



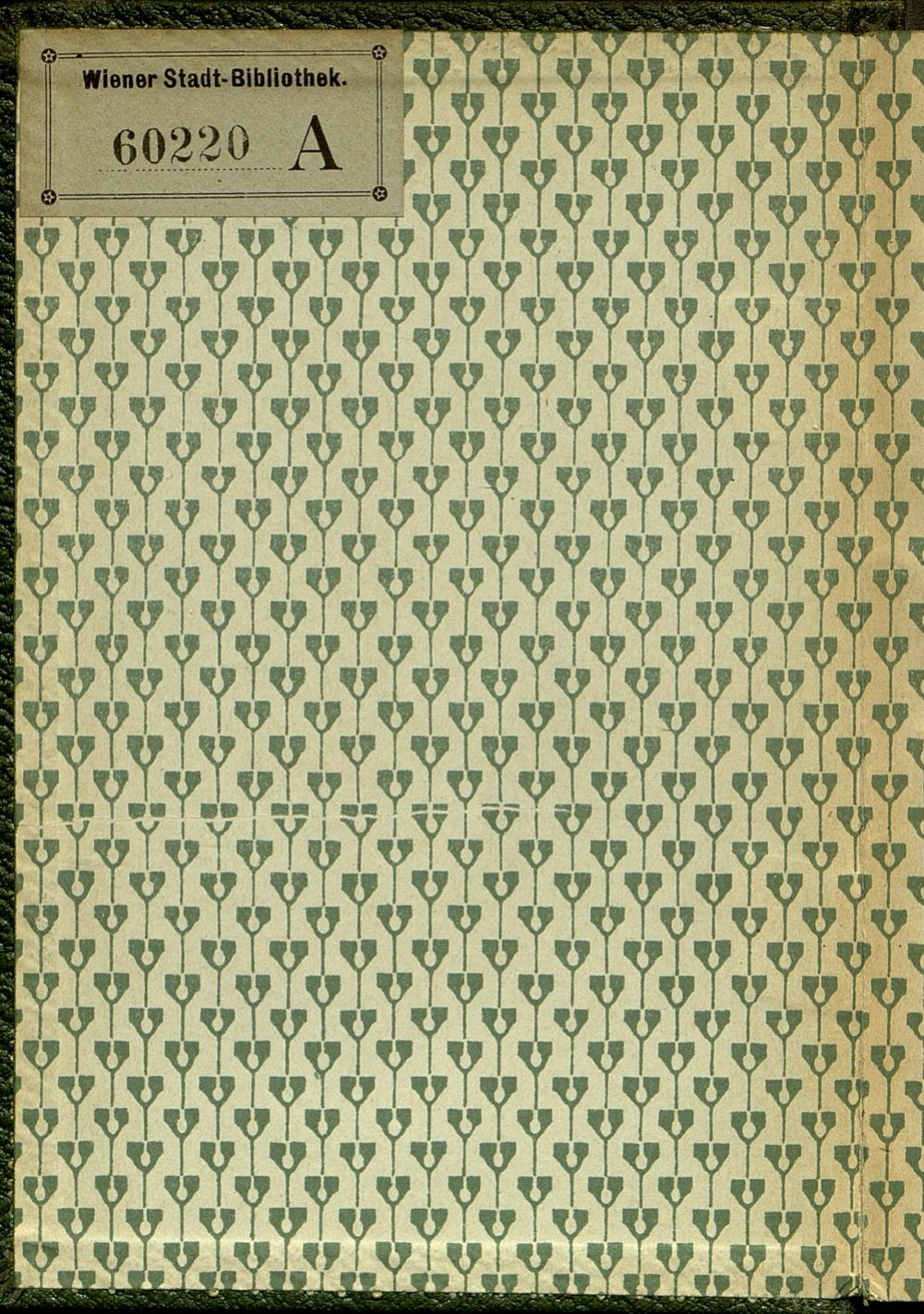
Hampel,

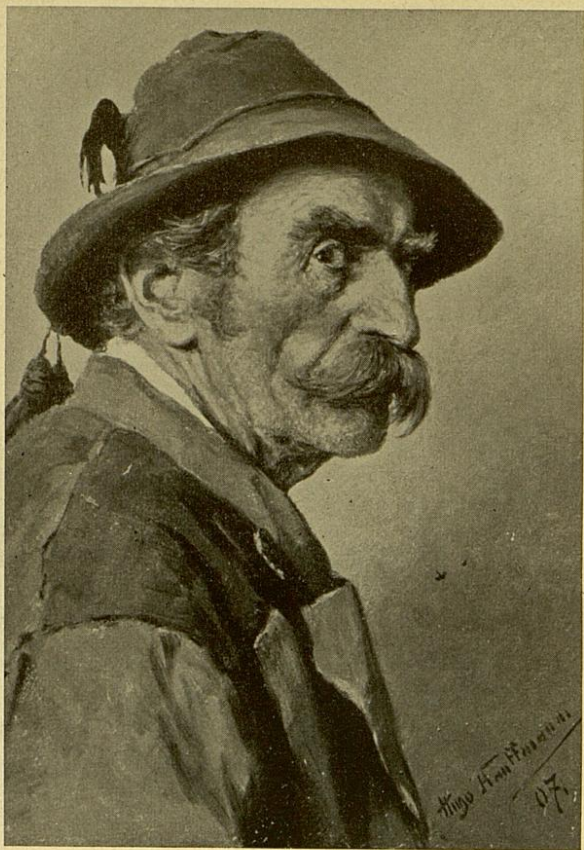
Jagatost.



Wiener Stadt-Bibliothek.

60220 A





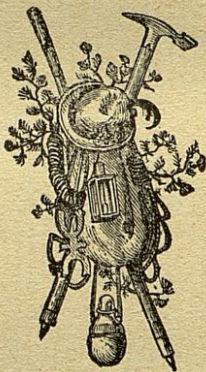
# Zagakost.

Osterreichische Kochrezept' in Versen mit  
vermischten Gedichteln

von

Friedrich Josef Hampel.

Titelbild von Hugo Kauffmann, München.



Wien.

Verlag des Vereines „Grünes Kreuz“.

Auslieferungstelle: Verlags- und Kommissions-Buchhandlung  
Theodor Daberkow, Wien, VII, Neubaugasse 29.

Druck von Pratsch & Co., Wien IV.

J. N. GOOSS





## Vorwort.

---

Wenn ich diesmal die fachliche Bearbeitung eines geschmackvollen Themas in zwanglose Reime fasse, so leitet mich hierbei die Absicht, ein kleines Gebiet der edlen Kochkunst durch eine neue Form populär zu gestalten.

Das vorliegende Büchlein ist zwar insbesondere den Jüngern St. Huberti zugeeignet, doch soll es wegen seiner allgemein verwendbaren Rezepte auch in anderen Kreisen Verwendung finden. Deshalb habe ich mich nicht für einen bestimmten Dialekt meines schönen Vaterlandes entschieden, sondern war bemüht, die Ausdrucksweise zum größten Teil durch den Gebrauch der häufigsten Elemente alpenländischer Mundart allgemein

verständlich zu machen. Sachlich entspricht die Behandlung des Stoffes einfachen Jagdküchen. Die meisten Kochvorschriften nehmen auch Rücksicht auf die edlen weidmännischen Sitten und Regeln.

Ich komme nun einer angenehmen Verpflichtung nach, indem ich dem vaterländischen Schriftsteller Hans Fraungruber und dem Jagdpoeten Dr. W. Riegler für ihre freundliche Erlaubnis zum Nachdrucke etlicher Gedichte bestens danke.

Eine besondere Ehre wurde dem vorliegenden Büchlein durch die lebenswürdige Ermächtigung zur Reproduktion einer künstlerischen Vignette des hochgeschätzten Künstlers Hugo Kauffmann in München zuteil, für welche ich dem berühmten Meister ebenfalls herzlichst danke.

So möge auch mein drittes Werkchen einen glücklichen Weg finden und gleich seinen Vorläufern in weiten Kreisen die Sympathien seiner freundlichen Leser erwerben.

Niederndorf, in Tirol am 31. August 1912.

Der Verfasser.



