

das Dirndl den Namen ihres Allerliebsten auf einem Zettel auf den allerschönsten Zeltenrand klebte.

Die Hausmusik fehlte bei dieser Gelegenheit wohl auch nicht, denn in einem Unterinntaler Bauernhaus gehörte einst die Harfe, die Gitarre oder Zither zum Hausinventar, und der „Hoangascht“ am Stefani-Tag hatte durch das Zeltenanschneiden seinen ganz besonderen Reiz.

Zu Bollbichl gab es Klotzenwecken oder -laibe, die keine Brotteigrinde hatten und fast nur aus Früchten bestanden. Die Bollbichler-Mutter, Frau Molin, war einst berühmt für ihre vorzüglichen Zelten.

Der Chronist hat vor vielen Jahren das Rezept für einen „heimischen Zelten“ aufgeschrieben, weiß aber heute nicht mehr, von wem er es erhalten hat; vermutlich von der Altbäuerin zu Unter-Daxenbichl, Ursula Stegmayr.

Zutaten für die Fülle:

30 dag Feigen, 20 dag Rosinen, 15 dag Nüsse, 25 dag weichgekochte Kletzen, 20 dag Dörrpflaumen, etwas Zitronat und Aranzini (muß nicht unbedingt sein!), 4 cl Rum (oder Schnaps), etwas Zeltengewürz

Zutaten für den Teig:

40 dag Roggenmehl, 40 dag Weizenmehl, 0,4 l Wasser, 6 dag Germ und Salz

Für die Fülle alle Früchte kleinwürfelig schneiden, mit Zeltengewürz und Rum (oder Schnaps) vermischen und einige Zeit zugedeckt stehenlassen.

Für den Teig den Germ in lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem mittelfesten Teig verkneten. In der Wärme um die Hälfte aufgehen lassen.

Vom Teig etwa 10 dag beiseite stellen, den restlichen Teig mit den Früchten stark verkneten, einen „Wecken“ oder einen „Rundling“ formen, mit nassen Händen glattstreichen. Nimmt man keine Teighülle, dann wird die Früchteform mit halben Nüssen und Mandeln verziert.

Ansonsten wird das kleine Teigstück dünn ausgerollt, der Wecken oder der Rundling darin eingeschlagen, mit einer Gabel gestupft, auch mit Nüssen und Mandeln liebevoll verziert, und dann eine halbe Stunde warmstellen.

Mit gezuckerter Milch bestreichen und dann im vorgeheizten Backofen backen, bei ca. 180 Grad.

Damit aber die Rinde schön weich wird, stellt man während der Backzeit ein Gefäß mit Wasser in den Backofen.

Ein Christbaum wird versteigert!

Soweit der Chronist zurückdenken kann, hatte die Musikkapelle am Stefanitag abends im Veitensaal ihren „Christbaum“ und die Schwoicher Sängerrunde am Dreikönigstag, oder an einem Samstag unmit-

telbar vor dem Fest. Es hatte eine Zeit gegeben, in den 50er Jahren, da richteten der Männer- und Kirchenchor gemeinsam ihren „Christbaum“ aus. Als aber Unstimmigkeiten wegen der Teilung der Versteigerungsgelder aufkamen, schied der Kirchenchor aus und verlor dadurch eine wichtige Unterstützungsquelle. In der Christbaumversteigerung lag der prosaische Sinn, der Musikkapelle und dem Männerchor auf diese Art und Weise helfend unter die Arme zu greifen. Die Jungen wachsen aus der Uniform oder Tracht, und neue Musikinstrumente müssen angeschafft werden. Es ist zwar nie recht publik geworden, was die Versteigerung an Geld eingebracht, immerhin dürfte sich der Arbeitsaufwand gelohnt haben, sonst hätte sich diese weihnachtlich betonte Versteigerung nicht bis zum heutigen Tag gehalten.

Ein bäuerlicher Musikfreund spendiert einen schönen Christbaum mit möglichst großen, weitausladenden Ästen. Dieser wird im Veitensaal (Gasthof „Neuwirt“) vor der Bühne aufgestellt, reich mit Zucker-, Back- und Naschwerk behangen und mit Kerzen und Lametta verziert. Einlader gingen von Haus zu Haus, luden zur Christbaumfeier und baten gleichzeitig um ein Versteigerungsgeschenk. Es gab Christbaumversteigerungen, wo man nicht säumig sein durfte, um einen Platz im Saal zu bekommen. Aber es kam nicht so sehr darauf an, wieviel Besucher den Saal füllten; wichtiger war die Lust am Steigern und eine gefüllte Brieftasche.

Der Abend beginnt mit einem einstündigen Konzert, das mit einem alten Hirtenlied abschließt, während die Lichter am Christbaum brennen. Dann wird die Bühne freigemacht, und auf Tischen und Bänken liegen reichlich gespendete Gaben. An einem anderen Tisch nehmen der Kassier und ein Schreiber Platz. Letzterer hat die Aufgabe, die zur Versteigerung aufgerufenen Sachspenden aufzuschreiben und dazu den erzielten Versteigerungswert. Der Ausrufer muß sein „Handwerk“ verstehen; mit Humor und einem sicheren Gefühl, wie er die Geschenke geschickt zu versteigern weiß (nach dem Motto: Wer bietet mehr?), muß er die Zurufe schnell erfassen wie auch die Zurufer erkennen. Seine Helfer überbringen das Ersteigerte und kassieren an Ort und Stelle. Heute bedient man sich eines Lautsprechers, früher mußte die eigene Stimme stark genug sein, um sich im Stimmengewirr behaupten zu können. Der Chronist denkt gerne an die Versteigerungskunst eines Sebastian Egerbacher sen., Gastwirt zu Egerbach, eines Rudi Molin und an die gekonnte, humorvolle Art eines Herbert Sonnerer, Obmann der Musikkapelle. Um das Weiterbieten in Gang zu halten und