

*Unsere **Jareker Küche** - Bräuche und Gewohnheiten*

von Inge Morgenthaler geb. Schmidt

In den 7 Texten dieser Folge über die Jareker Küche habe ich angefangen, einige Bräuche und Gewohnheiten der Jareker Hausfrauen aufzuschreiben.

Ich habe versucht, die typischen Rezepte, die zu bestimmten Gelegenheiten gekocht wurden, in diesen Zusammenhang einzubetten. Die Rezepte stammen aus alten hand geschriebenen Koch- und Backbüchern, die ich vor Jahren bei meiner Mutter, sowie bei Freunden und Verwandten auf Tonbänder gelesen und dann aufgeschrieben habe. Daraus ist ein dicker Ordner geworden. Die Bräuche, die bei diesen Gelegenheiten üblich waren, weiß ich aus Erzählungen meiner Mutter und von Verwandten, die ich dazu befragte. Ich habe mich bemüht, sie so aufzuschreiben, wie sie mir erzählt wurden.

Übersicht

	auf den Seite/n:
1. <u>Die Jareker Alltagsküche</u>	2 - 5
2. <u>Das "Kindbettkochen"</u>	6 - 10
3. <u>Die "Rindsupp"</u>	11 - 15
4. <u>Die "Kerweih"</u>	16 - 19
5. <u>Das Schlachten oder die "Metzlsupp"</u>	20 - 24
6. <u>Weihnachten in Jarek</u>	25 - 28
7. <u>Hochzeit in Jarek</u>	29 - 33

(==> Siehe auch "Rezeptesammlung" unter: "Küche".)

Die Texte zu den 7 Jareker Küchen-Themen folgen auf den oben angegebenen Seiten.

1. Die Jareker Alltagsküche

„Was hoscht dann heit gekocht?“, diese Frage stellte eine Jareker Hausfrau ihrer Nachbarin, wenn sie sie auf der Straße traf. In Jarek gab es keine Kochbücher. Jede Hausfrau hatte die Rezepte der Gerichte im Kopf, die sie von ihrer Mutter oder Schwiegermutter übernommen hatte. Aber sie brauchte Anregungen, damit sie ihr wieder einfielen. Die häufigste Erwiderung war dann: „Sehscht, des kennt ich ja a amol wieder koche“ und der Speiseplan für den nächsten Tag war gerettet.

Der Speiseplan richtete sich auch danach, was gerade im Garten wuchs oder in Speisekammer und Keller vorrätig war. Im Sommer, wenn es frisches Gemüse gab, stand Rahmgemüse mit gebratenen Kartoffeln auf dem Speiseplan. Dazu servierte die Hausfrau „Faschirtes“ oder ausgebackenes Fleisch oder nach dem Schlachtfest auch frische Bratwürste. Eine besondere Delikatesse waren Zuckererbsen mit ausgebackenem Kalbfleisch.

Werktags gab es nicht so oft Fleisch. Sehr häufig wurde nach einer kräftigen Suppe als Vorspeise eine der zahlreichen Mehlspeisen gereicht: "Grumbiera und Knedl, Grumbiera Schuppnudl un Salat, Krautflecklcher, gangena Pannakucha un Salat". Die Suppen waren dann „falsche“ Suppen, das heißt sie wurden ohne Fleisch zubereitet, z.B. „geröschte Riewlsupp odr Griessupp, sauri Eiersupp mit Knedlcher, Paradeissupp.“ Für die „falschen“ Suppen dünstete man eine dicke Zwiebel in reichlich Schweineschmalz an, würzte mit rotem Paprika und Salz und einem Lorbeerblatt, goss mit warmen Wasser auf, kochte alles gut durch und servierte sie dann mit viel saurer Sahne und den Einlagen.

Beliebt waren auch die süßen Mehlspeisen: „Quwetschaknedl, Käsknedl, Palatschinka, Kichlcher un Dunscht, Reisbreiberch.“ Im Herbst, wenn es frisches Obst gab, wurden große Blechkuchen gebacken, die man nach der Suppe auftrug. Die noch lauwarmen „Quwetscha-, Äpple- odr Kerschakucha“ aus einem guten Hefeteig und mit viel saurer Sahne belegt waren sehr saftig.

