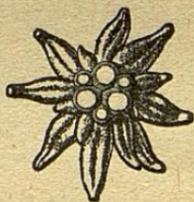


Zweites Kapitel.





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'n¹⁾ 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;
 Gleit²⁾ 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 woafz, 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'n¹⁾
 Mit Eier umgeh'n is a G'spoafz,²⁾
 Wia ma schon seit Kolumbus woafz.



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'³⁾
 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) Spafz. — 3) Den Speck.

Kiebißeier.

Im Handel gibt's oft recht viel schlechte,
 Es sein dabei nur wenig echte.
 D'rum leg' sie z'erst ¹⁾ 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-, Bekassineneier, usw.

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



Möveneier.

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.

¹⁾ 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'n²⁾ in Wald
 Um Kranawettenbeer³⁾

Da kimmt a schöner Jagerbua
 Durch's junge Moas⁴⁾ 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 Rehert wa',
 A Haserl oder Hirsch!

¹⁾ Zusammen. — ²⁾ Gewesen. — ³⁾ Wacholders
 beeren. — ⁴⁾ Jungwald.

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

Hans Kraugruber.

