 © Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

DIE KÜCHE UND DAS KOCHEN

Die Problemkreise: die Küche als Raum der Speisenherstellung, die Art der bäuerlichen Kost, die Kochmethoden und Rezepte, die Ursachen von Veränderungen, sowie die Beziehungen zwischen Mensch, Küche und Kost, waren das Thema meiner Arbeit.

Des öfteren verwendete ich den unbestimmten Terminus „früher". Darunter ist stets die Jugendzeit der heute alten Gewährsleute gemeint, also die Zeit der Jahrhundertwende bis in die ersten zwanziger bis dreißiger Jahre.

I.

Die Rußküche und ihre Einrichtung

Gegenüber dem Eingang in den Wohnteil des Hauses befindet sich die Türe in die Rußküche. Die Haustüre führte zunächst in die Labn, von der aus man die Rußküche betritt.

Die Rußküche hat fast immer einen rechteckigen Grundriß, wobei die Längseiten parallel zur Eingangstüre verlaufen. An der Schmalseite der Rußküche waren ungefähr 75 cm hohe und ca 50 cm breite Ziegelmauern aufgesetzt, die sogenannten „Mäuerln", auf denen die Feuerstelle lag. Meist war nur eine „Feuergrube" in Betrieb, wurde doch auch der Kachelofen als Kochstelle mitverwendet.

Die Wände der Rußküche waren weißgekalkt, über Augenhöhe waren die Wände vom Ruß geschwärzt. Durch einen breiten Schlot an der gegenüberliegenden Seite des Backofens war der Rauchabzug gesichert.

Der eigentliche Arbeitsplatz für die Speisenzubereitung war die Labn, in der auch der Arbeitstisch stand. Nach der Mahlzeit wurde hier das Geschirr gesäubert, und manchmal saß auch die Familie in diesem Raum.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Die *Feuergrube* befand sich, wie schon erwähnt, auf einem „Mäuerl" an der Schmalseite der Küche, sie war von zwei oder drei Seiten mit Ziegelsteinen gegen falsche Zugluft geschützt und lag meist in der rechten Ecke des *Mäuerls,* damit der Zugang zur Kachelofentüre, in der Mitte der hinteren Mauerwand des „Mäuerls", frei zugänglich war.

Eiserne *Dreifüße* waren notwendig, wollte man ein Gericht direkt über der Flamme kochen. Diese Dreifüße waren aus Schmiedeeisen, bestanden aus einem waagrechten Ring, an dem drei senkrechte, leicht nach außen schräg stehende Beine angearbeitet waren. *Erdene Häfen* schob man seitlich möglichst nahe an das Feuer heran und konnte so auf einer Feuerstelle mit einigen Geschirren zu gleicher Zeit kochen.

Das Holzfeuer wurde mit dem *Feuerhaken* geschürt und die anfallende Asche in das *Äschenloch,* welches halbrund gewölbt am Boden des Mäuerls eingebaut war, geschüttet.

Meist war nur eine Feuergrube in Betrieb; mußte einmal sehr viel gekocht werden, bestand jederzeit die Möglichkeit, eine zweite Feuerstelle auf dem gegenüberliegenden Mäuerl anzuheizen. Größere Mengen, beispielsweise an Erdäpfeln, wurden in Kesseln über dem offenen Feuer gekocht. Die Standfestigkeit des Kessels garantierte ein eiserner Kesselring, ähnlich dem Dreifuß, in dessen Reifen der gewölbte Boden des Kessels hineinrutschen konnte und seitlich Halt fand.

Rüben und Kukuruz wurden an einem Spieß über der offenen Flamme gebraten.

Der Kachelofen hatte mannigfaltige Funktionen zu erfüllen. Er diente in der kalten Jahreszeit zur Heizung der Wohnräume, die dadurch rauchfrei waren, daß der in der Stube geschlossene Kachelofen von der Rußküche aus befeuert wurde.

Er war weiters der Backofen des Hauses. Das Brot, die Strudel, die Nigl, der Wirlisch, die türkischen Fesl, die Fasn, die Grundbirnstandarn, Bölisn, Ziepolten und die Erdäpfel, kurzum alles, was das Backen notwendig hatte, kam in diesen Vielzweckofen. Auch als Brat-, Koch- und Dörrofen fand er Verwendung

Geflügel, verschiedene Fleischspeisen und Gerichte, die langsam weiterkochen sollten, bereitete man auch im Kachelofen, ebenso dörrte man Apfelspalten, Birnen, Zwetschken und manchmal auch Kirschen für den Winterbedarf.

Auch im Sommer wurde der Kachelofen fast täglich geheizt und mit einem eigenen Gerät, dem sogenannten Ofenwagen, brachte man die Häfen und Tegel in das Innere des vorgeheizten Ofens ein. Der Ofenwagen ist eine Art große, zweizinkige Gabel, die an einem langen hölzernen Stiel befestigt ist. Die Gabel wurde je nach Größe der Gefäße

unter den Wulst am oberen Häfenrand oder durch die Henkel der Gefäße geschoben, der ganze, mit Rädern versehene Ofenwagen leicht angekippt und so die Geschirre mit den zu kochenden Speisen in den Ofen gerollt.

Am geeigneten Platz im Inneren des Ofens wurde das Gefäß dann ausgeklinkt und abgestellt.

Wie schon erwähnt, wurde der Kachelofen vorgeheizt, die Glut mit der hölzernen *Ofenkruck* entweder seitlich oder in der Mitte zusammengeschoben und dann konnten die Tegel und Häfen mit dem Ofenwagen eingebracht werden.

Zum Brotbacken wurde und wird, wo man heute noch im Hause bäckt, der Boden des Ofens mit dem *Ofenwisch,* einer langen Stange, an deren einem Ende kugelförmig Laschen aus trockenen Maisblättern gebunden sind, sauber gefegt. Die Brotlaibe werden mit einer langstieligen Holzschaufel, der Ofenschüssel, eingeschossen. Gedörrt wurde meistens an einem Tag, an dem auch Brot gebacken wurde. War der Ofen etwas abgekühlt, brachte man die zu dörrenden Früchte ein. Nach dem Dörren war es manchmal Aufgabe der Kinder, in den noch warmen Backofen hineinzuschlüpfen und die gedörrten Früchte herauszuholen.

Die Kachelofentüre liegt in der Mitte der hinteren Längswand des „Mäuerls", das Bodenniveau des Ofens geht stufenlos in die Oberseite des Mäuerls über.

Möbel und Einrichtungsgegenstände

Mit wenigen Einrichtungsgegenständen fand man in der Küche und in der Labn, frei nach einem Sprichwort dieser Gegend: „Gscheiter a weng wengerl", das Auslangen.

Auf einem hölzernen Geschirrbord verwahrte man in der Küche Teller und Suppenschüsseln, in die Öffnungen eines gelochten, an der Wand hängenden Bleches (Taf. 10; 39) steckte man die Kochlöffel und Sprudler, die man auch heute noch aus der Wipfelverzweigung der Christbäume anfertigt. Irdene Niglformen, Tegel und Häfen standen auf Brettern, die eisernen, dreifüßigen Pfannen hingen an der Wand der Küche. Eine Mauernische, durch ein Türchen verschlossen, nahm einen kleinen Teil der zum Kochen gerade notwendigen Lebensmittel auf.

Die Kienspäne zur Beleuchtung des Raumes, der nur ein winziges Fenster hatte, steckte man in ein eisernes Feuerrössel in der Mauernische. Später löste die Petroleumlampe die Kienspäne ab und heute gibt es überall elektrisches Licht. Ein Vorratsschrank, das Speiskastl, beherbergt die Vorräte an Mehl, Salz, Zucker (der früher verkaufte Hutzucker wurde auf das Kachelofengesims gestellt, damit er keine Feuchtigkeit anzöge), Schmalz, Grieß usw. Die Labn war außerdem der Ort, wo das

Geschirr mit Sand und Lauge, die man selbst erzeugte, abgewaschen wurde. Das Trink- und Kochwasser, das man vom Brunnen holte, fand hier seinen Aufbewahrungsplatz.

Auch Geschirr, das man nicht täglich beim Kochen brauchte, wurde in der Labn auf einem Brett abgestellt oder an die Wand gehängt.

Kochgeschirr und Geräte

Zum Kochen und Backen verwendete man neben gußeisernen und Blechgeschirren viele Gefäße aus Ton, die sogenannten erdenen Häfen und Tegel.

Die *Häfen* gab es in verschiedenen Größen, von kleinen Häferln von etwa 0,2 l Inhalt bis zum großen (10—12 l) zweihenkeligen, zum oberen Gefäßrand konisch zulaufenden Häfen. Der obere Rand war etwas nach außen gebogen, sodaß man die Gabel des Ofenwagens (Taf. 10; 44) gut unterschieben konnte, und stellte außerdem einen guten Schüttrand dar.

Die erdenen Tegel waren dreibeinig (Taf. 10; 43), ein- oder zweihenkelig, öfter mit einem schnabelförmigen Ausguß versehen. Die Seitenhöhe der Gefäße wariiert. Durch die drei bereits angearbeiteten Beine konnte man die Tegel, wenn man auf der Feuerstelle kochte, ohne Verwendung des Dreifußes auf die Ziegel, die die Feuergrube umgaben, stellen. In den Tegeln buk man aber auch die verschiedensten Mehlspeisen im Backofen. Der dunkle Ton leitete und speicherte die Wärme gut, so daß die Mehlspeisen leicht und gleichmäßig bräunten und gut schmeckten.

Aber auch Schüsseln mit flachen Böden, henkellos und nieder, wurden zum Kochen auf der offenen Flamme benützt.

Dreifüßige Blechpfannen mit langem Stiel wurden in den verschiedensten Größen verwendet (Taf. 10; 41). Sie nehmen oft beachtliche Ausmaße an, so zum Beispiel eine Stielpfanne zum Schmalzauslassen:

Pfannendurchmesser	43 cm	Griffdurchmesser	5 cm
Stiellänge	40 cm	Durchmesser des	
Gesamthöhe	34 cm	Ringes zum Anfassen	8 cm
Seitenwandhöhe	34 cm	Pfannenboden	30 cm
Höhe der Beine			
bis zum Pfannenboden	23 cm		

Der Ring am unteren Pfannenstiel diente dazu, daß man die heißen, vollen Pfannen nicht nur an dem sehr langen Stiel, sondern auch nächst der schweren Stelle erfassen konnte, was eine Arbeitserleichterung darstellt.

Das sogenannte „Pilsner Geschirr" war aus Gußeisen, innen emailliert und war beim Kaufmann erhältlich (Taf. 11; 45).

Das irdene Geschirr kaufte man früher auf den Märkten, wo die Töpfer aus Wörth und Unterrohr ihre Waren anboten.

Die Tegel waren meist außen und innen glasiert (grün, braun), die erdenen Häfen oft nur innen, außen waren sie „rein". Mostplutzer, Glaskrüge für Trinkwasser, gerillte und glasierte Formen für die Nigl, Suppenschüsseln, die oft mit Blumenmustern und der Jahreszahl des Kaufes versehen waren, Holzmörser zum Stoßen von Salz, Mohn und Zucker, Kraut- und Rübenhobel, Siebe und Reibeisen aus Eisen, hölzerne Mehlschaufeln, Kochlöffel und Sprudler und die noch heute in Verwendung stehenden Krautgabeln mit zwei *Zurken* an einem und am anderen Ende oft mit einer kleinen flachrunden Schmarrnschaufel (Taf. 10; 40), vervollständigen die Einrichtung an Gerätschaften der Küche.

2.) Die Vorratsräume

Kleine Vorräte werden in der Rußküche und in der Labn aufbewahrt, vor allem die, die man zur Hand haben will. Große Vorräte wurden und werden in den Vorratsräumen und an verschiedenen Orten aufbewahrt.

Im *Keller* werden die Erdäpfel gelagert, Gemüse, Obst, Sauerkraut und Rüben und heute auch Schmalz und Schmalzfleisch, welche früher in einer eigenen Schmalzkammer verwahrt wurden. Eine ganze Reihe von Mostfässern lagert im Keller und es gibt kaum ein Haus, das nicht über selbstvergorenen Most verfügt.

Der *Kitting ist* der vielseitigste Vorratsraum des Wolfauer Bauernhauses. Die Gerätschaften zum Brotbacken, verschiedene Werkzeuge und natürlich Lebensmittelvorräte werden hier aufgehoben: Mehl in Mehlkörben oder Sumpern aus Stroh, kleinere Mengen von Buchweizen und Getreide, Eier, Brot auf einem eigenen Gestell (Taf. 10; 42), das die luftige Lagerung ermöglicht, eingelegtes oder gedörrtes Obst, Speck, Geselchtes, Hirse, Schmer für Arzneizwecke, Kräuter und getrocknete Pilze und zum Teil auch Frischobst.

Große *Schüttkasten* nehmen auf den Dachböden die Getreidevorräte auf. In der kalten Jahreszeit wird außerdem auf dem Dachboden das Geselchte und der Speck aufgehoben. Wird die Witterung wärmer, so daß die Gefahr besteht, daß das Fett des Fleisches und Speckes abrinnen könnte, werden die Fleischstücke schichtweise in Haferstroh gebettet, so, daß sie einander nirgendwo berühren, mit Stroh bedeckt und an einem kühleren Ort, beispielsweise dem Kitting gelagert.

Eier, die man länger frisch erhalten wollte, vergrub man im Kitting in einem Sumper voller Weizenkörner.

Auch Haselnüsse und Kräuter werden gelegentlich auf dem Dachboden aufgehoben.

Neben Rußküche, Labn, Keller, Kitting und Schmalzkammer dienen heute mitunter auch leerstehende Ställe als Vorratskammern.

3.) Die Küche und ihre Funktionsänderungen

Die große Funktionswandlung der Rußküche, die auch einschneidend in die Einrichtung und Funktion der Wohnstube eingegriffen hat, ist auf die Umstellung von der offenen Feuerstelle der Rußküche auf die geschlossenen Kochherde zurückzuführen.

War ein solcher Kochherd einmal angeschafft, so gab es verschiedene Möglichkeiten der Aufstellung. In manchen Fällen wurde die Rußküche zu einer eigenen kleinen Küche umgebaut. Am häufigsten wurde das neue Stück in der Stube, die vorerst nur Wohn-, Arbeits- und Schlafzwecken gedient hatte, aufgestellt.

Damit wurde die Wohnstube zur Wohnküche und die Küchenarbeit, die von der Hausfrau bisher allein in der Rußküche erledigt wurde, geschah nunmehr im Kreise der Familie. Der neue Ofen hatte auch bis auf das Brotbacken alle Funktionen des alten Kachelofens zu übernehmen. Als es immer allgemeiner wurde, das Brot gegen Entgelt beim Bäcker des Ortes backen zu lassen, verlor der Kachelofen seine letzte wichtige Funktion.

In manchen Häusern ist der Kachelofen trotzdem noch erhalten, meistens dort, wo er zur Raumheizung gebraucht wird. Die Angaben über die Anschaffung der neuen „eisigen" Öfen sind unterschiedlich, sie reichen bis zur Jahrhundertwende zurück, wobei aber beim Kauf wohl die wirtschaftliche Lage der Familie mitgespielt hat. Dort, wo die Rußküche durch die Wanderung der Küche in das ehemalige Wohn- und Schlafzimmer funktionslos geworden war, wurde die alte Küche zum Fleischselchen weiter verwendet und ist aus diesem Grunde in vielen Häusern noch heute in der alten Form erhalten.

4.) Die familienrechtliche Lage in der Küche

Lebten zwei oder mehrere Familien auf einem Hofe und in einem Haushalt zusammen, ergab sich die Frage, wer nun das Recht hätte, in der Küche für die Familie zu kochen. Solange die alte Bäuerin arbeitsfähig war, regierte sie in der Küche, zumindest aber bis zu dem Zeitpunkt, da sie sich von der Wirtschaft zurückzog und in das Ausgedinge ging. Die kleinen Wohnräume der Ausnahme haben fast durchwegs eine eigene Küche oder zumindest eine Kochgelegenheit, so daß auch hier für den eigenen Speisezettel gesorgt ist.

Oft 20 Jahre und länger arbeitete ein junges Paar am Hofe, bis es ihn übernehmen durfte. Heute ziehen die Jungen es vor, einen eigenen

Haushalt zu führen und getrennt von Eltern und Schwiegereltern zu leben, denn „Alt und Jung tut kein Gut".

