

So mag i's
von
E. Henle.



EX LIBRIS



WALTER PUTZ

IGN.:



zahl m 056 596 12

Louise Nissen

So mag i's.

Kochrecepte in schwäbischer Mundart

von

L. Henle.

Eine Gabe

für Bräute und junge Frauen

oder

Jungfrauen, welche Beides werden wollen.

Zweite Auflage.

München.

Braun & Schneider.

Alle Rechte vorbehalten.



Gorred'.

Mädle horch'! Du wirscht a Frau —
Wenn net glei', so später —
D'rom¹⁾ mußscht koche' könne' au',²⁾
's Sell³⁾ verlangt a Jeder.
Denn dia⁴⁾ Männer send e Corps,⁵⁾
Send Der oft wie b'jessa,
Liab und friad'⁶⁾ und der Humor
Hänget ab vom Eßsa.
Zu Dei'm Beschte, Mädle, sag' i's,
Do ischt nix⁷⁾ zom lacha,
Wenn Dei Mann Dir sagt: „So mag i's“,
Muascht's em au' so macha.
Sell ischt wohr, so ischt es eba

1) deshalb. 2) auch. 3) selbiges. 4) die. 5) schwä-
bischer Ausdruck für Gelichter. 6) Frieden. 7) nichts.

Hia im Schwobe'ländle,
Gegeseitig z'G'falle' leba
Hoißt's im Eheständle.
D'rom lern Kocha, laß' Der's rathe,
Du bleibst so net ledig
Und selbst wenn De — kan's nix schade —
's Kocha des ischt nöthig!

Apfelfucha mit Rahm.

Mach' nô¹⁾ en mürbe Taig, der isch
Am and're Tag so gut wie frisch.
Du brauchst derzu a gozigs²⁾ Ei,
A Viertel³⁾ Zucker nebabei,
A Viertel Butter, halb Pfond⁴⁾ Mehl
Und des ischt alles, goscht⁵⁾ net fehl.
Des muascht Du durchenander menga —
Nô jô net z'lang, sonscht bleibt Der's hänga.
Na' muascht da Taig in d'Kälte stella,
Sonscht ischt er waich und net zum wella.
Er reißt Der z'samm in lauter Stücke;
Schadt't aber nix, Du fanscht en flicke.
Des kommt nô von der Mürbe her,
Und 's Z'sammesetza ischt net schwer.
Dann legsch't'n in a Springblech' nei —
Des muß — verstôht se⁶⁾ — g'stricha sei'!
Streu's au' mit Mütschelmehl⁷⁾ guat aus,

1) nur. 2) einziges. 3) 125 Gramm. 4) 250 Gramm.
5) geht. 6) versteht sich. 7) Semmelmehl.

No göht¹⁾ der Kucha besser 'raus. —
 Jetzt schneid'scht Du g'schälte Äpfel auf
 In nette Schnitz', und legschts se d'rauf,
 Recht eng beisamme in der Rond²⁾
 Net nô oin Schnitz äll' ander' Stond'.³⁾
 Denn wo ma sotte⁴⁾ Sacha spart,
 Woischt Kind, do friagt des Zeng foi' Art!
 Streuschts Zucker d'rauf, und thuschts ins Rohr,
 Und bachschts's e bisele zuvor.
 D'rweil er bacht, richt's Güggle⁵⁾ her:
 A Viertel⁶⁾ saura Rahm u'gfähr,
 Zwoi Eier und a Gelb's vom Ei,
 A Achtel⁷⁾ Zucker — au' derbei;
 Des rüahr' und fläppare d'rauf recht —
 I sag Der nô, des ischt net schlecht! —
 Wenn jetzt der Kucha halbist' bacha⁸⁾,
 Na nimm en raus; mußschts's Rohr aufmacha,
 Und schüttst da Guß drauf' — des ischt fei'! —
 No aber stellst en wieder nei',
 Und laßt'n a schön's färble friaga —
 Halt ebe bacha bis zum G'nüaga.
 Wie lang? Weißschts des sind Übungssacha;

1) geht. 2) Runde. 3) Stund. 4) solche. 5) Guß.
 6) 1/4 Liter. 7) 60 Gramm. 8) gebacken.

Mer kann net eins wie's andre macha.
Do muas ma halt sei Herdle kenna;
Des ziaht schlecht, des thuat äll's verbrenna.
Des kann mer net ins Kochbuch schmiera,
Des mußt scho' selber ausstudiera.

Der Apfelfucha isch au' guat,
Wenn ma'n mit Kirscha macha thuat.

Boeuf à la mode.

Es fleisch, des g'hört auf jeden Tisch,
Ist habhafter¹⁾ als wie a Fisch;
Und Böflemod²⁾ ist delicat.
Des battet³⁾ an — es ist a Staat!
An Ochsafleisch vom Schwanzstück fei' —
Drei Pfündla⁴⁾ nehm, des müaßet's fei' —
Denn nirgends sieht ma's gern, liabs Kind,
Wenn d'Bröta gar z' flei'winzig sind.
An' müaß ma' d' Knauserei vermeida,
's Zugreifa net de Gäsch' verleida.
Und bleibt was übrig, bringt ma's frisch
Am Obe'd⁵⁾ wieder auf da Tisch.
Das Schwanzstück flosscht Du erscht recht tüchtig,
Na reibsch't's mit Salz und Pfeffer richtig,
Thuascht Pfefferkörnla an' nô d'ra,
E Lorbeerblatt, en Knoblauch⁶⁾;
An' Nägala⁷⁾ a bisle Zwiebel,

1) kräftiger. 2) Boeuf à la mode. 3) gibt aus. 4) 1 kg.
500 g. 5) Abend. 6) Knoblauchzahn. 7) gewürzte Nelfen.

Citronarädla find net übel.
 Nô schüttest Essig d'rüber glei¹⁾,
 A Wasser aber au' d'rbei.
 's muaß richtig d'rüber gehn die Beize —
 I sag Der's, thu mer nô²⁾ net geize!
 So läßt's jetzt drei, vier Tägla steha,
 Muaßscht aber älsfort dernach seha,
 Und muaßscht's umfehrra au' ällbot³⁾,
 Sontcht wird's auf einer Seite rot.
 In dera Beize stellscht es na'⁴⁾
 Und kochscht's, so weich mers kocha fa',
 Na brennscht e dunkels Mehle ei',
 Und thuascht e paar Stück Zucker 'nei'⁵⁾.
 Mach's nô recht dunkel, jo net z'hell,
 Und lösch's mit Essig ab recht schnell.
 Na gießscht die ganze Beize na'
 Mit älle Zuthate, die d'ra'.
 So kochscht's e halbe Stond womöglich;
 Na seihscht⁶⁾ es durch und thuascht nachträglich
 Des fleisch noch köchla⁷⁾ in der Brüh⁸⁾ —
 Zu lang kocht's Böflemod gar nie,
 Denn g'wärmt ischt's besser noch, wie frisch! —

1) gleich. 2) nur. 3) immerfort. 4) nun. 5) hinein.
 6) durchsehen. 7) kochen. 8) sauce.

Laßsch't's kocha, bis es fertig isch,
Bis's Mehle nimmer rauschmeckt — eba
Dia Sacha kann mer net a'geba.

Des Böflemod, Du des isch fei¹⁾,
Da legsch't Du g'wiß an Ehr mit ei'!
Guck²⁾, was Du kochsch't, des koch an' recht;
Es ischt a Schand, wenn ebbes³⁾ schlecht.
D'rum gang⁴⁾ nô selbscht in d'Kuche naus,
Denn da derfür bischt d'frau vom Hans.
Der Mann muß's zahle und, Potz Welt!
Der will was Gut's han⁵⁾ für sei' Geld!

1) fein, gut, nobel. 2) Schau. 3) etwas. 4) gehe
5) haben.

Chaud'eau.

Du flepperscht 8 Eigelb — guck' so fangt mer a —
Und thuascht a paar Löffala Weißwein dra' na',
An kalta natürlich, sonscht könnt D'rs ja grinna¹⁾ —
Beim Kocha, dô muasß ma' sich alleweil b'sinna,
No reibsch a Stück Zucker ab an'ra Citro'²⁾,
Und druckst an des Eigelb da Saft glei d'rvo'.
A Achtel Pfond Zucker derf's beiläufig sei',
Dean muasßsch aber siada nô glei mit em Wei' —
En Schoppe³⁾ muasßsch nema an Weiße, an Alta,
Sonscht kanscht foi' recht kräftigs Schodol' erhalta.
Des Weinle, des schüttescht Du siadig an d'Eier;
Du muasßsch's aber sprudle⁴⁾, sonscht ischts net
geheuer.