## An die Jaga!

Zuar Jagakost g'hört net viel Kunst,  
Hat ma' von Kochen nuar an Dunst,  
Dann wird nach lustiger Jagerei,  
Nach Hallali und Hallalei,  
Bei großem Durst und Riesenhunga  
Die Kocherei net schwar bezwunga.  
Hat ma dazua nur all's beinand,  
Däs kloane Büacl in der Hand,  
Dann fehlt si nix, ma kann's riskiern,  
De Kunst, wias hoast, — jekt keck probiern.  
Z'erst lest ma — is a weng' was z'lachn —  
Studiert a Weil, dann kann ma's machn  
Es schmeckt ah<sup>1)</sup> g'wiß, do hast guat kann,  
Dann kann's a jeda Mag'n vadaun,  
Und zum Schluß, nach alter Sitt,  
Wünsch i Enk<sup>2)</sup> guat'n Appetit!



<sup>1)</sup> Auch. — <sup>2)</sup> Euch.



### Jagagluck.

Koa Tag und koa Stund,  
Dass ma's Leben net g'fallt,  
Bal<sup>1)</sup> i geh mit der Bux  
Durch'n lusti grean Wald.

Da singen die Vögerl,  
Da dunnerts in G'wänd  
Und die Wolk'n marschieren  
Über's blau Firmament.

Da steigen die Bam  
Wie die Leibgrenadier',  
Bin a fürnehmer Herr  
In mein' weiten Revier!

Heut' schiass i an Gams  
Und a Rehert daneb'n  
Und morgen muass a Schildhahn  
Die Federn hergeb'n.

Ast<sup>1)</sup> woass i ah sonst wo  
A Wild in der Näh',  
Däs is ma noh liaba  
Wie Gamsferl und Reh.

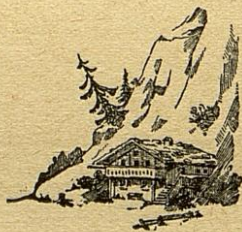
<sup>1)</sup> Dann.

Däs brauch i net z'schiaff'n,  
Däs kimmt ma zuag'rennt]  
Und lacht mit die Aug'n  
Und pascht mit die Händ'.

Is a Freud' so a Leb'n,  
Däs sag' i allweil,  
Und d'rüm is ma mein Stand  
Um koa Graf'schloß feil.

Und wa' i koa Jager,  
Däs sag i enk ah,  
Dass i nacher da wildastí —  
Wildbratler wa'!

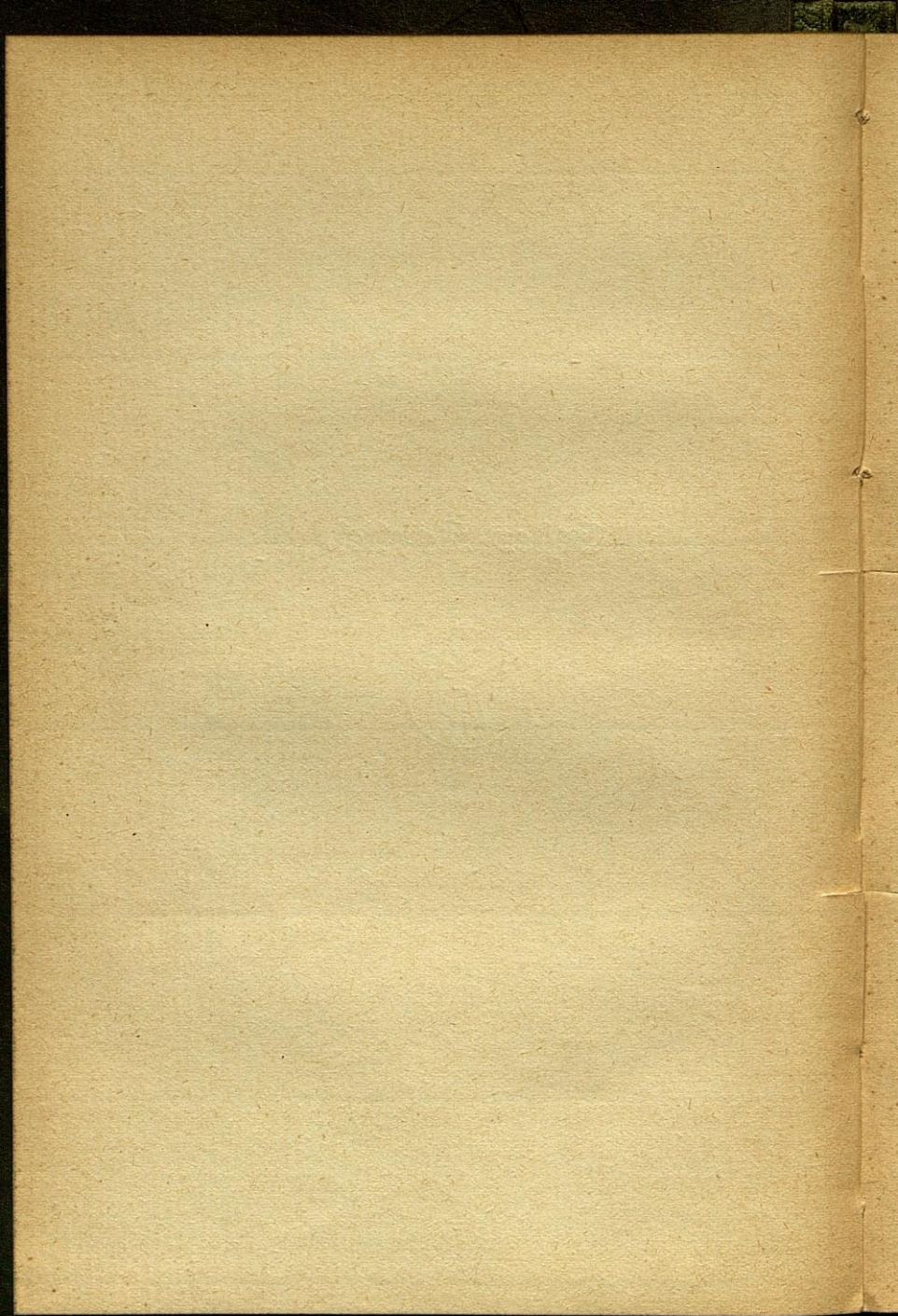
Hans Fraungruber.





Erstes Kapitel.







## Supperln und Trankerln.<sup>1)</sup>

(Kalte und warme).

Im Winter, wann's schneit  
Und s'tuat dazua frier'n,  
Und kann ma' sih z'essen  
Nix Besser's spendier'n,  
Dann is a warm's Supperl,  
A Trankerl, g'wisz guat,  
's macht satt und zufried'n  
Und wärmt dabei 's Bluat.  
Is 's aber in Sommer,  
Plagt damisch die Hitz  
Und ma kann sih net rett'n  
Und 's gibt soust'n nix,  
Dann hilft enk<sup>2)</sup> a Trankerl,  
A kalt's, däs is guat,  
's macht satt und zufried'n  
Und kühlt dabei 's Bluat.



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

<sup>2)</sup> Euch.

## Biersupp'n.

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



<sup>1)</sup> Heiser. — <sup>2)</sup> Garstig.

## Bouillon.

(Salsche Rindsuppe).

Zuar Winterjagd is d' Kält'n groß,  
 U warmes Supperl schmeckt famos,  
 Beim Jagern, wie ah sonst im Leb'n,  
 Kanns wohl was Besseres kaum geb'n.  
 Und is zum Koch'n wenig Zeit,  
 Gibt's ah koa<sup>1)</sup> Fleisch net weit und breit,  
 Und möcht doh für sein hung'rig'n Mag'n  
 Der Jaga gern a Supp'n hab'n:  
 Nimmt er von Maggis<sup>2)</sup> Sabrikat,  
 Im Rucksack hat ma's eh<sup>3)</sup> parat.  
 U solcher Suppenwürfel reicht  
 Schon für 1 Teller Supp'n leicht.  
 Und wie ma's kocht a jeder woafß:  
 Im Häferl Wasser, siedend hoafß<sup>4)</sup>,  
 Da löst sih's Suppenwürfel glei —  
 Däs is die ganze Kocherei.



## Einbrennsupp'n.

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

<sup>1)</sup> Kein. — <sup>2)</sup> Maggi's Suppenwürfel. —

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



Röst' 2 Löffel Mehl in Fett,  
 Doh zu braun werd'n därf es net,  
 Rühr's dann mit an Wasser ab<sup>1)</sup>,  
 (Für 3 Esser reicht es knapp)  
 Koch darin a Löffel Kimm,  
 Bißl Salz, und nachher nimm  
 Schwarzes Brot und schneid's dazua  
 In kloane Schnittel und däs g'una!



### Salsche Supp'n.

(Wassersupp'n).