Von Familie zu Familie war es sehr verschieden, was auf den Tisch kam, und wer bestimmte, was gegessen wurde. An und für sich war es das Recht der kochenden Frau, die sich aber natürlich an die Wünsche der Familie hielt und vor allem von den Vorräten im Hause abhängig war.

II.

Die Lebensmittelversorgung und die bäuerliche Kost

Roggen und Weizen stehen auch heute noch den meisten bäuerlichen Haushalten aus dem eigenen Betrieb zur Verfügung. Buchweizen und Mais, deren Mehle Hoaden- und Türkenmehl heißen, sind schon sehr selten anzutreffen. Überhaupt scheinen die Speisen aus Maismehl schon völlig abgekommen zu sein.

Der Kukuruz zur Zubereitung der *türkischen Fesln* wurde im Hause auf einer eigenen Mühle gemahlen, das Mahlgut gesiebt und der Grieß vom feinen Mehl getrennt. Aus Türkenmehl und Milch oder Wasser knetete man den Teig für die Fesln, die man in dünnen, flachen Fladen buk. Es gab zweierlei Arten von türkischen Fesln, solche ohne Triebmittel, „derre Fesln", und solche mit Germ. Manchmal mischte man auch geschnittene Äpfel unter den Teig. Aus Maisgrieß bereitete man das „bråtne Koch".

Auch der Kukuruz für Türkenmehl und Grieß stammte aus der eigenen Landwirtschaft, nur dürfte es sich nach den Aussagen der Gewährsleute um andere, weißere Sorten, als die zur Viehfütterung verwendeten, gehandelt haben.

Roggenmehl ist ein unentbehrlicher Bestandteil des Brotmehles, Weizenmehl und Grieß finden in einer Unzahl von Speisen Verwendung, beispielsweise zur Bereitung von: *Nigl, Strudel, Fasn, Sterz, Koch, Suppen und Obstsuppen, Nudel, Knödel, Nockerl, Zweckerl, Foaverl, Schöberl, Strauben, Krapfen, Gemüse* und *Soßen,* die es jede für sich in einer Unzahl von Abwandlungen gibt.

Mehl und Grieß zählen zu den am meisten verwendeten Nahrungsmitteln. Nach übereinstimmenden Angaben der Gewährsleute war es früher nicht üblich, einen *Hausgarten* in der heutigen Form zu betreuen. Ein kleiner Fleck in der Nähe des Hauses, manchmal auch als eine Art Vorgarten, wurde für „Grünzeug" verwendet. Alle anderen Gemüse wie Kraut, Rüben, Zwiebel, Knoblauch, Kohl, Kohlrüben, Karotten, Spinat, Salat, Erbsen Bohnen, Fisolen und Erdäpfel wurden auf dem freien Feld gebaut. Die Kürbisse zieht man auch heute auf dem Felde.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Wie das Backpulver durch die Lehrersfamilien und Kaufleute bekannt wurde, waren es auch hier die gleichen Schichten, die dem Hausgarten besondere Pflege zuwandten und bisher nicht gebaute Gemüse im Dorfe bekannt machten, wie Karfiol und Paradeiser, die aber noch heute von älteren Leuten mit Vorsicht und Mißtrauen gegessen werden.

Spinat, Salat, Rettich, Radieschen, Paradeiser, Paprika, Sauerampfer, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Gurken, Erbsen, Fisolen, Bohnen und Sellerie gehören heute zum allgemeinen Bild des Hausgartens.

Der Hausgarten wird mit Stallmist gedüngt, den die Bauern zur Düngung der Anbauflächen für den eigenen Bedarf, also auch gewisser Teile von Feldern, der Kunstdüngung vorziehen.

Bis heute gibt es in Wolfau keinen eigenen Fleischhauer. Der jeweilige Gasthof unterhielt eine Fleischbank, wo man den *Fleischbedarf* für das Wochenende am Samstag und Sonntag einkaufen konnte. Wurstwaren mußte man vom „Selcher" holen, heute bietet der Kaufmann eine reiche Wurstauswahl an.

Im Hinblick auf die Fleischversorgung ist die Autarkie des Haushaltes noch fast ungebrochen. Geflügel und Kaninchen stehen zur Verfügung, in der kalten Jahreszeit werden die Schweine geschlachtet, womit das Frischfleisch gesichert ist. Ein Teil des anfallenden Fleisches wird verarbeitet und so der Sommerbedarf an Schmalz, Speck, Geselchtem und „Eingebratenem" angelegt.

Die Versorgung mit Frischfleisch ist im Winter besser als im Frühjahr und Sommer, wo man mehr mit geselchtem oder anders konserviertem Fleisch vorliebnehmen muß.

Eine größere Rolle spielt heute schon die Tiefkühltruhe und daher besteht nicht mehr die unbedingte Notwendigkeit, Fleisch zu verarbeiten und zu konservieren. Einen Anfang in dieser Entwicklung, das Fleisch möglichst unverändert zu bewahren, stellte das Eindosen und Einrexen von lediglich leicht gesalzenem Fleisch dar. Diese Methode wird jedoch durch die weitaus bessere Qualität der Tiefkühlware in den Hintergrund gedrängt. Trotzdem hat jedes Haus Grammeln und Grammelschmalz, Speck und Geselchtes von der eigenen Hausschlachtung zur Verfügung und auch Hausschmalz, das man in *Schmalzdesen* verwahrt. Abgestochen wird an Wochentagen, meist Dienstag, Donnerstag oder Samstag, „wia ma holt an Schachter kriagt", man vermeidet aber, am Freitag zu schlachten.

Früher wurden die Schweine eingefangen, festgehalten und ohne Betäubung gestochen, was vielfach auch heute noch der Fall ist. Das Blut wird in einem Blutkrug aufgefangen und gerührt, damit es nicht ungleichmäßig zusammenklumpt.

Vor einigen Jahrzehnten wurden die Schweine nach dem Stechen

mit einem eigenen Messer gehäutet und die Haut an Gerbereien verkauft. Heute ist dies selten der Fall.

Das gestochene Schwein wird mit heißem Wasser überbrüht; so läßt sich die oberste Hautschichte und ein Teil der Borsten leichter abschaben. Der Unterbauch des Tieres wird über dem Becken ca. 30 cm lang geschlitzt und die Knorpel des Hüftgürtels durchtrennt, damit man die Hinterbeine weit auseinanderziehen kann. An den Sehnen der Hinterbeine wird das Schwein aufgehängt, der Bauch bis zum Hals aufgeschnitten und zuerst die Harnleiter mit der Blase entfernt. Die Blase wird entleert, gewaschen und aufgeblasen und zum Trocknen aufgehängt. Die Tabaksbeutel älterer Männer sind aus solchen Schweinsblasen gefertigt.

Der After wird losgeschnitten und mit den Gedärmen herausgenommen. Die Gedärme und der daranhängende Magen werden zum Reinigen und Putzen weggelegt. Die Leber wird ausgenommen, das Brustbein durchgehackt und das Beuschel samt Speise- und Luftröhre sowie Herz und Zunge herausgeschnitten. Das Herz schneidet man auf und entfernt das gestockte Blut. Der Schmer, in dem die Nieren stecken, wird geschlitzt und die Nieren durch eine geschickte Handbewegung herausgedrückt.

Nun wird das ganze Schwein bis auf den Rüssel durchgehackt, Hirn und Rückenmark herausgenommen und der Kopf vollends abgetrennt.

Die äußeren Speckschwarten schneidet man bei den Hinterbeinen beginnend los, wobei die Speckstücke nach außen überhängen und so durch ihr eigenes Gewicht das Losschneiden erleichtern. Schließlich werden die beiden Hälften in Stücke geteilt, wobei die Methoden variieren. Manche Bauern teilen das Schwein fleischhauermäßig in Schulter, Karree mit Lungenbraten, Schopfbraten, Bauchfleisch und die verschiedenen Teile des Schlögels, andere wieder ohne Rücksicht auf gewachsene Stücke lediglich nach eigenem Gutdünken.

Hals- und Rückenspeck wird mit der Schwarte zum Selchen weggelegt, ebenso das Bauchfleisch. Vom restlichen Speck werden die Schwarteln abgezogen, die Schwarteln für die Wurstbereitung weich gekocht und der Speck gemeinsam mit dem Schmer ausgelassen.

Die Gedärme werden gewaschen und geputzt, der Magen und die weiten Gedärme gewendet und zum Füllen mit Wurstbrat bereitgestellt. Das zum Selchen bestimmte Fleisch wird mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Koriander, Neugewürz und Knoblauch eingerieben, in ein Schaff oder einen Trog geschlichtet und mit der „Boaz", das ist gesalzenes Wasser, übergossen. So versorgt bleiben die Fleischstücke drei bis vier Wochen stehen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch aus der

Sur genommen, aufgebunden und in der Selch, die meistens die alte Rußküche oder eine eigene Selch auf dem Dachboden ist, aufgehängt.

Auf dem Boden wird ein Feuer aus Buchenholz, auf jeden Fall aber Hartholz, entzündet, und die brennenden Scheiter mit Moder und Sägespänen abgedeckt.

Das Feuer darf nur glosen, damit der Rauch kühl bleibt und die Fleischstücke langsam in zwei bis drei Wochen selchen. Durch zu rasches und vor allem heißes Selchen würde die Haltbarkeit des Fleisches gefährdet.

Andere Fleischstücke werden mit Salz, Knoblauch und Kümmel eingerieben und gebraten. In einem kleinen hölzernen Schaff, einer *Holzdesen* (Taf. 11; 46) läßt man mittlerweile eine Schichte frisches Schmalz erstarren, schlichtet eine Schichte gebratenes, erkaltetes Fleisch darauf, gießt mit Schmalz aus und läßt wieder erstarren, und fährt so fort, bis die „Holzdesen" gefüllt ist. Eine andere Möglichkeit ist die, das Fleisch turmartig in das Gefäß zu schlichten, wobei man trachtet, daß zwischen Fleisch und Gefäßwand immer ein Zwischenraum bleibt, den man dann mit heißem Schmalz ausgießt. Dieses Schmalzfleisch heißt *Einbratens* und hält sich, durch das Schmalz luftdicht abgeschlossen, über ein halbes Jahr frisch.

Zur Herstellung von Bratwürsten wird rohes Abfallfleisch faschiert, gesalzen und mit Pfeffer, Neugewürz, Knoblauch und Zitronenschale abgeschmeckt. Etwas Wasser unter das Brat gemischt, macht die Würste saftiger. Geputzte dünne Därme werden auf die Tülle einer Wurstspritze oder einer Röhre eines Wursttrichters, der aus einem Kürbis (Heber) verfertigt wurde, gesteckt, das freie Ende wird zugebunden und das Brat in den Darm hineingepreßt. Der aufgefädelte Darm rutscht nach und nach von der Röhre. Bis der ganze Darm gefüllt ist, wird das noch offene Ende ebenfalls zugebunden und die meterlange Wurst in kleinere Stücke abgedreht.

Zur Herstellung von *Blutwürsten, Grieß-, Leber-, Streich-* und *Preßwurst* wird in einem großen Häfen der Kopf, die Schweinshaxel, die Schwarten, der Schwanz, das Züngerl und eventuell auch das Beuschel, das man zur Bereitung der Leberwürste braucht, gekocht. Der Fleischsud ist gesalzen und mit Pfeffer- und Neugewürzkörnern versehen, außerdem wird manchmal auch Suppengrünzeug, also Stücke von Petersilienwurzel, Sellerie und Karotten mitgekocht. Die Fleischsuppe sulzt beim Erkalten und gibt dem Wurstbrat der verschiedenen Würste Festigkeit.

Werden Blutwürste gemacht, übergießt man geschnittene Semmeln oder gekochten Reis mit geseihtem Blut, faschiert einen Teil der sehr weich gekochten Schwartel gemeinsam mit in Darmfett braungebratenen Zwiebeln, mischt alles zusammen und läßt ziehen. Mittlerweile schneidet

man die restlichen Schwarteln, fettes und mageres Fleisch, Zunge und das Fleisch von Schwanz und Haxerln, sowie Speck und mischt mit der bereits vorgerichteten Masse. Das Brat wird mit Fleischsud aufgegossen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Neugewürz, Zimt und Knoblauch gewürzt. Dann wird in die vorgerichteten Därme eingefüllt und die Blutwürste ungefähr 1—1½ Stunden bei etwa 95 ° gekocht. Die Blutwürste kommen dann in kaltes Wasser zum Auskühlen.

Grießwürste werden ähnlich wie Blutwürste bereitet. Statt Semmeln oder Reis nimmt man überbrühten Weizengrieß oder Haidenmehl. Die weitere Zubereitung gleicht der von Blutwürsten.

Für die Preßwurst wird fettes und mageres gekochtes Fleisch würfelig geschnitten, mit Fleischsud und weichen, nudeligen Schwarteln vermischt und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Neugewürz und Knoblauch abgeschmeckt. Das Brat wird in den gewendeten, gesäuberten Schweinsmagen gefüllt und drei bis vier Stunden gekocht. Nach dem Kochen wird die Preßwurst in kaltem Wasser abgekühlt, herausgenommen, zwischen zwei Bretter gelegt und mit einem Stein beschwert, damit zwischen Brat und Haut nirgends Hohlräume bleiben. Heute wird vielfach in Kunstdärme gefüllt, die nicht gekocht werden brauchen, dafür wird diese Preßwurst oft etwa vier bis fünf Tage geselcht. Wollte man früher eine sehr große Preßwurst haben, füllte man das Brat in den Pimmerling, einen Teil des Rindermagens.

Manchmal wird in den Kochsud geseihtes Blut geschüttet, so daß die Wurst dann so dunkel wie eine Blutwurst wird. Da das Blut roh ist, muß diese Blutwurst unbedingt gekocht werden.

Sehr gerne wird in Wolfau Streichwurst hergestellt. Dazu wird Schädel, Goderl und Abfallfleisch zusammen mit Schwarteln sehr weich gekocht und mit in Darmfett gerösteten Zwiebeln ganz fein einigemale faschiert, wobei auch ein Stück Leber dazukommt. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Majoran, Neugewürz und Knoblauch. Die Masse wird zu einem geschmeidigen Brat geknetet, in Gläser oder Dosen gefüllt, verschlossen und bei 85 ° haltbar gemacht und kann so sehr lange aufbewahrt werden. Auch Leberwürste werden gemacht. Mageres und fettes Fleisch, Speck, gekochtes Beuschel und in Darmfett geröstete Zwiebel wird faschiert, geschnittene Schwarteln daruntergemischt und mit fein faschierter Leber zu einem dicklichen Brat vermischt und auf die bereits beschriebene Weise in die Därme gefüllt, nachdem vorher noch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Neugewürz abgeschmeckt wurde.

Eine weitere Art der Fleischkonservierung ist das sogenannte „Einrexen". Fleischstücke werden in Gläser geschlichtet, mit Salzwasser übergossen und ungefähr 2 Stunden bei 85 ° haltbar gemacht. Beim Gebrauch kann dieses Fleisch zu vielerlei Gerichten verwendet werden. Am meisten wird es mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Knoblauch gewürzt, gebraten und

mit Erdäpfel und Kroalsalat gegessen. Alle die oben erwähnten Zubereitungsarten sind mehr auf die Vorratswirtschaft gerichtet. Natürlich gibt es aber auch am Schlachttag selbst Gerichte, die typisch sind. Es sind Speisen aus Schweinsblut und der abendliche Festschmaus, der Sautanz. Aus Blut bereitet man den *Blutnigl,* die *Blutschöberl* und den *Blutsterz.* Die Zutaten sind überall gleich, nur die Konsistenz des Teiges ist verschieden.

Für den *Blutnigl* wird aus Blut, Milch, Eiern, Mehl und Salz ein dicklicher Teig abgerührt, der in einer gefetteten Form im Backrohr bei Mittelhitze gebacken wird.

Aus dem gleichen Teig bereitet man auch den Blutsterz, wobei man den Teig in eine Pfanne mit heißem Schmalz gießt und unter ständigem Rühren ausbraten läßt.

Die *Blutschöberl* werden wie auch alle anderen Schöberl fast nicht mehr gemacht. Der Teig zu diesen Blutschöberln wurde etwas dünner gehalten als der für Sterz und Nigl, es kam etwas mehr Milch dazu. Die Zutaten wurden gut versprudelt und dann etwas Teig in das heiße Schmalz der Schöberlrein gegossen. Nachdem das Stück gebraten war, wurde wieder ein bißchen neuer Teig dazugegossen und so fort. Die geschickte Köchin buk die Schöberln so, daß man beim Durchschneiden eine deutliche Schichtung sehen konnte. „Sieben- oder neunhäutig" mußten die Schöberln sein, sonst waren sie nicht richtig.