Nô stellsch des Schodole in's Häfale fei'⁵⁾
In a' Wassa einstweila, des kocha thuat, 'nei'.
Nô kurz, vor Da's a'richsch, an Augablick kaum —
Dô sprudelst halt wieder, und fei wird der Schaum.

1) gerinnen. 2) Citrone. 3) 1/4 Liter. 4) quirlen.
5) sicher.

Den Schodo, i' sag Der's, veracht' mer nô nit!
Den kantscht Du verwenda zu was Du nô witt¹⁾,
Zu Aufstaus, zu Puddings und sonst süaße Speisa
Und Backwerk, probiers halt, es wird se gwiß weisa²⁾.
Es ischt ebbes fei's, was Gut's so wia so,
Und wo nô e fesch ischt, da gibts en Schodo.
Bei Taufe z. B. . . Narr, brauchsch De net ziera;
Sobald De verheirath't bischt, kann des passiera! —
Da mach Du en Schodo, die doppelt Portio',
Und, glaub mer's, es bleibt Der foi bisle dervo'.
Denn d' Leut können essa — es isch net zum saga,
Mer moint oft, se hätten a Loch d'rin im Mäga.
Des aber macht gar ner³⁾; für uns ischt's a Ehr;
Kommt nir naus als d' Schüßla und d' Schüßla
sind leer.

1) willst. 2) zeigen. 3) nichts.

Dreierlei G'sälz.¹⁾

Drei Pfond²⁾ Kirscha nimmscht nach Haus —
Schwarze Kirscha — steinscht dia aus,
Kochscht se ei, muaßscht Achtung geba,
Mit 'me halb Pfond³⁾ Zucker eba.⁴⁾
Und giascht s', ist foi Brüah meh dra',
In an Topf von Porzela'.⁵⁾

Auf des na' thuast Himbeer lesa,
Weil dō Würmer dra sind gwesa;
Weiter muaßscht die Träubla zopfa⁶⁾
Von de Stiela sauber ropfa⁷⁾ —
Oi' und a' halb's Schöpplje
Nimmscht von jedem, und net meh! —
Nō nimmscht a Pfond Zucker fei'
Und kochst s' grad wie d' Kirscha ei',
Schütt'st s' recht heiß d'rauf an dia na,

1) Marmelade. 2) 1½ Kilo. 3) 250 Gramm. 4) nur.
5) Porzellan. 6) Johannisbeeren zupfen. 7) rupfen.

Daß ma s' leicht verrüahra fa'!
Wenn 's verkühlt ischt, füll's ins Glas
Und bind 's zu glei mit 're Blas' —
's muß e Ochseblase sei!
Die legschd in warm Wasser nei,
Weil mer's feucht d'rauf bende¹⁾ muß,
's gibt den feschtteste Verschlus.
Aber auf des G'sälzle nauf
Legschd e Wachspapier erscht drauf.

Horch!²⁾ Des ischt a' gutes G'sälz;
Streich's auf Brod, so macht mer 's äls.
Glaub mer nô, des möget d'Kinder —
Und was hättschd na oft im Winter?
D'Äpfel gehet z'letzt a aus;
Ebbes aber brauchschd im Haus;
Denn sind Küche,³⁾ Keller leer,
No ischt's halba letz'⁴⁾ auf Ehr!

1) binden. 2) Paß auf. 3) Küche. 4) gefehlt.

Ebbire=Tort! ¹⁾

Du rührsch a g'schlag'na halba Stond —
Des schadt D'r neg und ischt D'r g'sond ²⁾ —
An Diarling ³⁾ Zucker, g'stoßa fei,
In siebe ganze Eigelb nei';
Na kommet d' Ebbire erscht nei',
Dia dürfet net frisch g'sotte sei'
Vom Tag zuvor und schäl se au,
Wäg mer se g'riebe, ⁴⁾ wäg se g'nau —
Blos a halbs Pfond ⁵⁾; hast des guat g'rüahrt,
Hast d' form mit Butter g'hörig g'schmiart,
Und mit 'ma Semelmehle b'streut,
Daß d' Tort leicht raus göht seiner Zeit,
Nô schlagst an Schnee und rührst en fei'
Zua dene andre Sacha nei',
füllst d'form d'rmit nô auf der Stell'
Und schiebst se in Dei' Rohr nô schnell.
Doch sorg' m'r für a starke Hitz,

¹⁾ Kartoffel-Torte. ²⁾ gesund. ³⁾ 125 g. ⁴⁾ gerieben.
⁵⁾ 250 g.

Sonst wird d' Tort speckig — des ist knüt¹⁾! —
Und thuast's d'rauf raus, gelt, denk m'r dra',
Leg's auf a Holz, net auf Porz'la',
Denn des ist ebbes Alt's, nix Neu's,
A Backwerk g'hört auf Holz, ist's heiß,
Und a zwoit's Sprüchla, au net z' b'streita,
Hoißt: Backwerk soll ma' heiß net schneida!

Dui Torte, dui isch ganz probat,
Dui halt sich lang, ischt delicat;
Mer gibt e Häge-Sößle²⁾ meischt,
Au wird se mit Schodola g'speist.
Dui Torte richt für Sonntäg na',
Weil mer doch jetzt ney habe ka'.
Mit dere neie Sonntägs-Rua,
Do send jo alle Läden zua!
Noi dui Verordnung gfallt mer nit;
's isch au ney ausg'richt dermit.
Sell hätt I anders g'macht, als Staat,
Daß jeder doch en Sonntig hat —

¹⁾ nicht nütze, nicht gut. ²⁾ Hagebutten-Sauce.

Wia auf der Poscht und Eisebah',
Wo mer an Sountags reise fa'!
Se könntet abwechsle, moin i',
Der Prinzipal und der Commis.
Es müffet doch net alle z'gleich
Spaziera geh' im deutsche Reich.

Flädles-Supp'.¹⁾

Z' erschte mußscht a Süpple haba;
D' Suppe g'hört zan Eßsa;
Mir send jo die Suppe-Schwaba —
Thu mer's net vergessa!
D' flädles-Supp' dia machst am g'scheidtsta
B'sonders für en Gascht,
Denn De komscht dermit am weitschta,
Wenn D' foi fleischbrüah hascht —
Oder wenig wollt' i saga,
Oder leichte Brüah;
Dui kan's Strecka wohl vertraga,
Merkschsts²⁾ bei flädle nia!
Wie mer d' flädla macha ka?
Narr, da gohscht net fehl³⁾:
Machscht e leichtes Taigle a
No⁴⁾ von Milch und Mehl,
Schlagscht drei ganze Eier nei'.

¹⁾ Pfannkuchen-Suppe. ²⁾ merkt es. ³⁾ falsch. ⁴⁾ Nur.

's Taigle des muß laufa, ¹⁾
 Muß so dünn wie Suppe sei' —
 'S gibt en ganze Haufa.
 Nacher streichscht e' Pfann mit Speck
 Auf'm offne Feuer,
 Gießscht vom Taigle d'ruf, nô feck —
 Des isch jo net tener!
 Aber, merk Der's, dünn und fei,
 Daß mer d' Pfanne sieht,
 Wie a Oblad müaßet's sei
 D' flädle, dicker nit;
 Wenn s' uf einer Seite brau',
 Nacher wendscht ²⁾ se om;
 Wenn D' se thätscht verbrenna lau' ³⁾
 Mädle, sell wär domm!
 Wenn se nacher bacha send,
 Rollscht se schön, — net hudla! ⁴⁾ —
 Schneidscht se mit 'm Messer, Kend, ⁵⁾
 Grad wie Suppe-Nudla;
 Gießscht die siedig Fleischbrüh dra
 Spät, i sag Der's glei.
 Wenn se d'ra ischt, richt se a,
 Sonscht gibt Der's an Brei.

1) flüssig sein. 2) wendest Du sie um. 3) lassen. 4) Kind.

Dürfscht mer's glauba, gewiß die flädle
Schmecket au' Dei'm Herrn;
Dünne flädle, dicke Mädle
Möget d' Mannsleut gern.