Dhue Fleisch a Supp'n mach'n?  
 Wer möcht' heut' noch d'rüber lach'n!  
 Da is gar nix mehr dabei  
 Und jed's Dirndl kann's ah glei',  
 Denn in Verlegenheit hast akkrat  
 Für's Echte glei' a Surrogat<sup>2)</sup>.



### Jaga-Supp'n.

(Brotsuppe).

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

<sup>1)</sup>  $\frac{1}{2}$  Liter.

<sup>2)</sup> Siehe Bouillon.

Tuast an groß'n Zwiebel hab'n,  
 Schneid' den plattlert z'samm',  
 Röst 'n in an Schweinschmalz an  
 Von so 50 Gramm.  
 Is er gelb, so gieß'n auf  
 Mit an Wasser dann<sup>1)</sup>,  
 Des tuat langa für die Gäst',  
 Wann's g'rad viere san.  
 Schneid' dazua a schwarzes Brot,  
 G'rad so, doh net z'viel,  
 Gib a Fleisch, a g'felcht's, dazua,  
 Wann ma' 's haben will.  
 Laß all's koch'n durchanand  
 20 Minuten dann,  
 Ziag's seht z'ruck am Ofenrand,  
 Daß ma's kost'n kann.  
 Sprud'l ab 4 ganze Ei  
 Mit 4 Löffel Milll<sup>2)</sup> seht,  
 Rühr' de d'runter und gib Schnittling  
 Nachher in de Supp'n z'leht!



### Mehlsupp'n.

(Von Knorr).

Von Linsen oder Erbsenmehl  
 Kocht ma an Brei und Supp'n schnell,  
 Von Gerst'n und von Brünkern ast<sup>3)</sup>  
 Kriegst glei<sup>4)</sup> a Supperl voller Kraft.

<sup>1)</sup> 1 Liter. — <sup>2)</sup> Milch. — <sup>3)</sup> Dann. — <sup>4)</sup> Gleich.

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



### Milli-Supp'n.

(Milchsuppe).

Dás is a Supp'n ohne Rimm,  
 Doh<sup>2)</sup> statt an Rahm bloß Milli<sup>3)</sup> nimm!  
 Sonst is ganz gleich die Kocherei,  
 Viel Unterschied is net dabei.



### Saure Rahmsupp'n.

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

1) Dann. — 2) Doch. — 3) Milch.

Ziagt's dann z'ruck vom Feuer und  
 Tuat's mit Dotter zwoa legier'n  
 Und dann glei' vom Of'n ziag'n,  
 Salt's a weng, gibt Schnitteln<sup>1)</sup> d'rein,  
 Dann is fertig und schmeckt fein.



### Thermophor.

Soll'n warm bleib'n lang die frischen  
 Speis'n,  
 Verfahrt ma auf verschied'ne Weis'n;  
 Ma tragt gar viele Stunden weit  
 Sehr oft zwar kalten Winterszeit  
 Die hoassen Speis'n, 's Essen halt,  
 Zum Anstand hin und's wird net kalt.  
 An Thermaphor muass ma da nehma,  
 Däs is a Zeug, a recht bequema,  
 U Fortschritt unf'rer neuchen Zeit,  
 Den jeder kennt gar weit und breit.  
 „Wärmflasch'n“ tuan sie'n<sup>2)</sup> ah noh nenna,  
 Däs soll a jeder Koch doh kenna.



### Die Sliag'n.

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

<sup>1)</sup> Brotschnitteln. — <sup>2)</sup> Sie ihn.

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

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

Hans Fraungruber.



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



### Ezai.

(Russischer Tee mit Rum).

Hat ma koan Wein, is 's Wasser schlecht,  
Und durstig is ma dena<sup>1)</sup> recht,  
So macht ma leicht an kalt'n Ezai,  
Däs is a simple Kocherei.

Ma<sup>2)</sup> kocht an Tee mit wenig Rum,  
Rühret'n natürl' amol um,  
Gibt dann a Stück'l Zucker 'nein,  
Statt Rum därf's<sup>3)</sup> ah a Kognak sein.



<sup>1)</sup> Dennoch. — <sup>2)</sup> Man. — <sup>3)</sup> Darf.

### Gewöhnlicher Tee.

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



### Glühwein.

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

Von Zucker ah 200 Gramm:  
 Däs kocht ma 5 Minuten z'samm'.  
 Wer auf den Frank net glührad<sup>1)</sup> wird,  
 Den is net z'helfen, der dafriert.



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



<sup>1)</sup> Glühwarm.

## Brog.

(Kalter und warmer).

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



## Kaffee-Essenz.

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

$\frac{1}{2}$  Kilo Rohzucker,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo gebrannter und geriebener Kaffee,  
 2 Liter Wasser.  
 'n Zucker tuast recht dunk'l brenna,  
 Den giaszt na<sup>1)</sup> auf, tuast dazua nehma  
 Von Wasser Liter a so zwoa.  
 A kalt's? a warm's? — 's is anerloa.  
 Jetzt laßt däs koch'n, aber guat,  
 Und giaszt den schwarz'n Zuckersuad  
 Recht langsam, aber stadend heiß,  
 Auf'n Kaffee d'rauf so ziezerlweiß<sup>2)</sup>.  
 Hast so Alles d'rüber g'off'n,  
 Is a däs ganz durchig'floss'n,  
 Nimmst jetzt Glascherln, blühend rein,  
 Und giaszt da die Essenz no<sup>3)</sup> 'nein.



1) Nachher. — 2) Langsam. — 3) Nun.

## A schlauer Herr.

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



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



<sup>1)</sup> In Tirol sehr verbreitetes Kaffeesurrogat.



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



### Kakao.

Rühr' mit Wasser 's Pulver<sup>1)</sup> an  
 Koch' 1 Liter Milk<sup>2)</sup> dann,  
 Sprudel den Kakao jehz 'nein  
 (Aber tüchti' muasz das sein)  
 Gibt dann, bist a süaßa Bua,  
 Noh acht Stück'l Zucker zua!



### Limonad'.

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

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

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

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



### Orangead'.

(Man macht's g'rad' wie a Limonad')

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



### Sherry-Tee.

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



<sup>1)</sup> Zitronen.

### Sein Durst.

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

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



### A schneidiga Jaga.

Zu Birg<sup>1)</sup> bin i ganga,  
 A Gams'l zu jag'n,  
 Gach<sup>2)</sup> hat mi der Almwind  
 Zu d' Schwoagahütt'n trag'n.

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

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

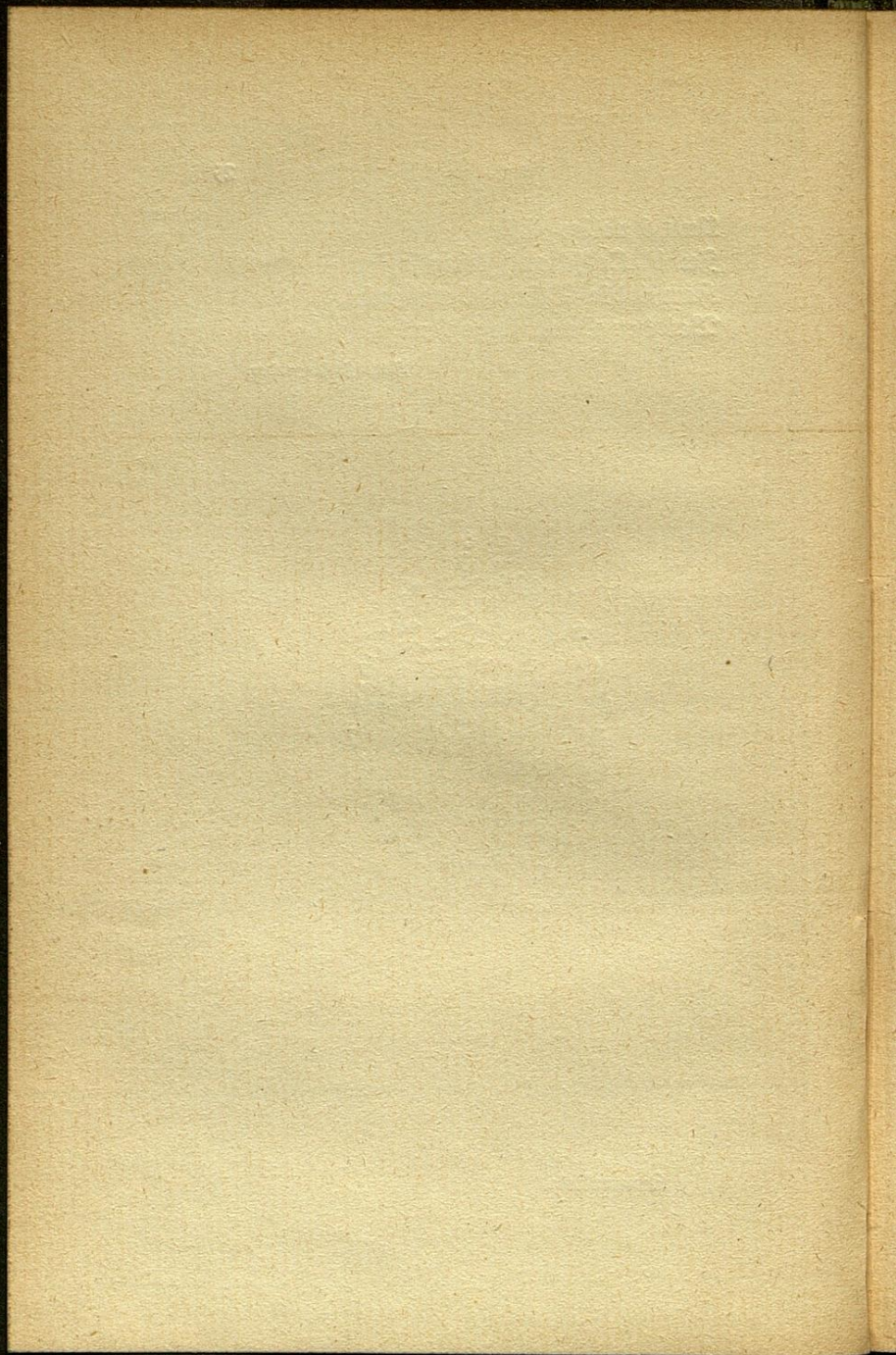
<sup>1)</sup> Gebirge. — <sup>2)</sup> Jäh.

