

# GROSSMUTTERS KOCHBUCH

FRANZISKA BURGER

3. geänderte Auflage 2004  
© 2004 Franziska Burger  
Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagbild: Die Großeltern (ca. 1941)

Satz: Wilhelm Burger (gesetzt mit  $\text{\LaTeX}$  in *Computer Modern*)

Gesamtherstellung:  
Druck und Verlag Denkmayr GesmbH.  
4020 Linz, Reslweg 3

ISBN 3-901123-60-1

# Inhaltsverzeichnis

1	Frühstück 1925 . . . . .	1
2	Sauerkraut und andere saure Sachen . . . . .	5
3	Würste und Schnitzl . . . . .	11
4	Mehlspeisen für Wochen- und Festtage . . . . .	17
5	Großmutter's Sonntagsbeuschel und der Hang zur Wahrheit . . . . .	23
6	Entenbraten im Juni . . . . .	27
7	Pudding: Was ist echt und was ist falsch? . . . . .	31
8	Wer alle Tage Kuchen ißt . . . . .	41
9	Knödl, Nudl, Sterz und Nocken . . . . .	47
10	Strudlmachen will gelernt sein . . . . .	59
11	Kürbis und Artverwandtes . . . . .	65
12	Haltbarmachen . . . . .	71
13	Wer hat Angst vorm Germteig? . . . . .	81
14	Mit und ohne Backpulver . . . . .	89
15	Sektfrühstück und Brunch . . . . .	99
16	Das kann man Gästen servieren . . . . .	103
17	Hier freut sich der Vegetarier . . . . .	111
18	Suppen . . . . .	123
19	Nachtsische und Mehlspeisen . . . . .	131
20	Pies . . . . .	141
21	Pizza . . . . .	147
22	Kletzenbrot und festliches Gebäck . . . . .	153
23	Von Ost nach Süd . . . . .	161
24	Das Erdäpfelfest . . . . .	167
25	Dort wo der Spargel wächst . . . . .	177
26	Waschen und heilen . . . . .	179
	<hr/>	
	Schlußwort . . . . .	185
	Register . . . . .	187



# 1 Frühstück 1925

Dieses Kochbuch ist eigentlich ein Stück Lebensgeschichte, beginnend mit meinen ersten Eindrücken übers Essen. Es ist auch eine Erinnerung an meine eigene Großmutter, eine kleine, abgerackerte, überaus sparsame Bäuerin, an deren Seite ich meine frühe Kindheit verbracht habe – rückblickend gesehen – verbringen durfte. Meine allererste Erinnerung an Essen ist ein Gericht, das ich jemals weder gekocht noch gegessen habe. Es ist der „Oafisch“ (Eierfisch), den meine Großmutter meinem Großvater jeden Abend (außer Samstag) hergerichtet hat. Dafür wurde in leicht gesalzenes Essigwasser ein Ei eingeschlagen, dazu kam dann Rahm oder Obers und Schnittlauch. Schnittlauch war mein Stichwort, denn diesen durfte ich als kleinstes Dirndl holen. Im Frühjahr wuchs er wild unterm „Saubirnbaum“, ein Birnbaum, der mir damals schon uralt und mächtig erschien, der auch jetzt noch seine kleinen, im frühreifen Zustand fast ungenießbaren Birnen trägt, die aber in jenem fingerdruckreifen Grad jede Hochzuchtbirne im Geschmack überbieten. Das Gelände, auf dem der Saubirnbaum steht, ist leicht abfallend, dort habe ich mit 10 Jahren meine ersten Radfahrversuche gemacht. Zur Herbstzeit ging jeder einmal beim Baum vorbei, um nach seinen Früchten zu suchen, und es war ein trauriges Jahr, wenn er einmal wenig getragen hat. Tagelang wurde im Spätwinter dort der „Wied“ von den Frauen gehackt, es war ein sonniger Platz, der Schnee ging dort rasch weg, und dann war unter dem wärmenden Reisig auch schon der erste wilde Schnittlauch zu finden.

*Du hast zwei Hände und einen Mund  
und sollst es nicht vergessen,  
zwei sind zur Arbeit und einer zum Essen.*

Als ich ein kleines Kind war, wurde beim Essen nicht viel Abwechslung geboten. Morgens gab es Saure Supp'n. Schon am Vorabend schnitt dafür der Großvater das Brot, das garantiert immer alt war. Die Qualität der Sauren Supp'n hing von der Großzügigkeit der Köchin ab, nämlich, wieviel Rahm sie zum Schluß an die Suppe gab.