Gurka-Gemüas.

Hobelscht greane¹⁾ Gurka fei',
G'rad wia zum Salat,
Und na' salzschst se tüchtig ei' —
Sei mer nô acc'rat!
Brenn' D'rno a Mehle ei'
Im'a Schmalz; wenn's heiß isch,
Thuascht a Stückle Zucker nei',
Daß es net so weiß isch.
Mach's recht donkel, laß Der's weise²⁾;
Schütt' an Essig d'ra'
Und a fleischbrüah, recht a heiße,
Rühr mers glatt fei' a'!
Nacher salzschst's und pfefferschst's tüchtig,

1) grüne. 2) zeigen.

Schneidescht Zwiebel nei,
 Auch a Lorbeerblatt ischt wichtig,
 Nägela find fei!
 E Citronarädle dra!
 Gibt an guata G'schmack;
 's fragt se eba, ob Dei Ma
 Au des G'schmäcke mag!
 In en anders Kächele
 Seih'scht des Mehle nei' —
 Weiß'scht des send so Sächele,
 Des will alles sei'!
 Aber erscht, wenn's mit die Sacha
 Köcht hat donderschlächtig ¹⁾;
 Und recht dick muas'scht's Mehle macha,
 Nacher schmeckt Der's prächtig.
 Druck die Gurka tüchtig aus,
 Sell ²⁾ vergeß mer nia;
 Denn des Salzwasser muß raus,
 D' Gurke ziaget Brüah. —
 Koch se in dem Mehle mit,
 Aber merk Der's, Kandle ³⁾,
 Länger nô bei Leibe nit

1) Donnermächtig, stark. 2) dieses. 3) Kandle.

Als e Vierteltendle.

Jedermann kann's net vertraga —

Sell¹⁾ liegt auf der Hand,

Narr, mer braucht en guate Mäga

Oft zu allerhand.

Net nô zua de Gurka eba,

Noi! do wirscht noch gucka,

Mädle an as Ehstandsleba

Hat oft seine Mucka²⁾!

1) Selbiges. 2) Schattenseiten.

Bärings-Auslauf.

Du rührscht a Viertel¹⁾ Butter fei,
Rührscht an vier Eiergelb drei nei
Und no verreib Ebbire²⁾ g'schwind,
Die Tags vorher scho gsotta find.
Zwölf Loth³⁾ dervo find eba recht;
Dia rührst drei nei und des net schlecht.
Thu an e bisle Salz dran na' —
A Salz des g'hört an alles dra!
Jetzt nimmscht a Mehl, an Löffel bärig⁴⁾,
Thuascht's in a Tässle, rührscht's no' g'hörig
Mit süaßem Rahm — net viel, i mei⁵⁾,
E' halbes Gläsle nõ dürft's sei.
Des Taigle schüttescht aus der Tasse

1) 125 g. 2) Kartoffel. 3) 185 g. 4) kaum. 5) meine.

Vorsichtig an die g'rührte Masse.
 Drauf schneidscht e Zwiebele recht fei'
 Und dämpfsscht es leicht in Butter ei!
 No putzsch an Hering, nimmscht'n aus,
 Und thusch die Gräthe sauber¹⁾ raus,
 Schneidscht kleine Würfela dervo,
 Mußsch't's in a Extraschüssel tho.
 Na kommet d' Zwiebela derzu
 Und saurer Rahm. I sag Der's Du!
 Des ischt e Speis, dia sucht ihr's Gleicha,
 E halber Schoppe²⁾ Rahm wird reicha.
 Jetzt streichsch en Aufzugblech, sell weißsch,
 Mit Butter aus, des thut mer meischt,
 Na schneidescht Ebbire in Schnitt³⁾,
 Belegsch de Boda schön dermit,
 Und schütt'st auf dia Dein Hering na' —
 Und thuascht des I'sammag'rührte dra! —
 Halt, Halt! I muaß Der ebbes saga:
 Du muaßsch en steife Schnee erscht schlaga
 Von die vier Eigelb, merk Der's nö:
 Den mußsch De erscht an d' Masse tho'⁴⁾,

1) pünktlich. 2) 1/8 Liter. 3) Schnitten, Scheiben.
 4) thun.

Na ziehgscht's im Ofe auf, wie's isch
Tragscht's, in der form glei, auf de Tisch.

Thu des Recept nô net vergessa,
Des ischt a richtigs Montags-Essa¹⁾.
Denn Montag, des isch so e Tag,
Wo mer sein Müh hot und sein Plag.
Do isch de Männer oft net juscht²⁾,
Du weißcht net, was De Kocha mußcht,
Se flaget über allerhand,
's genirt se d' fliaga an der Wand —
I sag Der's nô, da kommscht beim Ma
Am beschte mit me Hering a.

1) Montags-Essen. 2) nicht wohl.

Italienischer Käse.

E schweinerne Leber mußst haacka und wiaga,
Mußst Sorge, daß D' jo e ganz frische thuast
friaga —

Zust anderthalb Pfund ¹⁾ darfst nehma ganz
feck;

Des wiegst De mit nei und e Viertel Pfund ²⁾
Speck —

Koin g'räucherta moine, a frischer muß's sei —
Und zwoi Lot ³⁾ Sardella hackst au glei mit nei!
Na thuast Du a Salz und an Pfeffer dra' na,
A bisle Muskat au und z'letscht Parmesa —
An g'riebana mein i, vier Lot ⁴⁾ so beiläufig;
Den Käse wirst Du kenna, den nimmt mer ja
häufig,

¹⁾ Pfund. ²⁾ 125 Gramm. ³⁾ 30 Gramm. ⁴⁾ 60
Gramm.

Drauf nimmst noch a Bröckale Butter, liabs Kind,
Und Peterling ¹⁾, Zwiebel die au scho gwiagt sind.
Da dämpfcht De zwei Tafelbrödle dermit,
Thuascht d'Rinde abreiba — vergeß mer des nit!
Des thuscht De zom Andre, verschaffst ²⁾ alles recht —
Du wirscht Dich vergucke ³⁾, des schmeckt Der net
schlecht.

Jetzt streichschst Du mit Butter e form recht
guat ei,

Und schüttescht die Masse mit allem drei nei.
Des muascht De guat anderthalb Stonde lang
bacha ⁴⁾

Und thu mer nô ja net de Hitze z'starck macha.
Wenn's bacha isch, läßschst's in der Küahle noch
stehn.

Erscht wenn De's witt ⁵⁾ essa, na stürz mer's recht
schön

Und vorsichtig raus auf an größara Teller.
Stoß' d' form in heiß Wasser — so goht Der's
glei schneller.

¹⁾ Petersilie. ²⁾ verarbeitest. ³⁾ wundern. ⁴⁾ backen.
⁵⁾ willst.

Der Käs, der isch gwiß ebbes¹⁾ rechts für Dein
Ma',

Weißscht, weil mern au eing'wickelt mitnehma fa'
Auf d' Silberburg²⁾ nauf, oder au auf'n Keller;
Na brauchst De nex weiters, als d' Besteck no'
und d' Teller.

Dort laßscht D' Der noch Bier und e Brot derzu
geba,

Denn d' Wirtsleut — des merf D'r — dia möchtet
au leba.

¹⁾ etwas. ²⁾ Museumsgarten in Stuttgart.

Kernles-Thee.¹⁾

Wenn der Man ins Wirthshaus göht,
Manchmal in der Wocha,
Muas a Frau, die was verstöht,
Ebbas Sparsams kocha.
D'rom mach nô en Kernles-Thee,
Sell kann i Der rata,
Billiger geits g'wiß ney meh' —
Branchscht net immer Brata.
Haagebutzefernla, guck
Dia sind ganz leicht z'friaget,
Nimm drei Löffel aus der Guck,²⁾
Höchstens viar, dia gnüaget,
Stell s' mit reinem Wasser auf
Im a saubre Töpfle

¹⁾ Thee von Hagebuttenfern. ²⁾ Dute.