Und i voller Eifer  
Zu d' Latschen<sup>1)</sup> hing'jess'n —  
Han i die Büx, dá vadankt,  
Bei der Lena vagejss'n!

Hans Fraungruber.



<sup>1)</sup> Krummholz.



Zweites Kapitel.







## Vom Ei.

Bekannt is, daß net jeder Mag'n  
Kann harte Eier guat vertrag'n,  
D'rum kocht ma auf verschied'ne Weis'n  
Viel liaba woache Eierspeis'n.  
Bekannt is ah vom harten Ei:  
Es is am Abend wia a Blei,  
Doh is es wahr, i sag's für g'wis,  
Daß es z' Mittag wia von Silber is.  
Wia Gold, so is zuar Morgenstund',  
Dás gibt uns die Erfahrung kund. —  
Ah das Schicksal, is a hartes  
Ei, im schwach'n Lebensmag'n;  
Is das Menschenherz a zartes,  
Kann's sei' Schicksal schwer ertrag'n.



A Bürscherl kimmt nach Nordtirol,  
Will „Zemse Eier“ speis'n.  
Roan Mensch verstund' dás fade G'red' —  
Denn der war ja aus „Preiss'n“!)



!) Preußen.



### Eierspeiß'.

In a Schal'n schlagt ma 10 Eier,  
 (De brauchst ma für drei guate Esser)  
 Schlagt's guat ab dann mit der Gabel,  
 Mit oaner Ruat'n<sup>1)</sup> is no besser.  
 Gibt dazua a Priserl Salz,  
 In a Reiu an Löffel Schmalz,  
 Raucht däs dann, so is es heiß,  
 Schütt' dazua die Eierspeiß'!  
 Däs is koan Kunst, doh brennt's leicht an,  
 D'rum rührt ma's um, so fest ma kan'.



### Harte Eier.

In harten Eiern nimmt ma her  
 Bloß Essig, Öl und Salz,  
 Sonst brauchst ma weiter gar nix mehr,  
 Koan Butter und koa Schmalz.  
 Ma backt's ah in der Kohlenglut,  
 Da werd'n s' akurat so guat;  
 Gleit<sup>2)</sup> 10 Minuten laßt ma's drein,  
 Dann werden s' harte Eier sein.



1) Schneebesen. 2) Nur.

## Weiche Eier.

(Tunkeier).

Wann ah der Leser d'rüber lacht,  
 Net jeder woaf, wia ma sie macht! —  
 Zu denen sag' i aba glei':  
 „4 Minuten braucht a woaches Ei“.

In kochend's Wasser tuat ma's leg'n,  
 Das and're wird ma nacher sehg'n<sup>1)</sup>  
 Mit Eier umgeh'n is a G'spoaf,<sup>2)</sup>  
 Wia ma schon seit Kolumbus woaf.



## Rühreier mit Speck.

Kocht ma Eierspeis' mit Speck,  
 So schmeckt's famos —  
 Nur Schmalz laß weg!  
 Für a Person nim 50 Gramm,  
 De schneid' zu kloane Würfel z'samm'<sup>3)</sup>  
 Und röst' sie an in oaner Reim,  
 Schütt' dann dazua die Eier 'nein.  
 Gib Pfeffer, Salz, Schnittlauch dazua,  
 Dás is a feine Kost, mei Bua.



1) Sehen. — 2) Spaf. — 3) Den Speck.

### Kiebißeier.

Im Handel gibt's oft recht viel schlechte,  
 Es sein dabei nur wenig echte.  
 D'rum leg' sie z'erst <sup>1)</sup> ins Wasser 'nein,  
 Geh'n s' unter, dann tuan s' frische sein.  
 Koch' wie d' ander'n hart die Ei',  
 Iß s' aber als a warmer glei',  
 Dazua an guaten Butter noh.  
 (NB. Doh trink die Eier nie net roh!)



### Krähen-, Bekassinen- u. s. w. Eier.

Wann ma koane andern hat,  
 So iszt ma's halt an ihrer statt.



### Möven- u. s. w. Eier.

Zwar san de zwoamal größer  
 Und san ah net so teuer,  
 Doh schmecken allweil besser  
 Die kloanen Kiebißeier.



### Seheier — Spiegeleier.

(Ochsenaugen).

A jeder kennt und macht sie glei',  
 Denn da is gar nix Schwar's dabei.

<sup>1)</sup> Zuerst.



Die G'schicht' is uralt,  
 Daß d' Heun' Eier leg'n —  
 Däs is g'rad' koan Kunst,  
 Aber i bring's net z'weg'n!')



A Koch, der verliabt is,  
 Versalzt leicht 'n Brei,  
 Und a Heun', de koan Hahn hat,  
 De legt nia an Ei.



### Der Jagerbua.

Z'nachst bin ih drinnat g'we'n<sup>2)</sup> in Wald  
 Um Kranawettenbeer'<sup>3)</sup>

Da kimmt a schöner Jagerbua  
 Durch's junge Moas<sup>4)</sup> daher.

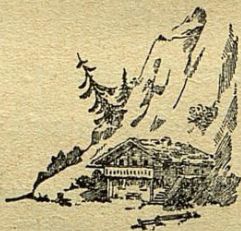
Und wie er miß dasech'n hat,  
 Da duckt er sih und schaut,  
 Es ziemt miß frei, der dumme Bua  
 Hat sih net zuawa traut.

'n ganzen Tag von fruah bis spat  
 Da geht er auf die Pirsch,  
 O wann ih doh a Reherl wa',  
 A Haserl oder Hirsch!

<sup>1)</sup> Zusammen. — <sup>2)</sup> Gewesen. — <sup>3)</sup> Wacholders  
 beeren. — <sup>4)</sup> Jungwald.

Gel' ja, du schöner Jagerbua,  
Hernach wa' i dein' Freund'?  
Doh für a fesche Bauerndirn  
Da hast noh z'weni Schneid!

Hans Kraugruber.



## 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'wiß, 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'wiß, 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 Baz<sup>1)</sup> hinein.  
 Er brauchd zum Dünsten g'wiß 2 Stund',  
 Mit Wurzeln und mit Wein,  
 Und wird er woach,<sup>2)</sup> | so brennst den Saft  
 Mit Rahm<sup>3)</sup> 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 Suar<sup>4)</sup>,  
 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,<sup>5)</sup> da hockt a Jaga,  
 Hat a nag'lueuche Bix  
 Und an Stecher,<sup>6)</sup> an trummächt'ig'u,  
 Aber treff'u tuat er nix.



<sup>1)</sup> Beize. — <sup>2)</sup> Weich. — <sup>3)</sup> Schmette. — <sup>4)</sup> Saft.  
<sup>5)</sup> Künstliches Laubdach. <sup>6)</sup> 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'!