Nach dem Schlachten, wenn dann auch das Sauerkraut durchgezogen war, kam die Zeit für „Grumbierasupp un Worscht, Bierhefknedl un Kraut, Strudlsticker un Kraut, Tepschigrumbiera un Kiebacka.“ Im Winter kochte man auch „derra Bohna un Brodworscht, Bohnasupp mit Hesa(Schinkenknochen) oder Bohnapaprikasch“. Natürlich konnten die Jareker Hausfrauen auch die Gerichte der Serben und Ungarn aus den Nachbardörfern zubereiten, das beliebte „Paprikasch“ entweder aus Hühner- Rind- oder Kalbfleisch und natürlich das „Djuvec“.

Besonders beliebte Mehlspeisen waren „Schmerkipfl“ und „Griewapogatscha“. Man konnte sie erst nach dem Schlachten backen, da das Schmer (Flomen) und die Grieben bei der Herstellung von Schweineschmalz anfielen. Jede Hausfrau sorgte dafür, dass das Schmer nicht zu Schmalz verarbeitet wurde, damit sie das beliebte Backwerk mehrmals herstellen konnte.

Wenn die Hausfrauen ihren Familien etwas besonders Gutes auf den Tisch stellen wollten, machten sie „Strudl“, den sie mit Äpfeln, Kraut, Quark, Mohn und süßem Kürbis füllten. Jeder einzelne Strudel musste hauchdünn ausgezogen werden. Schon die Herstellung der verschiedenen Füllen war recht aufwendig. Die

Hausfrauen fingen oft schon im Morgengrauen mit dem Teigmachen an, wenn sie für eine große Familie backen mussten.

Die Zutaten der Gerichte wurden nie gewogen. „Schalen“ (große Tassen) oder „Goaschl“ (zwei Hände voll) waren die Maßeinheiten beim Hefeteig. Bei den anderen Gerichten maß man in den Schüsseln, Töpfen oder Pfannen. Es wurde in der Regel eher zu viel als zu wenig gekocht. Da alle Leute besonders im Sommer schwer arbeiten mussten, wurde am Essen nicht gespart. Hier nun einige Gerichte wie sie in den meisten Jareker Häusern zubereitet wurden.

Rahmgemüse (für 4 Personen)

1 dicke Zwiebel würfeln und in reichlich Schweineschmalz glasig dünsten, salzen.

1 Kilo klein geschnittenes Gemüse(grüne Bohnen, Erbsen, Gelbe Rüben, Kohlrabi, etc) dazu geben, kurz mitdünsten und mit wenig heißem Wasser aufgießen, danach mit geschlossenem Deckel weich, aber nicht matschig dünsten.

1-2 Löffel Mehl mit 1 Tasse Wasser anrühren und in das Gemüse schütten, gut aufkochen lassen.

Zum Schluss reichlich Sauerrahm mit frischer gehackter Petersilie in das Gericht geben und nicht mehr kochen.

“Bierhefknedl” und Kraut

Einen Hefeteig aus ca. 500 gr. Mehl, Salz, etwas lauwarmem Wasser, 1 Würfel Hefe, etwas Fett und einem Ei herstellen und gehen lassen. Daraus vier große Knödel formen und auf einer bemehlten Fläche nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 gewürfelte Zwiebel in Fett andünsten, 1 Kilo Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und so viel Wasser zugeben, dass das Kraut bedeckt ist, ca. 15 Minuten kochen lassen.

Einen gefetteten breiten Topf mit einigen Scheiben gerauchtem Schweinebauch, Dicker Rippe oder Kassler Hals auslegen, das gekochte Kraut darauf schütten, nochmals etwas Wasser zugeben und sprudelnd aufkochen lassen. Danach die gegangenen Hefeknödel auf das kochende Kraut legen, einen gut schließenden Deckel auflegen und so lange bei kleiner Flamme kochen bis das Kraut angebrannt riecht(ca. 20 Minuten) oder in den Backofen stellen. Den Deckel ja nicht vorher heben, sonst fallen die Knödel zusammen. Das Kraut ist nur „echt“, wenn es etwas angebrannt ist. Im Backofen werden die Knödel oben braun, auf dem Herd bleiben sie weiß.



“Bierhefknödel“ und Kraut

“Bohnasuppe mit Schunkafleisch“

500 gr. weiße- oder Wachtelbohnen über Nacht einweichen, dann das Einweichwasser wegschütten.