Und fochs ei, füßsch's wieder auf
 Mit Deim Wassernäpfle.
 Stell's in äller früh scho na,
 Wenn Dein Feuer brennt,
 Weil der Thee net focher fa
 In der Eil nö gschwend.¹⁾
 Zwei, drei Stoude — wenn net meh —
 Müßet d' Kernle siede,
 Bis er dunkelroth der Thee —
 Nacher hot er Güte.
 Guck, des schmeckt, we' mer²⁾ so will,
 Narr wie soll i jaga?
 Wie e Theele mit Vanill',
 Macht en gute Maga.
 Zucker thut sich jeder dran,
 Sell fanscht Du Der denka,
 Und an d' Milch muß Jedermann
 Nei' ins Theele schenka.
 Zwieback tunft sich guat drei nei,
 Des wirscht bald entdecka,
 Aber fa's foi Zwieback sei,
 Nö nimm halt an Wecka.³⁾

¹⁾ geschwind.

²⁾ wenn man.

³⁾ Weißbrod.

Wie gsait: goht Dei' Manle aus,
Spar' m'r -- lass' D'r's rotha,
Trink' Dei' Kernles-Theela z' Haus —
Ist er au' an Brôta!

Lenja.¹⁾

Quaßscht se lesa,²⁾ bis sie rei'
Nô leg s' in kalt's Wasser nei;
Z' Obed³⁾ thuascht des; folg mer nô,
Morgens hascht Du gung zom thô'.⁴⁾
Wer am Obed's Gemüas thuat putza,
Hat am andra Tag de Nutza.
Stell se nô recht zeitlich na',
Thu e kaltes Wasser dra'.
Wenn s' e Stündle kocht hent, weißscht,
Gießt mer's Wasser router⁵⁾ meischt,
Füllt a heiße Fleischbrüh nach,
Laßt se koché als gemach.⁶⁾
Und i sag Der's, koch se recht;
Wenn se pocklet,⁷⁾ send se schlecht.
Mach nô Schmalz am Feuer heiß
Zum a Mehle — mach's net weiß,

1) Linsen. 2) auslesen. 3) zu Abend. 4) zu thun.
5) herunter. 6) gemächlich. 7) hart sind.

Dunkel muaß des Mehle sei';
 Thua au Salz und Pfeffer nei',
 G'wiegte Zwiebel — rühr's schön glatt,
 Daß 's auf d' Letzcht foi Knolle hat.
 Löscht's mit Fleischbrüah ab und thua
 D' kochte Linsen nei derzua;
 Schütt a bisle Essig nei'
 Säuerlich ment¹⁾ d' Linsa sei'.
 Glaub mers nô, i kenn de Ma':
 Stellscht em weiche Linsa na',
 Wird er selber butterweich.
 D' Mansleut, dia send alle gleich.
 Kanscht se mit 'me gute Stückle
 Nelle om de finger wickle.
 Linsa send ihr Leibgericht,
 's stoht jo in der biblisch G'schicht:
 Hat doch Esau — hascht's vergessa?
 's Erbrecht laun,²⁾ um Linsa z'essa;
 Hätt' der Spätzle friagt³⁾ derbei,
 Hätt' er d' Seel verschriebe glei!

1) müssen. 2) gelassen. 3) bekommen.

Maifisch.

Quaßschd de fisch ins Wasser lege,
Nur e' Stündle meinetwege,
Schuppscht'n gut und nimmscht'n aus,
Und schneid'st em boide Kiema raus;
D' Eingeweide, d' Blase an,
Wirfscht De weg — mach's nô genau!
Aber nô de Milchner nit,
Oder Rogler — den kochschd mit.
Salz de Maifisch richtig ei',
Laf'n steh'n — 's muß schmackhaft sei'.
Wenn D' de fisch verschneida witt,¹⁾
Wirschd De leichter fertig mit,
Und fanst's doch lega hinterher,
Als ob's no beianander wär'!

¹⁾ willst.

Doch wär's Der liaber, daß der Fisch
 Käm a's de ganzer¹⁾ auf de Tisch,
 Nô muafsch halt so an Kessel ha',
 Wo mer'n ganz d'rin siede fa'.
 Und de Sud will i Der saga —
 Brauchschd d'rom²⁾ niemand anders z'fraga —
 Nimmscht foi Butter und foi Schmalz,
 Wasser mit e bisle Salz,
 Essig und viel Zwiebelrädla,
 Pfefferkörnla, Lorbeerblättla.
 Nägela fenschd an nein tho'
 Gelbe Rüble und Citro'.
 Kochschst's e halbes Stündle gut,
 Legschd de Fisch na³⁾ in de Sud.
 Laß'n nô net z'lang drina liaga —
 Er darf höchstens Blasa ziehga,⁴⁾
 Jo net sieda oder walla,⁵⁾
 Könnteschst's teuer sonscht bezahla.
 Wenn er platzt am Rücke, weißschd,
 Nacher isch er fertig meischt;
 Legschd'n auf a Platta na
 Richtschd'n, wenn D' en warm witt, a'.

1) als der ganze. 2) darum. 3) nachher. 4) ziehen.
 5) stark sieden.

's thut's e Jed's nach seiner Weis',¹⁾
Er ischt kalt so gut, wie heiß.

Was i Der nô sage will:
M a i fisch isht mer im April!

¹⁾ nach Belieben.

Niera (saure).

Schweinerne Niera ¹⁾ legsch Du ei'
Am Obed ²⁾ zuvor, na' send se fei',
In leichte Essig, den wirscht han, ³⁾
Schüttst e bisle Milch no dran.
Am andre Morga nimmst se raus;
Die Beize aber schüttest aus.
De Nierle häntest a', schneid'st s' auf,
Nô machst a recht guats Sößle ⁴⁾ drauf:
Du stellst a Schmalz na' und wenn's raucht,
Thuast Mehl d'ra, was mer eba braucht.
So viel's halt anschluckt, muß es sei,
An g'wiegte Zwiebel kommet nei.
Mach nô des Einbrenn jo net z'hell,
Und lösch's mit guater Fleischbrüah schnell!

1) Nieren. 2) Abend. 3) haben. 4) Sauce.

No thuascht D' de g'schnitt'ne Nierle na'
 Und laßsch f' recht langsam kocha d'ra' —
 E' ganze Stond, und mach nô nie
 E' sotte ¹⁾ lange Suppe-Brüh;
 A' kürzes Sößle ²⁾ paßt alloi' —
 Nô g'hört au Salz und Essig noi',
 En Pfeffer au, sonscht hat's foi Art —
 Und jô erscht z'letzticht, sonst wern se ³⁾ hart!

Horch! I will Der ebbes ⁴⁾ rate,
 Es isch foi' Unrecht und foi' Schade,
 Wenn D' e Wünschle hoscht im Stilla,
 Des Dei Ma' Der sott ⁵⁾ erfüllla,
 Mußsch em schön thon, mußsch em schmeichla
 Und em a bisle 's Mülle streichla. ⁶⁾
 Morgens um die Deschperzeit
 Ruffsch em zärtlich: „Bischt bereit?
 Männle, i han saure Niera.“
 Narr, des wird'n aber rühra,
 Denn er mag's für's Lebe gern —

¹⁾ eine solche. ²⁾ Sauce. ³⁾ werden sie. ⁴⁾ etwas.
⁵⁾ sollte. ⁶⁾ schön thun.

Niera möget alle Herrn,
Und Du fanscht mit sotte¹⁾ Niera
Ganz gewiß Dein Ma verführa,
Daß er thut, was Du nô witt²⁾ —
Probir's e Mal, i zweifel nit!

¹⁾ solche. ²⁾ willst.

Ochsmaul-Salat.

Des Ochsmaul, des putzsch't erst rei',
Na' legsch't's in g'salzes Wasser nei',
Und kochsch't es weich, na nimmsch't es raus
Und lösch'ft ¹⁾ dia Beinla warm no aus.
So laßsch't es in der Kuahle steh'n
Und schneidesch't's — aber ja recht schön,
In viereckart'ge Stückle fei'.
Dia salzsch't Du gut und pfeffersch't f' ei',
Au Oel und Essig thua m'r na',
Wia beim Salat mit Zwiebala d'ra'.
Des isch't e Beilag, dui mußsch't macha,
Denn d' Herra möget saure Sacha!

Nur net e sauers G'sicht muußsch't schneida —
Sell können d'Mannsleut gar net leida

¹⁾ auslöjen.

Und das mit Recht! 's hat gar fein Nutza!
D'rum g'wöhn' Der's ja net a', das Trutz! ¹⁾
Sonscht göht ²⁾, Der der Verdruß net aus —
Und Fried ³⁾ ischt doch das Schönscht' im Haus.

¹⁾ auch nicht. ²⁾ geht. ³⁾ Frieden.

