm-Pörkölt)*

2 bis 4 Zwiebeln werden in Fett gedünstet. Salz und Paprika streut man darauf. Der Pilz (Keleschwemm oder Roseschwemm) wird

fein zusammengeschnitten und hineingegeben. Wenn der Pilz schön weich ist, rührt man Mehl, Wasser und Rahm dazu. Mit Brot oder Nockerln wird es gewöhnlich verzehrt.

### ***Gebratener Pilz***

Vargan und Blauköpfe werden eingesalzt, in Mehl getaucht und in heißem Fett gebraten.

## Salate

### ***Kopfsalat (Salot)***

Ins Wasser kommt Salz, Zucker und Essig hinein. Den gewaschenen Salat legt man in die Brühe.

### ***Krautsalat (Krautsalot)***

Das Kraut wird eingesalzt und ausgedrückt. Ins Wasser gibt man Zucker und Essig hinein, und dann wendet man das Kraut darin.

### ***Gurkensalat (Umorkesalot)***

Die Gurken werden geschält, gehobelt und eingesalzt. Darauf streut man gehackten Knoblauch, dann drückt man die Brühe aus. Mit Zucker und Essig wird es zusammengerührt, Rahm und Paprika kommt noch darauf.

### ***Gemischter Salat (Gemischter Salot)***

Kraut, Gurken und Paprika werden eingesalzen und ausgedrückt. Eine Essigbrühe bereitet man mit Zucker und Essig, und dahinein kommt der Salat.

#### *Paprikasalat (Paprika Salot)*

Paprikaschoten werden fein geschnitten, eingesalzen und ausgedrückt. Sie kommen in eine Essigbrühe mit Zucker.

#### *Zwiebelsalat (Aiksalzte Zwipl)*

Die Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Sie werden eingesalzen, und ein paar Tropfen Essig wird daraufgeschüttet. Man mischt es zusammen und bestreut mit Paprika. Zwiebelsalat aß man sehr häufig zu gekochten oder gebratenen Kartoffeln.

#### *Kartoffelsalat (Krombiensalot)*

Die Kartoffeln kocht man im Ganzen, dann schneidet man sie in Scheiben. Zwiebeln werden auch in Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden mit den Zwiebeln eingesalzen. Rahm und Paprika können noch hineingerührt werden. Mit ein paar Tropfen Essig wird der Salat noch abgeschmeckt.



#### 5.4. Breispeisen, Eierspeisen

##### *Grießbrei*

1 Löffel Milch wird mit Zucker aufgekocht und 1 Schale Grieß hineingerührt. Mit Zimt oder Staubzucker wird er bestreut. Zum Frühstück oder zum Abendessen wurde er gegessen.

##### Eierspeisen

##### *Spiegelei*

Eier werden in Fett eingeschlagen und im Ganzen gebraten.

##### *Zwiebeleier*

In Fett wurde Speck oder Schinken gebraten, Zwiebel daraufgeschnitten, mit Salz und Paprika gewürzt. Eier rührte man hinein. Die Eier wurden oft mit Mehl verrührt, damit man nicht so viele Eier braucht.

##### *Eierbrot*

Die Eier rührte man mit Wasser und Mehl zusammen. Das Brot wurde hineingetaucht und in Fett gebraten.

### 5.5. Mehlspeisen

Sehr oft wurden Mehlspeisen zubereitet. Ein-oder zweimal bildeten gekochte Mehlspeisen das Hauptgericht, aber als Beilagen, in der Form von Knödeln sowie Nockerln, wurden Sie auch einigemal aufgetischt.

Die Nudeln aß man oft süß, in Brotbröseln gewendet. Die Knödel und Nockerln reichte man zum Gemüse wie Bohnen, Kartoffeln, Kraut oder zu Eiern und Soßen.

Die beliebtesten Hefekuchen waren die Strudel, die Striezel und die Salzkipfel. Kleingebäck wurde selten gebacken. Man bevorzugte solchen Kuchen, der nicht verderblich war und 3 bis 4 Tage lang aufzubewahren war.

#### ***Gekochte Nudeln (Nudl)***

40 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz und Wasser wird zusammengearbeitet. Der Teig wird ausgewellt. 5 cm breite Streifen legt man aufeinander und man schneidet breite Nudeln. In kochendem Salzwasser werden die Nudeln ausgekocht. Mit kaltem Wasser sind sie abzuwaschen. In einem Löffel Fett werden sie gebraten.

#### ***Mohnnudeln und Nußnudeln (Mochesome- und Nesnudl)***

Mohn oder Nuß muß gemahlen werden. Die Nudeln serviert man mit gezuckertem Mohn oder Nuß.

### *Quarknudeln (Khesnudl)*

Der Quark und Rahm wird zu den Nudeln gegeben und damit zusammengemischt. Manche essen die Quarknudeln süß, manche dagegen salzig.

### *Grießnudeln (Kriesnudl)*

In einem Löffel Fett wird der Grieß braun geröstet. Ein bißchen Wasser schüttet man darauf und kocht den Grieß unter einem Deckel weich. Danach kommen die Nudeln hinein, sie werden zusammengemischt, und oben darauf streut man Zucker. Mit gekochten Hutzeln oder Eingemachtem Obst kann es aufgetragen werden. Manche aßen aber Weichselsoße zu den Grießnudeln.

### *Krautflecken (Krautfleck)*

Aus dem Mehlspeiseteig werden keine Nudeln, sondern Flecken geschnitten. Das Kraut wird gehobelt und eingesalzt. Dann drückt man es aus. In Fett wird das Kraut mit wenig Wasser unter einem Deckel weich gedünstet. Ist das Kraut schon weich, so kommen die Flecken hinein und es wird zusammengemischt. Die Krautflecken können sowohl salzig, als auch gezuckert verzehrt werden.

### *Kartoffelflecken (Krombiensfleck)*

Geschälte Kartoffelwürfel werden in Salzwasser gar gekocht. Sie werden durchpassiert. In Fett röstet man Zwiebel, bestreut sie mit Paprika. Der Kartoffelbrei wird hineingegeben und danach mit den Flecken verrührt. Saures ißt man gewöhnlich dazu.

### *Bröselnudeln (Preslnudl)*

Brotbröseln werden geröstet. Dahinein kommen die Nudeln. Zucker streut man darauf. Mit Dunstobst oder Hutzeln werden die Nudeln aufgetragen.

### *Schupfnudeln (Schupnudl)*

4 Kartoffeln kocht man in Salzwasser. Die Kartoffeln werden passiert. Mit Mehl macht man einen weichen Teig. Mit der Hand wird der Teig gerollt, in Stücke geschnitten und einzeln wieder gerollt. In Salzwasser kocht man die Nudeln aus, nachher werden sie in Brotbrösel gebraten und mit Zucker bestreut. Die Schupfnudeln kommen auch mit Hutzeln oder Eingemachtem Obst auf den Tisch.

### *Pflaumenknödel (<sup>w</sup>Kvetschekles)*

Der Teig wird genauso, wie bei den Schupfnudeln angefertigt. Er wird ausgewellt und in Quadrate geschnitten. In die Mitte legt man gezuckerte Pflaumen. In Salzwasser kocht man die Knödeln aus, nachher wendet man sie in geröstete Bröseln. Zucker streute man darauf.

### *Kartoffelflute (Krombianskrepl)*

4 Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht. Mehl und 1 Ei rührt man hinein. Der Teig wird ausgerollt und ausgestochen oder in Quadrate geschnitten. In heißem Fett werden sie gebacken. Zucker wird daraufgestreut und mit Hutzeln oder Dunst wird sie gegeben.

### *Pfannkuchen (Phannekuche)*

30 dkg Mehl, 2 Eier, Salz, Zucker und dicke Milch wird gut zusammengerührt und ein weicher Teig zubereitet. Mit einem Löffel wird er in heißes Fett eingeschöpft und gebacken. Mit Staubzucker werden sie bestäubt. Sie können mit Hutzeln oder Dunstobst bzw. mit Salat serviert werden.