Neben diesen Gerichten aus Blut ißt man auch gerne Innereien, wie Leber, Nieren und Hirn zum Mittagessen am Schlachttag

Am Abend werden Freunde und Nachbarn zum Sautanz geladen. Aus den Fleischknochen wird eine Nudelsuppe gekocht. Daneben gibt es *gesottenes Schweinefleisch* mit *Krenkoch* und *Kraut,* gebratenes Schweinernes mit *Triäd* und Apfelkompott oder *Kroalsalat* und Schnitzl, das heute bei fast keinem Sautanzessen mehr fehlt, und nachher noch einen Strudel oder eine Besoffene Liesl.

Natürlich werden nicht in jedem Haushalt alle hier angeführten Würste und Speisen an einem einzigen Schlachttag hergestellt, je nach Geschmack ist die Auswahl verschieden. Heute geht der allgemeine Zug dahin, das Fleisch nicht in Würsten zu verarbeiten, sondern es in irgend einer Art zu konservieren, was im heute größeren Fleischverbrauch des Haushaltes begründet ist.

Das Kraut muß schon seit sehr langer Zeit eine große Rolle gespielt haben, hat es doch sogar Eingang in das Jahres- und Lebensbrauchtum gefunden. Glück und Segen, sowie wenig Hunger im nächsten Jahr, verspricht der Brauch des Christkraut-Essens, und der hochzeitliche Tanz darf erst nach dem Auftragen des Krautes beginnen.

Jeder bäuerliche Haushalt, der eine größere Personenzahl bei Tisch zu versorgen hat, legt ein eigenes Schaff Kraut ein. Zutaten: feste,

frische Krautköpfe, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Kren, Äpfel. Der Boden eines gesäuberten Krautschaffes wird mit schönen Krautblättern ausgelegt. Die geputzten Krautköpfe werden auf einem Krauthobel nudelig „eingstessn" und lagenweise in das Schaff gefüllt und mit Salz und den Gewürzen bestreut. Jede Lage wird festgestoßen, „eibesselt", wobei das Kraut schon nach dem Einbringen der ersten Lage beginnt, Saft zu lassen. Früher wurde das Kraut mit den Füßen eingetreten, was oft auch heute der Fall ist.

Der austretende Saft wird nicht abgeschöpft, sondern bleibt bis zur Entnahme des ersten Krautes im Schaff stehen.

Die Äpfel werden nicht immer verwendet, tragen aber zur Geschmacksverbesserung bei, sie machen das Kraut milder.

Das vollgeschlichtete Krautschaff wird mit ganzen Krautblättern abgedeckt, ein Tuch darübergebreitet, mit einem Holzdeckel verschlossen und mit einem gewichtigen, eigens dafür aufbewahrten Stein beschwert.

Alle acht Tage wird die Kamschichte abgeschöpft, das oberste Kraut gereinigt und das Tuch in kaltem Wasser ausgewaschen.

Vier bis sechs Wochen nach dem Einlegen, je nach Kellertemperatur, ist das Kraut fertig vergoren.

Jede Hausfrau schwört auf ihr eigenes Sauerkrautrezept, das sie meist von ihrer Mutter übernommen hat.

Zweierlei *Rüben* finden in der Kost dieses Dorfes Verwendung: *Burgunder* und *Stoppelrüben*. Am häufigsten gebraucht wird die Stoppelrübe, die als Nachfrucht, also im *Stoppelbau* auf einem bereits abgeernteten Feld gebaut wird, sodaß man von einem solchen Acker noch eine Ernte im Herbst erzielen kann. Die Stoppelrübe braucht ebenso wie der Buchweizen eine Reifungszeit von sieben bis acht Wochen.

Vor ca. 30 Jahren war es noch allgemein, Tresternrüben einzulegen. Man ließ Apfeltrestern (Preßrückstände beim Mostpressen), vorerst liegen, bis sie sich erwärmten. Dann schlichtete man eine Lage auf den Boden eines Bottichs und brachte schichtweise gewaschene mittelgroße ganze Rüben und weitere Trestern ein. War der Bottich voll, wurde mit einer leichten Tresterschicht abgedeckt. Die Tresternrüben brauchen zu ihrer Reifung einige Monate und sind erst im kommenden zeitigen Frühjahr verwendbar.

In manchen Haushalten wird ein Schaff Rüben eingesäuert. Dazu werden die Rüben geschält und geputzt, nudelig „eingstessn", und wie das Kraut schichtweise in das Schaff eingebracht und mit einem Gemisch aus Salz, Pfeffer und Neugewürz lagenweise bestreut. Manchmal wird der austretende Saft abgeschöpft und dafür reines Wasser nachgegossen. Nach acht bis vierzehn Tagen ist die oberste Schicht zu säubern und das Abdecktuch auszuwaschen, was sowohl bei Kraut als auch bei Rüben gleichmäßig wiederholt werden muß, bis das Schaff leer ist.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

In fast allen Häusern mit einer mehrköpfigen Familie wird das Brot im Hause zubereitet und dann zum Bäcker des Ortes gebracht, der es für 90 g pro kg bäckt.

Frauen, die in geflochtenen Buckelkörben oder auf dem Haupte in Strohsimperln (Brotkörbln, Loadskörbeln) das Brot vom Bäcker nach Hause tragen, sind etwas ganz Alltägliches.

In manchen Häusern wird heute noch selbst gebacken, dort finden wir dann noch die *Ofenschiessel,* die langstielige, breite Schaufel, mit der das Brot in den Backofen eingeschossen wird. Eine Stunde lang wird der Backofen vorgeheizt, damit die ausgeziegelten Wände und der Backofenboden sich aufheizen und Wärme speichern können. Während eines Gewitters vermeidet man einzuheizen, weil man glaubt, daß das brennende Feuer den Blitz anzöge. Sonstige *Verbotstage,* die Brotherstellung betreffend, konnte ich nicht erfahren.

Die Glut wird mit der *Ofenkruck,* einem langstieligen, hölzernen Schieber auf die Seite geschoben und der Backofenboden mit dem Ofenwisch sauber gekehrt. Die Vorbereitungen zum Brotbacken beginnen am Vorabend.

Der *Backtrog* oder die *Muidn* wird in der Nähe des Herdes auf eine Bank, ein Stockerl oder zwei Holzböcke gestellt und vor Beginn der Arbeit mit einem Tuch ausgewischt. Das *Trogholz* ist ein hölzernes Gestell, dessen Gestänge in zwei mäßig gerundete Holzbögen am schmalen Ende eingelassen ist. Es hat die Länge des Backtroges und bildet daraufgelegt ein schwach gewölbtes Dach über dem Trog.

Der *Urerlöffel* ist ein großer Holzlöffel, der an ein kleines Ruder erinnert. Er dient zum Abrühren des Sauerteiges am Vortag des Backens.

In einem strohernen Sumper oder auch einem Mehlkorb bringt man Roggen- und Weizenmehl im gewünschten Anteil und gewohnten Maß in die Küche.

Für den nächsten Morgen, an dem dann der Teig geknetet wird, legt man auch gleich die Geräte bereit.

Die *Loadsschüssel* ist eine gedrechselte Holzschüssel, in der der Teig nach dem Kneten durch Hochwerfen des eingefüllten Teigklumpens rund und glatt geformt wird. Dazu bemehlt die Hausfrau die Loadsschüssel, damit der Teig nicht kleben bleibt. Der *Teller* ist ein rundes Holzbrett, welches zum Herausfassen einer bestimmten Menge gekneteten Teiges in die Loadsschüssel dient. Durch die Größe des Tellers ist die herausgefaßte Teigmenge immer annähernd gleich. Die *Loadskörbl,* Simperl oder Brotkörbl sind kleinere stroherne Schüsseln, sie werden mit einem bemehlten Tuch ausgelegt, wobei die Zipfel des viereckigen Tuches über den Rand hängen. In diesen Simperln wird der ungebackene Brotlaib

zum Bäcker getragen. Der *Trogschärr* ist ein kleines, harkenförmiges Gerät zum Wegscharren der Teigreste aus dem Backtrog. Der Trogschärr ist aus Eisen oder ganz selten Messing und hat verschiedene Ausmaße, aber immer gleiche Funktion. Auch beim Herausfassen des Teiges mit dem Teller wird mit dem Trogschärr nachgeholfen.

Nachdem die Geräte alle bereitgestellt sind, beginnt die eigentliche Arbeit um ca 20 Uhr.

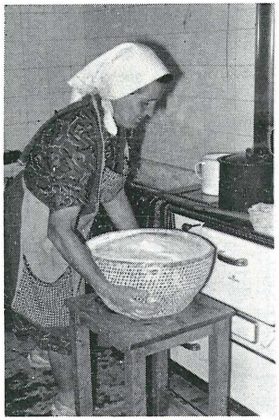
Das Mehl wird aus dem Mehlkorb in den Backtrog geschüttet und gut durchgerührt, damit sich schwarzes und weißes Mehl mischen, sonst würde der Teig fleckig und gescheckt sein. In einem alten Häferl wird der Urer, das ist die Trogscharre vom letzten Backen, die in ein flaches Laibchen geformt, getrocknet und bis zur Verwendung luftig verwahrt wurde, in warmem Wasser zusammen mit Hefe aufgelöst. Im Backtrog wird der Großteil des Mehles auf die *Seite geschoben* und aus etwas Mehl (ungefähr $^1/_{10}$) ein kleiner Berg mit eingedellter Kuppe an dem nun freien Platz in der Muidn angehäufelt. In diese Vertiefung wird nun etwas *aufgelöster Urer* und Germ gegossen und die Flüssigkeit mit dem Urerlöffel unter das Mehl gerührt. Nach und nach wird die ganze Flüssigkeit aus dem Häferl, welches immer wieder auf dem Ofen warm gestellt wird, zugegossen und so Mehlberg und Flüssigkeit zu einem glatten Teigklumpen, der auch Urer heißt, angerührt.

Ist der *Urer angerührt,* wird der Urerlöffel mit dem Trogschärr abgeputzt und der Urer mit Mehl bestäubt. Das Bestauben der Gärprobe mit Mehl ist allgemein üblich. Wenn das „Dampferl" aufgeht und sich Risse in der zuerst mit Mehl bestaubten Oberfläche zeigen, weiß man mit Sicherheit, daß das verwendete Triebmittel auch gärungsfähig ist.

Das Trogholz wird auf den Backtrog gestellt und darüber ein weißes Tuch gebreitet, das am Boden der Muidn gut untergesteckt wird. Der Urer braucht Wärme und daher darf keine kalte Luft an ihn heran. Aus diesem Grunde räumt die Hausfrau über die leichte Abdeckung mit einem Tuch noch Federbetten, so kühlt der warm angerührte Urer nicht so rasch aus und kann bei der richtigen Temperatur bis am nächsten Morgen 6 Uhr ruhen. Zwischen sechs und sieben Uhr früh, nachdem der Urer neun bis zehn Stunden gerastet hat, wird der Trog abgedeckt und zum Kneten des Teiges freigemacht.

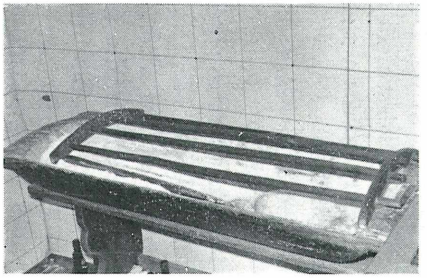
Der Teig wird gesalzen und mit einem kleinen Häferl wird nun warmes Waser zugeschüttet und dazwischen der Teig kräftig geknetet bis er glatt ist und eine gleichmäßige Beschaffenheit hat. Eine Hand hält meist den Trogrand, damit die Muidn nicht verrutschen kann, während die andere Hand die Knetarbeit verrichtet. Mit dem Teller wird nun eine bestimmte Teigmenge herausgefaßt und in die gut bemehlte Loadsschüssel gehoben. Der *Teigklumpen* wird durch *Schupfen* in der Loadsschüssel glattgemacht, wobei der Teig nicht nur gerade in die

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

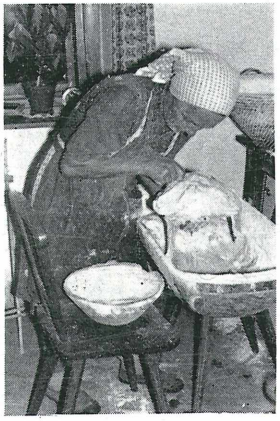


6 Einschütten des Mehles in den Backtrog

7 Der Urer wird angerührt



8 Der Urer ist fertig. Die Muidn wird mit dem Trogholz abgedeckt



9 Mit dem Teller wird der Teig in die Loadsschüssel gefasst

10 Einlegen ins Simperl

Höhe fliegt, sondern auch durch ein geschicktes, kurzes Seitlich-Wegziehen einen Drall bekommt, sodaß der Teig immer wieder an anderer Stelle auffällt und sich so die Außenseite durch die Wucht des eigenen Gewichtes glättet. Der glatte Teig wird in ein *Simperl* fallen gelassen, für den Bäcker ein kleines Zetterl mit der Hausnummer auf die Oberfläche geklebt und die überhängenden Zipfel des Tuches über dem Laib zusammengeschlagen.

Den leeren Backtrog kratzt man mit dem Trogschärr (Taf. 11; 47 a und b) aus und formt die Teigreste zu einem flachen, runden Laibchen; manchmal wird es auf den Teller gelegt und in der Küche, etwa auf einem Kasten, getrocknet, wobei der Urer gewendet werden muß, weil sonst die noch feuchte Unterseite schimmelt.

Früher buk man aus einem Teil der Trogscharre und aus Weißmehl den *Urernigl,* der eigentlich nichts anderes war als ein sehr weißer Semmelteig, dem auch etwas Sauerteig aus der Trogscharre als Triebmittel zugesetzt war. Der Urernigl wurde in einer gefetteten Form im Backofen gebacken und ist heute schon fast vergessen. In Notzeiten streckte man das Brotmehl mit Erdäpfeln oder griff zu Hafermehl. Dazu berichtet eine Gewährsfrau: „Wann's Korn recht glui (wenig) is gwen, habn s' Habern gmahln und 's Mehl baht. Des war nit guat, d'Leut san rauschig worn, weil da is a Spindel drinn gwen." (Spindel — grasartiges Ackerunkraut).

Zur Hochzeit und zum Leichenschmaus wird ein sehr weißes Brot, das *Hochzeits-* und das *Totenbrot* gebacken, welches manchmal mit etwas Majoran würziger gemacht wurde.

Wird zu Hause gebacken, schlägt die Frau über das erste Brot, welches sie einschießt, ein Kreuz. Beim Anschneiden eines frischen Laibes schneidet man auf der Rückseite drei Kreuze ein. Schneidet jemand ein Stück Brot schief vom Laibe, so geht die Redensart, er hätte gelogen. Die flache Seite des Brotes muß auf den Tisch zu liegen kommen und der Brotanschnitt darf nicht zur Türe schauen, weil sonst der Segen Gottes das Haus verließe.

Ist das Brot durch zu lange Lagerung hart geworden, wird es zum Anfeuchten in ein nasses Tuch eingeschlagen und nochmals kurz überbacken, wodurch es für kurze Zeit wieder frisch wird. Frisches Brot wird auch gerne in Schnitten auf der Herdplatte gebäht, mit Knoblauch eingerieben, gesalzen und mit Schmalz bestrichen oder einfach in den Kaffee eingebrockt.