Punsch.

A Pünshle — des muafschd fönna macha,
Und dôzua brauchschd verschied'ne Sacha:
für's Erst' a Schöpplle rotha Wei' —
Dean schüttest glei' in d' Bowle nei!
Nô druckschd, und zwar mit ganzer Kraft,
Von fünf Citrönlä dra' da Saft.
Laß nô foi Kernle noi, gib Acht,
Weil des sonscht alles bitter macht!
E halb Pfond¹⁾ Zucker thuascht au' na',
Nô hent'r Süafigkeit gnuag dra'!
Deck's zua drauf, laß's a Stündle steha,
Weißschd, daß der Zucker kan vergeha.
Des Wasser muafschd Du vorher messa
Zusch²⁾ mit die Gläsle, die mer nimmt;
Du brauchschst an vierzehu Gläsle b'stimmt.

1) 250 Gramm. 2) just, gerade.

Des gitt Der nacher g'rad nach Wunsch¹⁾
Vierezwanzig Gläsle Punsch.²⁾
Des Wasser gießschd d'rauf kochend na',
Und thuast ganz z'lehtschd an Uraf d'ra'.
U Viertel Liter wird genüaga
Versuach's, na' kanscht an U'sicht friaga,
Kanscht, wenn De meinscht, noch meh³⁾ na gießga
Kanscht's, wenn De witt, noch meh versüßga.

Des Püinschle muafschd Sylvester macha
Und ebbes Guat's derzua nô bacha!
Such, wenn De witt, daß Der Dei Ma'
Derhoim bleibt, stell em ebbes na',
Was er gern mag. Des isch e List,
Die foiner Frau verbota ist.

1) Wunsch. 2) Punsch. 3) mehr.

Quitta-Schnitz'.¹⁾

Sechs schöne Quitta schäl' recht fei',
Toil' jeda in acht Schnitzla ei'.
Na schneidscht De 's Steinige dervo' —
Des mußscht Du aber pünktlich tho'!
Drauf kochschst s' im Wasser — sag Der's glei!
Nô bärig²⁾ weich, jô net zu Brei.
fang d'Schnitzle raus, leg se auf's Siab,
Verdruck se net — 's wär mer net liab!
Grad fällt mer's ei', Du muascht s' erst wäga,
Eh' Du s'³⁾ in's Wasser nei' thuascht lega.
Du rechnescht a halb's Schöppl⁴⁾ Wei'
Auf anderthalb Pfond⁵⁾ Quitta fei'
E ganz Pfond⁶⁾ Zucker — meh brauchschst nia,
E halbes Schöppl⁷⁾ von der Brüah,
Aus der Du d' Quitta raus hascht tho',
E Stückle Zimmt, a halb' Citro',

1) Quitten-Schnitze. 2) kaum. 3) eh' Du sie. 4) 1/4 Liter.
5) u. 6) Pfund. 7) 1/2 Liter.

Vier Nägala und d' Quittakern ;
 Dia aber — merk Der's — thuat ma gern
 In a floi's Läpple ¹⁾ vorher binda,
 Ma kann se nacher fouscht net finda.
 Des Kochscht mitsammt de Quitta schön —
 Thu's langsam, weißscht, muascht dernach sehn.
 Und fang se wieder raus die Scheiba,
 Sie dürfet net lang d'rinne bleiba.
 As Säftle aber Kochscht dick ei'
 Und seihscht es über d' Quitta nei'.
 So ist ma's kalt — 's ischt a Kompott
 Quar Mehlspeis, wo neg drüber göht.²⁾

Kompotter muascht guat macha können —
 I könnt Der fascht ³⁾ e Dutzet nenna!
 Von jedem Obscht fanscht ois ⁴⁾ bereita —
 Kompotter gibt's zu alle Zeita!
 An jeder Tafel fandscht Du ois,
 Au Kranke gibt mer's — 's ischt was foi's! ⁵⁾
 Und oft und viel — i hab's erfahra,
 Kannscht au da Doktor mit erspara!

¹⁾ fleckchen. ²⁾ geht. ³⁾ fast. ⁴⁾ eines. ⁵⁾ feines.

Ragout von Briesle. ¹⁾

Vör allem leg nô glei des Briesle
In kaltes Wasser nei' a bisle,
Wirf's nô in salzig's Wasser nei';
Ist's 'focht, ziah d' Haut ab hintadrei!
So wenn Da's machst und pünktlich bischt,
I garantier D'r, guck nô ischt
Des Briasle sauber. Des verschneidt'scht
In kleine Stückla und bereit'scht
E gutes Söfle, ²⁾ ohne Gleicha, ³⁾
Stellscht Butter na, den laßscht verschleicha, ⁴⁾
Thuascht Mehl drei nei und rührscht es glatt,
Und wenn des kaum e' färble hat,
Na löschst's mit guater Fleischbrüah ab —
Doch mach's net' z' dünn, halt 's Söfle knapp!
Thu Salz dran und Citronarädla
Und an e halbes Lorbeerblättla.

¹⁾ Kalbsbries. ²⁾ Sauce. ³⁾ ohne gleichen. ⁴⁾ vergehen.

Au saura Rahm, an Löffel voll
 Und Koch's nô mit dem Briasla wohl.
 Na rührsch en Eigelb, oder zwei
 Mit eme Tropfe Wasser glei,
 Schütt'scht's Söfle dran, muascht's älsfort rühra,
 Des nennet d' Deutsche „fricassiera.“
 Fang aber z'erscht, i bitt mer's aus,
 Die Zuthata schön alle raus.
 Thu an e bisle Weißwei' d'ra',
 Leg 's Briasle nei' und richt's schö a'!
 Des dürfet Wöchnerinna essa —
 So kräftig ischt's — thu's net vergessa!
 Mer füllt's an in Paschtelle nei —
 's isch ausgezeichnet guat und fei.

E Briesle mag Dei Ma' an g'wiß,
 D'rum sei an Du foi z'widra Pris!¹⁾
 Du hascht net nötig, G'sichter z'macha,
 Du bischt nô jong,²⁾ Du hascht guat lacha.

1) Unangenehme Person. 2) wahrlich nein. 3) jung.

Spätzla.

Spätzla macha ischt net schwer —
Aber fönnu muaßscht' D' es!
Nimmst a Pfündle ¹⁾ Mehl, net mehr,
In a Schüssel thuast D' es.
Rührst's mit Milch schö langsam a',
Machst en Teig, an feschta,
Thuast zwei gute Eier dra —
So wird er am Beschta.
Salz en au', doch jô net z'viel,
Schlag en nô recht tüchtig,
Bis er Blösa werfa will —
Nachher ischt er richtig!
Jetzt stell' flink a Wasser na'

¹⁾ auch 500 g.

Im a Messingpfändle¹⁾;
 Siad's und thua a' Salz an d'ra' —
 Bärig²⁾ a flois Händle.
 Tonf³⁾ des Spatzabrettle fei'
 Und an 's Spatzameßer,
 Weil der Taig sonscht pappt, drei' nei' —
 Nô goht's G'schäft viel besser.
 Wirf da Taig uf's Spatzabrett,
 Streich en glatt am Rändle⁴⁾
 Und schneid' Spätzla floi' und nett
 frisch und flink ins Pfändle.
 Aber alle Spätzla glei
 S'mal derfscht net oilege',
 's gäb' D'r sonscht an wüaschte Brei,
 Den foi Mensch thät möge'.
 Wenn se steiget, fang' se fei'
 Mit 'em Seier raus,
 Leg se in heiß Wasser nei',
 Sonscht trocknet se Der aus.
 Nô seihst f' heiß durch, legst f' auf d' Platt,
 Sauber, schmelzst f' mit Zwiebel

1) Messingpfännchen. 2) kaum. 3) eintauchen. 4) Rand.

Und dia Spätzla fei' und platt
Schmecket gar net übel!

Weißscht, mer muaß sich älls¹⁾ veredla,
Lerna muß mer — fang nô a'!
's isch foi richtigs Schwobe-Mädla,
Des net Spätzla kocha ka'.

¹⁾ immerfort.