### *Schmarren (Semedede)*

Mehl und Grieß in gleicher Menge, 2 Eier, Salz und Zucker werden mit Milch zusammengerührt. In heißes Fett kommt der Teig hinein. Wenn die eine Seite des Teiges schon gebacken ist, dreht man ihn um. Danach wird er mit Löffel zerschnitten. Zu dieser Speise reicht man auch Hutzeln oder Dunst bzw. Salat.

### *Palatschinken (Palatschinge)*

Mehl, 2 Eier, Salz, Zucker, Milch und Wasser wird feingerührt. In angeschmalzter Pfanne werden sie dünn gebacken. Quark-, Zimt-, Kakao-, Nuß-, Marmeladefüllung kommt hinein.

### *Eiernockerln (Eierkleserje)*

Mehl, 1 Ei, Salz wird zusammengerührt und Nockerln gemacht. In heißem Fett werden sie gebraten und die zusammengerührten Eier gießt man darauf. Es wird zusammengerührt und gebraten. Die Eiernockerln aß man mit Saurem oder Salat, oder mit Eingemachtem Obst. Einige gaben ins Fett auch Paprika hinein.



### *Bohennudeln (Ponenudl)*

Nudeln werden in Fett gebraten, und mit den in der Suppe weich gekochten Bohnen zusammengemischt.

### *Maultaschen (Pekmestatschk1)*

Mit Mehl, Wasser, Salz und 1 Ei bereitet man einen Nudelteig. Der Teig wird ausgewellt und in 8 cm breite Streifen geschnitten. In die Mitte gibt man Pflaumenmarmelade hinein. Die Streifen werden zusammengeslagen und mit einem Finger abgedrückt. Mit dem Stiel eines Kochlöffels werden die Streifen zerschnitten. In Salzwasser werden sie gekocht und in Brotbröseln gebraten.

### *Kartoffelwürfel mit Nockerln (Krombienschnitz und Klieserje)*

Kartoffelwürfel wurden in Salzwasser gekocht. Die Kartoffeln wurden dann in heißem Fett angebraten und mit gekochten Nockerln gereicht.

### *Knödel (Klies)*

#### *Wasserknödel (Wasserklies)*

Mehl, Salz, Wasser werden vermischt und in kochendem Wasser ausgekocht. Vor allem werden sie zu Bohnen oder zum Kartoffelbrei mit Kraut gereicht.

### ***Brotknödel (Brotklies)***

Mehl, zusammengeschnittenes trockenes Brot, Salz und Wasser werden angerührt und auch in Salzwasser ausgekocht.

### ***Kartoffelknödel (Krombiensklies)***

4 Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht. Man drückt sie zusammen. Mit Mehl werden sie zusammengemischt. Es werden Rollen geformt und davon 4-5 cm breite Stücke geschnitten und in Salzwasser ausgekocht. In Brotbröseln werden sie gebraten.

### ***Gegangene Knödel (Gangene Klies)***

Mehl, Salz, 2-3 dkg Hefe (hineingerippelt ins Mehl) wird mit Wasser angerührt. Eine halbe Stunde bleibt der Teig stehen, und dann wird er mit einem Löffel ins Wasser hineingeschöpft und ausgekocht.

### ***Dampfknödel (Krautklies)*** (s. Abb. 10)

Sauerkraut dünstet man mit Speckstücken und einer kleingehackten Zwiebel. Mit Paprika wird es bestreut und unter einem Deckel mit Wasser gar gedünstet.

Teig:

Die Hefe wird in Milch mit Zucker eingeweicht. Sie wird mit dem Mehl, Salz und wenig Fett geknetet. Der Teig wird feingewirkt. Man teilt ihn auf 4 Stücke. Auf dem Nudelbrett bleiben sie so lange stehen, bis das Kraut weich ist. Dann wird der Teig in den Topf unter das Kraut gesetzt. Die Knödel werden mit dem

Kraut bedeckt. Unter einer Schüssel werden sie noch 30 Minuten lang gedämpft.

Viele Familien schöpften den gegangenen Teig mit einem Löffel in den Topf.

#### *Hefeknödel (Heweklies) (s. Abb. 11)*

3 dl Milch, 1 Löffel Zucker, Salz, 3 dkg Hefe, so viel Mehl, was der Teig aufnimmt, 1 wenig Fett wird zu einem Teig verarbeitet. Er wird mit einem Tuch abgedeckt und man läßt ihn eine Stunde gehen. Dann wird er mit der Hand ausgezogen und mit zerlassenem Fett bestrichen. Man schneidet so viele Stücke, wieviel Knödel man haben will. Die Stücke werden ausgerollt und Knoten davon gebunden. Sie werden in einen Topf in Fett gesetzt. Das Fett salzt man und gießt ein wenig Wasser hinzu. Auf den Topf wird eine Schüssel gesetzt. 15 Minuten werden die Knödeln gedämpft und nachher werden sie noch 15 Minuten lang ohne Deckel in der Röhre gebacken. Zu Bohnen aß man die Hefeknödel sehr gerne.

#### *Armutsknödel (Armutskrepl)*

Aus halb kg Mehl, 5 dkg Hefe, 2 bis 3 dl Milch, 1 Prise Zucker, Salz und 1 Ei bereitete man einen weichen Teig. Den Teig mußte man eine Stunde lang gehen lassen. Dann rollte man ihn aus, und er wurde mit einem Krapfenstecher ausgestochen. So ließ man die Knödel noch einmal 20 Minuten gehen. Dann wurden sie in wenig Fett gebacken.

## 5.6. Kuchen

### Hefengebäck

#### *Salzkipfel (Salzkipel)*

In  $\frac{1}{2}$  l Milch mit wenig Zucker wird 6 dkg Hefe eingeweicht. Aus  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, Salz,  $\frac{1}{2}$  Löffel Fett und der Milch wird ein Teig geknetet. Den Teig muß man 1 Stunde gehen lassen, dann wird er fein ausgewellt und mit Fett bestrichen. Dreiecke werden geschnitten und zusammengerollt. Oben bestreicht man noch die Kipfel mit Fett, und bestreut sie mit Salz und Kümmel. In heißer Röhre sind sie zu backen.

#### *Striezel (Strizn) (s. Abb. 12)*

Die Hefe läßt man in Milch mit wenig Zucker gehen. Mehl, Salz, Zucker und Fett wird gut verarbeitet. Man läßt den Teig 1 Stunde gehen. Der Teig wird in drei Teile geteilt. Mit der Hand zieht man ihn aus und mit der Füllung wird er zusammengerollt. Man kann den Teig mit Mohn, Nuß, Kakao, Zimt oder mit Grieß füllen.

Der Mohn wird mit Eiweiß-Schnee angefertigt. Die Nuß kocht man entweder mit Wasser auf, oder man verrührt sie mit Milch. Der Grieß wird mit heißer Milch übergossen und Kakao hineingemischt. Den Teig muß man mit Fett bestreichen. Manche gaben die Füllung trocken in den Teig hinein und bespritzten sie mit Milch.

### *Gugelhupf (Kuglup)*

50 dkg Mehl, 3 Löffel Zucker, 3 Eigelb, 1 Prise Salz, ½ Löffel Fett braucht man zum Kuchen. 6 dkg Hefe wird in ½ l gezuckerte Milch eingeweicht. Damit wird der Teig geknetet. Er kann noch mit geriebener Zitrone und Vanillezucker abgeschmeckt werden. Wenn der Teig schon aufging, wird er in die Gugelhupfformen gegeben und mit Ei bestrichen. 1 Stunde lang muß er langsam in der Röhre gebacken werden. Die Hälfte des Teiges kann mit Kakao, Zucker und Milch angefertigt werden. Den gelben Teig zieht man mit der Hand aus, darauf breitet man den braunen Teig. So werden sie zusammengerollt und in die Form gelegt (s. Abb. 6).

### *Buchtel (Pekmeskipl)*

Ein süßer Hefeteig wird bereitet und mit Marmelade gefüllt. Mit Mohn, Nuß, Zimt oder Kakao kann man sie auch füllen. Man schneidet Quadrate, in die Mitte kommt die Füllung. Der Teig wird zusammenschlagen. Sie werden mit warmem Fett an den Seiten bestrichen, die Oberfläche bestreicht man aber mit Eiern. Bei Mittelhitze werden sie 20 Minuten gebacken. Mit Staubzucker werden sie bestreut. Ins Blech werden sie nebeneinander in die Reihe gesetzt.

