

¼ l, und danach 1¼ l kalte Milch, in die ¼ kg Rellmehl eingerührt sind, und eine Prise Salz. Unter ständigem Umrühren auf kleinem Feuer ganz langsam kochen lassen. Kochzeit mindestens 1 Stunde. 2 Eßlöffel Butter in das gargekochte Rellkoch stecken. Frau Martha Mair sagt dazu: „An das Rellkoch denke ich heute noch gerne. Wenn man gar vorher schon ein paar Stunden gearbeitet hat, im Stall oder ab halb 4 Uhr beim Mähen gewesen, dann sehnte ich mich förmlich nach dieser Speise; in einer großen Kupferpfanne gekocht, recht dünn gehalten und viel Butter darauf, das war einfach herrlich!“

Strauben:

Ein leichter Teig aus ½ kg Weizenmehl, 2 Eiern, ¼ l warmer Milch, 10 g Germ, Salz, eventuell ein Schuß Rum. Das Ganze wird verknetet, der Teig soll etwas fester sein als für Omeletten. Gut eine Viertelstunde gehen lassen. Durch den Straubenlöffel spiralig auf das heiße Schmalz gießen lassen und goldgelb herausbacken.

Schnapsuppe:

In einer kleinen Eisenpfanne läßt man 60 g Butter ein wenig heiß werden, bis der „Retsel“ (Schaum) braun wird, dann gibt man eine halbe Tasse Wasser kalt hinein und einen Eßlöffel Honig und läßt es einmal aufkochen, dann gibt man noch ein „Budele“ (Schnapsglas) guten Schnaps (Obstler) hinein, nimmt es sofort vom Feuer und ißt es so warm, wie man es gerade verträgt. Dies ist ein sehr gutes Mittel bei aufkommenden Erkältungskrankheiten (Grippe).

Kost am Heiligen Abend:

Der Chronist weiß von Frau Martha Mair: Auch bei uns war der Heilige Abend vormittag noch ein strenger Fasttag. In der Früh gab es das übliche Koch, entweder das Türken- oder Rellkoch (Mais- oder Haferkoch). Gar bald nach dem Zweiten Weltkrieg kam der Kaffee auf den Tisch, und am Vormittag gab es sogar eine Jause, aber ohne Butter, nur trockenes Brot und Magermilch; ab und zu auch Kartoffel. Zu Mittag gab's, wie jeden Samstag, den „Türkenwixer“, dazu Mager- oder Buttermilch. Die Vorspeise bestand aus einer Gerstensuppe, es sei denn, es ist vom Vortag etwas übriggeblieben. Vielleicht ein paar Knödel, die aufgestochen wurden und

die es dann als Suppe (Vorricht) gab. Es wurde alles aus einer Schüssel gelöffelt, denn für eine Suppe gab es nie eigene Teller. Am Nachmittag wurde Kaffee (Malzkaffee) oder Milch gegeben. Dazu gab es ein Butter- oder Marmeladebrot oder es war etwas Ausgebackenes vom Vortag noch vorhanden. Abends stand meist etwas Besseres auf dem Tisch, meist bessere Nudeln. In den Teig gab man Rosinen, Zucker, Anis und Fett. Die ausgezogenen Nudeln waren aber meist nicht so schön, weil der Teig zu schwer war. Statt der üblichen Gerstensuppe stellte die Bäuerin eine Erbsensuppe auf den Tisch. Dafür war die „Tauch“ weihnachtlicher, d. h. statt dem üblichen „Äpfelpaz mit Fisolen oder Viaschtl“ gab es „Kirsch- oder Moosbeermantl“ aus gedörrten Früchten. Das war aber dann schon das höchste der Gefühle. Nach der Mitternachtsmette aß man die übriggebliebenen Nudeln, dazu eine heiße Fleischsuppe.

Weihnachten war ja meist die einzige Zeit, wo es Fleisch gab, denn da wurde das einzige Schwein geschlachtet, das dann das ganze Jahr den Haushalt mit Speck versorgte. Speck gab es kaum einmal zur Jause, denn das „Geräucherte“ brauchte man für die Speckknödel.

Zum Schluß noch einmal unser

„*Kluaberbrat*“ (Klotzenbrot, Zelten):

Zutaten: ½ kg gedörrte Birnen, ½ kg Feigen, ¼ kg Haselnüsse, ¼ kg Nüsse, ¼ kg Zibeben (große Rosinen), ⅛ kg Arancini, 1 Eßlöffel Anis, Kümmel und Koriander, 1 Kaffeelöffel Zimt und Nelken, ⅛ l Schnaps.

Brotteig: 1 kg Roggenmehl, ¼ l Wasser, 20 g Hefe, ½ Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die gedörrten Birnen werden weichgekocht und geschnitten. Die gewaschenen Feigen werden blättrig geschnitten. Rosinen und Zibeben gut waschen und trocknen. Nun alles zusammen gut untermischen und am Schluß mit dem Schnaps übergießen. In einer Schüssel über Nacht gut zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag wird ein Germteig angemacht. Man läßt ihn eine halbe Stunde rasten und knetet anschließend einen Teil des Teiges unter die Fruchtmasse. Aus dem Rest des Teiges werden große Teigblätter gewalkt. Die Fülle aus Früchten und Teig wird in Wecken oder Laibform auf das Teigblatt gegeben und dieses auf der Oberseite knapp überschlagen. Die Enden der Teighülle müssen gut zusammengedrückt werden. Die Brote mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und zwei Stunden gehen lassen. Vor dem Backen werden die Brote mit einer Gabel angestochen, damit die Luft