1 dicke gewürfelte Zwiebel in etwas Fett andünsten, einen Schinkenknochen (Hesa) und ein Stück gerauchten Schinken sowie ein Stück frisches Schweinefleisch mit den Bohnen in einen großen Topf schütten, mit ca. 3 Liter Wasser auffüllen. Nach Geschmack Petersilienwurzel, Pastinake, ein bis zwei gelbe Rüben, ein Stück Knollensellerie sowie eine rote klein geschnittene Paprikaschote hinzufügen (natürlich ohne Kerne). Im Dampfkochtopf brauchen die Bohnen ca. eine halbe Stunde. Dann noch ca. 10 Minuten sprudelnd mit offenem Deckel kochen, damit ein Teil der Bohnen zerfällt. Die Bohnen müssen sämig gekocht sein und die Suppe etwas binden. Jetzt das Fleisch würfeln und in der Suppe anrichten. Wer mag, isst das Suppengemüse mit. Aufgewärmt schmeckt die Suppe besonders gut.

Griebenpogatschen

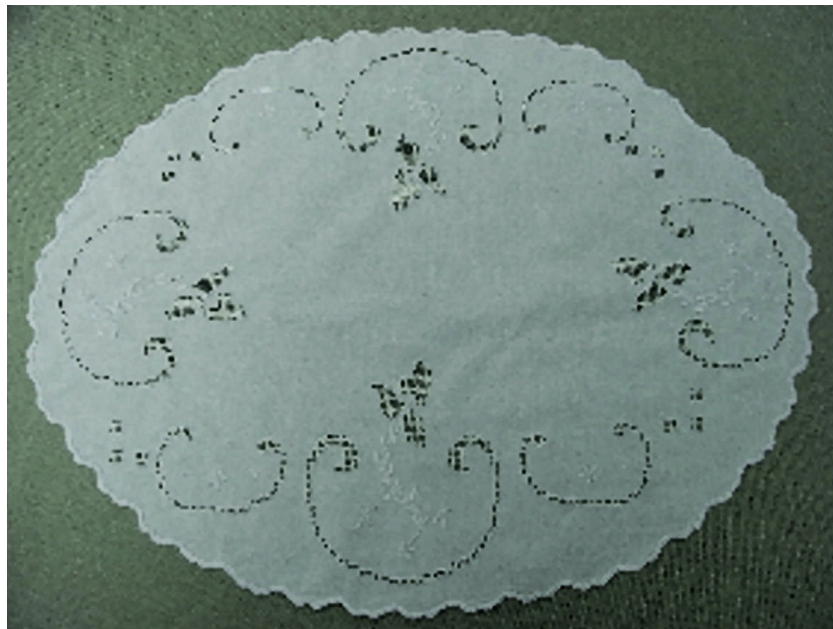
Einen gesalzenen Hefeteig aus ca. 500 gr. Mehl, 1 Würfel Hefe, 2-3 EL Schmalz und etwas Weißwein herstellen und auf einem Backbrett zu einer großen viereckigen, ca. 1 cm dicken Platte ausrollen. Die Platte mit etwas Schweineschmalz einstreichen und dann ca. 300-400 g. Grieben (beim Metzger vorbestellt) salzen, hacken, auf die Hälfte der Platte aufstreichen und die andere Hälfte darüber schlagen. Jetzt die Platte wieder zur alten

Größe ausrollen und wie beim Blätterteig weiterverarbeiten, das heißt von rechts nach links zur Mitte umschlagen, wieder ausrollen bis die Grießen in mehreren Schichten im Teig verteilt sind. Aus der Platte mit einem kleinen runden Glas „Pogatschen“ ausstechen, mit einem Messer mehrmals diagonal einkerben, mit Eigelb bestreichen und gehen lassen. Im vor geheizten Backofen bei 180°ca. 20 Minuten backen. Diese Pogatschen schmecken sehr gut zu Wein und Bier.

2. Das *Kindbettkochen*

Eine alte Jareker Sitte war das "Kindbettkochen". Diese Tradition hatte ihre Wurzeln sicher in der Zeit der Ansiedlung. Wenn eine Frau ins Wochenbett, in das "Kindbett" kam, musste sie sich schonen und leichte, aber nahrhafte Speisen essen, die man sich damals nicht oft leisten konnte. Sie musste wieder zu Kräften kommen und auch ihr Kind stillen. So übernahmen die Nachbarn und Verwandten diese Aufgabe und versorgten die Wöchnerin mehrere Wochen lang abwechselnd mit leichten Fleischgerichten und köstlichen Nachtischen. Sie wetteiferten darin, wer wohl am besten kochen konnte. Die Familie und das Hausgesinde wurden in dieser Zeit von der Schwiegermutter oder einer Magd mit den üblichen Gerichten versorgt.

Das "Essatraa" fand mit besonders großen ovalen Körben statt, in denen unten eine feine weiße Stoffserviette lag und die oben mit einem edlen "geschlungenen Tuch" zugedeckt waren.