### *Faschingskrapfen (Faschingskrepl)*

50 dkg Mehl, 5 Eigelb, 3 Löffel Zucker, 1 Löffel Fett wird mit eingeweichter Hefe (5 dkg) zusammengearbeitet und 1 Stunde abgedeckt gehen gelassen. Nachher wird er geknetet und fingerdick ausgewellt. Rund wird er ausgestochen. 1 Stunde geht



noch der Teig, dann wird er in viel Fett gebacken. Mit Vanille-  
Staubzucker bestreut man die Krapfen.

### Strudel (Strudl) (s. Abb. 13)

Mit Mehl, Salz und lauwarmem Wasser wird ein Teig gemacht und gut verarbeitet. Der Teig wird verteilt und nochmal einzelweises geknetet. Auf einem warmen Platz ruht der Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde. Ein Strudeltuch breitet man auf den Tisch aus, und bestreut es mit Mehl. Der Teig wird mit warmem Fett bestrichen und so groß ausgezogen, wie der Tisch ist. Dann wird der Teig gefüllt, mit Fett bespritzt, zusammengerollt und ins Blech gelegt. Rahm und warmes Fett wird zusammengemischt und die Oberfläche damit eingestrichen. Man muß 30 Minuten bei Mittelhitze backen.

#### Füllung:

Quark: Quark wird fein zusammengedrückt, Eigelb mit Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale, Rahm wird verrührt, und Eiweiß-Schnee gibt man noch hinein.

Nuß oder Mohn wird mit Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale, Rahm und Eiweiß-Schnee angemacht.

Grieß wird mit einer Prise Salz in Fett geröstet und mit 1 dl Milch aufgelassen. Wenn er abgekühlt ist, kommt Zucker und Vanille-Zucker dazu. Man kann auch Weichsel beifügen.

Kraut wird eingesalzt und in Fett mit wenig Wasser gedünstet. Es wird gezuckert und mit Zimt abgeschmeckt.

Apfel: Die Äpfel werden geschält, gerieben und mit Zucker und Zimt angerührt.

### *Griebenpogatschen (Kriewekrepl)*

50 dkg Mehl 30 dkg gemahlene Grieben, 1 Ei, 5 dkg Hefe, Salz wird zusammengearbeitet, und 1 Stunde ruht der Teig. Der Teig wird ausgewellt und ausgestochen. Die Oberfläche bestreicht man mit Ei. In heißer Röhre werden sie 20 Minuten gebacken.

### *Schmerkipfel (Schmerkrepl) (s. Abb. 14)*

5 dkg Hefe wird in gezuckerte Milch eingeweicht. Mit 50 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker bereitet man einen Hefeteig. 25 dkg gemahlener Schmer muß man mit wenig Mehl verdrücken und in die Kälte legen bis der Teig aufgeht. Dann wird der Schmer auf dem Hefeteig verteilt und 4-mal ausgerollt. Zuletzt schneidet man Quadrate und gibt Nuß- oder Marmeladefüllung hinein. Die Oberfläche wird mit Ei bestrichen und in heißer Röhre gebacken.

### Kleingebäck

#### *Gerädelte Krapfen (Geradelde Krepl)*

Mehl und Fett wird gut zerkrümelt, 2 Eigelb, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 2 Löffel Rahm gibt man hinzu und mit Milch, Wasser oder Wein wird der Teig angemacht. Der Teig kann sofort ausgewellt werden, dann schneidet man mit einem Teiggrädchen Vierecke. In der Mitte werden sie zweimal eingeschnitten und zusammengesteckt. In heißem Fett werden sie gebacken. Mit Staubzucker werden sie bestreut.

### *Linser (Mire Krepl)*

3 Schale Mehl, 1 Schale Zucker, 1 Löffel Fett, 2 Eier mit Milch zusammenarbeiten. Der Teig wird ausgestochen oder mit der Fleischmaschine Keks gemacht.

### *Nußbrot (Nesprot)*

4 Eier werden mit 4 Löffel Zucker zum Biskuit geschlagen. Wenn es schaumig ist, fügt man eine Schale gemahlene Nuß, 4 Löffel Mehl und 1 Päckchen Backpulver hinzu. Langsam wird es im Blech gebacken.

### *Kuchen (Apfel-, Weichsel-, Nuß-, Mohnpüte)*

2 Schale Mehl, 1 Löffel Fett, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Schale Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver wird zusammengearbeitet und ausgerollt. Die Hälfte des Teiges kommt unten ins Blech hinein, dann wird die Füllung gleichmäßig darauf verbreitet. Mit der anderen Hälfte des Teiges wird die Füllung bedeckt.

### *Schneeball (Schneepole)*

1 Ei, 9 Eigelb, 2 Löffel Rahm, soviel Mehl, was der Teig aufnimmt, wird gut verarbeitet. Schnaps kann auch dazugegeben werden. Man wellt den Teig aus, und mit einem Teiggrädchen schneidet man schmale Streifen. 2-3 Streifen werden zusammengewickelt, in eine Form gegeben und einzeln werden sie in heißem Fett gebacken.

### *Nußstangel (Nestagel)*

Unten ist ein Mürbeteig mit 4 Eigelb. Von dem Eiweiß Schnee schlagen, mit 20 dkg Nuß, 40 dkg Zucker vermischen und auf dem Teig verbreiten. Bei Mittelhitze werden sie gebacken.

## 5.7. Fleischgerichte

Frisches Fleisch kam nur selten auf den Tisch. Sonntags wurde gewöhnlich 1 Geflügel geschlachtet (Ente, Gans, Huhn oder Hahn). Die ärmeren Familien, die nicht viel Geflügel hielten, konnten nicht jeden Sonntag frisches Fleisch auftischen. Das Schweinefleisch wurde durch Einsalzen und Räuchern konserviert. An Wochentagen kochte man ab und zu geräuchertes Fleisch (Rippenfleisch, Speck, Schinken oder Wurst) in die Speisen ein. Im allgemeinen reichte man das Fleisch mit einer Zwiebel- oder Mehlbrühe und Brot.

### Fleischgerichte aus Geflügelfleisch

**Gefülltes Geflügelfleisch** aus Huhn, Hahn, Ente oder Gans

Das Geflügel wird gefüllt, in der Suppe gekocht und nachher in der Röhre gebraten. (S. bei den Suppen!)

**Paniertes Fleisch (Ausgepackefleisch)**

Aus jungen Hühnern bereitet man paniertes Fleisch. Das eingesalzene Fleisch wendet man in Mehl, Eier und Brösel. Langsam werden die Stücke gebraten.

**Gebratenes Fleisch mit Zwiebelbrühe oder Mehlbrühe**

Wenn man eingemachte Suppe kochte, wurden die Keulen und die Brust in einem Topf in Fett gebraten. War das Fleisch schon

gar, fertigte man eine Zwiebelbrühe oder Mehlbrühe dazu an. (S. bei den Soßen!)

### **Hühnerpaprikasch (Paprikasch)**

2 Zwiebeln werden gedünstet, Salz und Paprika streut man darauf. Das Fleisch wird untergerührt und mit Wasser aufgelassen. Wenn das Fleisch schon bald gar ist gibt man ein paar Kartoffeln hinein. Mit dicken Nudeln oder Nockerln wird der Paprikasch serviert.

### **Reisfleisch**

Das Hühnerfleisch wird gebraten. Zwiebeln schneidet man in den Saft hinein, Paprika streut man darauf, und eine Handvoll Reis wird noch dazugegeben. Mit Wasser läßt man das Ganze auf. Mit Brot wird das Essen verzehrt.

### **Leber mit Blut**

Die Leber wird in Mehl getaucht und in Fett gebraten. Zwiebeln schneidet man dazu, Salz und Paprika rührt man hinein. Zuletzt gibt man das Blut dazu, so wird es mit Wasser gar gekocht und mit Mehl bestäubt.

### **Fleischgerichte aus Schweinefleisch**

#### **Suppenfleisch**

Als Suppenfleisch ißt man Knochenfleisch oder Hochrückenfleisch. Mit Soße wird es aufgetischt.



