

und Wiesenarbeiter oder am Klöppelsacke, Nährahmen und am Spinnrade suchen. Da aber der Absatz der Spitzen und Nähwaaren immer mehr abnimmt, der Blaufarbenhandel geringer wird und somit der Kobaltbergbau dauernd weniger Arbeiter verlangt, so nimmt die Armuth auf dem Gebirge noch mehr zu; trifft es sich vollends, daß seine einzige Frucht, an die sich der Gebirgsche hält, nicht geräth, wie es in den ganzen vierziger Jahren dieses Jahrh. hindurch war, dann ist er gewiß sehr zu beklagen; denn ihm ist der Erdäpfel das, was dem Lappen aus der Thierwelt das Rennthier ist. Die Erdäpfel sind es, welche er auf vielerlei Art vorzurichten versteht, welche ihm z. B. Imbiß zu seinem Kaffee geben, von welchem Getränke er den Rückstand, wenn wirklich Kaffee dazu gekommen ist, zwei und drei Mal auskocht, daher die Namen: Pulter, Kuskoher; öfters aber nimmt er statt Kaffee bloß Sichorie, und heißt das Getränk Sich (spr. Zick) oder „Deutschen;“ oder gebranntes Korn, gebrannte Möhren, und benamt ihn „Flah;“ trinkt er das Lieblingsgetränk schwarz, so heißt er es: „schwarze Hanne“. Als Imbiß genießt er Röhrenkuchen*) (Röhrentalken) oder Röhrenkloß**) (Röhrenfluß, Luckerfluß, Bambes, Halbwöllenes, Handschuchele.) Eine gute Mittagskost dünkt ihm der (trockne) Muß, Stampfer, Stopper, Polst; und köstlich schmecken ihm am Abend die gebratenen Kartoffeln, die er, wenn er die kleinere Sorte dazu bestimmte, Buggelköpfe = Vogelköpfelein heißt; größere Erdäpfel, wenn sie dazu benutzt werden, zerschneidet er in Spalten, ehe er sie in die erhitzte bloße Röhre bringt, in welcher sie bleiben, bis sie gehörig gebräunt sind; dann kommen sie in eine Schüssel, in welche man vorher Fett und Salz oder Butter brachte und sie darin schwenkt oder schüttelt, und dann mit bloßen Fingern zu Munde bringt. — Das

*) Röhrenkuchen aus gekochten und geriebenen Erdäpfeln mit Mehl und Salz gemengt, in die Form eines Speisetellers gebracht und in der Kochröhre bei starker Hitze gebacken; sind sie fertig, so streicht man sie mit Fett, Butter oder Syrup.

**) Aus gekochten Erdäpfeln, die gerieben und mit Mehl und Salz gemischt in die Pfanne gebracht werden; dieselbe wird vorher mit Fett ausgestrichen, ehe diese Karitäten hineinkommen.