*Deckchen zum Zudecken der Speisen beim "Essatraa"
(von Resi Schmidt geb. Schurr)*

Die "Eimachsupp" wurde im "Suppatopp", einer schönen Terrine transportiert, die oft nur zu diesem Zweck benutzt wurde. Solange täglich nur eine Frau die Wöchnerin bekochte, war das eine ausgezeichnete Einrichtung, später artete die ganze Geschichte aber derart aus, dass oft 2 - 3 Frauen das „Essen trugen“. Die Wöchnerin saß dann in ihrem Bett und musste unter den Augen der "Köchin" wenigstens einige Löffel der köstlichen Speisen probieren, obwohl sie vorher andere Gerichte der Vorgängerinnen gegessen hatte. Das war sowohl für die Wöchnerin, als auch für die "Essensträgerinnen" frustrierend, die sich mit dem Kochen so viel Mühe gemacht hatten. Den Rest des guten Essens bekamen dann die Familie und manchmal sogar die Nachbarn. Es ging so weit, dass die Wöchnerin und der ganze

Haushalt froh waren, wenn diese Zeit vorüber war, weil man dann endlich wieder normales, deftiges Essen erhielt. Auf diese Weise wurde ein sehr sinnvoller Brauch ins Gegenteil verkehrt.

Das wichtigste Gericht bei diesem "Kindbettkochen" war die "Eimachsupp" oder das "eingemachte Fleisch", sowie "Kalbsbradl". Danach gab es meistens einen feinen "Koch" mit „Weinschato“, oder "Voglmilch" (Schneeklöße mit Vanillesoße), "Cremebitten " oder sogar eine Torte.

ur „Eimachsupp" nahm man Kalb- oder junges Hühnerfleisch, oder schlachtete zwei Täubchen, die eine besonders gute Suppe ergaben. Als Einlage gab es "Zoppknedlchr", "Grießknedl" oder Reis und natürlich das Fleisch. Wichtig waren die Eier und der Rahm mit dem die Suppe und auch das eingemachte Fleisch legiert "eingemacht", wurden. Die gaben zusammen mit dem Fleisch die "Kraft", die die Wöchnerin ja dringend brauchte.

Wenn man bedenkt, dass früher viele Frauen im Wochenbett verstarben, war es schon eine gefährliche Zeit für sie und man tat alles, um dieses Schicksal zu vermeiden und sie wieder „aufzupäppeln". Das häufig auftretende Kindbettfieber konnte man aber auch mit dem besten Essen nicht verhindern. Die Zeit im Wochenbett war für die Frauen oft die einzige, in der sie sich schonen und ganz um ihr Kind kümmern konnten.

Heute ist das alles ganz anders. Die meisten Geburten finden im Krankenhaus statt, aber die jungen Mütter verlassen es oft schon am gleichen Tag oder nach zwei bis drei Tagen. In den Krankenhäusern bekommen die jungen Frauen keine Schonkost, sondern das ganz normale Tagesessen

Hier nun einige Rezepte aus meiner reichhaltigen Sammlung Jareker Speisen! Die Mengen sind nach Personenzahl zu variieren.

"Eimachsupp"

500 gr. weiße- oder Wachtelbohnen über Nacht einweichen, dann das Einweichwasser wegschütten.

1 dicke gewürfelte Zwiebel in etwas Fett andünsten, einen Schinkenknochen (Hesa) und ein Stück gerauchten Schinken sowie ein Stück frisches Schweinefleisch mit den Bohnen in einen großen Topf schütten, mit ca. 3 Liter Wasser auffüllen. Nach Geschmack Petersilienwurzel, Pastinake, ein bis zwei gelbe Rüben, ein Stück Knollensellerie sowie eine rote klein geschnittene Paprikaschote hinzufügen(natürlich ohne Kerne).Im Dampfkochtopf brauchen die Bohnen ca. eine halbe Stunde. Dann noch ca. 10 Minuten sprudelnd mit offenem Deckel kochen, damit ein Teil der Bohnen zerfällt. Die Bohnen müssen sämig gekocht sein und die Suppe etwas binden. Jetzt das Fleisch würfeln und in der Suppe anrichten. Wer mag, isst das Suppengemüse mit. Aufgewärmt schmeckt die Suppe besonders gut.

“Eingemachtes Fleisch“

Wasser nach Bedarf. Es soll die übrigen Zutaten gerade bedecken.