### ***Gebratenes Fleisch (Pral)***

Schweinefleisch wird in großen Stücken angebraten, mit Wasser aufgelassen und gar gedünstet. Mit Knoblauch schmeckt man das Fleisch ab.

### ***Gebratenes Fleisch (Keprotne Fleisch)***

Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben. Sie werden eingesalzen und in Mehl gewendet. Alle 2 Seiten werden langsam in Fett gebraten. Ist das Fleisch schon gar, wird es mit Knoblauch abgeschmeckt.

### ***Paniertes Fleisch (Ausgebackefleisch)***

Dünne Scheiben werden einpaniert und langsam gebraten.

### ***Faschiertes***

30 dkg Hackfleisch wird mit einer Scheibe eingeweichtem Brot, 1 Ei, 1 fein geschnittener Zwiebel, 2 bis 3 Knoblauchzehen, Salz, Paprika, Pfeffer, gehackter Grünpetersilie durchgearbeitet und in Fett langsam gebraten.

### ***Gefüllter Paprika (Kfellt Paprika)***

50 dkg Hackfleisch, 2 Handvoll Reis, 1 Ei, 1 kleine fein gewiegte Zwiebel, Paprika, Salz, Pfeffer arbeitet man gut durcheinander, die Masse wird in Paprikaschoten gefüllt. In Wasser werden sie weich gekocht, dann gießt man Tomatensaft dazu und das Ganze wird eingebrennt.

**Gefülltes Kraut:** (Siehe bei dem Gemüse!)

### **Schweinefleisch mit Kartoffeln**

Rippenfleisch oder Kotelett wird gebraten. Am Ende schneidet man 2 bis 3 Kartoffeln hinein, die auch mitgebraten werden.

### **Sulze**

Ins Wasser kommen Schweinefüße, Ohren, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchkopf, Paprikaschote, Kirschpaprika, Paprika, Pfefferkörner, Lorbeerblätter. Sie wird so lange gekocht, bis das Fleisch gar ist. Im Kalten stockt sie, so wird sie mit Brot gegessen.

### **Hirn mit Nieren (Hien mit Nien)**

In Fett werden 3 Zwiebeln gedünstet, mit Salz, Paprika und Pfeffer bestreut. Dann gibt man die zerschnittene Nierenstücke, später die Hirnstücke hinein. Wenn es schon gar ist, rührt man Mehl mit Wasser hinein. Diese Speise kocht man gewöhnlich nach dem Schweineschlachten.

### **Saures**

Von der kleinen Rippe wird es angefertigt. Das Fleisch schneidet man zusammen und stellt es mit Wasser auf. Zerschnittene Zwiebeln, Paprikaschote, Salz, Paprika, Pfefferkörner, Lorbeerblatt wird beigefügt. Bevor das Fleisch ganz weich wird, kommen noch 3 Kartoffeln hinein. Zuletzt rührt

man einen Löffel Essig dazu. Beim Schweineschlachten nimmt man auch Leber und Lunge zum Fleisch.

### *Leber*

Leber kann man in Mehl getaucht oder paniert braten.

## *Fleischgerichte aus Rind-oder Lammfleisch*

### *Suppenfleisch*

Das Rindfleisch wurde meistens in der Suppe gekocht und als Suppenfleisch mit Kren serviert.

### *Schnitzel*

Dünne Scheiben wurden aus dem Rindfleisch geschnitten. In wenig Fett legte man sie hinein, darauf breitete man eine Reihe gedünstete Zwiebeln. Die Zwiebeln waren in Scheiben geschnitten, darauf kam Paprika. Auf die Zwiebeln kam wieder eine Reihe Fleisch usw. Ein wenig Wasser goß man noch darüber, und unter einem Deckel kochte man das Ganze weich.

Andere Familien schnitten das Fleisch in Scheiben, klopften und salzten sie, und tauchten sie in Mehl. In Fett mit Wasser wurde es weichgedünstet. 1 Zwiebelchen und 1 Knoblauchkopf wurde dazugeschnitten.

### *Lammschlegel*

Die Lammschlegel werden mit Knoblauch und Zwiebel gedünstet. Paprikaschote, Tomate kann noch beigefügt werden. Am Ende schneidet man noch Kartoffeln hinein.

## 6. KONSERVIERUNG

### 6.1. Trocknen

Trocknen war die einfachste Art, das Obst aufheben zu können. Man trocknete Kirschen, Weichseln, Äpfel, Birnen oder Pflaumen. Im Sommer, wenn es viel Obst gab, wurde das Obst von den Kernen befreit. In der Sonne wurde es getrocknet. Wenn man Brot backte, schob man hinterher 5 bis 6 „Hute“ (s. Abb. 15) mit Obst hinein und trocknete es weiter. Wenn sie schon ganz trocken waren, kamen sie in Tuchsäckchen und wurden in die Kammer gehängt. Vor dem Gebrauch wurden sie gewaschen und eingeweicht. Danach kochte man sie ohne Zucker. Im Winter wurden sie noch manchmal samt mit dem Sack in den Backofen gelegt. Einige Familien besaßen auch einen Trockner-Ofen, wohin auch 20 „Huten“ hineingeschoben werden konnten. Den Gewürzpaprika trocknete man auch in diesem Ofen.

### 6.2. Marmeladen

#### *Pflaumenmarmelade (Kvetschepekmes)*

Die Pflaumen wurden von den Kernen befreit. Am Abend vorher machte man es gewöhnlich. Am Morgen stellte man die Pflaumen auf. Früher kochte man die Marmelade in der Küche, später in einem Windofen. Man mußte sie einen halben Tag ständig rühren. Wenn die Marmelade fertig ist, rührt man Salizyl hinein, und füllt sie in einen Milchtopf oder Marmeladentopf (Pekmeshowe). Sie wurde hinten auf den Ofen gestellt, damit sie oben eine

Kruste bekommt und nicht verschimmelt. Da läßt man die Töpfe einen Tag, nachher band man sie mit Pergamentpapier zu.

#### *Holunderbrei (Holerprei)*

5 bis 6 Korbvoll Holunder schüttete man in ein Faß, dort wurde er mit der Hand gepreßt. Dann drückte man den Holunder durch einen Nudelseiher, damit die Stiele abkommen. Zuletzt wurde er durch einen Sieb passiert, wo die Kerne drin blieben. In einem Kessel wurde er gekocht, inzwischen schöpfte man mehrmals den Schaum ab. Der Holunderbrei war gut gegen Astma, fürs Herz und gegen Lungenentzündung.

#### *Hetscherlbrei (Hetschlpekmes)*

Am vorigen Tag wurden die Stielchen und Köpfchen abgeschnitten. Man kochte die Hetscherln weich, dann wurden sie durch einen Tomatenpassierer mit viel Wasser durchpassiert, danach wurden sie noch einmal durch einen Mehlsieb gedrückt, damit die kleinen Körnchen herausbleiben. Mit Zucker kochte man den Brei dick. Zu 10 Liter nahm man 3 kg Zucker. Der Zucker wurde aber nur am Ende beigefügt.

#### *Aprikosenmarmelade (Aprikosepekmes)*

Die Aprikosen wurden geschält, durch eine Fleischmaschine gemahlen. Danach wurden sie dick gekocht und mit Zucker verrührt. Zu 1 kg Aprikose nahm man halb kg Zucker. Zuletzt gab man noch Salizyl hinein.



### *Pfirsich-Apfelmarmelade (Phesching-Äppelpekmes)*

Die Äpfel mußte man zuerst weich kochen, dann schüttete man das Wasser ab, und nachher wurde Pfirsich und Apfel miteinander dick gekocht. Zu 1 kg kam 60 dkg Zucker.

### *Quittenkäse (Kwittekhes)*

Die Quitten wurden weich gekocht, dann passiert und noch einmal gekocht. 60 dkg Zucker gehört zu 1 kg Obst. Zum Auskühlen füllt man es in Forme.

### *Weichselmarmelade (Weichslpekmes)*

Die Weichseln werden ausgezwickt und durch die Fleischmaschine fein gemahlen. Das Obst wird aufgestellt und so lange gekocht, bis die Brühe verkocht. Zu 1 kg gibt man 60 dkg Zucker hinzu. Am Ende wird Salizyl untermührt.