## ◇ Saure Suppe

*Zutaten* (für 4 Personen):

ca. 1 Liter Wasser mit Salz und Kümmel (gemahlen oder ganz) zum Kochen bringen, etwas Mehl, ca. einen gehäuften Eßlöffel voll, in Wasser anrühren und einkochen, zum Schluß mit Obers oder Rahm nicht sparen, die heiße Suppe auf das geschnitzelte Brot gießen.

Erdäpfel wurden oft im Rohr gebacken und dazu auf den Tisch gebracht. Natürlich schmeckt die Saure Suppe besonders gut, wenn anstatt des Wassers Molke (Abfallprodukt vom Topfenmachen) oder, noch besser, Buttermilch oder Saure Milch verwendet wird. Es soll Bauernhäuser gegeben haben, wo die Saure Supp'n eher grünlich schimmerte, weil so mit dem Obers gespart wurde. Sicher haben dort die Bauersleute und die Dienstboten nicht an einem Tisch gegessen.

Das, was wir heute Frühstück nennen, gab es nicht gleich nach dem Aufstehen. Vorher wurde schon viel gearbeitet, die Stallarbeit mußte getan sein. Wenn ich zur Schule ging, bekam ich meine Supp'n schon früher als die anderen, denn spätestens um 6 Uhr 45 mußte ich meinen langen Schulweg beginnen. Im Winter kochte meine Großmutter die Suppe im matten Schein eines Kienspans, die große Petroleumlampe wurde so ans Fenster gestellt, daß ihr Schein den Hof (kümmerlich) erleuchtete. Kuh- und Pferdestall wurden mit je einer Sturmlaterne mangelhaft beleuchtet. Nicht nur die Menschen bekamen im Winter ein warmes Frühstück, auch Kühe und Schweine erhielten ein warmes „Trank“; dafür wurden – auch am Vortag – Rüben und „Beankn“ (Kohlrüben, Duschn) fein geschnitzelt und am Morgen mit kochendem Wasser in einem hohen, hölzernen Kübel überbrüht. Kleie kam darauf, und dann wurde das dampfende Futter von zwei Personen in den Stall getragen. Im Sommer wurde schon um halb drei Uhr morgens aufgestanden, und es wurde bereits vor der Stallarbeit gemäht. Da gab es dann einen besonders kräftigen

## ◇ Schmarrn

*Zutaten* (pro Kopf):

1 gehäufter Eßlöffel Weizenmehl,  
Salz,  
1 Ei,  
soviel Milch, daß ein dünnflüssiger Teig entsteht (anstelle von Milch kann auch Wasser genommen werden),  
Butterschmalz.

Alles gut verrühren. Es ist vorteilhaft, den Teig eine Zeitlang stehen zu

lassen, der Kleiber des Mehles quillt dadurch auf. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Teig etwa 1 cm dick hineingeben, anbacken lassen und mit Gabel und Schaufel wenden, in kleine Stücke reißen und fertig backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Weil meine Großmutter immer der Meinung war, ich würde eines Tages verhungern, und weil sie vielleicht zu Recht sah, daß die schwere Kost für mich teilweise ungeeignet war, bekam ich immer Separatangebote, z.B. Semmelschmarrn oder Grießschmarrn:

#### ◇ **Semmelschmarrn**

*Zutaten:*

altbackenes Weißbrot,  
pro 2 Personen 1 Ei,  
Milch, Salz,  
Butter oder Butterschmalz zum Herausbacken,  
Staubzucker zum Bestreuen.

Milch mit dem Ei und Salz verschlagen, die großen Semmelbrocken darin gut durchweichen lassen; Butter oder Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, langsam die Semmelbrocken von allen Seiten hellbraun backen, mit Staubzucker bestreuen.

#### ◇ **Grießschmarrn**

*Zutaten (pro Kopf):*

ca. 2 dkg Butter oder Butterschmalz,  
5 dkg Grieß, je gröber desto besser,  
Salz,  $\frac{1}{8}$  l Milch.

Fett in der Rein erwärmen, Grieß darin erhitzen, aber nicht bräunen, salzen und mit der Milch aufgießen, aufkochen lassen und entweder im Rohr ausdünsten lassen oder auf der Herdplatte sehr vorsichtig dünsten. Den Schmarrn mit Gabel und Backschaufel krümelig lockern, mit Staubzucker überstreut servieren. Verbessert wird der Schmarrn, wenn man Rosinen mitdünstet.

Ein weiteres Angebot war

#### ◇ **Kindskoch,**

das ganz einfach so zubereitet wurde, daß in kochende Milch kalt angerührtes Mehl eingekocht wurde.

Leider hat meine Großmutter diese Mühen oft umsonst gemacht; wenn das angebotene und bestellte Essen fertig war, dann konnte sie lange nach mir

rufen – ich kam nicht, weil ich damals eigentlich nie Hunger hatte.