Träubles=Wein.¹⁾

Nach guate, reife Träuble guckscht De,
Die zupffscht Du ab und nacher druckscht se
Recht durch a Tuch, mit aller Kraft,
Berechnescht auf en Schoppa²⁾ Saft
Zwei Schoppa³⁾ Wasser, und derzu
E halb Pfond⁴⁾ Zucker. . . Aber Du!
Den Zucker muafscht Du floin verschlaga,
Des fan i Der im Voraus saga.
füllscht des nô in en Kolba nei',
Der muaf von Glas und weit an sei!
Am Hals recht weit, sonscht fanscht Du nit
Nei'⁵⁾ mit'm Seier, wenn De witt.

1) Johannisbeer-Wein. 2) 1/2 Liter. 3) 1 Liter. 4) 250 g.
5) hinein.

Du mußt es schüttla au zuweila,
 Daß sich der Zucker kan vertheila.
 Wenn er verganga ischt, nõ thuascht
 A flasch voll raus; dia aber muascht
 Gut aufbewahre; denn mer soll
 Äls sorge, daß der Kolbe voll
 Bis obena', und zudeckt sei'
 Mit 'ma Tüchle muas er sei —
 Nõ jo net fescht, in koinem fall.
 Der Wein der gährt, do thut's en Knall.
 Und wenn er gährt, muascht Obacht gebe,
 Muascht äls¹⁾ des Unreine abhebe
 Mit eme Seier — mach mer's g'scheidt!
 Und füll' au' nõch von Zeit zu Zeit.
 So laßcht D's ruhig im Küahle steh'
 Acht Wocha lang. Erscht, wenn er schö'
 Und hell isch, wia e Wein sott sei',
 Nõ füllscht'n ruhig in flascha ei'.
 Nõ derfsscht'n pfropfa und versiegla,
 In Speisschrank tho' und den — verriegla.

1) immer.

Des Wei'le ¹⁾ ischt in heißer Zeit
U Labjal, wia's foi' anders geit.
Wenn Ebber kommt und isch erhitzt,
Verbrôta' ²⁾ fascht und ganz verschwitzt,
Der freut sich mit Dei'm Träubleswei'
Und tonkt ³⁾ auch gern derzua was ei;
D'rum muascht von Zeit zu Zeit was bacha,
Muascht Zimmtstern' oder Brödlä macha;
's g'hört was in's Haus, des muascht Der merka,
Es welle ⁴⁾ alle Leut sich stärka.
Und sell ⁵⁾ ischt wohr, als stünd's im Buch:
Ney wenn De hast, kommt gwiß a B'such!

1) Wein. 2) verbraten. 3) tunkt. 4) wollen. 5) selbiges.

Überrescht'.

Witt an richt'ge Haushalt grenda¹⁾,
Muaßscht an' d' Überrescht' verwenda:
Wenn De Suppafleisch no' hascht
Oder Kalbfleisch, des ischt mascht²⁾,
Mach Der nô a guats Haschele,³⁾ —
Sell kann i Der anempfehle.
Thuscht a Stückle Butter na',
Peterling und Zwiebel d'ra',
Lasscht des dämpfa, nimmscht a Mehl,
Machscht en Einbrenn, bärig gehl⁴⁾ —
Net z'viel Mehl, sonscht giebt's an Papp.
Thua drauf 's Fleisch nei', löscht's nô ab
Mit 'ra Fleischbrüah. — Sell wirscht wissa,

1) gründen. 2) kräftig. 3) Hachis. 4) faum gelb.

Daß D' des fleisch hascht wiaga müssa!
Muaßscht e bisle Salz d'ran thô',
Pfeffer au und au Citro' —
Nô a bisle Saft — sell weißscht!
Au a Weinle nimmt mer meischt.

Des ischt net schlecht — nô laß Der rata,
(Denn d' Herre möget liaber Brata)
Koch's, wenn Dei Ma net grad bei Tisch —
Wer weiß, ob des sein Guschto¹⁾ isch!
Und nach sei' m Guschto muaßscht Dich richta —
Des g'hört emal zu Deine Pflichta!

1) Geschmack.

Vanille-crème.

A halb Pfond ¹⁾ Zucker, 's isch net z'viel,
D'rzua a g'schnittne Stang Vanill',
A halb Maas ²⁾ guata, süßa Rahm
Des siedeschst tapfer ³⁾ alles z'sam.
Nô muaß's verküahla — laß Der's rata' —
Nô net in Messing, 's könnt Der schada!
Einschtweila ⁴⁾ flepprescht nebabei
Acht Eigelb mit 'ma ganza Ei
Recht tüchtig im a Häfale a',
Und giascht Dein g'sottna Rahm dra na',
Und seihst es durch a Haarsieb schö' —
Des isch foi Kunscht, des wirscht versteh'.
Na füllst dia schöne, guate Massa
Vorsichtig ein in Kaffeetassa.

1) 250 g. 2) 1 Liter. 3) sink. 4) Inzwischen.

Jetzt nimmscht e fürchtig¹⁾ groß's Kass'rol,
 Thuascht Wasser nei — nur jo net z'voll!
 Wenn's siadet, stellscht de Tassa nei';
 I sag Der's aber — merf Der's fei! —
 Des Wasser därf nur halber nauf
 An d' Tasse geha — net bis rauf.
 Na muascht en Aufzugdeckel ha,
 Der auf's Kass'rol guat passa fa;
 Legst Kohlagluat d'rauf — wenn de hascht!
 A heiße Asch thuat's grad so fascht.²⁾
 So kochscht's a Viertelstond lang tüchtig,
 Na hebst de Deckel ra³⁾ vorsichtig,
 Nimmscht leicht a Tägle raus — net g'fackelt⁴⁾!
 Des schockelst⁵⁾; wenn der crème net wackelt
 Na ischt er fertig, muoscht die Tassa
 Kausheba und verkühla⁶⁾ lassa —
 So lang er warm ischt, schmeckt er schlecht,
 Am and're Tag, do ischt er recht;
 Und ischt er gar wie Eis so kalt,
 Nô ischt er ebbes ganz fein's halt.

1) fürchterlich. 2) fast. 3) herunter. 4) keine Wige gemacht.
 5) Das schüttelst Du. 6) erkalten.

Mach nô den crême — b'jinn Di net lang!
Am Kränzles-Tag als zweite Gang.
Dia Kränzles-Fraua esset gern
Bei andre Lent was Gut's, Potz Stern¹⁾!
Laß Du se nô den crême probiera —
Da hent se²⁾ g'wiß nex z'raisoniera; ..
Zwar raisoniera thuant se immer —
Sonst wäret f' foine Frauazimmer!

1) Ausruf. 2) haben sie.

Wei'schwämmle.

Altbach'ne ¹⁾ Milchbrod' muaf'scht Du reiba,
D' Brosama durch a Sieble treiba,
Drei Eigelb rüahrscht Du dann e Weil
Mit Zucker ab — des hat foi' Eil.
A halber Vierling ²⁾ wird genüaga —
Wenn's nô net z'viel ischt — will net lüaga!
Na thuscht die Brosama drei nei',
Drei Löffel voll — Eßlöffel fei'!
Auf d'letscht de Schnee, 's goht wie der Wend, ³⁾
Jetzt muaf'scht D' se aber bache g'schwend; ⁴⁾
Stellscht Butterschmalz im Pfännle na',
Und wenn des raucht, d'rnô göht's a':
Legscht d' Schwämmle mit'm Löffel ei' —
Doch desmôl muaf's a' kleiner sei'.
Sie gehet auf, fehr se au' 'rum —
Wenn se verbrennet, sell wär dumm.

¹⁾ Altgebäckne. ²⁾ 60 gr. ³⁾ Wind. ⁴⁾ geschwind.

Sobald se farb hent,¹⁾ leg se nô
Glei' in en Seier — des muaficht thô!
Na siedscht en Schoppa²⁾ weiÿa Wei'
Und thuascht e groß's Stück Zucker nei',
Legscht d' Schwämmula in en Gomppe³⁾ nüber
Und schütt'icht de Wein ganz siedig d'rüber. —
So richscht se an — und laß Der's schmecke;
's isch ebbes Gut's — des wirscht entdecke.

Abwechslung, hoiÿts, macht viel Plaisi' —
Des Sprüchle, guck, gilt an' für Di'!
D'rum richt' hent des⁴⁾ a', morgen 's Sell⁵⁾,
Auf dia Art möget's d' Herra äll'!
Wenn Du des thuast, wird aus und ei'
Dei' Manle mit Dir z'frieda sei'!

¹⁾ haben. ²⁾ 1/2 Liter. ³⁾ Schüssel. ⁴⁾ dieses.
⁵⁾ Jenes.