### *Ribisel-Stachelbeermarmelade (Ribisl- Okroschpekmes)*

Das Obst wurde gewaschen, und vom Stiel und Bart befreit. Man kochte es weich, passierte durch einen Tomatenpassierer. Eingezuckert wurde es weich gekocht.

### *Gelbe Pflaumenmarmelade (Kele Plaumepekmes) (s. Abb.16)*

Zuerst kocht man die gelben Pflaumen weich und passiert sie durch einen Tomatenpassierer. Danach werden sie ohne Zucker dick gekocht.

### **Rübenmost (Riwemost)**

Die Zuckerrüben wurden gehobelt und im Kessel weich gekocht. Dann wurden sie abgeseibt und durchgepreßt durch die Weinpresse. Die Brühe kochte man wieder im Kessel, sie wurde einigemal abgeschäumt und so lange gekocht bis sie ganz hell wurde. Brot tauchte man in den Most ein.

### **Eingemachtes Obst (Dunst)**

Die folgenden Obstsorten wurden gewöhnlich eingemacht: Pfirsich, Kirsche, Pflaume, Aprikose, Birne, Apfel, Quitte. Das Obst wurde gewaschen, eventuell auch geschält, aufgeschnitten und ins Glas gelegt. Zu einem Liter nahm man 6 Löffel Zucker und man goß das Glas voll mit Wasser. Ein bißchen Salizyl kam noch darauf, mit Pergamentpapier wurde es zugebunden. Nach dem Brotbacken werden die Gläser in den Backofen gestellt oder ausgedünstet. Ins kochende Wasser wurden die Gläser gestellt und 20 Minuten gedünstet.

### **Sauerkirschen ohne Kerne (Aufgepetze Weichsl)**

Die Weichsel werden aufgezwickelt, Zucker gibt man hinzu. Zu 1 kg braucht man 30 dkg Zucker, 1 Löffel Essig. Einen Tag läßt man sie stehen, dann werden sie in Gläser gefüllt, Salizyl daraufgestreut und zugebunden.

### **Tomatensaft (Paradeis)**

Die Tomaten werden weich gekocht und passiert. Danach kocht man sie weiter bis der Saft dick wird. Am Ende kommt noch Saliyzl darauf und man füllt den Saft in Gläser ab. Sie werden gut

abgedeckt in einem Korb. Dort bleiben sie 3 Tage lang, bis sie ganz kalt werden.

### Säuerung

#### **Kraut**

Das Kraut wurde eingeschnitten oder gehobelt und eingesalzt. Quittenschnitte gab man hinein. Es gab extra ein Krautfäßchen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter fügte man noch bei. Mit einem Stampfer wurde es fest gestampft. Man deckte es mit einem Lappen zu, Bretter legte man noch darauf und mit einem Stein wurde es abgedrückt. Wöchentlich mußten die Bretter, der Stein und der Lappen abgewaschen werden.

#### **Gurken (Umorke)**

Die Gurken wurden gewaschen und in Gläser gelegt. Salz, Zucker, Essig, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Dill kam noch hinzu. Salizyl streute man obendrauf und band die Gläser mit Pergamentpapier zu. Die Gläser stellte man in den Backofen. Manche Familien gossen heißen Essig auf die Gurken. Der Essig wurde mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Kümmelkörnern gekocht.

#### **Paprika**

Paprikaschoten wurden in Fäßer mit Treber gemacht. In ein Stellfaß legte man unten hinein Treber. Die Treber wurden nicht so fest ausgepreßt. Die Paprikaschoten wurden gewaschen und auf

die Treber gebreitet. Dann kamen wieder Treber mit Weichselblättern und Meerrettichwurzeln darauf. Pfefferkörner und Lorbeerblätter gab man noch hinein. Wasser wurde daraufgeschüttet und ein wenig gepreßt. Mit einem Tuch wurde es bedeckt, Bretter und einen Stein legte man noch darauf, damit sie nicht in die Höhe kommen. Manche gossen die Paprikaschoten mit Wein auf. Einige Familien besaßen ein Paprikafaß, das eine Schraube hatte, mit der die Bretter abgeschraubt werden konnten. Im Frühjahr machte man in die Mitte ein Loch, und hier kamen alle Schoten in die Höhe.

#### ***Rote Rüben (Rode Riwe)***

Die roten Rüben wurden gewaschen und im Ganzen weich gekocht. Nachher schnitt man dünne Scheiben. In die Brühe kam Salz, Essig, Kümmel und Zucker hinein. Sie wurde auf die Rüben geschüttet. Mit wenig Salizyl konnte man die Rüben konservieren.

#### ***Kirschpaprika mit Zwiebeln und Tomaten***

Die kleinen Zwiebeln wurden geschält, von den Kirschpaprika schnitt man die Stiele ab. Man legte sie mit grünen Tomaten in Gläser. Wasser mit Essig, Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern wurde daraufgeschüttet und abgebunden.

## 7. BROTBACKEN

Das Mehl wurde am vorigen Abend in eine große Mulde gesiebt. Zu 6 Laib Brot brauchte man 2 Osmak Mehl (s. Abb. 17). Der Osmak war aus Holz und hatte einen Henkel, damit wog man das Mehl. Danach wurde der "Riwl", der Sauerteig in lauwarmem Wasser eingeweicht. Dazu nahm man noch 3 dkg Hefe. Wenn er im Wasser aufging, dann wurde er mit dem Mehl verrührt. Ein Nudelbrett legte man darauf, und mit einem Tuch deckte man die Backmulde zu.

Am Morgen mußte man früh aufstehen und den Teig machen. Zu einem Laib rechnete man einen Löffel Salz. Den Teig bereitete man mit warmem Wasser. Man nahm aus dem Sauerteig heraus, und legte ihn auf einen Teller. Er wurde abgerieben und getrocknet. Bis zum nächsten Brotbacken bewahrte man ihn in einem Tuchsäckchen.

Der Teig wurde geknetet, dann zugedeckt und 2 Stunden lang gehen lassen. Inzwischen zündete man das Feuer in dem Backofen an. Wenn der Teig gut aufging, wurde er in die Backkörbe ausgewirkt. Vom Teig schnitt man immer ein bißchen ab, und wirkte jeden einzelnen Laib aus.

Man breitete ein Tuch in die Backkörbe ein, damit der Teig nicht anklebt, danach deckte man die Körbe wieder zu, und eine halbe Stunde mußte der Teig noch gehen. Wenn der Teig aufging, wurde er auf die Backschaufel gestürzt und mit lauwarmem Wasser gewaschen und in den Ofen hineingeschossen. Mit einem Messer wurde es rundherum eingeschnitten, damit das Brot nicht "Pizl" her austreibt.

Die Tür und das Luftloch wurde zugemacht bzw. zugestopft. Manchmal schaute man hinein, damit das Brot nicht verbrennt. Wenn der Ofen zu heiß war, machte man die Tür auf, um den Ofen abzukühlen.

Das Brot mußte 2 Stunden lang gebacken werden. Ein Laib Brot wog 2 bis 2,5 Kilo. Der Backofen wurde mit Reisig geheizt. Mit Papier oder Hobelspäh zündete man das Feuer an, außerdem legte man noch 5 bis 6 Stück Holz darauf, damit es Glut gab. Als es abgebrannt war, wurde es mit einem Backkrek (s. Abb.9) herausgerückt. Dann nahm man einen Besen mit Federn. Wenn die Federn abbrannten, dann war der Ofen heiß genug und man konnte die Brote hineinschießen. War der Ofen aber nicht heiß genug, so mußte man noch ein bißchen Reisig hineinlegen, um die gewünschte Ofenhitze zu erreichen. Dann wurde es wieder herausgerückt und den Ofen putzte man mit einem Lappen aus.

Danach wurden die Brote mit einer Backschaufel hineingeschossen. Als die Brote fertig waren, wusch man sie mit Wasser oder Salzwasser ab, und schob sie noch einmal ein bißchen zurück.

Das Brotbacken erfolgte bei größeren Familien wöchentlich zweimal, bei den anderen nur einmal in der Woche, oder zweiwöchentlich. Im Winter backte man seltener Brot, nur in jeder 3. oder 4. Woche. Das Brot bewahrte man im Brotkasten oder im Tischkasten in einem Tuch auf. Aus dem Brotteig bereitete man verschiedene Kuchen .