Früher war *Butter* viel zu kostbar, gerade das, was beim Butterrühren überlief, durften die Kinder wegnaschen. Butter und zum Teil auch Rahm wurden vor allem verkauft. Das Brot und die Milch gehörten zu den Hauptnahrungsmitteln der Wolfauer Bauern um die Jahrhundertwende. Süße und saure Milch ist ein häufig gebrauchter Be-

standteil vieler Speisen. Milch war und ist vielfach auch heute noch das Getränk des ersten Frühstücks. Süß oder sauer wurde sie früher oft als Beilage zu gebratenen „Grundbirn" oder Bohnensterz gegessen. Zur Zubereitung vieler Speisen ist sie unerläßlich. Ausgesprochene Milchspeisen sind *Milchsterz, Milchnudel, Milchfoaverl, Reibgerstel in der Milch, Grießkoch* und *gesottene Milch* mit eingebrocktem Brot. Ebenso ist der Rahm wie die Milch zur Zubereitung und Verfeinerung vieler Speisen unerläßlich. Rahm braucht man zur Zubereitung von *Rahmsuppe, Topfensuppe, Erdäpfelsuppe, Schwammerlsuppe, Paprikasch, ågmåchte Fleischsuppe, Germ, Weinberl-, Topfenstrudel, Damfasn, Wirlisch, Hoadensterz, Erdäpfelsterz, Grundbirnkoch* und *Gemüse.*

Der zum raschen Verbrauch bestimmte *Topfen,* den man für Mehlspeisen und als Brotaufstrich seit eh und je brauchen konnte, wurde aus der Milch hergestellt, Käse wurde nicht gemacht. Man läßt süße Milch am Herdrand dick werden und absetzen. Dann schüttet man das ganze durch ein Tuch zum Abseihen, wobei die Molke gut ausgepreßt wird (ausboin).

Vor etwa dreißig Jahren hatten viele Bauern eigene (5—10) Bienenstöcke zur Honiggewinnung. Zu Vinzenz, das ist am 21. Jänner, wurden die Bienenstöcke abgeraucht. Dazu wurden Holz, Moder und Schwefel unter den „Brummerkörben" aus Stroh entzündet, die Fluglöcher weit geöffnet, sodaß der Rauch gut in das Innere des Bienenstockes vordringen konnte, um die Tiere zu töten. Die Waben wurden herausgeschnitten, ein Gefäß auf den Ofen gestellt, zwei Kochlöffel über den oberen Rand gelegt, die Waben auf diese Kochlöffel aufgelegt und nun über dem Gefäß in der Ofenwärme abtropfen gelassen.

Als Folge dieser Raubwirtschaft war Honig nie in ausreichenden Mengen verfügbar. Trotzdem gebrauchte man ihn in bescheidenem Maße zum Süßen von Kaffee, *Schmalzen* von *Nudeln* und *Nockerln,* sowie zur Herstellung von *Lebkuchen* zur Weihnachtszeit. In der Hauptsache diente er jedoch *Arzneizwecken.*

Durch den Rückgang des Heidenbaues wurde auch die Imkerei stark betroffen, da dadurch eine ausgezeichnete Bienenweide verlorenging. Heute ist wohl der Genuß von Honig, aber längst nicht mehr das Halten von Bienen eine Selbstverständlichkeit.

Gegen Husten gibt man den Kindern mit Honig gesüßte Milch und in der heutigen Kleinkinderernährung spielt Honig als Süßstoff für die Flaschenkost eine große Rolle.

Honigbusserln werden heute auch sehr gerne gebacken, früher hat es sie in Wolfau nicht gegeben. Den Honig kauft man bei den Familien, die selbst noch Bienen halten, oder beim Kaufmann.

Um die Jahrhundertwende war die Erzeugung von *Marmeladen* aus *Zwetschken* (Powidl), *Kriecherln, Schweiling* (Ringlottenart) und *Äpfeln*

(Maschansker, Moranschäpfel, Bassamaner, Soloäpfel [Strudler], Schafnasn [kleiner, rotbackiger Apfel], Goldreinetten, Goldpaniner, Rahmburger), allgemein. Auch *Mischmarmeladen, Lekwar* aus Äpfeln und Trauben, wurden bereitet. Heute ist die Selbstversorgung mit Marmelade rückläufig, sie wird gekauft.

Aus *Kürbiskernen* wird heute noch, wenn auch sehr vereinzelt, im Hause selbst Öl gepreßt. Der Großteil der Bauern tauscht die Kürbiskerne beim Kaufmann gegen bereits gepreßtes Öl aus den Kernölpressen in Gleisdorf und Güssing. Für 3 kg Kürbiskerne werden 90 dkg Öl umgetauscht. Beim Hauspressen erzielt man eine Ausbeute von 1 l Öl aus 4 kg Kernen, trotzdem nimmt man der altgewohnten Qualität zuliebe die Mühe des Kernölpressens im eigenen Hause auf sich und damit auch die geringere Ausbeute in Kauf.

Bei dieser Preßmethode werden die Kerne zu weiterer Trocknung kurzfristig im Backofen erhitzt, bis sie beim Durchrühren rauschen, und dann in einem einfachen, wippenähnlichen Mörser *gestoßen*. Die gestoßenen Kerne werden in einen Trog gefüllt und mit heißem Wasser abgebrüht und gewalkt, damit das Öl aus den Zellen treten kann. Eine bestimmte Menge der gewalkten Kerne wird in einen Leinenfleck eingeschlagen, in diesem in die *Ölpogatschen* der Presse *gelegt* und *ausgepreßt*. Der Preßrückstand, als *Kas* bezeichnet, wird abermals gestoßen, mit heißem Wasser aufgegossen, gewalkt und nochmals gepreßt. „Der Kas", berichtet der Gewährsmann, „is fest wia a Holz und is guat zum Åkiefeln. Früha håm s' na zum Schmålzn gnumma!" Heute wird der Preßrückstand nochmals gestoßen und als Schweine- und Rinderfutter verwendet.

Vor dem zweiten Weltkrieg war es noch allgemein üblich, den *Essig* aus den Trestern, also den Preßrückständen der Mostbirnen und Äpfel, zu erzeugen, mitunter wird jetzt auch saurer Most als Essigersatz verwendet. Die Hausessigerzeugung ist heute jedoch stark rückläufig und der Bedarf wird beim Kaufmann gedeckt.

Nahezu jeder Haushalt verfügt über einen eigenen *Most,* der früher durchwegs in der eigenen Presse, heute meistens in einer Gemeinschaftspresse, abgepreßt wurde. Zum frisch gepreßten, süßen Most schätzte man früher den *Wirlisch* sehr.

Für die *Schnapsherstellung* wurden die entsprechenden Früchte, Äpfel, Birnen, Zwetschken oder alles gemischt im September eingemaischt; diesen Vorgang nennt man *moatschen*. Die Maische wird in ein Gärfaß gefüllt, dessen Fülldeckel mit Lehm verschmiert wird. Vom Herbst bis in die ersten Jahresmonate bleibt die Maische in diesem Gärfaß und wird dann anschließend gebrannt. Das ist immer Männerarbeit.

Bis auf vereinzelte Ausnahmen wird in Wolfau kaum Sammelwirtschaft betrieben.

Wenige Pilzarten sind bekannt. *Herrenpilze, Eierschwammerl, Wolfspratzen, Kuhlinge* und *Heidenpilze,* letztere gibt es erst im November, werden gesammelt und für Suppe und Soße gerne verwendet. Herrenpilze werden im Sommer in kleinen Mengen getrocknet und luftig für den Winterbedarf aufgehoben. Manche Bauern, besonders die älteren, sammeln und trocknen Pilze, die sie dann an den Eierhändler verkaufen.

Gelegentlich holt man *Haselnüsse* nach Hause, sammelt *Heidel-* und *Preiselbeeren* und verschiedene *Heilkräuter,* ebenso dienen Spitzwegerich und Fichtenspitzen Arzneizwecken.

Im zeitigen Frühjahr, sobald der Schnee von den Feldern verschwunden ist, sucht man auf Haferfeldern, die noch nicht bebaut wurden, nach dem *Prinzlsalat.* Es ist dies eine wildwachsende Art des allgemein bekannten Vogerlsalates, Feldsalates, Ackersalates, Rapunzel. Es sind Pflanzen aus der Familie der Oenotheraceen, mit kleinen, einfachen, rosettenförmig gestellten Wurzelblättern, die leicht behaart sind. Heute wird der Vogerlsalat, in der Art Valerianella clitoria in den Hausgärten angebaut. Die gewaschenen und verlesenen Blätter werden vor der Mahlzeit mit heißem Schmalz übergossen und mit Salz, etwas Zucker und Essig gewürzt, oder, was heute beliebter ist, kalt mit einer Salatsoße aus den eben genannten Zutaten mit Ausnahme des Schmalzes, welches durch Öl ersetzt wird, angerichtet. Ähnlich wie beim Kroalsalat und den Maiblutschen wird auch ein Mischsalat aus Prinzlsalat und Grundbirn gekocht.

Die *Maiblutschen* werden auch im zeitigen Frühjahr gesucht, es sind die Blätter des Teraxacum officinale, des Löwenzahns. Die jungen, stark milchenden Blätter schmecken leicht bitter und werden als Mischsalat mit *Grundbirn* gegessen. Manchmal werden die Blätter als eine Art Gewürzkraut verwendet, besonders dann, wenn sie durch die vorgeschrittene Jahreszeit schon etwas zu bitter geworden sind.

Früher sammelte man auf den Wiesen im Frühjahr *Sauerampfer,* der heute auch in den Hausgärten zu finden ist. Der junge *Weghansl,* dessen breite, gerippte, fleischige Blätter auch im zeitigen Frühjahr gesucht werden, wird auch als Salat gegessen. Aus jungen Brennesseln kocht man manchmal ein spinatähnliches Gemüse.

Wegen der Änderung der Lebensform und der sozialen Lage spielt der *Kaufmann* eine immer größere Rolle.

Die wichtigsten Dinge, die auch vor 50 Jahren gekauft werden mußten, sind *Salz, Zucker* und *Gewürze.* Das Salz kaufte man in Form von *Steinsalz* und stieß es zu Hause im *Holzmörser.* Der Zucker wurde in Zuckerhüten geführt und davon kleine Portionen oft nur zu $^1/_8$—$^1/_4$ kg heruntergeschlagen und auch im Mörser kurz vor dem Ge-

brauch gestoßen. Tauschgeschäfte zwischen den Bauern und dem Kaufmann waren durchaus üblich.

Safran war früher ein vielgekauftes Gewürz, heute wird er aber nur mehr vereinzelt zum Gelbfärben der Fleischsuppen beim Kochen für Sautanz und Hochzeit verwendet.

Bis ungefähr 1898 gab es neben dem Zucker nur wenig Süßigkeiten, nämlich kleine Täfelchen Schokolade zu 2 Kreuzer und *Mognzeltln,* die Pfefferminzzuckerl waren. 1900 kamen Seidenzuckerl und scharfe und saure Drops auf den Markt. Wegen der großen Bargeldknappheit aber wurde davon sehr wenig gekauft.

1920 fand das Backpulver allgemeinen Anklang und heute ist die Nachfrage darnach groß. Als Treibmittel verwendete man früher *Germ,* die zur Herstellung von *Krapfen, Strauben,* aufgehenden *Nigln* und *Fasn* unbedingt notwendig war. Germ wurde früher auch im Haushalt selbst erzeugt. Allerdings ist die Erinnerung daran schon sehr verwischt und genaue Angaben über Maße und Gewichte sowie die Herstellungskosten konnte ich nicht mehr erfahren. Übereinstimmend wurde gesagt, daß man *Sauerteig, Weizenkleie, Hopfen* und Weizenmehl dazu verwendet hatte.

Der Wochenabsatz des Kaufmannes an Germ lag zwischen 12 und 15 kg und ist heute auf 3—4 kg zurückgegangen. Daraus ersieht man deutlich, daß sich die Art der Mehlspeisen stark gewandelt hat. Längst nicht mehr so viele Germmehlspeisen wie früher werden gekocht. Man bevorzugt als Treibmittel *Backpulver* oder greift zu einem *Mürbteig,* der ja schon auf Grund seines Fettgehaltes aufgeht, oder verwendet Rezepte, in denen schon vor dem Backen durch Zugabe von Eischnee und Abtrieben aus Fett, Zucker und Dottern der Teig genügend gelockert ist und keines Triebmittels bedarf.

Gemüse gehörte früher nicht zu den Verkaufsartikeln des Kaufmannes, heute wird besonders zur Zubereitung der Kleinkinderkost viel Gemüse, besonders Tiefkühlware und pürierte Gemüsekonserven in Gläsern verkauft. Der Verkauf von *Hirse,* der auch *Pfenni, Greiß* oder *Brei* heißt, ist stark rückläufig, weil auch Hirsegerichte nicht mehr gekocht werden, dafür ist der *Reis* ein früher nicht gekaufter und heute oft verlangter Artikel. Ebenso eine neuere Speise ist tiefgekühlter Fisch und Puddingpulver. Obst und Senf werden erst seit 20 Jahren verkauft.

Käse hat sich nie besonderer Beliebtheit erfreut, genau so wenig wie der Verkauf von Obstkonserven nicht Fuß fassen kann. Dagegen herrscht rege Nachfrage nach Fischkonserven und Leberpastete in Dosen sowie nach verschiedenen Wurstsorten.

Ist der *Speisezettel* abhängig von dem, was im Hause erzeugt wird, was geerntet und gesammelt wird, was beim Kaufmann zusätzlich ge-

kauft werden kann, so ist er natürlich auch jahreszeitlich bedingt. Die Winterkost ist durch die gute Fleischversorgung gekennzeichnet, frisches Kraut, Rüben, Wintersalate und Sauerkraut sind in ausreichender Menge vorhanden.

Im Sommer hat man das Fleisch, das im Winter konserviert wurde, als Geselchtes, als *Einbratens,* als *Eingerextes,* sowie heute auch die Vorräte aus der *Tiefkühltruhe.* Geflügel und Kaninchen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Frischgemüse und Obst fällt ebenfalls schon im Sommer an, sonst ist die Kost aber wesentlich kohlehydratreicher als im Winter. Allerdings wird die Übergangszeit in der Gemüseversorgung durch Einkauf überbrückt.

Allgemein ist zur Lebensmittelversorgung im bäuerlichen Haushalt zu sagen, daß eine Grundvoraussetzung bis zum zweiten Weltkrieg die Kost maßgeblich beeinflußt hat, nämlich die der autarken Haushaltsführung. Alles das, was im Hause erzeugt und bevorratet, was gesammelt, konserviert und geerntet wurde, diente und dient auch heute noch in der Hauptsache als Nahrungsmittel. Durch eine Umordnung der sozialen Struktur der Bevölkerung — die Hilfsarbeiter, das Pendlerwesen, die Amerikaauswanderer — steht mehr Bargeld als früher zur Verfügung, so daß zusätzlich Lebensmittel gekauft werden können.

Das mag auch ein Grund für die Änderung der Speisearten sein und eine Änderung der Gerichte, die vor dreißig Jahren noch allgemein gekocht und gegessen wurden, sind heute bereits vergessen.

Die Tischsitten

Vor dreißig Jahren aß fast jede Familie bei Tisch noch aus der gemeinsamen Schüssel und noch heute sagt man sprichwörtlich von einem, der die Familie verließ, „er habe sich von der Schüssel getrennt".

Versammelt sich die Familie bei Tisch zur Mahlzeit, so hat jeder seinen angestammten Platz. Der Vater hat das Recht, sich den Platz zu wählen, der ihm am genehmsten ist, ebenso die Hausfrau, die allerdings darauf Wert legt, einen Eßplatz zu haben, von dem aus sie leicht aufstehen kann, um die Speisen zu holen. Die übrigen Plätze werden im stillen Einvernehmen besetzt.

Tritt ein Familienmitglied in die Rechte und Pflichten eines Verstorbenen ein, so nimmt es manchmal auch dessen Platz bei Tisch in Besitz. Allerdings bestehen keine festen Vorschriften und es kommt vor, daß etwa der Familienvater bei Tisch einen dem Außenstehenden unbequem scheinenden Platz einnimmt, nur weil er ihn von Jugend an gewöhnt ist.

Früher wurde besonders im Sommer auch am Tisch in der Labn gegessen, heute steht der Eßtisch in der ehemaligen Stube, wo auch früher sein Platz war. Die Stube ist nur dort noch in ihrer alten Funktion erhalten, wo die Rußküche zu einer eigenen kleinen Küche umgebaut wurde. Wo dies nicht der Fall ist, wurde aus der Stube eine Wohnküche, in der auch der Eßtisch steht.

In der großen Lade des Tisches wird das Besteck verwahrt. Jeder hat sein eigenes, mit einem Zeichen versehenes Eßbesteck, das meist nach dem Essen mit einem Tuch gesäubert und gleich wieder in der Tischlade verwahrt wird. Brot und Brotmeser, Schneidbretter für Speck, ein kreisrundes Hartholzschneidbrett zum Schneiden und Teilen des Fleisches bei Tisch finden sich neben Gabeln, Messern und Löffeln in der Tischlade. Die Männer verwenden zum Schneiden bei der Mahlzeit ihre eigenen Taschenmesser, die *Woatafeitel,* die auch schon die schulpflichtigen Buben bei sich tragen.