Zimmtstern'.

Auf d' Weihnachtszeit muascht selber backa ¹⁾
Und muascht vor Allem Zimmtstern' macha.
Die möget d' Kinder und an Alte —
Dia lasset sich an lang erhalte.
Sie send wohl teuer, sell isch wahr. —
Du brauchst genau zehn Eierklar.
Da schlagscht en Schnee dervô, ²⁾ en feschte —
Und jetzt kommt aber erscht no's Beschte.
Den Schnee muascht Du e Stond lang rühra —
Des isch foi G'schpas, ³⁾ des wirscht Du spüra —
Mit anderthalb Pfond ⁴⁾ Zucker. .. Gelt,
Jetzt merkst, daß 's theuer ischt? Potz Welt!
Von dera Massa, wenn se dick,
B'halscht Du acht Löffel voll zurück
für später — woischt, des gitt e Güzle; ⁵⁾

1) backen. 2) davon. 3) Spaß 4) 750 g. 5) Guß.

D'rum stell's voarerst auf d' Seit' e bisle!
 Und daß i's net vergiß, ma nimmt
 In d' Masse au no' g'stoßne Zimmt,
 An Ceylon Zimmt, dear ischt recht fei',
 E Lot¹⁾ — net weniger därfs sei!
 Na muafscht de Mandla reiba, weißcht,
 A ganzes Pfond,²⁾ des nimmt mer meischt.
 Des rührscht Du au nô³⁾ in die Massa,
 Na muafscht se aber ruha laffa,
 A ganze Stond in d' Kälte stella,
 Und nachher erscht fanscht Du se wella.
 Na richt'scht Der g'schwind Dei Nudlabrett,
 Des streuscht mit Mehl und Zucker nett,
 Nimmscht von deam Taig älls blos a Stück
 Und wellscht des langsam fingerdick.
 Gar z' dünne fleckle tanget net,
 Weil d' Sach' sonst leicht verderba thät'!
 Nô nimmscht Dei' form, stichst d' Sternla 'raus —
 Doch d' Abfäll' wellst von neuem aus —
 Schmierscht auf a Blech a Wachs leicht nauf,
 Und legscht die Sternla reihweis d'rauf,
 Und b'streichst se mit dem Gießle jetzt,

1) 15 g. 2) 500 g. 3) noch.

Des Du vorher auf d' Seit' hast g'setzt.
Und schließlich backst s' so leicht, liabs Kind,
Daß se no' weiß bis hellgelb sind.

Guat sind se, doch a bisle theuer.
Natürlich! Zucker, Mandel, Eier,
Und nô dear Zimmt! I' möcht' wohl wissa,
Wie des net gäb' an Leckerbissa!
Doch d' Weihnachtszeit kommt oi' mal no,
Dô derfst scho' ebbes Uebrig's tho!

Anhang.



So sottelicht sei'.¹⁾

Jetzt hör' mer zu und laß' Der ratha —
Was i Der sag, is g'wiß foi Schada.²⁾
Ihr Mädle heiret oft drauf los
Und moint, Ihr g'winnet' 's große Loos.
Jo, Kutze Mulle blas e Gericht,³⁾
Da kommet Euch die Sorga erscht!
Guck', d' Eh' dia ischt a Lotterie —
Selbscht s' Gernhau noh foi' Garantie;
Denn 's hot scho' Liebespärl' geba,
Die sind wie Hund und Katz na' ⁴⁾ gwea.
's kann oft an alle Beide liega —
Mer muß sich in enander füga.
Die Männer, die send gar verschieda:
Der ruahig stets und für da Frieda,

¹⁾ So solltest Du sein. ²⁾ Schaden. ³⁾ ächt schwäbischer Ausdruck spöttischer Verneinung. ⁴⁾ nachher.

Der Ander' ischt a Haus-Tyran,
Der schimpft, was er nô schimpfa kan.
Au d' fraue send oft net ganz eba,¹⁾
Drom hapert's oft im Ehstandsleba.
I will Der's sage, kurz und flei,
Wie Du als Hausfrau sottescht sei'.

's ischt net so leicht an Haushalt z' führung,
Des wirscht Du oft mit Seufza spüra.
Ja, wear in's Geld noi' greifa fa'
Bis an de Ellaboga na',
Do ischt's foi Kunscht, des köunt i an —
Des aber därf net jede frau.
Die meischte müffet oft sich strecka
Und arg sich richta nach der Decka.
Des schad't Der nex,²⁾ sei Du nô g'scheidt;
Des Bescht³⁾ ischt die Zufriedeheit.
's isch Jederma' e Grenze g'setzt,
Des sieht mer erscht ganz deutlich jetzt!

¹⁾ nicht, wie sie sein sollten. ²⁾ nichts. ³⁾ Beste.

Wie thätet's sonscht dia Leut anfanga,
Die mit Milliona nô net langa?
Denk nô net, wenn Du ebbes siahscht,
Daß Du's glei selber habe müaßscht,¹⁾
Des wär a U'glück — fan D'r 's saga!
Da thät i nô Dein Ma' beflaga —
Wia sött denn dear guuag Geld auftreiba!
D'rom Mädle, thu mer oifach bleiba.
Es send emol net Alle reich,
Es send emol net Alle gleich,
Und sell wär traurig, Saperment!
Wenn ma net doch vergnüagt sei' föunt
Mit wenig blos! Drum präg D'r's ei:
Oifach, recht oifach — söttescht sei'!

Kriag²⁾ net glei Nerve, guter Gott,
Daß an Dei Ma was von Der hot.
Jetzt gehet d' Junge in die Bäder;
Ja, sag mer nô, was went dia später,
Wenn s' alt send? Guck, es wird mer weh,³⁾

1) müßest. 2) bekomme. 3) übel.

Wenn i so jonge Frau a seh!
 Sonscht war der Frau ihr Welt ihr Haus,
 Jetzt wellest se ¹⁾ in d' Welt nô naus; ²⁾
 An's Meer, in d' Schweiz und nach Paris,
 Wo ebbes los ischt, trifft ma's g'wiß.
 Blos net daheim, ³⁾ nô ist's en wohl,
 I woiß net, wie des werde soll!
 Zua meiner Zeit hat mer's net fennt,
 Daß mer von Kind und Haus wegrennt —
 Da send die Fraue wie die Henna
 Bei ihre Kuchla g'sessa d'renna. ⁴⁾
 Jetzt lent se ⁵⁾ d' Kinder — 's ischt net bitter!
 De Kindsmägd' und de Schwiegermütter;
 Zu de am send d' Schwiegermütter recht,
 Sonscht aber machet se se schlecht.
 E' Jeder weßt sein grüane Schnabel
 An dere Schwiegermutter-fabel.
 Die Schwiegermütter, die send heut
 Der fürchtebutz ⁶⁾ für alle Lent.
 's wär oft e Nütze, nie foi Schada,
 Thät nô die Schwiegermutter rata:
 Denn 's isch foi Wonder — fan Der's saga!

¹⁾ wollen sie. ²⁾ hinaus. ³⁾ daheim. ⁴⁾ drinnen.
⁵⁾ lassen sie. ⁶⁾ Popanz.

Daß d' fraue so viel maunzet, flaga;
Sie machet's eba au oft z'bont,¹⁾
Des isch foi Lebesweis', die g'sond²⁾ —
An ewigs Heza, Kenna, fahra
Nach em Vergnüge, wie die Narra.
Bleib Du derhoim und präg Der's ei:
Vergnüagt dahöim — des sotteschit sei'!

3' Haus kannst D'rs au gemüathlich macha!
Warum au net! Des wär' zum lacha!
Guck, wenn De Gäsch³⁾ hascht in Deim Haus,
Isch's g'scheidter, als der Ma geht aus!
In deam fall aber laß D'r rata,
Mach's oifach: gib an große Brata,
Salat, Ebbire⁴⁾ au' derbei,
Meerrettig, Senf, und so derlei,
Und nâ⁵⁾ noch Butter, wenn De witt,
Obscht oder Käs — meh aber nit.
Und als Getränk Biar oder Wei'
Und g'nuag von allem — fell muaß sei'!
Mer will doch schwätza, net nô essa;

1) bunt. 2) gesund. 3) Gäste. 4) Kartoffel. 5) nachher.