### **Brotkuchen**

Vom Brotteig schnitt man ein bißchen ab, man wollte ihn so groß, wie die Backschaufel aus. Der Teig wurde mit einer Gabel



bestochen, mit Fett bestrichen, Mehl und Salz daraufgestreut und gebacken.

#### **Brotkuchen (Schlitzkrepl)**

Vom Brotteig wurde aufgehoben. Er wurde ausgewellt, Quadrate wurden davon geschnitten. In die Mitte schnitt man zweimal hinein. In Fett wurden sie gebacken. Zum Frühstück aß man sie an dem Tag, wo Brot backen wurde.

#### **Pflaumenkuchen (Kwetschekhuche)**

Den Brotteig bestrich man mit Fett. Die aufgezwickten Pflaumen wurden daraufgelegt. Eine halbe Stunde war der Kuchen zu backen. Mit Zucker und Zimt konnte der Kuchen abgeschmeckt werden.

#### **Zwiebelkuchen (Zwiplkhuche)**

Zwiebeln wurden in Scheiben geschnitten. Den Brotteig rollte man aus, bestrich ihn mit Fett. Die Zwiebeln wurden darauf verteilt und mit Salz bestreut.

## 8. SCHWEINESCHLACHTEN

Die Schweinezucht spielte eine wichtige Rolle in der Befriedigung des Fleischbedarfs. Sogar die ärmsten Familien besaßen mindestens ein Schwein. Die Schweine waren nicht so groß, wie sie heutzutage werden. Sie wogen nur 80-100 kg. Früher hielt man die sog. "Mangalica" Schweine, die krumpelige Haare hatten, heute werden die englischen Schweine gemästet.

Mit den Schweineschlachten fing man im Dezember an, und bis Ende Januar dauerten sie. An der Arbeit nahm die nahe Verwandtschaft teil.

Am Tag vorher brachte man das Geschirr vom Dachboden herab (Mulden, Kessel...) und spülte sie gründlich. Am Abend wurden die Zwiebeln geschält und zusammengeschnitten und die geputzten Knoblauchzehen wurden zerdrückt ins Wasser eingeweicht.

Früh am Morgen, vor der Arbeit, trank man gewöhnlich Schnaps und aß man Salzkipfel. Zuerst zündete man das Feuer unter dem Kessel an. Zu einem Schwein brauchte man 4-5 Eimer Wasser zum Brühen. 3 Männer hielten das Schwein und der Schlachter stach es. Eine Frau fing daneben das Blut in einer Schüssel auf. Danach wurde das Schwein gebrüht. 2 Männer zogen es und 2 drehten es um, so daß die Füße in die Brühemulde hineinkamen.

Früher kratzte man die Haare mit Blechlöffeln, später mit Kratzern ab. Auf die Mongolica Schweine streute man Asche, damit die Haare leichter abgingen, denn sie waren viel wolliger.

Wenn das Schwein gebrüht war, wurde es auf eine Tür gelegt. Hier rasierte man es mit scharfen Messern und dann wusch man es ab. Heute hängt man das Schwein auf den Galgen (s. Abb.18).

Zuerst wird der Kopf abgeschnitten, er wird noch einmal gründlich saubergemacht, dann auseinandergeschnitten. Es kommt in einen Kessel und wird gekocht, dh. gemetzelt (gekrezlt). Das Hirn legt man nebenbei. In den Kessel kommen noch zum Kopffleisch die Lunge und die Leber.

Das Schwein wird am Bauch aufgeschnitten. In der Mitte zerhackt man es. Die Därme werden herausgenommen, die Frauen nehmen sie voneinander. Das Fett wird noch herabgezogen und dann wäscht man sie. Mit warmem Wasser werden sie gewaschen, dann kommen Salz, Zwiebel und Knoblauch darauf, und so läßt man sie stehen. Danach wäscht eine Frau noch 6 bis 7-mal die dicken Därme. Man benutzt auch Essig oder heutzutage auch Spülmittel zum Waschen. So lange muß man die Därme waschen, bis der Geruch vergeht. Vor dem Füllen werden sie noch einmal mit einem trockenen Lappen abgeputzt. Die dünnen Därme zieht der Schlachter mit einem Holzmesser ab, wenn er mit dem Trantschieren fertig ist.

Die Männer trantschieren das Schwein. Die Hälfte des Schweines wird auf einen Hackstock hineingetragen. Als erster wird der Schmer abgenommen, danach schneidet man die Rippe heraus, nachher werden die Schinken und der Speck herausgeschnitten. Von den Schinken schneidet man die Füße herab. Früher räucherte man alle Schinken, heute werden nur noch die zwei hinteren in den Rauch gehängt.

Das Fett wird abgeschwartet, die Schwarte kommt in den Kessel zum Kopffleisch. Das Fett schneidet man in Würfel und es wird im Kessel ausgelassen. Unter das Fett schüttet man ziemlich ein Liter Wasser in den Kessel, dann gibt man das Fett hinein. Der Schmer wird später beigefügt. Wenn es schon Brühe hat und ein bißchen in die Höhe geht, wird noch 3 dl Milch hineingegossen.

Sind die Grieben schön rot und rücken zusammen, dann drückt man sie mit der Fettpresse aus.

Inzwischen zerschneiden die Männer das Fleisch, und mit einer 10-er Fleischmaschine wird es gemahlen. Dann bereitet man die Füllung. Zuerst füllt man die Bratwurst.

#### **Bratwurst (Protwiescht)**

Zum mageren Fleisch mischt man Speck. Mit Salz, Paprika und Knoblauch wird es abgeschmeckt. Die Füllung muß man gut durcharbeiten. Danach wird sie in dünne Därme gefüllt. Nachher bereitet man die Sommerwurst.

#### **Salami (Sommerwiescht)**

Zum Fleisch rührt man Paprika, Salz hinein. Früher kam auch Knoblauchwasser hinzu, aber heute nicht mehr, weil es die Wurst trocknet. Heute wird die Füllung mit Pfeffer gewürzt.

#### **Schwartenmagen (Schwadegender)**

Zum Schwartenmagen nimmt man gekochte Schwarte, gemahlen oder geschnitten. Die Zunge, das Herz, die Ohren, die Nase und etwas rohe Fleisch wird mit der Schwarte, sowie mit Pfeffer, Knoblauch, Salz und Paprika zusammengearbeitet.

#### **Hirnwurst (Hienwiescht)**

Gemahlenes Fleisch, rohe Zwiebeln, gemahlenes Hirn und Nieren, wie Salz und Paprika werden als Füllung zubereitet und den Bratwürsten ähnlich gefüllt.

Die Füllung der Würste erfolgte mit der Hilfe des Wurstfüllers (Wieschtspretzer) (s. Abb.19). Aus Blech gab es ein Rohr und dazu ein Stößer aus Holz. Mit der Brust wurde der Stößer eingedrückt.

Der Schwartenmagen und die Blutwurst werden dann in einem Kessel ausgekocht. Zum Schwartenmagen braucht man zweieinhalb und zur Blutwurst eine halbe Stunde. Inzwischen müssen sie immer mit einer Nadel gestochen werden, damit das überflüssige Fett herausläuft. Wenn sie fertig sind, werden sie nebeneinander auf einen Hackstock gelegt.

Der Schinken, der Speck, die Rippe, die Knochen und kleine „Remestücke“ wurden eingesalzen. Sie wurden in ein Fleischfaß gelegt. 5 bis 6 Wochen lang blieben sie in der Salzlake, danach wurden sie geräuchert. Vor dem Gebrauch wurden sie abgekocht.

Man kannte auch eine andere Methode der Fleischkonservierung. Das Fleisch wurde gebraten und ins Fett gelegt. In einem großen Topf kam unten Fett hinein, dann das Fleisch, dann wieder Fett usw. Danach stellte man den Topf in die Kälte, damit das Fett stockt.

Während der ganztägigen Arbeit mußten die Helfer auch gut bewirtet werden. Am Vormittag, zwischen 10-11 Uhr war das **Frühstück** fertig, wozu immer Pörkölt zubereitet wurde.