1/2 Kilo Kalbfleisch, oder soviel Brustfleisch vom Huhn,

Zutaten wie bei der "Eimachsupp", nur weniger Suppengemüse,

1-2 EL Butter,

2-EL Löffel Mehl,

Sauerrahm,

2 - 3 Eigelb

und Zitronensaft.

Man schneidet das Kalbfleisch oder Hühnerfleisch in Stücke. Daraus kocht man eine Brühe," seihst sie ab und stellt sie kalt,

Aus Butter und Mehl bereitet man eine „Einmach“, eine helle Buttersoße. Man schmilzt die Butter in einem Topf, gibt das Mehl hinzu und lässt es leicht aufschäumen, aber nicht braun werden. Dann zieht man den Topf vom Feuer, gießt mit etwas kalter Brühe auf und rührt dabei kräftig mit dem Schneebesen um bis die Soße sämig ist. Jetzt kocht man diese weiße Soße wieder mit der restliche Brühe auf, legt das Fleisch in den Topf , erwärmt es und legiert dann wie oben beschrieben mit Eigelb, Rahm und Zitrone.(Man kann heute die Speise mit gekochten Champignons, Spargelspitzen, Blumenkohl etc. verfeinern) Zum Fleisch serviert man gekochten Reis.



“Voglmilch“

(Zierdeckchen von Resi Schmidt geb. Schurr)

"Voglmilch" (oeufs a la neige, Schnee-Eier)

*1 Liter Milch oder mehr nach Bedarf,
1 Vanilleschote oder 2-3 Vanillezucker (echte Vanille),
Pro Person ein Ei,
Zucker nach Geschmack (ca. 1 EL pro Ei),
1-2 EL Speisestärke (nach Belieben, die Soße schmeckt feiner ohne Stärkemehl!)
und etwas Zitronensaft.*

Man bereitet aus dem Eiweiß der Eier einen sehr steifen Eischnee und gibt die Hälfte des Zuckers hinzu. (besser im heißen, nicht kochenden Wasserbad) Dann kratzt man das Innere der Vanilleschote heraus und kocht es mit 1/2 Liter Milch in einem breiten Topf auf. Wenn die Milch kocht, sticht man mit dem Löffel 4-5 Nocken (Klöße) ab und legt sie neben einander in die kochende Milch. Sobald sie hochsteigen, dreht man sie mit dem Löffel um und kocht sie auch von der anderen Seite kurz auf. Dann legt man sie mit dem Schaumlöffel auf Küchentrepp, damit die anhaftende Milch abtropfen kann. Man verfährt so, bis der ganze Eischnee aufgebraucht ist.

Jetzt verrührt man die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, (dem Stärkemehl) und etwas kalter Milch in einer Tasse. Man füllt die Vanillemilch der Schneeklöße auf 1 Liter oder mehr auf und gibt evtl. noch Vanillezucker hinzu. Nun rührt man die angerührten Eigelbe in die lauwarme Milch ein und bringt dann die Milch zum Kochen, wobei man mit dem Schneebesen ständig umrührt, damit die Eigelbe nicht gerinnen. Wenn die Soße leicht andickt ist, gießt man sie in eine breite Schüssel und setzt die Schneeklöße vorsichtig darauf. Nach dem Erkalten stellt man sie in den Kühlschrank. Sie sollten sehr kalt serviert werden.

(Dieses Rezept stammt aus Frankreich und wurde von den Elsässer Ansiedlern mitgebracht. Dort werden die „oeufs a la neige“ noch mit geriebener Schokolade serviert).

Mandelkoch mit Wein-Chaudeausoße

*100 g. Butter,
100 g. Zucker, 2 Vanillezucker,
6 Eier,
150 g geschälte geriebene Mandeln (evtl. 1,5 Päckchen Mandelstifte im Mixer pürieren)
2 EL Semmelbrösel,
Mandeln, Zucker und Butter für die Form.*

Man verrührt die Eigelbe mit Butter und 2/3 Zucker weißschaumig, mischt die Mandeln und die Brösel darunter und hebt zum Schluss vorsichtig den, mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unter die Masse.

Man gibt alles in eine sorgfältig mit flüssiger Butter eingefettete und mit Mandeln und Zucker ausgestreute Kochpuddingform oder eine Jenaer Glasform mit Deckel, schließt

den Deckel und stellt die Form in eine mit Wasser gefüllte Fettpfanne. In diesem Wasserbad kocht man den Pudding in der Backröhre ca.1 Stunde bei 180 Grad. (Garprobe mit einem Zahnstocher machen!) Dann nimmt man die Form heraus, lässt sie etwas abkühlen und lässt den Pudding auf eine Platte gleiten.