Hauptеßbesteck war zu der Zeit, als man noch aus einer Schüssel aß, der *Löffel aus Blech.* Das Essen aus einer Schüssel wird heute als unhygienisch und unappetitlich abgetan, demzufolge selbst Familien, in denen diese Art zu essen, besonders bei den Zwischenmahlzeiten, noch üblich ist, dies bestreiten und angeben, daß es wohl möglich sei, daß sie als Kinder noch so gegessen hätten, heute sei dies aber völlig abgekommen.

Genau so schwierig war es festzustellen, ob ganz einfache, ärmliche Speisen heute noch gekocht werden, da man sich oft schämt, zuzugeben, daß man nicht in der Lage ist, etwas Besseres auf den Tisch zu stellen.

Besonders dann, wenn Kinder im Hause sind, wird das Tischgebet sowohl bei den Protestanten als auch bei den Katholiken laut gesprochen. Läßt die Arbeit es zu, liest die Mutter oder der Vater nach dem Frühstück, vor allem in protestantischen Familien eine Bibelstelle laut vor. Vielfach wurde und wird heute noch außer vor dem Gabelfrühstück und der Jause vor jeder Mahlzeit gebetet und manchmal auch nach Beendigung des Essens ein Dankgebet gesprochen. Diese Gebete stammen aus Gebetbüchern.

Die wichtige Rolle, die der Herr des Hauses in familienrechtlicher Hinsicht spielte, geht wohl aus der Sitzordnung hervor, aber auch aus der Tatsache, daß er es war, der das Fleisch bei Tisch teilte, was heute Aufgabe der Hausfrau ist.

Wasser kam meist in einem gläsernen Krug auf den Tisch, Most in einem *erdenen Plutzer.* Man verwendete zum Trinken keine Gläser, sondern trank aus den Krügen. Den Kindern war das Trinken gleich nach der Suppe nicht erlaubt. Sie durften bei den Mahlzeiten nicht reden.

Das Rülpsen bei Tisch galt als eine Bestätigung dafür, daß das

Essen geschmeckt habe. Wer „nit instand war si zu benehmen", der wurde gerügt oder einfach vom Tisch gewiesen.

Einen systematischen Plan der Reihenfolge der einzelnen Mahlzeiten aufzustellen ist schwer möglich, weil die Eßgewohnheiten, was den Zeitpunkt und die Anzahl der Mahlzeiten betrifft, von Familie zu Familie verschieden sind, was aber auch nicht rein zufällig, sondern von der Zeit des Aufstehens am Morgen, der Arbeitseinteilung und in der Auswahl der Speisen von Vorliebe oder Abneigung gegen gewisse Gerichte, abhängig ist.

Das Frühstück ist die erste Mahlzeit des Tages. Nach der Frühfütterung der Tiere und Beendigung der ersten Morgenarbeiten in Haus und Hof nimmt sie die Familie in der Regel gemeinsam ein, genau so wie das Mittagessen.

Die Suppe mit eingebrocktem Brot war einst das übliche Frühstück. Sie wurde vom Kochtopf in eine irdene Suppenschüssel umgefüllt, die man in die Mitte des Tisches stellte. Jeder konnte nun mit seinem Löffel in die Schüssel langen und sich seinen Teil herausholen. Vielfach hielt man unter den Löffel ein Stück Brot, um durch den tropfenden Löffel den Tisch nicht zu verunreinigen. Vor 30 Jahren war es noch allgemein üblich, aus einer gemeinsamen Schüssel zu essen, und einige Gewährsleute berichten, daß sogar der Kaffee, obwohl man Häferl aus Blech und Ton hatte, aus der gemeinsamen Schüssel gelöffelt wurde.

Als typische Frühstückssuppen sind zu nennen: *Einbrenn-, Knoblauch-, Grundbirn-, Rahm-, Bettler-, Brot-* und *Semmelsuppe.*

Kaffee gab es früher nur an Sonntagen und erst nach dem zweiten Weltkrieg wurde er ein alltägliches Frühstücksgetränk. Den Bohnenkaffee streckte man durch die Zugabe von selbst aus Korn und Gerste geröstetem *Malzkaffee* und kochte den Kaffee „hålt mit so a påar Bohnl".

An die Stelle von Suppe und Kaffee tritt auch *gesottene Milch,* in die Brot eingebröckelt wurde. Butter als Brotaufstrich gab es früher nicht.

Das Gabelfrühstück dürfte sich erst in späterer Zeit durchgesetzt haben; als Zeitpunkt dieser Mahlzeit gibt man oft 1/2 10 Uhr an. Heute wird das Mittagessen später gegessen als früher, wo es schon zwischen 10 und 1/2 11 Uhr auf den Tisch kam, sodaß das Gabelfrühstück unnötig war. Man ißt meistens Brot, Speck, Grammeln oder Grammelschmalz und trinkt Most dazu. Im Winter, wo man um die Gabelfrühstückszeit noch nicht so lange auf ist wie im Sommer, entfällt diese Mahlzeit häufig.

Das Mittagessen wurde, wenn man nicht auf dem Felde aß, zwischen 10 und 1/2 11 Uhr angerichtet. Heute ist die Mittagmahlzeit mehr gegen 12 Uhr verschoben. Sie besteht aus zwei Gängen: aus Suppe und einer nachfolgenden Speise. Die Suppe kann eine der bereits angeführten Frühstückssuppen sein oder *eingemachte Fleischsuppe, Selch-, Rind-* oder

Geflügelsuppe mit verschiedenen Einlagen (Nudeln, Nockerl, Knödel, Foaverln, Zweckerln), aber auch *Bohnen-, Kraut-, Fisolen-, Topfen-* oder *Schwammerlsuppe.* Heute werden die käuflichen *Fertigsuppen* immer mehr geschätzt. Die genannten Fleischsuppen waren früher ausgesprochene *Sonntagssuppen* oder dem Speiseplan des Hochzeitsessens oder anderer Feststage vorbehalten. Heute ist die Fleischversorgung im allgemeinen besser, sodaß auch wochentags eine Fleischsuppe keine Seltenheit mehr ist. Nach der Suppe aß man eine der vielen *Mehlspeisen,* wie *Strudel, Fasn, Fesl, Nigl, Schöberl, bratnes Koch, Krautfleckerl, Wuchtel, Obstknödel, Strauben* mit Zwetschkenkoch, *Hollerkrapfen, Grundbirnstandarn, Wirlisch, Wuzelnudel, Nudel, Nockerl, Knödel* mit verschiedenen Zutaten wie *Topfen, Kraut, Grieß* oder *Mohn.* An anderen Tagen aß man ein eingebranntes *Gemüse, Sterz* und, so vorhanden, ein Stück *Fleisch* dazu. Gab es Sterz in einer seiner vielen Varianten, wurde er oft gleich gemeinsam mit der Suppe gegessen.

Dämpffleisch, gebratenes Fleisch und *Triäd, Geflügel* gesotten und gebraten, geröstete Leber und *Nieren, Selchfleisch, Einbratens, Grießwürste, Bratwürste* und *Ritscher* waren die üblichen Fleischspeisen. Neu hinzugekommen dürften *gefüllte Paprika, Gulyas, Paprikasch* und *paniertes,* gebackenes *Fleisch sein. Rohe Zwiebel* wird gerne als Beilage zu Fleischgerichten gegessen. Die Auswahl an Fleischspeisen ist weit geringer als die an Mehlspeisen.

Kraut und *Rüben* sind zur Zubereitung vieler Speisen wichtig, werden aber auch für sich allein gegessen. Eingebranntes Gemüse bereitet man aus *gesäuertem* und *ungesäuertem Kraut* und *Rüben,* aus *Spinat, Kürbis Kohlrüben, Erbsen, Bohnen, Grundbirn, Karotten, Sauerampfer, Fisolen, Kohl* und *Paradeis.* Gemüse werden nicht nur eingebrannt, mit der leicht paprizierten Einbrenn zubereitet, sondern auch als Salat gegessen. Früher aß man den Salat *åpatscht,* das heißt, der verlesene und gewaschene Salat wurde mit Salz und Essig gewürzt und dann mit heißem Schmalz oder auch Grammelschmalz übergossen, sodaß er zusammenfiel und weich und schlapp wurde. Diese Zubereitungsart trifft auf Prinzlsalat, Maiblutschen und Weghanslsalat sowie grünen Salat zu. Alle anderen Salate wie Ruabnkei, Bohnen, Erdäpfel, Burgunder und Rana (rote Rüben) als Mischsalat, werden vor der Zubereitung auf alle Fälle gekocht. Neu unter den Salatgemüsen sind Paprika und Paradeiser.

Im heutigen täglichen Speisezettel findet sich viel mehr Fleisch als früher, die Sonntagsgerichte der Zeit vor 50 Jahren sind heute im Wochenspeisezettel vertreten und stellen keine Besonderheit mehr dar. Das Schnitzel mit Salat ist ein beliebtes Sonntagessen geworden und seit dem Kriege hat es wohl bei keinem Hochzeitsessen mehr gefehlt, obwohl es früher in dieser Gegend unbekannt war. Dafür sind viele Speisen fast gänzlich verschwunden, *Grundbirnstandarn, Wirlisch, ge-*

bratnes Koch, Schöberl, türkische Fesl und *Mehlspeisen aus Buchweizenmehl* werden kaum mehr gekocht.

Im Sommer war es aus Zeitmangel oft nicht möglich, die Arbeit auf dem Felde zu unterbrechen und zum Mittagessen nach Hause zu gehen. Nur die Hausfrau kam nach Hause um das Vieh zu füttern und die Mahlzeit für die Familie zuzubereiten. Nach getaner Arbeit trug sie die fertigen Speisen in einem Korb auf dem Kopf aufs Feld hinaus. War es nur eine Mittagsersatzmahlzeit, bestehend aus Speck, Most, Brot, Topfenkäse usw., wurden die Speisen in ein Tuch eingeschlagen, ein „Pinkel" gemacht und auf das Feld mit hinausgetragen. Ging man spät aufs Feld, trachtete man, das Mittagessen schon früher als gewöhnlich zu Hause einzunehmen, um das mühsame Essentragen zu ersparen. Gabelfrühstück und Mittagessen fielen so in eine Mahlzeit zusammen. Heute versucht man das Essentragen zu vermeiden, man überspringt eine Mahlzeit oder gibt sich mit einer improvisierten zufrieden. Verlangt das Ausmaß der Arbeit ein längeres Bleiben auf dem Felde, wird Geselchtes, Speck, Brot und als Getränk Most, der wegen seines sauren Geschmackes den Durst stillt, mitgenommen.

Die Feldkost, also auch das Mittagessen auf dem Felde, richtete sich in ihrer Zusammenstellung nach der im Hause vorangegangenen Mahlzeit. Wurde vor dem Mittagessen nur ein Frühstück und ein kleines Gabelfrühstück gegessen, brachte die Frau des Hauses für ihre Angehörigen ein vollständiges Mittagessen auf das Feld. Rahmsuppe, gekochtes Selchfleisch mit Kraut und Most dazu war schon ein sehr feines Essen. Aß man vor dem Gang auf das Feld ein Mittagessen, fiel die Jause auf dem Feld spärlicher aus, ebenso, wenn das Mittagessen auf dem Felde eingenommen worden war. War keines von beiden der Fall, gab es meist eine handfeste Jause mit Grammeln, Geselchtem, Speck, Brot und Most als Mittagessenersatz.

Fisch und Krebs fehlen in der bäuerlichen Kost fast völlig. Die Lafnitz, das nächstgelegene größere Fischwasser war in herrschaftlichem Besitz und nur kleinere Bäche waren zeitweilig an Bauern verpachtet. In diesen Familien wurde natürlich gefischt und Fisch gekocht. Man fing Krebse, Forellen und Weißfische. Die Krebse wurden in Salzwasser gekocht, die Fische gebraten oder gebacken.

Heute setzt sich der Tiefkühlfisch, den der Kaufmann führt, immer mehr durch, was sich im Speisezettel bemerkbar macht. Ehemals spielte Fisch in der Kost keine Rolle.

Most, Speck, Grammeln oder Geselchtes sind die Bestandteile der Jause. Im Winter, wenn keine Feldarbeit zu verrichten ist, fällt die Jause öfter aus. Als Nachtmahl aß man das, was vom Mittagessen übriggeblieben war. Mitunter wurde bei der Zubereitung der Mittagsmahlzeit schon für das Nachtmahl vorgekocht. Gibt es mittags Bohnen-

sterz, stellt man gleich eine größere Menge Bohnen zu, kocht aber nicht alle zu Bohnensterz, sondern behält einen Teil für das Nachtmahl zurück, bei dem die Bohnen dann als *Essigbohnen,* also Bohnensalat, gereicht werden.

Die Nachtmahlzeit liegt zwischen 18 und 21 Uhr, je nach Jahreszeit und Arbeitsanfall. Im Winter wird früher genachtmahlt als im Sommer, wo es oft 21 Uhr und später werden kann.

Ist mittags nichts übrig geblieben, werden meist einfache, rasch zubereitete Speisen gekocht, wurde die mittägliche Mahlzeit übersprungen und nur eine kräftige Jause gegessen, fällt das Nachtmahl reichlicher aus. Im allgemeinen kochte man früher ein Gericht aus Milch und wenigen anderen Zutaten, oder es gab als einfaches Nachtmahl nur „gesottene Milch" mit eingebrocktem Brot. Wenn gerade frisch gebacken worden war, hatte man auch *Damfasn* zum Einbrocken, man aß sie aber auch mit Schmalz bestrichen und mit Knoblauch eingerieben zu Mittag. Auch die *Bölisn,* ein auf der Herdplatte ganz dünn gebackenes Fladenbrot, brockte man in Suppe, Milch und Kaffee ein.

Gebratene oder gekochte Grundbirn zu süßer oder saurer Milch, aufgewärmte *Grammeln* mit *Grundbirnsterz, Milchfoaverl, Milchnudeln, Reibgerstel* in der Milch, *Eiersterz* und *Salat* oder *Eier* und *Essigbohnen* sind charakteristische Nachtmahlspeisen.

Im Winter hatte man mehr Fleisch und vor allem hausgemachte Würste zur Hand, die vielfach auch zum Nachtmahl gegessen wurden.

Speisenfolgen

Gabelfrühstück und Jause sind in ihrer Zusammensetzung ziemlich unveränderlich, so daß sie nicht eigens in der Tabelle angeführt sind.

Wochentagsspeisen im sommerlichen Speiseplan vor etwa 40 Jahren:

Frühstück	*Mittagessen*	*Nachtmahl*
Einbrennsuppe und Brot	Grundbirnsuppe Strauben und Zwetschkenkoch	Eiersterz und Salat
Milch und Brot	Knofelsuppe Hoadener Nigl	Milchnudel
Bettlersuppe und Brot	Brotsuppe Apfelstrudel	gebratene Grundbirn und saure Milch
Rahmsuppe und Brot	Fisolensuppe Grundbirnnigl	Milch und türkische Fesl
Kaffee und Brot	Topfensuppe Apfelfasn	Wirlisch und süßer Most

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Frühstück	*Mittagessen*	*Nachtmahl*
Grundbirnsuppe und Brot	Ågmåchte Fleischsuppe mit Hoadenknödel Schweinsbraten und Triäd	Reste von Mittag Schöberl

Wochentagsspeisen im winterlichen Speiseplan vor ca. 40 Jahren:

Milchsuppe und Brot	Einbrennsuppe Ruabnfasn	bråtnes Koch
Milch und Brot	Zweckerlsuppe Krautstrudel	Grundbirnsterz gewärmte Grammeln
Bettlersuppe und Brot	Schwammerlsuppe Topfenstrudel	Grießwürste und Brot
Milchsuppe Brot	Grundbirnsuppe Grundbirnstandarn	Preßwurst in Essig und Zwiebel
Grundbirnsuppe Brot	Nudelsuppe Geselchtes, Kraut Hoadenknödel	Milchnudel
Kaffee und Brot	Reibgerstlsuppe Schweinsbraten mit Knödel und Kroalsalat	Strauben und Milch

Feiertagsessen:

Kaffee und Brot oder weißer Striezel	ågmåchte Fleischsuppe Schweinsbraten und Triäd	Schöberl
— „ —	Selchsuppe mit Hoadenknödel	Rahmsuppe und Brot
— „ —	Nudelsuppe Dämpffleisch	Strauben und Milch
— „ —	Rindsuppe mit Foaverln, Rindfleisch mit Essigkren	Topfennudeln
Kaffee und Brot oder weißer Striezel	Eingemachte Geflügelsuppe, gebratene Ente mit Knödel und Krautsalat	Palatschinken
— „ —	Rahmsuppe Schmalzfleisch und Kraut	Weinberlstrudel Milch
— „ —	Geflügelsuppe mit Nudeln, gebratene	Geselchtes, Most Brot

© Landesmuseum Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

	Gans mit gedünstetem Kraut und Knödel	
— „ —	Nudelsuppe	Milchfoaverln
	Schweinsbraten Knödel und Kroalsalat	
— „ —	Nudelsuppe	Eierspeis und
	Schnitzel mit Erdäpfelsalat	Essigbohnen

Kinder-, Wöchnerinnen- und Krankenkost

Kräftige Rindsuppe und die Semmelsuppe, die auch eine typische Speise der Wöchnerin ist, gehören zur Krankennahrung. Die Wöchnerin gibt man Speisen, die nicht blähend wirken sollen. Weißer Striezel, *Himbisaft,* Milch und Kaffee sind die Besonderheiten ihrer Kost. Bis zu einem Jahr und länger nahm die Mutter ihr Kind an die Brust, nebenbei bekam es *Brennkoch* zugefüttert und in Milch geschnittene Semmeln. Durch diese einseitige Kost traten verschiedentlich gesundheitliche Störungen auf. Die so ernährten Kinder nahmen rasch und viel zu stark zu, Rachitis und Darmkatarrh waren sehr häufig.