### **Pörkölt**

Fleisch, Leber, weiße Leber, Lunge kamen in einen Topf ins Wasser. Eine Schüssel Zwiebel gab man noch hinein. Mit Salz, Paprika und Pfeffer wurde es abgeschmeckt. Am Ende war das Essen noch mit Mehl abzustauben. Mit sauerem Gemüse wurde das

Frühstück serviert. Am meisten kamen rote Rüben, Paprikaschoten auf den Tisch.

Zwischen 2-3 Uhr gab es **Mittagessen**.

### **Metzel Suppe (Kreuzl Soppe)**

Man schöpfte aus dem Kessel, worin der Kopf gekocht wurde, Brühe heraus. Leberknödel kochte man hinein, oder man schöpfte die Suppe auf Brotstücke, die mit Salz und Paprika bestreut wurden.

Als zweiten Gang aß man gewöhnlich Saures.

### **Saures**

Lunge, Leber und Fleisch wurden mit Salz, Paprika, Pfefferkörnern, Lorbeerblätter<sup>n</sup> gar gekocht. Wenn das Fleisch schon fast fertig war, wurden 3 bis 4 Kartoffeln eingekocht. Eine Mehlbrühe rührte man noch hinein und einen Löffel Essig. Mit Brot verzehrte man diese Speise.

Das **Abendessen** nannte man Stichprobe. Gegen 7 Uhr wurde es eingenommen. Es gab zu Abend **Hochrücken-Suppe**. Das Hochrückenfleisch wurde mit Grünzeug, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Tomate, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufgestellt. Salz und Gewürzpaprika streute man noch darauf. Das **Hochrückenfleisch** tischte man mit einer **Soße** und mit **Kren** auf. **Gefülltes Kraut** durfte bei keinem Schweineschlachten fehlen. Von jeder Sorte **Wurst** wurde aufgeschnitten. **Saures**, oder **Eingemachtes Obst** aß man dazu. Als Saures kamen vor allem rote Rüben, Paprikaschoten, Gurken auf den Tisch. Als letzter Gang



konnten die gegangenen **Krapfen** nicht wegbleiben. Eingemachtes Obst schmeckte damit am besten.

Abends kamen in der Regel die Verkleideten (Maschker). Sie waren verkleidet, damit man sie nicht erkannte. Mit Musik (Akkordeon) trafen sie ein, sie klopfen an, man gab ihnen die Hand. Sie mußten sich zum Tisch beisetzen und zu Abend essen. Falls sie sich nicht lange aufhielten, wurde ihnen Wurst eingepackt, außerdem gefülltes Kraut und Krapfen. Wenn sie blieben, tanzten, sangen und amüsierten sie sich so lange bis es ihnen gefiel. Später zogen sie sich aber aus und man sah, welche Personen darunter verborgen waren.

Ein anderer Brauch war, daß die Kinder Spiesstöcke vor die Tür stellten, mit einem Maiszapfen und einem Brief, und liefen davon. Sie bekamen auf die Spiesstöcke eine Wurst und einen Krapfen.

## 9. MILCHVERARBEITUNG

Jede Familie züchtete mindestens eine Kuh, so konnte man die verschiedenen Milchprodukte wie saure Milch, Rahm, Quark und Butter selbst herstellen. Die ärmeren Familien verarbeiteten nicht so viel Milch, sie verkauften sie lieber im Milchverein, um Geld zu bekommen (vgl. dazu Mihályi 1981:25).

### *Saure Milch (teck Melich), Rahm*

Die Milch wurde in einen Milchtopf gesiebt und für ein paar Tage in Wärme gestellt. Wenn die Milch zusammenging, konnte man den Rahm abschöpfen und die saure Milch blieb zurück.

### *Quark*

Die saure Milch stellte man so lange hinten auf den Ofen, bis sie zusammenging und die Molke herauskam, die davon abgeschüttet wurde. Es gab extra einen Tuchsack, der oben weit und unten eng war. Die dicke Milch füllte man hinein und ließ sie abtropfen.

### *Süßer Quark (sis Kes)*

Er wurde mit Rahm, Salz und Paprika angerührt.

### *Saurer Quark (saur Kes)*

Der Quark wurde mit Salz und Paprika verrührt und in Wärme gestellt. Wollte man schnell sauren Quark haben, so gab man Natriumbikarbonat hinzu dann rührte man ihn so lange, bis er

warm wurde. Man deckte den Quark zu und in einer Stunde war er fertig.

#### *Quarklaibe (Kheslaib)*

Den Quark bestreute man mit Salz und Paprika und formte davon Faschierten. Zu zweit wurden sie auf ein Brett gelegt und auf den Schrank gestellt. Zum Frühstück oder Abendbrot wurden sie gerne gegessen.

#### *Butter (Putter)*

Butter bereitete man selten. Der Rahm wurde in einem Butterfaß so lange geschlagen, bis die Buttermilch herauslief. Die Frauen und Kinder tranken gerne Buttermilch.

## 10. ZUSAMMENFASSUNG

Für die Eßgewohnheiten der Fekeder war ebenso wie in anderen Dörfern die Sparsamkeit, Einfachheit und Einseitigkeit charakteristisch. Ein Sprichwort besagt uns, daß die Leute vor allem an der Ernährung gespart haben (vgl. dazu Wild 1984:12).

„Stehender Kragen, leerer Magen.“

Die Vielfalt der Mehlspeisen ist für die Ernährung kennzeichnend, während Fleisch nur selten auf den Tisch kam. Aus wenigen Zutaten, so aus Mehl, Kartoffeln, Ei, Zwiebeln, Bohnen wurden vielerlei Speisen zubereitet. Oft kam es vor, daß in einer Woche die gleichen Speisen gekocht wurde (z.B. Bohnen, Mehlspeisen, Einbrennsuppe).

Zwischen den armen und reichen Familien bestand der Unterschied darin, daß die Reicheren mehr Eier und Fett zu den Mehlspeisen benutzten, und sie kochten abwechslungsreicher, da sie über vielerlei Nahrungsmittel verfügten. Fleisch wurde bei ihnen öfters aufgetischt.

Die Bräuche wichen nicht bedeutend von denen der anderen ungarndeutschen Dörfer ab. Die Unterschiede zeigen sich in der sprachlicher Bezeichnung einiger Gerichte (z.B. in Wemend benutzt man die Begriffe : Bubenschenkel, Knödel, Stosemede während in Feked diese als Striezel, Klies, Semede genannt werden). Die Kochgewohnheiten waren auch nicht die gleichen: in Feked kochte man nämlich Sonntags immer Nudeln, in den Nachbardörfern lieber Flecken in die in die Suppe ein. Im Dorf

war die Judebohne und Strudelsuppe sehr beliebt, was in der Gegend nicht üblich war. In Feked wurde der Bohnenbrei nur aus weißen Bohnen abgeschmälzt im Gegensatz zu anderen Gemeinden.

Viele der Gewohnheiten wurden bis zum heutigen Tag bewahrt, so fertigt man von den aufgezählten Gerichten noch fast alle zu. Die Gründe dafür sind in der Gewohnheit und in der Sparsamkeit zu suchen. Die Leute gewöhnten sich an die Arbeit und bis heute blieben sie sehr sparsam.

Mit Ausnahme der Milch und Milchprodukte sowie des Brotes wird immer noch alles selbst erzeugt. Mehlspeisen und Kartoffeln bilden immer noch den größten Teil der Kost. Bohnen werden aber wöchentlich nur noch einmal gekocht. Frisches Fleisch kommt in der Woche immer noch selten auf den Tisch.

Einige Veränderungen lassen sich aber schon in der Kochkultur des Dorfes bemerken. Mit dem Hutzeln hörte man völlig auf, der Überfluß an Obst wird eingemacht oder in der Kühltruhe aufbewahrt. Das Hefegebäck tritt Sonntags immer mehr in den Hintergrund, es wird fast ausschließlich Kleingebäck gebacken. Das Fleisch tischt man mit verschiedenen Beilagen auf, nicht mehr mit Brot. Im allgemeinen verzehrt man viel weniger Brot als früher. Man kennt und verwendet mehrere Gemüsesorten als Rohstoffe, wie z.B. Blumenkohl, Spinat usw.