A 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 Stück'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 Stück' in a Kasserol'  
 Und füllt de dann mit Wasser voll,  
 Salzt nacher 's Wasser und macht's sauer  
 (A Drittel Essig is genauer)  
 Nimmt Zeller, Zwiebel, Petersil  
 Und gelbe Ruaben a recht viel,  
 Aft Pfefferkörndl, Thymian,  
 A Lorbeerblattl dann und wann,  
 „Garniert“ damit den Hasensuad  
 Und schaumt 'n ab und kocht 'n guat.  
 Oft gibt moa ah von roten Wein  
 A Viertelliter recht gern 'nein.  
 Däs laßt ma koch'n, so beiläuf'  
 A Stund' und länger a noh häuß',  
 Aft seht ma's ab und in der Rein  
 Da brennt ma's zwar der Soff' dann ein.  
 Ma gibt dazua an sauern Rahm<sup>1)</sup>  
 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)  $\frac{1}{4}$  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 Zettel<sup>1)</sup>,  
 Daz fünfunddreißig Kreuzer kost'  
 A „Junges Wild mit Knödel“.

W. Riegler.



<sup>1)</sup> 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 Sichtenmoaß<sup>1)</sup>  
 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.  
 Santiert<sup>2)</sup> 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, däs 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 zwar Jagerei,

<sup>1)</sup> Moaß = junger Wald. — <sup>2)</sup> Geröstet.

Daß däs „G'räusch“<sup>1)</sup> 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 salzst und staubst mit Mehl  
 Und röst s' guat in an Pfandl an  
 Mit Schmalz<sup>2)</sup>, an hoast'u, schnell.  
 In 5 Minuten is 's schon guat,  
 Spritz's jehz mit Essig fein  
 Und rühr' vom Hirschen a frisch' Bluat  
<sup>1/8</sup> Liter 'nein.  
 Jag's Pfandl jehz vom Feuer weg,  
 Die Soß' rühr' fleißig dann,  
 So lang, bis s' stockt und dicklert<sup>3)</sup> wird,  
 Z'sammrinnu nimma kann.

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

— <sup>2)</sup> Ausgelassener Fett. — <sup>3)</sup> 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 <sup>1)</sup> dann.  
 Drinn stadst das Herz, mitsamt da Milz,  
 2 Stunden ungesähr;  
 Gib 'nein a G'würz <sup>2)</sup>, 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!“



<sup>1)</sup> Soviel, daß es säuerlich schmeckt. — <sup>2)</sup> Pfefferkörner, Thymian, Lorbeerblatt.

## Beuschl.

(Saures Lüngerl).

Däs ganze S'räusch<sup>1)</sup> kochst in'an Wasser,  
 Mit S'würz<sup>2)</sup>, 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 bißl,  
 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 Stadtfrack<sup>1)</sup> 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.

<sup>1)</sup> 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 Entrée<sup>1)</sup>, —  
 A Potage<sup>2)</sup> kann er a net „brau'n“ —  
 Ragout<sup>3)</sup> 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 Gluat<sup>4)</sup>;  
 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.



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

### Sasan mit Kraut.

Oft dispu'dier'n die Leut' 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 dasi',  
 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 schlaffen s' alle Herrn  
 Und nacher essen sie's ah gern,

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, Zwiebel, Petersil,  
 Gibt noh dazua a Lorbeerblatt,  
 Wacholderbeer ah wer oan' hat,  
 Zeh't muasß das Wild 2 Stunden dünst'n,  
 Oft drei, trotz alle Ruchelkünst'n.  
 Daß G'schmack kriagt, gibt ma roten  
 Wein<sup>1)</sup>,  
 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 Sua<sup>2)</sup>,  
 Z'leht streut ma's Wild mit Zucker an  
 Und bräunt's noh mit der Kohlenpfan<sup>3)</sup>.



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

<sup>2)</sup> Saft. — <sup>3)</sup> 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-  
 zeng<sup>1)</sup> 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 Kren<sup>2)</sup>  
 d'raufreib'n tuat.



<sup>1)</sup> 1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Purri, 1 Zeller.  
 — <sup>2)</sup> 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 münder

U schimmlicher Kas,

Ist roh a de Schwammerln,

Schluckt Käfer und Sliag'n,

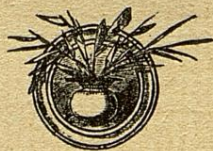
Und grasgreane Äpfel, soviel er kann  
kriag'n.

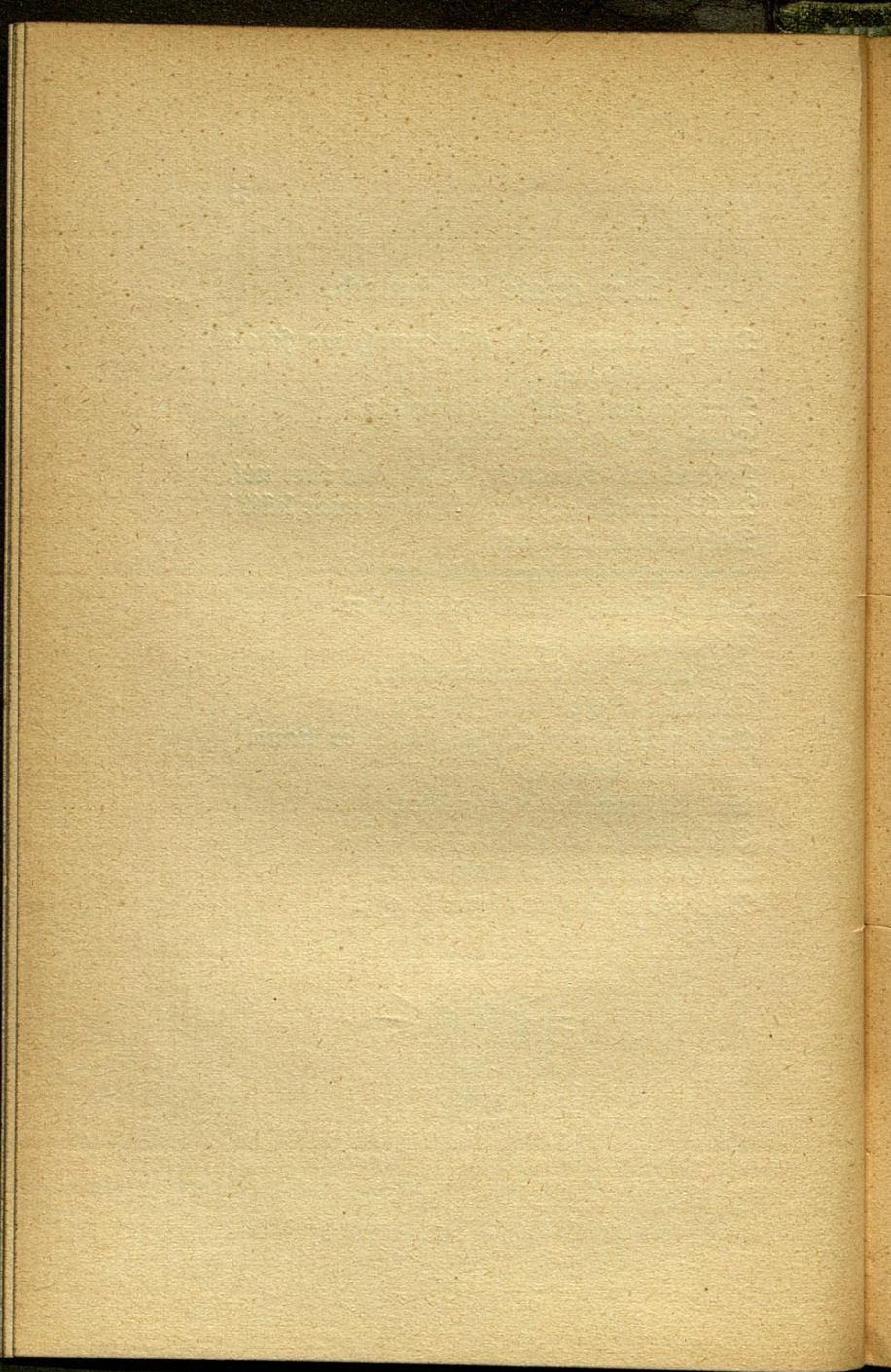
Sei' G'schmack is a guater,

Sei' Hunga is groß,

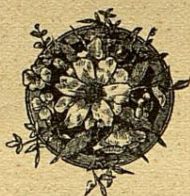
Es grau'ßt ehm vornix,

Als vom Arbeiten bloß.