Zur Frage der Kinderernährung berichtet eine Gewährsfrau: „Mânche Weiber hå des Brennkoch ins Maul gnomma und hin und her gschobn und dånn den Kind einipåtzt, mit'n Finger!" Beim Kühehüten bereiteten sich die größeren Kinder einfache Speisen selbst zu: über dem offenen Feuer gebratene Kukuruz, in der Glut gebratene Erdäpfel und Rüben. Beeren und Wachteleier wurden gesammelt. Fische und Krebse fehlen in der Küche, aber die großen Buben kennen sehr wohl die Fangmethoden.

Zu der Kinderkost gehört auch die Schuljause. *Türkische Fesl, gebratene Grundbirn, Äpfel* und *Brot* waren das Gebräuchlichste. Heute besteht das Schulfrühstück aus Butterbrot und Apfel, Schmalzbrot, Wurstsemmel oder trockener Semmel oder Süßigkeiten.

Speisen besonderer Festzeiten. Genußmittel.

Die Männer besorgten ihre Tabake und Rauchwaren früher wie heute auch, beim Kaufmann. In Not- und Kriegszeiten erfanden sie Tabakersatz.

Während des ersten Weltkrieges mischte man zum Beispiel getrocknete Buchenblätter unter den gekauften oder auch heimlich gebauten Tabak, manche verwendeten einen Zusatz von getrocknetem Steinklee und Waldmeister. Offiziell begannen die Burschen nach der Schulentlassung zu rauchen. Die Kinder begnügten sich mit getrockneten Nuß-

blättern oder den abgeschnittenen Stengeln einer Lianenart, die in der Nähe von Bächen wächst.

Die meisten Männer rauchten früher Pfeife oder *motschkerten. Erdene Pfeifen,* mit und ohne Wassersack, Porzellanpfeifen und ein Tabaksbeutel mit einem *Tabakstierer* daran gehörten zu den Utensilien eines Pfeifenrauchers. Die Tabaksbeutel der jungen Männer waren meist eine gehäkelte Liebesgabe eines Mädchens. Waren die Männer dann älter und meist bereits verheiratet, fertigten sie sich ihre Tabaksbeutel aus einer Schweinsblase selbst an. Dafür wurde beim Abstechen die Blase des Schweines in noch warmem Zustand aufgeblasen und luftig zum Trocknen aufgehängt.

Die noch durchsichtige, fette und trockene Blase wird durch vorsichtiges Reiben zwischen den Handballen weich und schmiegsam gemacht und bekommt das Aussehen von dünnem, hellgelbem Rehleder und hat auch annähernd dessen Widerstandsfähigkeit. Geschlossen wird der Beutel entweder durch einfaches Zusammendrehen des oberen Endes oder durch Zusammenbinden mit einem Band.

Die Tabakreste in den Pfeifen ohne Wassersack werden nach dem Ausgehen der Pfeife herausgekratzt, zu einem Kügelchen geformt, in die Backe geschoben und *gemotschkert. Kautabak* wurde im Wolfau der Jahrhundertwende fast nicht verkauft und wird heute überhaupt nicht geführt. Zigarettenraucher drehen oft ihre Zigaretten selbst. Auf ein Zigarettenpapier wird Tabak gegeben, das Papier darübergerollt und mit Speichel geklebt. Zigaretten wurden auch in fertige Hülsen gestopft.

Zum Rauchen von Zigarren und Zigaretten verwendete man gekaufte Papierspitzen.

Die „Drama" war eine vielgekaufte Zigarette und hieß im Volksmund „Totentruchennagl". Der „Bursidschan" war ein gerne verwendeter Pfeifentabak und die „Pfosten" waren lange, dicke Zigaretten für den Feinschmecker. „Memphis" und „Sultan" waren Zigaretten für die Feiertage.

Allgemein rauchte man während des Jahres Pfeife und kaute Tabak, das Zigarettenrauchen blieb mehr den Jüngeren überlassen.

Festtagsspeisen:

Weihnachten

Man trachtet zu Weihnachten frisches Fleisch zu haben und schlachtet daher kurz vorher. Auf jeden Fall muß man zu Weihnachten das *Christkraut* essen. Die übrigen Speisen sind je nach Geschmack zusammengestellt.

Als Mehlspeise wurde früher *Kletzenbrot* gebacken. Heute gibt es eine Unzahl von kleinen Mehlspeisen, die alle vor dreißig Jahren noch

nicht üblich waren (Vanillekipferl, Husarenkipferl, Honigbusserl, Spitzbuben).

Der Kirtag

Eine Attraktion des Kirtags, besonders für die Frauen, war der Met des Lebzelters aus Pinkafeld. Um den Stand des Zuckerbäckers waren Bänke aufgestellt. Man kaufte eine Portion Met und ein Stück Strudel und ließ sich dann auf einer der Bänke nieder. Heute hat der Eismann den Metverkäufer abgelöst.

Eine Familie in Oberbergen buk jährlich zum Kirtag Mohn- und Nußbeugel und dürfte dieser Tätigkeit auch ihren vulgo Namen Beugel-Gall verdanken.

Natürlich war der Kirtag auch für die Kinder ein großes Ereignis. Schließlich gab es Kracherl, die mit einer Glaskugel anstelle eines Stoppels verschlossen waren, und man bekam Roßreiter, Fatschenkindeln und Uhren aus Lebzelt geschenkt. Zu Hause wartete auf die Kirtaggeher auch ein feiertägliches Essen. Heute leistet man sich gerne einen Gasthausbesuch und ißt dann ein Schnitzl oder einen Schweinsbraten. (Die gleichen Speisen ißt man, wenn man zu Markte fährt, begnügt sich aber auch mit ein Paar Würstel, die man außerdem als Mitbringsel für die Kinder kauft.)

Die Hochzeit

Zur Speisenfolge eines Hochzeitsmahles gehörten vor 30 Jahren *Nudelsuppe, Rindfleisch mit Essig-* und *Semmelkren, Schweinsbraten und Kraut, Dämpffleisch, Gebratenes und Triäd, Geselchtes und Kraut, Geflügel, Kroalsalat, Krapfen, Strauben, Strudel,* als Getränke *Bier, Wein, Schnaps* und *Kracherl.*

Im großen und ganzen ist die Zusammenstellung des Hochzeitsessens gleich geblieben, es sind nur noch andere Speisen dazugekommen, so das Schnitzl, die Torte und die kleinen Mehlspeisen, die es früher nicht gegeben hat. Bei keinem Hochzeitsessen seit Kriegsende fehlen diese Speisen. Die Angaben darüber, wann die verschiedenen Gewährsleute zum ersten Mal Schnitzl oder Torte gegessen hatten, sind verschieden. Die frühesten Angaben liegen bei 1922, die meisten um 1930.

Auch in der Wahl der Mehlspeisen sind Veränderungen festzustellen. Gab es früher nur *Strudel, Krapfen* und *Strauben,* so gibt es heute eine Vielzahl von kleinen Mehlspeisen und außerdem bringen die Hochzeitsgäste *Torten, Cremeschnitten, Schaumrollen* und andere Süßigkeiten vom Zuckerbäcker mit.

Die Reste des Hochzeitsmahles werden an Freunde und Nachbarn verteilt. Bei einer Hochzeit, die im Jänner 1966 stattfand, wurden 25 Häuser mit Mehlspeisen beteilt, was dann noch übrig bleibt, wird den

Hochzeitsgästen als *Bschoad* mitgegeben. Für die Vorbereitungen und das Hochzeitskochen werden die besten Köchinnen des Dorfes gebeten, als „Hochzeitsköchinnen" bei der Zubereitung des vielgängigen Essens mitzukochen.

Vielfach findet auch das Essen in einem Gasthaus statt, wobei es früher üblich war, daß man seine Getränke selbst bezahlte, so der Bursch seinem Mädchen und der Mann seiner Frau. Diese Sitte ist schon abgekommen. Heute werden die Hochzeitsgäste manchmal vor dem Kirchgang im Hause der Braut bewirtet, wobei alles, außer dem Schnitzl aufgetragen wird. Nach der Trauung findet dann das Hochzeitsmahl im Gasthaus seine Fortsetzung. Unter den hier aufgetragenen Gerichten findet sich heute auf jeden Fall Schnitzl mit Salat.

Andere Festzeiten

Die Speisen zu anderen Festzeiten unterscheiden sich nicht von denen an Sonntagen. Es wird gerade das gekocht, was die Familienangehörigen gerne essen und das ist nach Geschmack sehr verschieden.

Am Karfreitag, dem großen Feiertag der Protestanten, wurde noch vor fünfzig Jahren gefastet, bis die Sterne am Himmel standen. Erst bis man die ersten Sterne sehen konnte, da wurde das ganztägige Fasten abgebrochen, aber auch dann gönnte man sich nur ein paar Dörrzwetschken oder ein fleischloses Gericht, das man nicht sehr gerne mochte. Heute enthält man sich wohl des Fleischgenusses, von ganztägigem Fasten ist aber keine Rede mehr.

Zu Allerheiligen werden in manchen Häusern „Allerheiligenstriezel" gebacken. Es sind dies stollenähnliche Zopfstriezel, die manchmal mit drei kleinen, geflochtenen Teigringen verziert sind. Auch der Bäcker bietet zu Allerheiligen solche Striezel an. Zu Nikolaus werden die bekannten Gebildbrote in Männchenform, gehörnt und mit Augen aus Rosinen, hergestellt.

VIII. Zusammenfassung

Die Kost in Wolfau ist auch heute noch in der Hauptsache auf die autarke Versorgung des Haushaltes mit Lebensmitteln gegründet und von dieser Autarkie stark beeinflußt. Sie ist sehr kohlehydratreich, aber verhältnismäßig arm an Frischgemüse und Obst, doch ist die Lage durch die intensivere Ausnützung des Hausgartens und durch die Möglichkeit, mit Bargeld und nicht nur im Tauschwege vom Marktangebot Gebrauch machen zu können, wesentlich erleichtert.

Fett und Fleisch sind in größerem Ausmaß vorhanden als vor einem Vierteljahrhundert, wo auch damit gespart werden mußte. Fisch fehlt in der Kost fast völlig.

Einflüsse, die gewisse Modespeisen in das Dorf gebracht haben,

gehen auf die Lehrerfamilien, die Kaufleute, die Pendelarbeiter, das veränderte Verhältnis zwischen den Generationen und die jungen Mädchen des Dorfes, die vielfach als Dienstmädchen in städtischen Haushalten arbeiten, zurück.

Der Lebensstandard hat sich gehoben, was sich auch in den Ansprüchen an die Kost äußert. („. . . Aber heut håbn ma no wås Bessres!"). Brei, bråtnes Koch, Bölisn, Ziepolten, Schöberl, Wirlisch, Damfasn, Grundbirnstandarn, Ritscher und Gerichte aus Buchweizenmehl sind fast völlig verschwunden.

Die alte Rußküche hat durch das Aufkommen des Sparherdes und der vom Hafner gesetzten Kachelöfen mit einer geschlossenen Kochplatte eine Funktionsänderung erfahren. Entweder wurde sie zu einer eigenen kleinen Küche umgebaut oder der neue Ofen wurde in der bisherigen Stube aufgestellt, die dadurch zur Wohnküche wurde. Die Geschirre und Geräte der Rußküche wurden nicht mehr gebraucht und durch neues Gerät ersetzt.

Der vielseitig verwendete Kachelofen hat einen Großteil seiner Funktionen abgeben müssen und dadurch seine Bedeutung fast verloren.

Die grundlegende Umstellung von der offenen Feuerstelle auf das Kochen auf einer geschlossenen Herdplatte blieb lange Jahre ohne Einfluß auf die Gerichte. Mit den sozialen Strukturänderungen gingen besonders während des zweiten Weltkrieges große Umschichtungen in der Art der Speisen vor sich, wobei sich diese Umschichtungen schon durch zehn und fünfzehn Jahre anbahnten und dann ruckartig zum Durchbruch gelangten.

Auch heute noch trifft sich die Familie zum gemeinsamen Mahle bei Tisch, und der Platz desjenigen, der etwa als Pendelarbeiter in der Stadt arbeitet, bleibt leer.

IX. Rezeptanhang

Absichtlich sind hier nicht alle in Wolfau gekochten Speisen angeführt, ich habe versucht, nur die herauszugreifen, deren Rezept und Zubereitungsmethode nicht in jedem Kochbuch nachgelesen werden kann. Die charakteristischen Eigenheiten der Kost scheinen mir deswegen nicht verlorenzugehen, weil sie schon behandelt wurden.

Besoffene Liesl.

6 Eidotter, 6 Eischnee, 6 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Mehl. Zucker und Dotter werden fein abgetrieben, der Eischnee vorsichtig untergezogen und das Mehl untergerührt. Früher verwendete man anstelle des Weizenmehles Buchweizenmehl. Nach dem Backen wird die Speise mit gezuckertem Most oder auch Wein übergossen.

Bettlersterz.

Erdäpfel, geschält, geviertelt, Wasser, Salz, Haidenmehl, Schmalz. Die Erdäpfel werden im Salzwasser gekocht, wenn sie weich sind, Haidenmehl daraufgeschüttet,

verrührt, die Masse mit dem Kochlöffel einige Male durchbohrt, daß sie durch und durch kochen kann. Dann wird das übrige Wasser abgeseiht (nach 1/4 Std.), mit Schmalz gefettet und ausdünsten gelassen. Mit Salat serviert.

Bettlersuppe.

Sie hieß auch Hoidnsuppe, nach den *Zinsleuten*, die keine Bauern waren und nach Ostern *ins Österreich* arbeiten gehen mußten.

Erdäpfel, geschält, Wasser, Salz, Mehl, Rahm, so vorhanden, Kümmel, Schmalz, Essig. Die Erdäpfel werden in Salzwasser gekocht, die Suppe mit Mehl eingedickt, mit Rahm verbessert (was durchaus nicht immer der Fall war), geschmalzen, mit Essig und Kümmel abgeschmeckt.

Blutschöberl.

Siehe bei der Fleischversorgung.

Blutnigl.

1/4 l Blut, Milch, Eier, Mehl, Salz, Schmalz, Knoblauch; manchmal wurde auch etwas Germ zugesetzt, damit der Teig noch höher aufging. Blut, Milch, Eier, Salz und Mehl werden zu einem dicklichen Teig glatt abgesprudelt, mit Knoblauch gewürzt und geschmalzen. Der Teig kommt in eine gut gefettete Rein und wird bei mittlerer Hitze im Rohr gebacken.

Blutsterz.

Siehe bei der Fleischversorgung.

Bölisn.

Brotteig; siehe beim Brot. Der Brotteig wird etwas dicker als zu einem Nudelteig ausgewalkt, auf die heiße Herdplatte gelegt und beiderseitig durchgaren gelassen. Die *Bölisn* werden in die Suppe oder in Kaffee eingebrockt.

Bohnensterz.