Für die Chaudeau- Soße schlägt man 3 ganze Eier oder 6 Eigelb mit 2dzl (einem Wasserglas) aromatischem Weißwein, 70 g. Zucker und dem Saft von einer 1/2 Zitrone im Wasserbad so lange schaumig, bis die Masse Blasen wirft. Dann sofort vom Feuer nehmen und noch etwas weiterschlagen! Die Soße serviert man lauwarm zum Koch. (Wenn Kinder mitessen, kann man stattdessen eine Vanillesoße wie bei der "Voglmilch " dazu reichen) Besonders fein wird die Soße mit Portwein, süßem Sherry oder einem anderen Südwein, dann ist es aber kein Jareker Rezept!

Diese Gerichte schmecken nicht nur Wöchnerinnen. (Ich kenne jemand, der einen halben übrig gebliebenen Koch heimlich afaß, weil er ihm einfach nicht widerstehen konnte!)

3. Die "Rindsupp"

„Wascht, mei Moad, ohna Rindsupp is halt for mich kua Sundoag“, sagte der Lorenzvetter zu seiner Schwiegertochter, die ihn nach dem Tod von "seim Bärwl" bekochte. Sie hatte schon wieder "Schweinebraten mit Spätzle und Soß" gekocht, das Lieblingsessen ihrer Kinder und er hatte sich so auf seine geliebte "Rindsupp" gefreut.

Die "Rindsupp" war zu Hause und hier in Deutschland die traditionelle Speise der Jareker an allen Sonntagen, Feiertagen und bei allen Familienfesten. Woher diese Tradition stammt, lässt sich nicht mehr genau feststellen. In der Wiener Küche ist der "Tafelspitz" noch heute ein sehr beliebtes Essen und im Schwäbischen gibt es das "Siedfleisch".

ch kann mir die Vorliebe für dieses Rindfleischgericht nur so erklären, dass die Leute, die während der Woche Mehlspeisen und Gerichte aus selbst geschlachtetem Schweinefleisch aßen, wenigstens am Sonntag etwas vom Metzger essen wollten, das heißt etwas aus Rindfleisch.

Die "Rindsupp" bestand ja nicht nur aus Suppe, sondern man aß "Soß un Fleisch un gebrodene Grumbiera".

Das Fleisch war vorzugsweise "Modschunka" (Beinscheibe), oder marmoriertes Fleisch aus der Brust, dem Hals oder der Hochrippe. Es musste durchwachsen sein, damit auf der Rindsuppe schöne " Augen" schwammen und es mussten auch genügend Augen sein, damit jeder welche auf seinen Suppenteller bekam. So durften auch die Markknochen und andere Knochen nicht fehlen, damit die Suppe kräftig wurde.

Die "Soß" wurde je nach Jahreszeit variiert. Im Sommer gab es "Gaprsoß" ((Dillsoße), oder "Paradeissoß" (Tomatensoße), im Winter „Merjedichsoß“, auch mal "Quittendunsch" oder "Gaprsoß" aus eingewecktem Dill. Manche Familien liebten süße Soßen, z. B. Stachelbeersoße, Kirschsoße und andere.

Die Suppeneinlagen waren ebenfalls sehr wichtig. Hatte die Hausfrau wenig Zeit, machte sie "Riwlcher" von einem oder zwei Eiern oder "Grießknedlcher". Wenn sie es mit ihrer Familie gut meinte, durften es "feine Nudl" oder "Flecklchr" sein, an Festtagen gab es auch mal "Lewrknedl".

Die "Grumbiera" waren immer Bratkartoffel aus rohen Kartoffeln, die in viel Schweineschmalz ganz langsam gebraten wurden, bis sie knusprig waren und auf der Zunge zerfielen.

Als Nachtisch servierte die Hausfrau dann auch noch "Gebackenes", das war von Haus zu Haus ganz unterschiedlich. Da in Jarek ja nachmittags kein Kaffee getrunken wurde, aß man süßes, feines Gebäck, z.B. "blättriche Kipfel, Nußstrudl oder Moagstrudl" als Nachtisch. Wenn sie etwas besonders Gutes backen wollte, gab es "Buttrkipfelchr".