Viertes Kapitel.









## Süaße Sacherln und Mehlspeis'n.

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



## Eierschmarr'n.

(Steegschmarrn).

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

's Mehl füllt ma in a Schüssel ein,  
Schlagt alle ganzen Eier drein,  
Rührt's glatt ab, daß's koan Zelten<sup>1)</sup>  
macht,  
Sonst wird ma eppa<sup>2)</sup> gar ausg'lacht,

<sup>1)</sup> Knödel. — <sup>2)</sup> Etwa.

Dann wird die Milli<sup>1)</sup> d'runter toan<sup>2)</sup>,  
 Versprudelt ah, so guat ma kann.  
 Von Butter 100 Gramm san z'nehma,  
 (A flaches Pfandl is bequemer<sup>3)</sup>)  
 Und is er hoafß, so schütt' ma schnell  
 'n Loag dazua und auf der Stell'  
 Schiabt ma die G'schicht in d' warme  
 Röhr'n.

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



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



### Seiner Pfannkuchen.

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

<sup>1)</sup> Milch. — <sup>2)</sup> Getan. — <sup>3)</sup> Das Bequemste.

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



### Kaiserschmarr'n<sup>1)</sup>.

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



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



<sup>1)</sup> Siehe Eierschmarr'n oder Steegschmarr'n.

## Millireis.

(Milchreis).

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



## Rangen.

(Steirische Holzknechtbua'n).

Dás is a Kost, stoansteirisch echt,  
 Die Holzknecht' kochen s' gar net schlecht,  
 Von Nockentoag<sup>2)</sup> mit saurer Milli  
 (Mit Wasser is er gar recht billi').  
 Ma tuat's wia runde Dalken machen,  
 Aber glei' im hoaf'n Schmalz 'rausbach'n.  
 Da gibt's a „Rangenpfaundl“ dazua,  
 Des hat a jeder Holzknechtbua.

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

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



### Idylle.

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

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



### Steirischer Sterz.

(Original).

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

Durch's Lesen bloß, da lernt man kam<sup>1)</sup>  
 's brüagt ihm a jeda Koch net z' samm',  
 Doh a rechter Jagersmann  
 An guaten Sterz wohl machen kann.  
 Den isst er schon in aller Fruah,  
 Trinkt Milli und Kaffee dazua.  
 Und wie man macht, dás is a Kunst,  
 's is jede Theorie umsunst.  
 Doh d' Jaga (nur die koch'n können!)  
 In an Weidling Mehl dann nehma,  
 Den (Koch's) Löffel in die rechte Hand  
 Und rühr'n das Mehl fest unmanand,  
 Schütten a kochends Wasser drein<sup>2)</sup>  
 (Aber soust'n kommt nix 'nein.)  
 So dick muas sein das Mehlsterzzeug,  
 Als wie a woacha Hausbrotteig.  
 Jetzt gibt ma Fett'n in a Pfann',  
 Is hoas, in Stuck den Mehlteig dann,  
 Laßt ihn röst'n, zerstoßt ihn fein,  
 Mit 'n Quascher<sup>3)</sup> fest und klein.  
 Salzt 'n uoh, dann is er recht,  
 So wie'n jeder Steirer möcht!



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



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

<sup>3)</sup> Steirischer Ausdruck für Schmarrenschäufel.

## Wasserspazzen.

(Nockerln).

De macht ma bloß mit Wasser an,  
 Es kummt sonst gar nix weita dran,  
 Koan Ei, koa Milch und ah koa Schmalz,  
 Natürl' nuar a bißl Salz.  
 Zum Zoag<sup>1)</sup> ma so viel Wasser nimmt,  
 Grad, daß er net vom Löffel rinnt,  
 Und rechnet Mehl, a ganzes Pfund,  
 Für 3 recht starke Esser rund.  
 Die Spazzen macht ma ziemli' kloan  
 Und tuat s' in kochend Wasser toan  
 Mit 'n Löffel oder mit 'n Messer;  
 (A Nockerlsieb<sup>2)</sup> is noh viel besser)  
 Ma kocht s' so lang, wia's harte Ei<sup>3)</sup>  
 Und seicht sie ab vom Wasser glei',  
 Gibt Fett zum Schmalzen in a Pfann'  
 Und schütt' die Nockerl eini dann;  
 Und daß sie g'wiß recht extra<sup>4)</sup> g'rat'n,  
 So laßt ma s' goldgelb drinnen brat'n.  
 Wann ma si' so weit fertig hat,  
 Ist kann ma s' schmausen mit Salat.



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



## Wiener Griesknödeln.

2<sup>e</sup> Eier schwer Schmalz<sup>1)</sup>.  
 2 ganze Eier.  
 4 Eier schwer grober Gries.  
 Etwas Salz.

Ma rührt däs Quantum Schmalz recht  
 flaumig

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

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

Kocht ma die Knödel also ein,  
 Braucht ma a flache, große Reiu.  
 Daz's Wasser kocht, däs muas ma sehgn<sup>2)</sup>,  
 Sunst d' Knödel auseinander geh'n!

Sie schwellen auf, werd'n zwoamal größer,  
 Oft ah noh mehr, dann san s' noh besser;  
 Sie züg'n<sup>3)</sup> die ganze Brüh' oft ein  
 Und lieg'n dann in der trock'nen Reiu;  
 Da war halt noh net Wasser gnuu,  
 D'rum stellt ma recht viel Wasser zua.

<sup>1)</sup> Butter ist für Mehlspeisen besser. — <sup>2)</sup> Sehen.  
 — <sup>3)</sup> Ziehen.

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



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



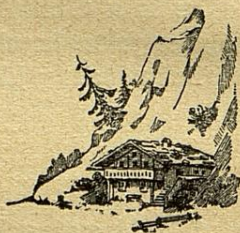
Es tuat halt net mög'n.

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

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

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

W. Riegler.



**Sünstes Kapitel.**







## Echte Tiroler Speckknödel.

Willst du Tiroler Speckknödel habn,  
So schneid' 4 Semmeln würflich z'samm,  
A g'felchtes<sup>1)</sup> Fleisch ah<sup>2)</sup> recht an<sup>3)</sup> Fleck —  
's tuats ah  $\frac{1}{4}$  kg Räucherspeck —

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

2 ganze Eier schlagst dazua,  
Däs is für oan Lent häusfti gnuu<sup>4)</sup>,  
Dom Wasser soviel halt,  
Daz dir koa Knödel net zerfallt.

4 Stück davon machst sauber rund,  
Lafst s' siadn dann  $\frac{1}{4}$  Stund.  
Speckknödel, echte, aus Tirol,  
San die besten, däs woascht wohl<sup>5)</sup>!



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

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



### Bauernknödeln.

(Siehe Tiroler Knödel).

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



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



### Seine Knödeln.

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



<sup>1)</sup> Monogramm.

## Erdäpfel in der Montur.

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



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



## Gebackene Leberknödeln.

(Leibspeise der Schüler Holzknächte).

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

<sup>1)</sup> Nur.



Dazua noh geben a 2 Lot  
 Bröseln, wann's noh extra not,  
 Gib' 2 Eier noh dazua,  
 Die sein für s' Quantum häufft' g'una.  
 Hat ma däs jektu ferti' bracht  
 Und runde Knödel daraus g'macht,  
 Paniert ma s' dann mit Ei recht guat  
 (Wie ma all's panieren tuat).  
 Leichter gibt's schon nix mehr z'machen,  
 Und sans' ferti, tuat ma s' backen<sup>1)</sup>.  
 Ma kochts s' im Wald in aller Fruah  
 10 Minut'n in an Wasser nuar,  
 Gibt in's Wasser Grünzeng uein,  
 Doh sein z'schnitten soll es sein,  
 Ist die Knödel, trinkt den Suad,  
 's gibt viel Kraft und macht viel Bluat.



### Gedünstete Schwammerl.

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

<sup>1)</sup> Gebacken.

Ma pußt sie rein und wascht s' a bißl,  
 In irgend oaner ird'nen Schüssel,  
 Dann tuat ma s' mit an Tuach abreib'n,  
 Koa Mist, koa Schmutz därf drinat bleib'n.  
 In dünne Blattl schneid' ma s' z'samm,  
 Und gibt in a Kasserollerl<sup>1)</sup> dann,  
 U Stückerl Butter, macht ihn<sup>2</sup> hoas,  
 Wie jeder Leser so schon woas,  
 Gibt jehz de |g'schnitt'nau Schwammerlu  
 'nein

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



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



<sup>1)</sup> Glades Geschirr.