Diese Wandlungen sind aber in Feked immer später wahrzunehmen als sonstwo. Dies ist mit der Eigentümlichkeit des kleinen geschlossenen Dorfes einerseits und mit der Mehrheit der älteren Dorfbewohner andererseits zu erklären.

## 11. LITERATURVERZEICHNIS

1. BEGOVÁ CZ - SÁROSÁ C - SIMOR - WILD (1992):  
Baranyai Konyha. Pécs
2. BOZÓ KI, Margit - SZABÓ, József (1984):  
Táplálkozási hagyományok Nagykönyiban  
In: Néprajzi dolgozatok. JATE. Szeged
3. HAMBUC H, Wendelin - KEIDL, Franziska (1989):  
Die Volksnahrung  
In: Ungarndeutsche Studien 5. Budapest  
Beiträge zur Volkskunde der fuldischen Gemeinde Mucsi.
4. HAUSER, Josef (1989):  
Beiträge zur geschichtlichen und wirtschaftlichen  
Entwicklung von Wudersch / Budaörs  
In: Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen  
1989. Tankönyvkiadó. Budapest
5. KUSZTER, M.L. (1939):  
Volkskundliche Beobachtungen in der Rhön-Siedlung Feked  
(Baranya).  
In: Germanistische Hefte. Szeged
6. MIHÁ LYI, Rosina (1981):  
Volksnahrung in der Baranya  
In: Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.  
Tankönyvkiadó. Budapest



7. MORVAY, Judit (1962):

Népi táplálkozás. Budapest

8. TEUTEBERG, Hans Jürgen - WIEGELMANN, Günter (1972):

Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem  
Einfluß der Industrialisierung

In: Studien zum Wandel von Gesellschaft und  
Bildung im Neunzehnten Jahrhundert.

Göttingen

9. WEBER, Mária (1988):

Brotbacken in Großnarad/Nagynyárád

In: Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.

Tankönyvkiadó Budapest

10. WILD, Anna - WILD, Katharina (1994):

Großmutter's Küche.

Ungarndeutsche Gerichte für Alltag und Festtag.

Budapest.

12. BILDREGISTER



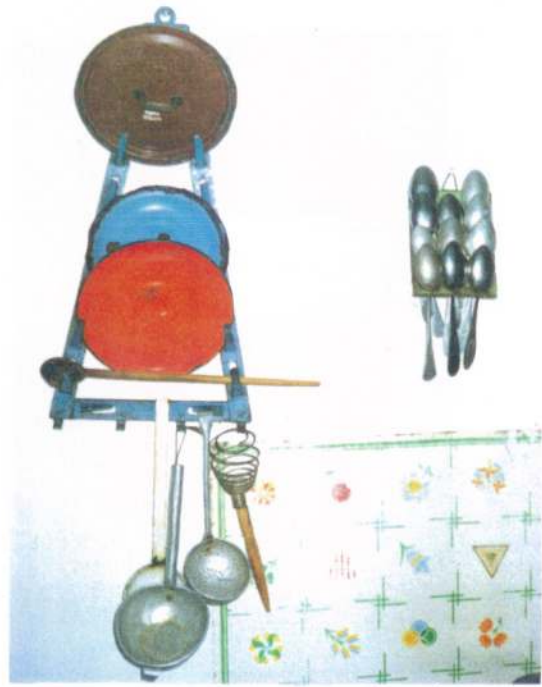
F E K E D

"Es liegt in einem Tal,  
umgeben von bewaldeten Hügeln."

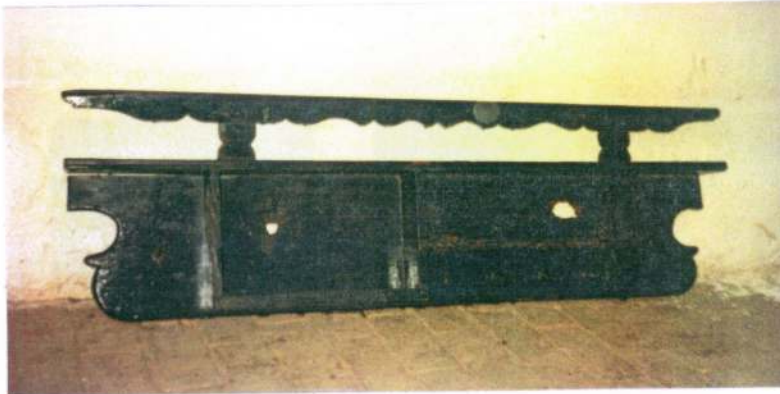
Einrichtung der Küche



2. Brotkasten



4. Deckelbehälter und  
Löffelblech



3. Schüsselbrett



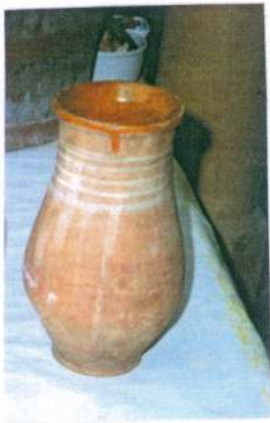
5. Backofen



6. Geschirre aus Ton



6. Marmeladentöpfe



6. Milchtopf



6. Gugelhupfformen aus Blech und Ton



6. Wasserkrüge

7. Geschirre aus Gußeisen



7. Gußtöpfe



7. Kroppe



7. Dreifuß



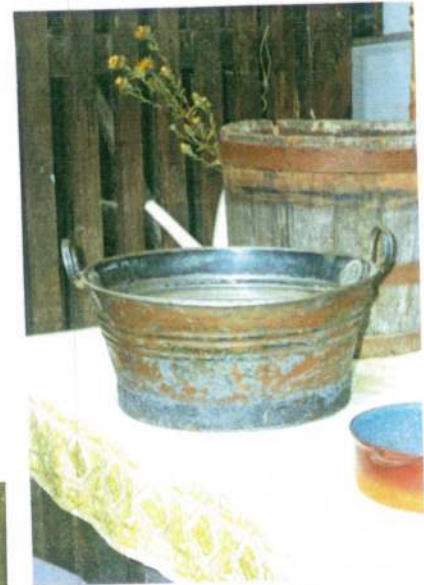
7. Kupferkessel



8. Geschirre aus Blech  
9. Küchengeräte aus Holz



8. Melkkübel



8. Weidling



9. Paprikamörser



9. Backschaufel u.  
Backkrek



9. Krautfaß mit Stampfer  
u. Krauthobel



# Hefeteige



11. Zubereitung des Hefeknödel



10. Dampfknödel mit Kraut



12. Striezel



11. Hefeknödel



14. Schmerkipfel

### 13. Strudelbacken



13. Ausziehen des Strudelteiges



13. Füllung des Strudels



13. Strudel

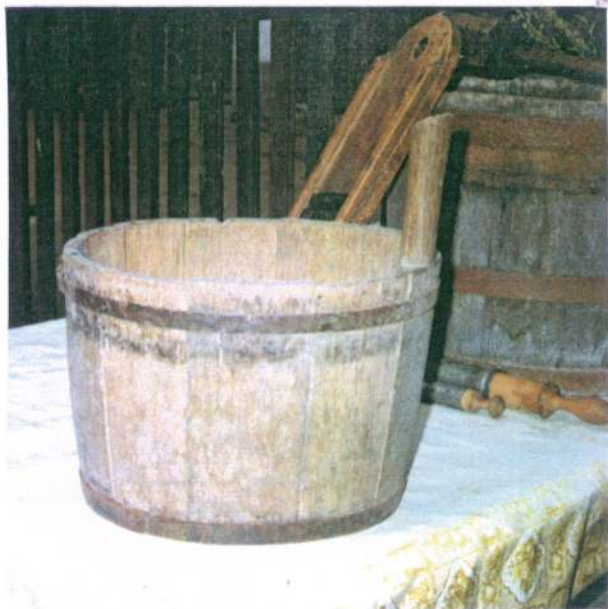




15. Gerät zum Hutzeln  
(Hute)



16. Marmeladekochen aus  
gelben Pflaumen



17. Osmak



18. Schwein am Galgen



19. Wurstsfüller (Wieschspretzer)