Die Zubereitung all dieser Köstlichkeiten war sehr arbeitsaufwendig. Der Sonntag war daher für die Jareker Hausfrau genau so ein Arbeitstag wie jeder andere auch,

besonders wenn sie noch einen "Nudelkuchen" herstellte um die berühmten "feine Nudla" zu schneiden. Er musste hauchdünn ausgewellt werden, dann wurde er zum Trocknen in die "Extra Stub" gelegt. Wenn er trocken war, wurde er wie ein Pfannkuchen gerollt und in hauchdünne Streifen geschnitten. Die Kunst einer Hausfrau zeigte sich darin, wie dünn ihre Nudeln waren. Wenn das Vaterunserläuten erklang, wurde die Suppe eingekocht und die Soße zubereitet.

Ich erinnere mich noch an den unnachahmlichen Geschmack der Nudeln, die meine Schurr Oma herstellte und auch bei uns war die "Rindsupp" nicht vom Sonntag zu trennen.. Mein Bruder und ich aßen die "Rindsupp" für unser Leben gern, das gekochte Rindfleisch mochten wir aber gar nicht.

Als junges Mädchen hatte ich nie besonders viel Interesse am Kochen, (was sich inzwischen geändert hat), aber ich werde nie vergessen, was mir meine Oma damals einschärfte. „In die Rindsupp misse 14 Sache nei.“

Mir ist schon klar, dass jede Hausfrau ihr eigenes Rezept hatte. Viele werden sagen: „Des hun mir awer net neigetua" oder "des hot's awer vergesse" Auch die Mengen der Zutaten können variieren, je nach der Zahl der "Esser". In einem Bauernhaus konnten schon 10 Personen am Tisch sitzen, da ja immer mehrere Generationen im Haus lebten und es auch noch Gesinde gab.



Rindsuppe mit feinen Nudeln

Rindsuppe für vier Personen

2 Liter Wasser,
1 Kilo Rindfleisch, (von der Beinscheibe etwas mehr), Hochrippe, Hals, Brust),
2 Markknochen, reichlich Suppenknochen,
Salz (evtl. 1-2 Suppenwürfel),
1-2 Zwiebeln,

*1/2 Stange Lauch
1-2 gelbe Rüben,
1 Stück Knollensellerie,
1 Sellerieblatt,
2 Petersilienwurzeln,
einige Petersilienblätter,
1 große Pastinake,
1 Tomate,
3 Gewürznelken,
etwas geriebene Muskatnuss,
etwas Macis (Muskatblüte),
5 Pfefferkörner,
etwas Piment (etwas Safran)
und Schnittlauch.*

Zubereitung:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, das Fleisch und die Knochen hinein geben und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Jetzt schöpft man den Schaum aus geronnenem Eiweiß ab, gibt alle anderen Zutaten (geschält, gewaschen, aber unzerteilt) in den Topf und lässt die Suppe auf kleiner Flamme 2-3 Stunden mehr sieden als kochen bis das Fleisch weich ist. Dann sieht man die Suppe durch ein Haarsieb in eine große Schüssel ab, gibt die getrennt gekochten Suppen Einlagen und den Schnittlauch hinein und serviert sie als 1. Gang.

Während die Suppe kocht, bereitet man die feinen Nudeln zu (oder am Tag vorher).

Feine Nudeln:

*2 Eier, 1 - 2 EL Wasser,
200 g Mehl und etwas Salz.*

Man vermischt Mehl, Eier und Salz in einer Schüssel, gibt die Masse auf ein bemehltes Nudelbrett und knetet den Teig so lange bis er elastisch ist. Jetzt wellt man ihn von innen nach außen unter ständigem Drehen solange aus, bis eine hauchdünne, kreisrunde Platte, der "Nudelkuchen", entstanden ist. Man lässt sie etwas antrocknen, rollt sie dann wie einen Pfannkuchen auf und schneidet 1 mm breite Streifen ab. Wenn alle Nudeln geschnitten sind, breitet man sie locker auf einem Tuch aus, lässt sie wieder etwas antrocknen und kocht sie in Würfelbrühe ein, damit die Rindsuppe klar bleibt. Sie sind sehr schnell weich. Man sieht sie ab und serviert sie in der Suppe.

(Wer nach "Jugoslawien" - bzw. Serbien - kommt, kann sich dort auf den Märkten hausgemachte Nudeln kaufen. Sie sind fast so gut wie die selbst gemachten.)

“Grießknedl“ (kein Original Rezept, aber sie gelingen immer)

1/4 Liter Milch,
Salz, ger. Muskatnuss,
1 großer Löffel Margarine oder Butterschmalz,
120 g. Grieß
und 2 Eier.