## Geröstetes Jägerfleisch.

(Vom Rehschälögel, Hirschfilet, Lungenbraten).

Zerscht hackst Schwammerl und an  
Zwiebel<sup>1)</sup> fein,  
Den röst guat an, in oaner Rein.  
Und stell es hin am Ofenrand  
So hast es schnell glei bei der Hand.  
Dann schneid' plattlert, dünn und kloan,  
(Wias die nobl'n Jaga toan),  
Vom Fleisch 1 Kilo jung und zart.  
Sunst wird s' net woach und bleibt dir hart.  
Zetzt tuast a biszl G'würz zerreib'n<sup>2)</sup>  
Damit däs g'schnitt'ne Fleisch austren'n.  
Und gach „sautier's“ in hoasser Fett,  
Dabei geh jo vom Feuer net!  
Koch's wie a g'röste Leber halt,  
Däs is net schwar, däs kannt a bald,  
Und wann ma noh recht g'schwind sein tuat,  
Is däs in 10 Minuten guat,  
Zetzt staub' däs mit an biszl Mehl,  
Dazu gib d'Schwammerln, Zwiefelschnell<sup>3)</sup>  
Schütt' dazu an Löff'l Wein,  
In des Fleischl extra 'nein.  
Kocht das Ganze amol noh,  
Is dann guat und schmeckt a so.



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

### Kas und Butter.

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



### Die Hauptsach'.

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



### Paprikaspeck.

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

<sup>1)</sup> Dieser.

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



### Picknick im Wald.

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

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

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

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



## Bedarf für ein einfaches Picknick.

(Für zirka 6 Personen).

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

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



## Gnaten Appetit!

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

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

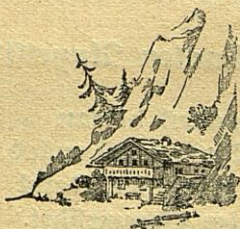
„An ganz frisch'n Buttern“,  
 Moant d' Kathl, „i bitt“ —  
 „Gehst weg“, schreit der Bräuer,  
 „Den Pausch freß' ma nit!“

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

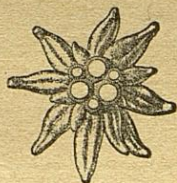
Hans Fraungruber.



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



Sechstes Kapitel.









### Greane Sach'n.

Derpirscht und derfess'n  
Is wia trunk'n und gess'n.



Willst an braven Hirschen,  
Suach' beim Rudel net,  
Weil er ganz alloani  
In der Dichtung steht.



Das wird koaner sag'n  
Und hat koaner g'sagt,  
Was im Herz ma g'spürt,  
Wann die Büx'n ma' tragt.

W. Riegler.



### Verschiedene Sprücheln.

Beim Jag'n im Wald und ah im Leben  
Schlaft oft der beste Schütz daneben.



Wie a Bam is mei Sepp,  
 Doh g'wiß net aus Holz,  
 Kann jagan und koch'n,  
 Und dás macht mi stolz!



Kríag í was z'sess'n  
 Von der schwarzaugad'n Lent,  
 Dann bin í a Prinz,  
 Oder gar der Herr Kóni'.



Mit 'n Gams' auf der Wand  
 Und 'n Punkt auf da Scheib'n,  
 Mit der Dirn in der Kuch'l,  
 Tua í d' Zeit mir vertreib'n.



Wann ma koa Reín hat,  
 Kann ma net rühr'n,  
 Wann ma koa Geld hat,  
 Ah net soupier'n.



### Kochregel.

Tua die Supp'n guat salz'n,  
 Den Mehlteig fest rühr'n,  
 Die Nock'n recht schmalz'n  
 Und dih felt'n valiab'n.



### Wetterspruch.

Wann's bairisch Bier regn't  
 Und Bratwürstl schneibt,  
 Dann bitt' ma 'u Herrgott,  
 Daz 's Wetta so bleibt.

Bair. Volkslied.



Juristen, de jagan und koch'n a woll'n,  
 De bran'n oft a Trankerl,  
 Dás der Teuxl soll kohl'n.



Mein Schagerl kann koch'n  
 Und is aus Tirol,  
 Zwar singen kann s' net,  
 Aber raunzen kann's wohl.



Wie kloaner de Glock'n,  
 Wie höher dás G'läut',  
 Wie größer mei' Bratl,  
 Wie tiefer mei' Srend'.



Zum Glück g'hört von All'n  
 Und doh is grad g'nua,  
 Hat ma davon wenig,  
 Als grad blos sei' Ruh'a. —



### A guater Schnaps.

Sei' Schnaps is der beste,  
 Däs woafß g'wiß a jeder,  
 Doh schütt'ft eahm am Schuach 'nauf,  
 Verbrennt er dir 's Leder.



### Bier=Matterl.

„ — — — — —“  
 D'rum, oh Wand'rer, bet für ihn,  
 Soust is sei' Seel' verlor'n! —  
 Er is a armer Münchner g'wen,  
 Und is an Bierherz g'storb'n.



### Der Glücklichste.

Koa Mensch, der is z'frieden  
 Mit den, was er kann,  
 Und was er g'rad is,  
 Der langweilt sih dann!

Drum macht halt da Richter  
 Oft Stiesl, und G'seh  
 Macht oft a da Schnaster,  
 Und däs is a Geh.

Da Hofrat will koch'n,  
 De Köch', de studier'n,  
 Und d' Lehrer, o Teixl,  
 De polittiser'n.

Am End' kommt a Pfarrer,  
 Mit pechschwarzer Tint'n,  
 Der schreibt über all's  
 Und schimpft über d' Sünd'n. —

Jetzt schauts enk den Ruprecht,  
 Den Forstg'hilsen an,  
 Der wo aß nix und will nix —  
 Däs ist der glücklichste Mann.



### Die Dackeln.

Die Mürz hat noh koan Dack'l g'sehgn,  
 Drum macht s' an Eselsg'schroa,  
 Wie zuachst der Jager zuawikimt,  
 Der hat glei eahna<sup>1)</sup> zwoa.

<sup>1)</sup> Zhrer.

„U mei Gad“ schreit s', „de armen Hund!“  
 Hörst, Jaga, dā daschiaß —  
 Dā hab'n nix Guats net auf der Welt,  
 Mit eahure broch'na Süaß!“

Hans Frauengruber.



Beim Dirndl ihrer Hütten,  
 Da singen die Schwalb'n,  
 Wanns d' an Gamsen willst schiaß'n,  
 Drob'n steh'n s' auf der Alm.

Volk.



Wie lustig auf der Alm,  
 Wie lustig auf der Höh',  
 Gibt's schöne Küah und Kalm,  
 Gibt's schöne Hirsch und Reh.

Laß i mei' Büchserl krach'n,  
 So wird mei' Herzerl lach'n,  
 Wie lustig auf der Alm,  
 Wo d' Hirscherl obawalgn.<sup>1)</sup>

Volk.



Mei Herzerl is kug'lfest,  
 Mag eahm nix an<sup>2)</sup>,  
 Und wie oft is 's scho g'schossa word'n,  
 Hat eahm nix tau.

Volk.



<sup>1)</sup> Herunterkollern. — <sup>2)</sup> Kann ihm nichts anhaben.

Hab' i nur a Milli,  
 An Kas und a Brot,  
 So bin i schon z'frieden  
 Und kenn' gar koa Not.



Und a Büchserl zum schiaß'n  
 U Ziether zum schlag'n,  
 Und stoansteirische Rang'n,  
 Muas a frischer Bua habm.



U Sunntagsjager schiaßt am Hahu,  
 Trifft den in Mitt'n gar,  
 Der fallt net aber — was war d' Schuld?  
 No, weil der anbund'n war! —



U Haf' der net springt,  
 U Dirn, de net lacht,  
 Und a Soos ohne Knöd'ln  
 Koa Freud' mir net macht.







