

Johanna Reinisch

an Löffl und iss mit

Bäuerliche Kost -
Vergessene Gerichte

Mit Rezepten

Böhlau Verlag Wien • Köln • Weimar

Inhalt

Vorwort	10
Erinnerungen	13
Ein Wort vorweg	15
Eine Familie satt kriegen	19
Meine Mutter und die bäuerliche Selbstversorgung	20
Unser tägliches Brot	25
Jausenbrot	27
Vom Mistführen, Pflügen und Eggen	27
Weizenbrot	32
„Dass du die Früchte der Erde geben und erhalten wollest.“ Vom Bangen und Beten um die Ernte und vom Erntedank	32
Verhackertbrot	37
Vom Getreideschnitt, vom Einführen des Getreides und vom Dreschen	37
Zehn Laib Brot	42
Vom Mahlen des Getreides und vom Brobacken	42
Fleisch nur zu den heiligen Zeiten	51
Schweinefleisch	51
Von der fettesten Sau weit und breit, vom Sau- abstechen, vom <i>Bluatboggerl</i> , vom Zerteilen der Sau und vom Selchen	51
Schweinsbraten, Würste und Innereien	57
Von den Schlemmertagen nach dem Schlachten	57

Speck	61
Vom Speckentreiben, von den Gustostücken zur Jause und von den Fettvorräten	61
Grammeln	64
Von Geistergeschichten und Teufelspakten	64
Schmalz- und Speckreste	66
Vom Seifensieden, Waschen und Putzen	66
Schafffleisch	69
Vom Ärger mit den Schafen, von der Wolle, der rupfernen Leinwand und vom Leinsamen	69
Magere Wochen	75
Bohnengerichte	76
Von der Karwoche und vom Weihfleisch am Ostersonntag	76
Aufgetischt	81
Nur das Beste zum Feste	83
Rindsuppe	85
Von meinem Lieblingsochsen Wenzel	85
Aufg setzte Henn	87
Von den gemästeten Hühnern	87
Schnitzel	88
Vom Schnitzelpanieren, vom Küchenherd und von unserem Ofen	88
Krapfen	90
Von Maria Lichtmess, von den Lichtmessgeigern und vom Fasching	90
Köstliche Milchprodukte	95
Milch	97
Von der <i>Fruasti Milch</i> , vom Sauerrahm, vom Butterrühren und vom Kaufmannsladen	97

Butterschmalz	101
Vom Wiesenmähen und vom Heuen	101
Auch ohne Fleisch satt werden	107
Eierspeisen	109
Von unserem Hühnervolk, von den Kalkeiern und von der Kalkgrube	109
Kraut	115
Von der Krauternte bis zum Anbruch der Sauerkrautzeit, von den Tischsitten und dem Kücheninventar	115
Ruam	121
Vom Erdäpfelbau und der Ernte und von den Erdäpfeln im „veredelten Zustand“	121
Nudeln	125
Vom Nudelteig, von der Gastfreundschaft und vom Zäunen	125
<i>Dampfnudeln</i>	133
Von der Stör	133
Schwammerln	136
Vom Schwammerlsuchen	136
Vom Garten auf den Tisch	139
Salat und Küchenkräuter	141
Vom Hausgarten, von Sämereien und verschiedenen Salatvariationen	141
Supperl macht Baucherl	147
Gemüsesuppen	149
Von Mutters Führtuch	149
Fleisch- und Wassersuppen	151
Von Suppeneinlagen, vom Tagmahl und der Beterei	151
Mehlsuppe	155

Von einem guten Schlaf	155
Semmelsuppe	157
Vom Kinderkriegen, von der Hebamme, von der Taufe und vom Säugling	157
Die durstige Seele	165
Most	167
Vom Haustrunk und vom Mostpressen.	167
Schnaps	171
Vom verdorbenen Magen und vom Schnapsbrennen	171
Wein	173
Von unserem Pfarrer	173
Tee	175
Vom Kranksein und vom Versehen	175
Kaffee	181
Vom Kaffeesieden und vom Kartenspielen	181
Backe, backe Kuchen	185
Boggerln	187
Von Beeren und Blüten und den Schimpfwörtern	187
Strudel	191
Von unserem Obst	191
Mohnbrot	193
Vom blühenden Mohnfeld und vom Mohnöl ...	193
Blumensandkuchen	197
Von der Zeit zum Spielen, vom Bravsein und vom Lernen	197
Weinbeerlbrot	201
Vom Sterben	201
Kietzenbrot	205
Vom Thomastag und vom Rorategehen	205

Miazerlkouch	209
Vom Heiligen Abend und vom Christtag	209
Semmelboggerl	214
Vom Stephanitag bis zum Dreikönigstag	214
Ab jetzt auch werktags zum Tagmahl	
ein Bratel	217
Von der Veränderung der Vorratswirtschaft und des Kochverhaltens	218
Rezepte aus Mutters Küche zum Nachkochen	
Bandnudeln	225
Erdäpfelboggerl (Ruamboggerl)	225
Fleglnudeln	226
Rahmgurken	227
Schnapskrapfen	228
Schoatlakropfn	229
Schwarzbeerboggerl	230
Tegelkrapfen	231
Zaubändernudeln	232
Dank	234
Begriffserklärungen	236
Mundartwörter	239
Stichwortregister	245
Abbildungsnachweis	252