Bohnen, über Nacht eingeweicht, Wasser, Salz, Haidenmehl, Schmalz. Die Bohnen werden im Wasser gut weichgekocht, das Haidenmehl daraufgeschüttet, umgerührt, gesalzen, mit dem Kochlöffel in die sich zusammenballende Masse gestochen und 1/4 Stunde durchkochen lassen. Dann wird geschmalzen und die Masse in reichlich Fett abgeröstet. Beilage saure Milch.

Damfåsn.

Restlicher Brotteig, Trogscharre. Schmalz, Salz, Knoblauch (siehe bei dem Brot). Aus dem restlichen Brotteig fertigte man runde Laibchen mit ca. 10—15 cm Durchmesser, deren Oberfläche mit dem Messerrücken kreuzweise ein paar mal eingeschnitten oder mit dem Daumen eingedrückt wurde. Die Laibchen wurden nochmals zum Gehen an einen warmen Ort gestellt und dann im Backofen gebacken. Noch warm konnten sie mit Schmalz bestrichen und mit Knoblauch eingerieben werden, erkaltet brockte man sie in Milch, Suppe und Kaffee. Manchmal wurden sie nach dem Backen auch nur mit Wasser überwischt und gesalzen. War Rahm im Haus, bestrich man sie auch nach dem Backen mit Rahm.

Dämpffleisch.

Rindfleisch, Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Essig, Salz, Fett, etwas Zwiebel, Einbrenn, Rahm, Suppe. Das gut abgelegene Rindfleisch wird mit den Gewürzen eingerieben und mit Fett gebraten. Mittlerweile wird eine dunkle Einbrenn

bereitet, das weiche Fleisch in Scheiben geschnitten und die Einbrenn mit dem Bratensaft, der mit Suppe aufgegossen wurde, aufgefüllt, mit Rahm legiert und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Dann wird das Fleisch noch einige Zeit im Saft weiterdünsten gelassen.

Einbratens.

Siehe bei der Fleischversorgung.

Fåsn.

Die Teige für die *Fåsn* mit ihren verschiedenen Füllungen sind sehr unterschiedlich. Es gibt *Fåsn* aus Germteig, Erdäpfelteig, Mürbteig und sogar Nudelteig. Auch die Füllungen sind sehr verschieden, es können Rüben, Kraut, Erdäpfel, Topfen mit Grieß und gedörrten Zwetschken oder Mohn, Kirschen und Grieß und Rahm sein.

Allgemein ist zu sagen, daß *Fåsn* aus Mürbteig und Germteig nur mit süßen Füllungen gemacht werden, die anderen *Fåsn*teige werden mit salzigen Füllungen gekocht.

Germteigfåsn, auch aufgehende Fåsn genannt.

Äpfel, geschnitten oder *eingstessn,* Fett, Zucker. Aus dem Germteig wird ein tellergroßer Fleck von ca. 1 cm Dicke *ausgwålln,* mit zerlassenem Fett beträufelt, die zerkleinerten, geschälten Äpfel eingefüllt und der Teig in der auf Taf. 11; 48a, b, c, beschriebenen Weise zusammengeschlagen. *Germteigfåsn* füllte man auch mit Kirschen, Zwetschken, Birnen, Mohn oder mit einer Fülle aus Weizen oder Buchweizengrieß, Fett, Eiern und Rahm.

Fåsn aus Nudel- oder festem Strudelteig.

Teig aus Mehl, Salz, Waser, Eiern, eventuell etwas Fett. Der Teig wird wieder in Tellergröße auseinandergetrieben, die Fülle daraufgelegt und wieder zusammengeschlagen. Hauptsächlich werden aus diesem Teig *Fåsn* mit folgender Fülle zubereitet: Rüben, Kraut, Erdäpfel, Topfen.

Rübenfülle: Rüben werden geschält und gehachelt, eingesalzen, zusammengedrückt, stehen gelassen, damit sie Wasser lassen und weicher werden, dann werden sie in Fett gedünstet, etwas gepfeffert und die Masse eingefüllt.

Krautfülle: Der Arbeitsvorgang ist genau derselbe wie bei der Rübenfülle, nur wird das Kraut nudelig geschnitten, die Rüben streifig gehobelt.

Erdäpfelfåsn.

Gekochte, passierte oder gepreßte Erdäpfel werden gesalzen, auf den Fåsnteig gestrichen, mit Fett bepinselt und mit Rahm bestrichen. Dann wird der *Fåsn*teig zusammengeschlagen.

Topfenfülle: Der Topfen wird fein passiert, mit Rahm, abgebrühtem Grieß, Eiern und Salz vermischt und als Fülle aufgestrichen.

Fåsn aus Erdäpfelteig können auch mit den eben genannten Füllungen zubereitet werden, Mürbteig*fåsn* mit den gleichen Füllungen wie die aus Germteig. (Mohnfülle siehe unter Strudel, Mohnstrudel.)

Heute bäckt man die *Fåsn* in der Pfanne im Rohr, früher hat man sie im Backofen gebacken. Nach dem Backen werden sie aufeinander geschlichtet, *zu so an Stoß,* oft war der ganze Backofen mit *Fåsn* beim Backen angelegt. Der Stoß wird in ein Tuch eingeschlagen und eine Weile stehen gelassen, damit der Teig etwas vom Saft der Fülle anzieht. *Sie wår'n so zügig und guat!* Dann werden die *Fåsn* auf einen Teller gelegt und kreuzweise durchgeschnitten, von einer *Fåsn* bekam man also

vier Teile. Alle geschnittenen *Fåsn* kamen auf eine große Schüssel in die Mitte des Tisches gestellt und jeder konnte hineinlangen. Zu essen begann man das Stück bei der geschlossenen Ecke, die man ein Stückchen abbiß und den Saft zuerst heraussog.

Gebratenes Koch.

Hirse oder Kukuruzgrieß, Wasser, Salz, Schmalz, Milch, früher verwendete man auch öfter saure Milch. Der Kukuruz wird gesalzen, mit siedendem Wasser abgeschüttet und mit Milch zu einem dünnen Brei angerührt. Verwendet man hiezu saure Milch, wird das fertige Koch lockerer. Der dünne Teig wird gut geschmalzen und in der Röhre ausbraten gelassen. Bereitet man das bratene Koch aus Hirse, wird die Hirse verlesen und gewaschen und dann mit Milch und Fett ins Rohr zum Ausbraten gestellt. Hirse, Brei, Pfenni oder auch Grieß ist das gleiche.

Grammelpogatscherln.

Grammeln, Mehl, Rahm, Wein oder Most, Kümmel und Salz oder bei der süßen Variante Zucker, Zimt, gestoßene Nelke, Germ oder Backpulver, Dotter und lauwarme Milch. Die feingeschnittenen Grammeln oder der abgeseihte Bodensatz der Schmalzdesen, in dem sich Grammelstückchen befinden, werden mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeitet, kühl rasten gelassen, 2—3mal ausgewalkt und wie ein Butterteig wieder zusammengeschlagen, neuerlich auseinandergetrieben, mit dem Krapfenausstecher runde Scheiben ausgestochen, mit Ei bestrichen und mit Kümmel und Salz bestreut im Rohr bei starker Hitze gebacken.

Eine andere Zubereitungsart ist folgende: Aus den Zutaten wird mit Ausnahme der Grammeln ein festerer Teig bereitet, wieder 2—3mal ausgewalkt und dann aber jedesmal mit Grammeln bestreut und diese durch erneutes Zusammenschlagen in den Teig eingearbeitet.

Auch eine andere Art ist bekannt. Die Zubereitung ist der obengenannten gleich, nur wird Kümmel und Salz weggelassen, statt dessen der Teig gezuckert und mit Zimt und gestoßener Nelke gewürzt. Manchmal wird die Oberfläche vor dem Backen so wie die *Damfåsn* gerillt und nach dem Backen mit Zucker bestreut.

Grießwurst.

Siehe bei der Fleischversorgung.

Grundbirnkoch.

Erdäpfel, geschält, geschnitten, Wasser, Salz, Rahm oder eine lichte Einbrenn, geröstete Zwiebel. Die vorbereiteten Erdäpfel werden weich gekocht, das Wasser abgeschüttet, eventuell geröstete Zwiebel daruntergerührt, und das ganze mit Rahm gemischt oder wenn kein Rahm vorhanden ist, mit einer Einbrenn eingedickt und so lange gerührt, bis alle Erdäpfelstückchen verrührt sind.

Grundbirnnigl.

Erdäpfel, roh gerieben, Milch, Eier, Mehl, Salz, Schmalz. Erdäpfel werden roh in ein Gemisch aus Milch, Eiern, Salz und Mehl gerieben und immer wieder sofort untergerührt, damit sie sich nicht verfärben können. Der Teig wird in eine gefettete Pfanne gegossen und gebacken.

Grundbirnstandarn.

Einfacher Germteig mit Erdäpfeln gestreckt. Als Fülle: Mohn, Apfel, Marmelade. *Derrige* Grundbirnstandarn buk man aus Erdäpfelteig, sie wurden ungefüllt gebacken und beispielsweise mit Salat als salzige Mehlspeise gegessen.

Ebenfalls aus Erdäpfelteig oder aus gestrecktem Germteig buk man gefüllte Grundbirnstandarn. Der rohe Teig wurde in Flecken von ca. 30 cm im Quadrat ausgewalkt, mit der Fülle bestrichen und an einem Zipfel beginnend diagonal eingerollt (Taf. 11, 49a, b). Diese nun salzstangerlähnlichen Teigstücke wurden in Abständen voneinander in eine gefettete Pfanne gelegt, mit zerlassenem Schmalz und Eiresten bestrichen und goldbraun gebacken.

Hollerkrapfen.

Milch, Eier, Mehl, Salz, Zucker, gewaschene Hollerblüten. Schmalz zum Ausbacken. Aus Milch, Eiern, Mehl, Salz und Zucker wird ein dickflüssiger Backteig angerührt, die Hollerblüten beim Stengel gefaßt, die Blüte in den Teig getaucht und in das heiße Schmalz gegeben. Sind die Hollerkrapfen hellbraun, werden sie aus dem Schmalz genommen, abgetropft und mit Zucker bestreut.

Krautsuppe.

Sauerkraut, Wasser und Salz, Zwiebelschmalz, geselchtes Rippenfleisch, Mehl, eventuell Rahm, Pfeffer. Das Sauerkraut wird gemeinsam mit dem geselchten Fleisch gekocht, das Fleisch von den Knochen abgelöst und die Suppe mit Mehl eingedickt, mit Zwiebelschmalz geschmalzen und gepfeffert.

Krenkoch.

Krenkoch, Semmelkoch und Semmelkren bezeichnen die gleiche Speise.

Geschnittene, altbackene Semmeln, heiße Rindsuppe, Kren, eventuell etwas Einbrenn. Die *radlig* geschnittenen Semmeln werden mit heißer Suppe übergossen und stehen gelassen, bis die Flüssigkeit durch die Semmeln völlig aufgesogen wurde. Man darf nicht umrühren, weil das Gericht sonst sehr pappig werden würde. Ist etwas zu viel Suppe in das Gericht gekommen, kann man die überflüssige Suppe durch eine Einbrenn binden. Kurz vor dem Servieren wird noch etwas Bratensaft und vor allem Kren untergerührt.

Kroalsalat.

Als *Kroalsalat* oder auch *Ruabnkei* werden die bei der Kellerlagerung der Halmrüben im Winter auswachsenden gelbgrünen Blätter bezeichnet, die kurz vor der Mahlzeit frisch abgeschnitten werden.

Kroalsalat, Salzwasser, Salz, Zucker, Essig, Öl oder Grammelschmalz, eventuell Erdäpfel. Die kleinen Blätter werden verlesen, gewaschen und geputzt. Sie kommen dann in siedendes Salzwasser, in dem sie kernweich gekocht werden, bei diesem Kochvorgang verlieren sie auch ihre starken Bitterstoffe, die den Genuß des Salates in rohem Zustand zu einer sehr „bitteren" Angelegenheit machen. Das Kochwasser wird abgeschüttet und der Salat mit Salz, heißem Essig, etwas Zucker, Kernöl oder Grammelschmalz übergossen. *Kroalsalat* ist eine beliebte Beilage zu gebratenem Fleisch, Geselchtem, Rindfleisch und salzigen Mehlspeisen.

Kürbis.

Kürbisse, Mehl, Fett, Knoblauch, etwas Wasser, Essig, Pfeffer, Paprika. Der Kürbis wird streifig gehobelt, *eingstessn*, mit Salz, Wasser und Pfeffer weichgekocht. Mittlerweile bereitet die Köchin eine gut gebräunte Einbrenn aus Schmalz, Mehl und Knoblauch, der durch das Rösten im Fett einen ganz eigenen Geschmack bekommt und dickt die weichgekochten Kürbisse mit der fertigen Einbrenn ein. Mit Pfeffer, Essig und manchmal auch einer Prise Paprika wird das so zubereitete Gemüse gewürzt. Die stark schmeckenden Zutaten Essig und Knoblauch sind notwendig, weil der Eigengeschmack der verwendeten Kürbisse gering ist.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Nigl.

Der Nigl ist eine süße oder salzige (siehe Grundbirnnigl) Mehlspeise mit verschiedenen anderen Zutaten. Nur die ausgezogenen Strudel wurden früher als Strudel bezeichnet, alles was wohl so aussah wie ein Strudel, aber Germteig war, wurde als Nigl bezeichnet (siehe auch Urernigl beim Brot).

Ranasalat.

Salat aus roten Rüben, oft mit Burgundern gemischt.

Ritscher.

Verschiedene Speisen werden in Wolfau als Ritscher oder Ritschert bezeichnet. Heute werden sie nicht mehr gekocht und ihre Beliebtheit dürfte, so weit die Erinnerung reicht, nicht allzu groß gewesen sein. Bohnen und Hirse, Erbsen und Erdäpfel sind die Grundbestandteile des Ritscher. Aber auch ein Gemisch aus Nudeln und Erdäpfelkoch wird als Ritscher bezeichnet.

Eine der angegebenen Zubereitungsarten war: Bohnen, Hirse, Erdäpfel, Erbsen, Karotten, Salzwasser, etwas Zwiebel und Knoblauch, Einbrenn. Zur Verbesserung des Gerichtes sind Schweinshaxerl, Selchfleisch oder Bratenreste sehr willkommen. Bohnen, Hirse und die Gemüse werden weich gekocht und dann *net gånz gsuppat* eingebrannt.

Ruabnkei.

Siehe Kroalsalat.

Schmalzfleisch.

Siehe bei der Fleischversorgung.

Semmelkoch.

Das Semmelkoch ist ein Gericht, das dem Krenkoch sehr ähnelt, es ist auf jeden Fall eingebrannt, aber nicht mit Kren abgeschmeckt.

Sterz.

Heute wird lang nicht mehr so viel Sterz gekocht wie früher. Der Bettlersterz ist in der Aufzählung der Rezepte schon erwähnt.

Haidensterz.

Haidenmehl, Wasser, Salz, Schmalz. Das Haidenmehl wird in Wasser gerührt, geschmalzen, gesalzen und geröstet.

Eine andere Art des *Hoadensterzes* ist mit Rahm zubereitet. Das Haidenmehl wird mit Wasser dick abgerührt, in eine Rein Schmalz und Rahm geschüttet, die Mehlmasse daraufgegeben und ausdünsten gelassen. Dieser Sterz darf während des Kochens nicht gerührt werden und riecht sehr gut. Ist sehr viel Rahm vorhanden, wird auch schon das Buchweizenmehl in Rahm und nicht in Wasser abgerührt.

Mehlsterz.

Weizenmehl wird im trockenen Kochtopf vorsichtig erhitzt, *glindt,* mit kochendem Wasser aufgegossen und dann gesalzen mit viel Fett ausgebraten.

Auf die gleiche Art bereitete man auch Türkensterz (Kukuruzmehl) und Haidensterz.

Für den *Müllisterz* kochte man vorerst einen der genannten Sterzarten, schmalzte aber das Gericht nicht, sondern übergoß es kurz vor dem Essen mit heißer Milch.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Eiersterz.

Milch, Salz, Mehl, Eier, Schmalz. Die genannten Zutaten werden mit Ausnahme des Schmalzes zu einem Schöberl- oder Palatschinkenteig versprudelt, in eine Pfanne mit heißem Schmalz geschüttet, braun braten gelassen, die Masse in der Pfanne auf die Seite geschoben und weiter eingegossen. Ist alles in Fett angebraten, wird das Gericht ausdünsten gelassen.