# Inhalt.

---

	Seite
Vorwort . . . . .	3
An die Jaga . . . . .	5
Jagagluck . . . . .	6

## Erstes Kapitel.

Supperln und Trankerln (kalte und warme) . . . . .	11
Biersupp'n . . . . .	12
Bouillon (falsche Rindsuppe) . . . . .	13
Eindrennsupp'n . . . . .	13
Falsche Supp'n (Wassersupp'n) . . . . .	14
Jaga-Supp'n (Brotsuppe) . . . . .	14
Mehlsupp'n (von Knorr) . . . . .	15
Milch-Supp'n (Milchsuppe) . . . . .	16
Saure Rahmsupp'n . . . . .	16
Thermophor . . . . .	17
Die Hlag'n . . . . .	17
Çai (russischer Tee mit Rum) . . . . .	18
Gewöhnlicher Tee . . . . .	19
Glühwein . . . . .	19
Grog (kalter und warmer) . . . . .	20
Kaffee-Essen . . . . .	20
U schilauer Herr . . . . .	21

	Seite
Kakao . . . . .	22
Limonad' . . . . .	22
Drangead' . . . . .	23
Sherry-Tee . . . . .	23
Sein Durst . . . . .	24
U schneidiga Jaga . . . . .	25

### Zweites Kapitel.

Vom Ei . . . . .	29
Eierspeis' . . . . .	30
Harte Eier . . . . .	30
Weiche Eier (Tunkeier) . . . . .	31
Rühreier mit Speck . . . . .	31
Kiebitz Eier . . . . .	32
Krähen-, Bekassineier usw. . . . .	32
Möveneier . . . . .	32
Seheier — Spiegeleier (Ochsenaugen) . . . . .	32
Der Jagerbua . . . . .	33

### Drittes Kapitel.

Virschlied . . . . .	37
Hahnerbratl . . . . .	37
U Grenzhahn . . . . .	39
Has in Rahmsos' . . . . .	39
Beim Postwirt . . . . .	41
Hirschene Schnitteln (Hirschfilets) . . . . .	42
Jagarecht . . . . .	42
Geröstete Wildeber (vom Reh, Hirschen oder Gemse) . . . . .	43
Saures Wildherz . . . . .	44
Beuschl . . . . .	45
Rauschbrand . . . . .	46
Wildgestügel (Bratenzeit) . . . . .	46

	Seite
Almakudl . . . . .	46
Sasan mit Kraut . . . . .	48
Sasan mit Speck . . . . .	48
Wildschweineres (gedünstet) . . . . .	48
Saure Hirschzunge . . . . .	50
Der guate G'schmack . . . . .	51

#### Viertes Kapitel.

Süäße Sacherln und Mehlspeis'n . . . . .	55
Eierschmarr'n (Steegschmarr'n) . . . . .	55
Feiner Pfannkuchen . . . . .	56
Kaiserschmarr'n . . . . .	57
Müllkreis (Milchreis) . . . . .	58
Rangen (steirische Holzknecht'n) . . . . .	58
Jöylle . . . . .	59
Steirischer Sterz (Original) . . . . .	59
Wasserspazen (Nockerln) . . . . .	61
Wiener Griesknödeln . . . . .	62
Es tuat halt net mög'n . . . . .	63

#### Fünftes Kapitel.

Echte Tiroler Speckknödel . . . . .	67
Bauernknödeln . . . . .	68
Feine Knödeln . . . . .	68
Erdäpfel in der Montur . . . . .	69
Gebackene Leberknödeln (Leibspeise der Ischler Holzknechte) . . . . .	69
Gedünstete Schwammerl . . . . .	70
Geröstetes Jägerfleisch (vom Rehschlögel, Hirsch- filet, Lungenbraten) . . . . .	72
Kas und Butter . . . . .	73
Die Hauptsach' . . . . .	73
Daprikaspeck . . . . .	73

	Seite
Picknick im Wald . . . . .	74
Bedarf für ein einfaches Picknick (für zirka 6 Personen) . . . . .	75
Guten Appetit . . . . .	75

### Sechstes Kapitel.

Greane Sach'n . . . . .	79
Verschiedene Sprücheln . . . . .	79
Kochregeln . . . . .	80
Wetterpruch . . . . .	81
A guater Schnaps . . . . .	82
Bier-Matterl . . . . .	82
Der Glückliche . . . . .	82
Die Dackeln . . . . .	83
Inhalt . . . . .	87
Selbstanzeigen . . . . .	91



Selbst-Anzeigen.





## Sür Gebirgs- und andere Jagden

eignen sich zum persönlichen Transporte im Rucksack durch ihre Leichtigkeit, vorzüglichen Geschmack und Verdaulichkeit alle Sorten Zwieback, Biskuits, Lebkuchen, ferner für den Sommer alle Gattungen Schokolade und Erfrischungsbonbons, für den Winter erwärmende Liköre und Weine. Auch Fleisch, Gemüse und Suppenkonserven. Diese liefert in vorzüglichster Qualität die Firma

## ENGLISH HOUSE

L. Gutruf & Co.

Wien, 1. Milchgasse Nr. 1.

Preislisten franko.

Telephon 14.319.

Spezial-Geschäft für Küchen-

Gegr. 1852. Einrichtungen Gegr. 1852.

L. Niefner, Wien

VII/2, Kirchengasse Nr. 9 a.

Sür Jäger und Touristen sind in großer Auswahl vorrätig:

Aluminium-Schnellkocher, Provianddosen, Trinkbecher, Teller, zusammenlegbare Jagdgeschbestecke, Thermos-Glaschen, Aluminium-Glaschen etc.



## Stiebiß Alois & Comp.

k. u. k. Hoflieferanten, „Zum schwarzen Kamel“

Begründ. 1618 Wien, I. Bognergasse 5 (im eig. Hause)

Telephon 18.088. — Telegr. Adresse: Stiebißko Wien.

General-Depot der Eigenbau-Weine der Herrschaft Schloß  
Döslan bei Wien von Schenauer & Co. in Bordeaux  
für Bordeaux-Weine und Vouillier, G. Briand & Co. in  
Cognac für Cognac fine et Grande Champagne.

Reichhaltigstes Lager von Original österreichischen und  
ungarischen Weinen, in- und ausländischen Champagner,  
Rhein- und Moselweinen, spanischen und portugiesischen  
Weinen, Bordeaux- und Burgunderweinen, von ärztlichen  
Autoritäten bestens empfohlenen Medicinal- u. Dessertwein-  
Spezialitäten, erstklassigen Marken in- u. ausländischer  
Liköre und Spirituosen, englischen und amerikanischen  
Whiskys und Biere. — Größte Auswahl aller in- u. aus-  
ländischen Gemüse, Obst-, Fisch- und Fleisch-Konserven,  
Biskuits, Dessert-Schokoladen u. feinsten Tee-Mischungen.  
Transit-Kellereien in Lang-Enzersdorf (Nordwestbahn).

Preiskurant auf Verlangen gratis und franko.

Die für die „Jagdküche“ besonders  
geeigneten Nahrungsmittel sind die  
im Handel vorkommenden Präparate

von

## C. S. Knorr

== (Wels) ==

u. zw.: Hafermehl, Suppenmehl,  
Tapioka, Erbswurst, Makka-  
roni etc.

Selbe sind von allen Autoritäten anerkannt,  
mit drei Staatspreisen prämiert.

Die von der Firma

**Julius Maggi & Co.**

Wien-Bregenz

erzeugten Rindsuppenwürfeln und gebrauchts  
= fertigen Suppen in Päckchen, wie: =

**Erbs, Reis, Schwammerl,  
Sleckerl, Ochsenfleisch usw.**

eignen sich wie obige ganz vorzüglich für jede  
Schnellküche. Von besonderem Vorteil für die  
Jagdküche ist unbestritten Maggi's Würze,  
die faden Suppen, Saucen etc. augenblicklich  
kräftigen Wohlgeschmack verleiht.

**Thermophor wärmt ohne Feuer!**

Heißhaltapparate für Jagd und Reise, Haushalt  
und Krankenpflege.

Speziell für den Jäger unentbehrlich sind unsere

Jagdmenagen- und Thermo-Glaschen.

Hauptdepot:

**Dr. Albert Bodart** ■ Wien, I.  
Singerstraße 2

= Jagd- und Sport-Ausrüstungen =

**S. Turczynski** ■ Wien, I.  
Wollzeile 18.

**Damen:** Reise- und Jagdkostüme, Pirschmäntel, Jagd-  
schuhe, Breeches, wasserdichte Paletots, Kodel-  
und Skians- **Herren:** Jagd- und Reiseanzüge, Wild-  
rüstungen. — **Herren:** leder Breeches, Jagdpelze, Le-  
derröcke, leichte Pirschschuhe, Schlaffäcke etc.

Buch- und Kunstdruckerei Pratsch & Co.,  
Wien, IV. Schöffergasse Nr. 13 a.

FRIEDRICH JOS. HAMPEL  
WIEN, IV. Wiednerhauptstrasse 37  
II. Stiege, III. Stock