Sell muaßsch bedenkfa, net vergessa!
Und zuadem kannst Du, hältst Du's so,
Dia freud Diar öfters gönna no'.
Guck, wenn D' so auftragscht, glaub mer's no,
Da hascht Du erscht koin Dank dervo;
Die sich am ärgschte bei Der mäschta,¹⁾
Die raisonieret juscht²⁾ am beschta.
Drom merf D'rs wohl und präg D'rs ei':
Net übertriebba sottescht sei'!

Sei fleißig, schaff', des ischt D'r g'sond,⁴⁾
Dô bleibsch Du frisch, wirsch fugelrond;
Steh' zeitlich auf, 's gibt jeden Tag
Was anders z' thô' — wenn mer nô mag!
Und weißsch — i laß mers net bestreita —
Du muaßsch im Haushalt alles leita;
's muß alles geh'n wie nach'm Uehrle
Zur rechte Zeit, wie a'me⁴⁾ Schnürle.
Da g'hört an Ei'theilung derzua,
A Luscht, a fleiß und an a Ruah!

1) mästen. 2) gerade. 3) gesund. 4) an einem.

Hascht Du a Putzerei im Haus,
 Räum' net glei' alle Zimmer aus,
 Daß d' Möbel stehet bis an d' Stiaß,
 Und 's aussieht wie im Türkfriaß,
 Daß mer foi' Sitz meh habe fa' —
 Des ischt Der ebbes für Dein Ma!
 Gib Acht, da schlagt e' Wetter d'rei;
 Des g'schieht Der Recht, theils besser ei'!
 Die Woch' hat siebe lange Tag',
 Do fa' mer's richta, wie mer's mag.
 A Hausfrau muaß gefürnei ¹⁾ sorga,
 Muaß heut scho' denka, was brauchschd morga?

So ischt's au bei der Näherei!
 Schaff', was De brauchschd, scho' vorher bei,
 Und gang net erscht auf d' Suchet aus, ²⁾
 Wenn d' Näh're scho' bei Dir sitzt z' Haus!
 Wenn Du net hilffschd, isch's foi' Profit!
 Näh Du nô tapfer ³⁾ selber mit,
 So fanscht Der manches billig stella,
 Und d' Mod mitmache — muaßschd's nô wella!
 Und wenn De Wasch hascht, sorg' für Kohla,
 Laß s' net am Bügeltag erscht hola.

¹⁾ vorher.

²⁾ auf das Suchen ausgehen.

³⁾ fleißig.

Du muascht für Alles Sorge traga,
 An Alles denka, Alles saga.
 Wenn i e Ma wär, i thät nie
 E Mädle ¹⁾ zanke, immer sui. ²⁾
 Sui isch die Frau, hat a'zugeba.
 E Dienschtbot' ischt e Dienschtbot' eba.
 Guck, 's gitt jetzt so viel g'lehrte Frau,
 Daß mer en Angscht friagt und e Graua.
 I will ja ney dergege saga,
 Gega die neue Frauefraga.
 I sag au ney, wenn oine ledig,
 I moin nô' grad, sell wär net nötig,
 Daß so viel' Mädle jetzt studiera.
 Wer sott denn dô de Haushalt führa,
 Die Kinder b'sorga und verpflega?
 Und Kinder send a Gottessega!
 So a G'studierte — laß me aus —
 Dia ischt emol ney meh fürs Haus.
 E Bildung freilich muß mer ha' —
 I möcht au foine, die ney fa.
 Es gitt an goldna Mittelweg —
 's ischt freilich nô e schmaler Steg —
 Den geh! Guck, i ha ney dergega —

1) Dienstbot. 2) sie.

's ischt schön — wenn D' malscht und spielscht;
meintwega

Des därfscht Du tho zu älla Zeita —

No sott nex anders drunter leida —

Net Deine Kinder, net Doi Ma.

A sotta frau, dia Boides ka,

Dia lass' m'r g'falla, d'escht de recht',

Des ist de oi'zig, dia i möcht.

Drom merk' D'r's wohl und präg Der's ei,

Sei häuslich; häuslich sottescht sei'!

Und laß Der nô von Niemand raube

Dei guate, ächte Gottesglaube.

Wie er na isch, des isch mer ois¹⁾,

Der wel²⁾ der recht' isch, sell weiß Koi's

Du brauchschd drom foi Betschwester sei

Und au scheiheilich net, o nei!

Im Herze muascht Dein Glauba traga,

Und, weißschd, des muas i offe saga:

Bei frau kan's mi ganz verletza,

1) Das gilt mir gleich. 2) welcher.

Wenn se so gottlos Zeug rauschwätza.
A Frau, des ischt emol foi Ma,
I leg an and're Maßstab a;
Und was beim Ma' manchmal verzeihlich,
Ischt bei der Frau, sag i, abschenlich.
Die Männer, weißscht Du, die studiera,
Die regelrecht philosophiera,
Die send emol aus anderm Stoff;
Du aber bischt foi Philosoph.
Drom merk' Dir's wohl und präg Der's ei:
Stets fromm und gläubig sottescht sei'!

Und daß De treu bleibscht, liebe Zeit!
Ischt Dei verfluachte Schuldigkeit.
Des hascht Du gschwora am Altar
Und nô am Standesamt sogar.
Er au, sott's grad so macha, freilich,
Und thät er's net, des wär abschenlich.
I wünsch Der recht en brave Ma —
So brav mer'n ebe habe ka;
D'rom werd au Du a rechte Frau
Und mach's, wie i Der's g'sait ha, g'nau.

Guck, in Dei neues Ehstandsleba
Will i Der no' e Sprüchle geba:
„Erscht Weib und Mutter, Hausfrau sei
Und alles And're nebebei.“
D'rom merk' Dir's wohl und präg Der's ei:
Recht brav und treu — so sottescht sei'!

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Dorred'	5
Apfelfucha mit Rahm	5
Boeuf à la mode	8
Chaud'eau	11
Dreierlei G'sälz ¹⁾	15
Ebbire-Tort ²⁾	15
flädles-Supp' ³⁾	18
Gurka-Gemüas	21
Härings-Auflauf	24
Italienischer Käs	27
Kernles Thee ⁴⁾	30
Lenfa ⁵⁾	35

1) Marmelade. 2) Kartoffel-Torte. 3) Pfannkuchen.
Suppe. 4) Hagebuttenkern-Thee. 5) Linsen.

	Seite
Mai-fisch	35
Niera (saure)	38
Ochsamul-Salat	41
Punsch	43
Quitta-Schnitz ¹⁾	45
Ragout von Briesle ²⁾	47
Spätzla	49
Träubles-Wein ³⁾	52
Ueberrescht'	55
Vanille-crème	57
Wei'schwämmla	60
Zimmtstern'	62
 Anhang	 65

1) Quitten-Schnitze. 2) Ragout von Kalbsbries. 3) Johannisbeerwein.

Im Verlage von Braun & Schneider in
München ist ferner erschienen:

Was is's!

Kochrecepte in oberbayrischer Mundart

von

A. Henle.

(Verfasserin des Preis-Sustspiels „Durch die Intendanz“.)

Eine Gabe

für Bräute und junge Frauen

oder

Jungfrauen, welche Beides werden wollen.

Inhalt: A' Vorred'. — Andivi-Supp'n. — Bohnen-Gemüs.
— Chaudeau. — Durchenand. — Erbsen-Püree. — Frosch-
schenkel. — Gaus, gebraten. — Herz, gespiet. — Johannis-
beer einzufochen. — Kartoffel-Schnee. — Lungen-Würst. —
Milz, gefüllt. — Nockerln in Milch. — Orangen-Punsch. —
Pfannkuchen, gefüllt. — Quitten-Marmelade. — Rinderbraten
à la juif. — Sand-Tört'ln. — Torte von Kartoffeln. — Ulmer
Brod. — Vanille-Schnee mit Erdbeer. — Waffeln. — Kund-
heits-Kuchen. — Npsilanti-Torte — Zunge, gedämpft. —
Anhang: Gall'n-Soaf'n. — Pomade. — Eh'stands-Recept.

Sechste Auflage.

Elegant gebunden. Preis 1 Mk. 50 Pf.

1. Band Lindeu Pflanzbuch Käche
in. j. 1894 Frau Dr. Niesen
Judenstr. I. Pflanzbuch Käche 1894.
Judenstr. 1. Pflanzbuch Käche 1894.