Erdäpfelsterz.

Erdäpfel, roh geschält, Salzwasser, Mehl und Ei für *Foaverln*, Zwiebelschmalz, Rahm. Die Erdäpfel werden gekocht und mit der Gabel zerdrückt, mit Rahm und Zwiebelschmalz verrührt und die fertigen *Foaverln* daruntergemischt.

Strauben.

Germteig. Der Germteig wird ausgewalkt und rechteckige Flecken (10×6) herausgeschnitten. Diese Flecken werden nun drei- oder viermal der Länge nach durchgeschnitten, aber so, daß der Teig noch gut an beiden Enden zusammenhängt. Das Gebäck wird schwimmend in heißem Schmalz goldbraun auf beiden Seiten gebacken.

Strudel.

Die Strudel sind eine sehr viel gekochte Speise und es gibt sie in der Wolfauer Kost in vielen Varianten. Früher wurden die Strudel in erdenen Tegeln gebacken und weil diese ja rund sind, spiralig in die Tegel eingelegt. Heute werden die Strudel aus einem Blatt in zwei Rollen gegeneinander eingerollt und auf dem Blech gebacken.

Strudel mit den verschiedenen Obstfüllungen, Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschken, Ringlotten und gemischtes Obst, unterscheiden sich nicht von den allseits bekannten Zubereitungsmethoden. Ebenso ist es mit Topfen und Grießstrudel.

Erwähnen möchte ich hier ein Rezept für einen Mohnstrudel und Rezepte für Kraut- und Rübenstrudel.

Mohnstrudel.

Die Mohnfülle wird sowohl für den ausgezogenen Strudel als auch für den Nigl aus Germteig verwendet. 1/2 l Mohn, 1/4 l Milch, etwa 10 dkg Zucker, Marmelade oder Honig, etwa 6—8 dkg Butter, Zimt, Zitronenschale, Rum, Vanillezucker, Strudelteig. Der geriebene Mohn wird in der siedenden Milch weich gekocht, die Rosinen eine Zeit mitkochen gelassen, mit den übrigen Zutaten verrührt und erkaltet als Fülle aufgestrichen. — Der Mohnstrudel gehört, ebenso wie der Nuß-, Topfen-, Rahm- und Weinberlstrudel zu den Mehlspeisen des Hochzeitsessens. Das Rezept der angegebenen Fülle stellt eine Art Feiertagsrezept dar und je nach Geschmack, Anlaß und Geldbeutel werden einige Zutaten weggelassen.

Krautstrudel.

Krautstrudel kann man sowohl von Sauerkraut als auch von Krautköpfen machen.

Krautstrudel aus Sauerkraut.

Strudelteig, Sauerkraut, Zwiebel, Schmalz, Salz und Pfeffer. Das Sauerkraut wird ausgewaschen und in Fett geröstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt und der Strudel damit gefüllt.

©Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Krautstrudel.

Strudelteig, Schmalz, Salz, Pfeffer, geschnittenes Kraut. Das Kraut wird am Vorabend geschnitten, *abgedruckt*, gesalzen und über Nacht in einem Weitling stehen gelassen. Am nächsten Tag wird das Kraut in Fett gedünstet, in den Strudelteig eingeschlagen und gebacken.

Rübenstrudel.

Strudelteig, geschälte Rüben, Salz, Pfeffer, Schmalz. Die Zubereitung ist die gleiche wie die des Krautstrudels.

Suppen.

Auch unter den Suppen führe ich nur jene an, die vielleicht nicht allgemein bekannt sind.

Ågmåchte Fleischsuppn ist eine Einmachsuppe, die mit Rahm und Ei legiert wird. Früher aß man sie mit eingebrocktem Brot.

Brotsuppe: In Fett angeröstete Brotwürfel werden mit Wasser oder Suppe ausgegossen und verkochen gelassen. Pfeffer, Petersilie und Salz kommen als Gewürze dazu.

Bohnensuppe: Meistens kocht man sie aus überschüssigen Bohnen vom Bohnensterz und dem abgeschütteten Kochwasser. Es gibt eine eingebrannte Bohnensuppe und eine Bohnensuppe, die mit Rahm und Mehl abgesprudelt wird. Manchmal werden aus Ei, Salz und Mehl, sowie Fett und Wasser mit der Hand kleine *Foaverln* abgedrückt und als Einlage in die Bohnensuppe gegeben. Manchmal wird sie auch nur mit *glindtem* — dextriniertem Mehl eingedickt.

Knofelsuppe: Zu dieser Suppe wird kochendes Wasser mit Mehl eingedickt, gesalzen und mit Knoblauch verrührt. So wurde diese Suppe meistens gekocht, natürlich wird sie durch die Zugabe von Fett, Rahm, oder durch Legieren mit Ei verbessert, was aber früher oft nicht möglich war, weil die Mittel dazu fehlten.

Rahmsuppe: Rahm wird mit etwas Mehl abgesprudelt und in siedendes Salzwasser eingekocht. Die Suppe wird gepfeffert und noch geschnittene Petersilie beigefügt.

Rindsuppe: Das Rezept dieser Suppe unterscheidet sich nicht von den allen Kochbüchern zu entnehmenden Zubereitungsarten, nur wird als zusätzliches Gewürz und als Färbemittel Safran zugesetzt. Die beliebteste Suppeneinlage sind Nudeln, weiters Zweckerl (Fleckerln), *Foaverln* und Nockerl, kleine Semmelknödel und Knödel aus Buchweizenmehl, Grießstrudel und Fleischstrudel.

Semmelsuppe: In Schmalz werden würfelig geschnittene Semmeln oder Weißbrotstücke hell angeröstet, mit heißem Wasser aufgegossen, gesalzen und verkochen gelassen.

Schwammerlsuppe: Würfelig geschnittene Erdäpfel und geschnittene Schwammerl werden in gesalzenem Wasser gekocht. Die Suppe wird mit Rahm und Mehl versprudelt und so eingedickt. Als Gewürz läßt man ein Lorbeerblatt mitkochen und pfeffert die Suppe. Wer mag, gibt noch einen Schuß Essig dazu.

Topfensuppe: Saure Milch, Rahm, Mehl, Salz, Pfeffer, Kümmel. Saure Milch wird unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht, bis sie sich *zusammen-*

topft. Rahm und Mehl werden versprudelt und in die heiße Suppe eingerührt. Der fertigen Suppe werden Salz, Kümmel und Pfeffer als Gewürze beigefügt.

Topfennockerl.

Nockerl, Topfen, Zimt, Zucker. Nockerl werden mit Topfen gemischt und mit Zimt und Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

Triäd.

Altbackene Semmeln, Most oder Wein, Zucker. Die altbackenen Semmeln werden im Rohr gebäht, in eine Schüssel eingeschlichtet und mit gezuckertem Wein oder Most übergossen. Triäd ist eine sehr beliebte und durchaus auch heute gebräuchliche Beilage zu Fleisch und wird besonders dann, wenn man ohnehin sehr viel essen muß (Hochzeit, Sautanz), sehr geschätzt, weil Triäd den geilen Geschmack oft fetten Fleisches mildert.

Türkische Fesln.

Kukuruzmehl, Salz, Milch oder Wasser, manchmal Germ.

Es gibt *derre* türkische Fesl und *aufgehate.* Für die *derren* Fesln wird das Kukuruzmehl aus dem Mehlgut der Handmühlen, die man früher verwendete, ausgesiebt, der Grieß für das bratne Koch aufgehoben und das Mehl mit Milch oder Wasser und Salz zu einem Teig geknetet und zu flachen Laibchen geformt im Backofen oder im Rohre gebacken.

Die zweite Art der Fesln wird mit Germ zubereitet. Man setzt mit warmer Milch etwas Mehl und zerbröckelter Germ eine Gärprobe, das *Dampferl* an und bereitet dann den gleichen Teig wie zu den *derren* Fesln, unter Zugabe des Dampferls.

Weghansl.

Der Weghansl ist eine Wegerichart, die im zeitigen Frühjahr gesammelt wird. Mit Grammelschmalz übergossen und mit Essig und Salz gewürzt, ißt man ihn gerne als Salat.

Wirlisch.

Dunkles Mehl, Sauerteig, Germ, warme Milch oder Wasser, Eier, Safran, Zukker, Rahm, Fett. Aus dunklem Mehl und in warmer Flüssigkeit aufgelöster Germ und Sauerteig (Urer) wird mit etwas Fett und Ei ein festerer Teig bereitet und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Dann wird der Teig zu einem Rechteck ausgewalkt, mit Fett und Rahm bestrichen und mit Safran bestreut und wie ein Strudel zusammengerollt. Diese Rolle wird nun in eine stark befettete Pfanne oder meistens in eine Rein oder einen erdenen Tegel spiralig eingelegt. Der Wirlisch wird nochmals mit Fett bestrichen und wieder aufgehen gelassen. Dann wird der Wirlisch in den Ofen geschoben und gut durchgebacken. Er geht auf die doppelte Höhe auf und wie berichtet wurde, war es oft der Fall, daß der erdene Tegel überging. Unter den dreifüßigen Tegel, den man mit dem Ofenwagen in das Innere des Kachelofens brachte, legte man noch zusätzlich Glut, damit das Backen rasch ginge und der Wirlisch nicht so stark aufgehen könne.

Durch das eingestrichene Fett blätterte der Teig und zeigte durch den eingestreuten Safran eine appetitlich gelbe Farbe. Schnitt man den Wirlisch wie eine Torte an, zeigte die Schnittfläche aneinanderfolgende Spiralen.

Besonders beim Mostpressen aß man den Wirlisch, den man nach Geschmack auch zuckern konnte, sehr gerne.

©Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Wuzelnudeln.

Wuzelnudeln sind kleinfingerdicke, mit der Hand geformte, runde Nudeln aus Erdäpfelteig, die in Salzwasser gekocht werden und mit geriebenem Mohn oder gerösteten Bröseln und Zucker gegessen werden.

Ziepolten.

Das Rezept der Ziepolten ist nicht mehr bekannt. Manche meinten, Ziepolten sei nur ein anderer Name für Fasn oder Fesln.

Zwetschkenkoch.

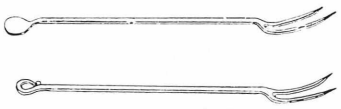
Entkernte Zwetschken, Wasser, Zucker, Mehl. Die Zwetschken werden in Zuckerwasser gekocht, vielfach auch nur mit Wasser und nachdem sie weich sind, wird das Kochwasser mit Mehl leicht eingerührt.

Auf die gleiche Art werden Äpfel, Birnen, Ringlotten, Heidelbeeren, Preiselbeeren und Holler zubereitet.

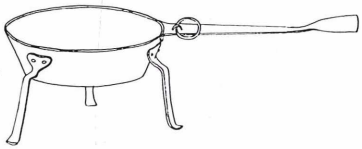
Zu den Abbildungen: Photos und Zeichnungen von der Verfasserin.

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

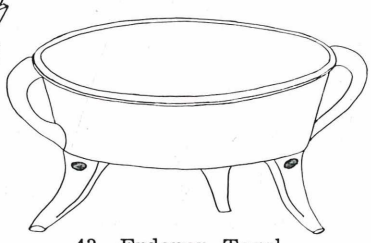
39 Schüsselkorb



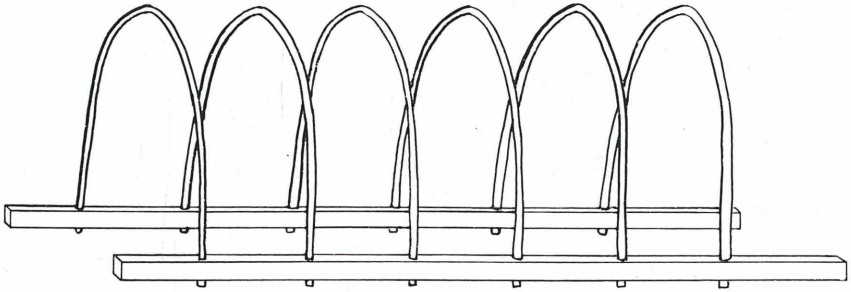
40 Krautgabeln



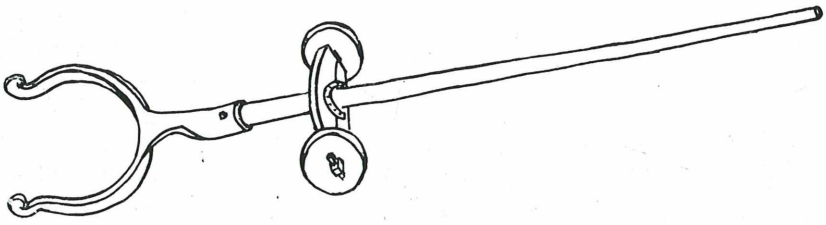
41 Russküchenpfanne aus Blech



43 Erdener Tegel



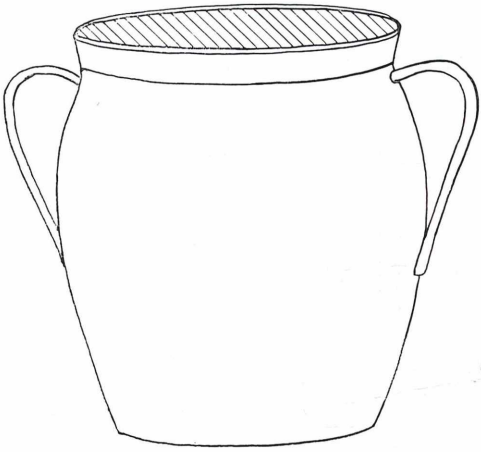
42 Brotgestell

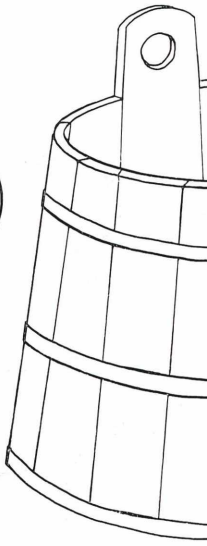


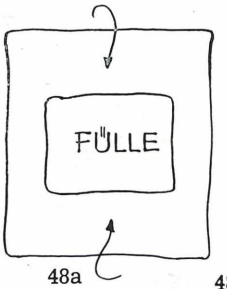
44 Ofenwagen

© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

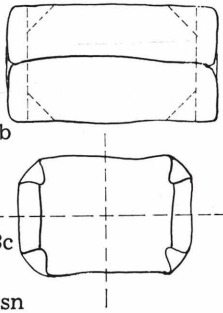
45 Pilsner Geschirr aus Gusseisen







48a



48b

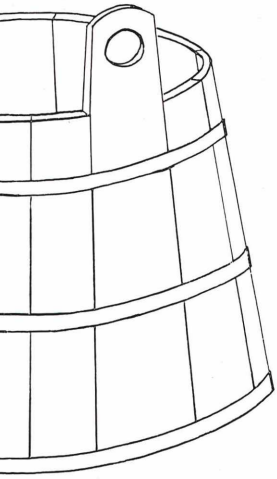
48c

48 Fåsn

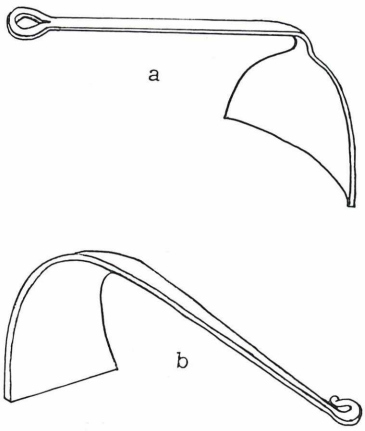
a

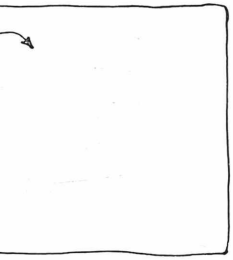
© Landesmuseum für Burgenland, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

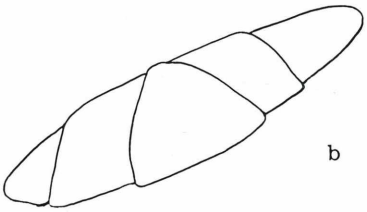
46 Schmalzdesen



47 Trogschärrn







49 Grundbirnstandarn

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland

Jahr/Year: 1969

Band/Volume: 042

Autor(en)/Author(s): Pauly Erika

Artikel/Article: Die Küche und das Kochen. 143-186