Man kocht die Milch mit Salz, Muskat und Fett auf, schüttet den Grieß auf einmal hinein und rührt um, bis sich auf dem Topfboden eine Haut bildet und der Grieß mit der Milch einen "Klumpen" bildet. Man lässt diesen Teig etwas abkühlen und rührt die Eier nacheinander hinein. Mit einem Löffel sticht man Klöße ab, die man in Salzwasser oder Würfelbrühe mehr ziehend als sprudelnd kocht bis sie weich sind (ca. 15 Minuten).

Ich habe verschiedene Leberknödelrezepte ausprobiert, aber das von meiner Schwiegermutter schmeckt uns am Besten.

Leberknödel (von Jani's)

2 Teelöffel Fett,
250 gr. Hühnerleber,
2 Zwiebeln,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
2 Eier,
2 - 3 EL. Mehl,
2 - 3 EL. Grieß
und 1 EL. Majoran.

Die Zwiebel und die Leber durch die feine Scheibe des Fleischwolfs treiben oder in der Mulinette pürieren, in Fett andünsten, etwas abkühlen lassen. Dann die Eier, das Mehl und den Grieß unter rühren, zum Schluss die Gewürze dazu geben. Die Masse sollte nicht zu weich und nicht zu fest sein. Man sollte sie etwas stehen lassen, dann mit dem Löffel einen Probekloß in kochendes Salzwasser oder Würfelbrühe einlegen. Wenn er zerfällt, noch etwas Grieß und Mehl unterrühren, dann Klöße abstechen und ca. 20 Minuten ziehend kochen lassen.

"Gaprsoß" (Dillsoße)

1 Zwiebel in Würfel geschnitten, Salz,
60 - 80 g Mehl,
60 - 80 g Butterschmalz,
3 EL gehackten Dill,
kalte Brühe,
Sauerrahm nach Geschmack
und etwas Zucker u. Zitronensaft.

Die Zwiebel in der Butter leicht Farbe nehmen lassen, dann einen Teil des Dills mitrösten, das Mehl hinzufügen und rühren bis es leicht aufschäumt, aber noch nicht braun ist. Jetzt den Topf vom Feuer ziehen und die kalte Flüssigkeit mit dem Schneebesen kräftig unterrühren, damit es keine Klümpchen gibt und eine sämige Soße entsteht. Nun den Rest des Dills hinzufügen und auf dem Feuer aufkochen lassen, eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Wenn die Soße gut durchgekocht ist, den Sauerrahm in einer Tasse mit 2 - 3 Löffel Soße verrühren und in die restlich Soße einrühren. Nicht mehr kochen lassen! Zum Schluss nach Geschmack mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.

4. Die „Kerweih“

Wie in allen donauschwäbischen Gemeinden war auch in Jarek die „Kerweih“ das größte Fest des Jahres. Sie wurde am Sonntag nach Gallus, am 2. oder 3. Sonntag im Oktober gefeiert.

Das ganze Jahr freuten sich alle Leute auf dieses Fest, da sie den ganzen Sommer über eifrig und unermüdlich gearbeitet hatten. Die Ernte war nach und nach eingebracht worden. Jetzt waren die Scheunen und Speicher gefüllt mit Getreide und Mais, und auch die Speisekammern waren voll mit eingewecktem Obst und Gemüse. In den Weinfässern gährte der neue Wein. Jetzt konnten alle Menschen der ruhigeren Festsaison entgegensehen, die mit der „Kerweih“ eingeleitet wurde.

Schon Wochen vorher hatten die Frauen angefangen, Enten und Gänse für dieses Fest vorzubereiten. Sie wurden mit eingeweichtem „Kukerutz“ gestopft, damit sie auch ja schön fett wurden. Im Haus war jetzt Großputz angesagt und auch die Fassaden der Häuser wurden zur „Kerweih“ mit einem neuen Kalkanstrich „geweißelt“.

Die Näherinnen im Dorf hatten Hochkonjunktur. Jedes weibliche Wesen im Ort bekam einen neuen „Kerweihrock“ aus einem sehr schönen Wollstoff, viele auch noch einen zweiten aus Seide für den abendlichen Tanz. Alle Mütter achteten darauf, dass ihre heiratsfähigen Mädchen ja recht „stolz“ (hübsch) aussahen.

Aus allen umliegenden Gemeinden, Budisava, Katsch, Zabalj, Djurdjevo, Gospodnjinci etc. waren Verwandte und Freunde zum Fest eingeladen worden, und diese freuten sich schon auf die Kerweih, waren sie doch Jarek sehr verbunden. Jarek war ursprünglich die evangelische Muttergemeinde aller dieser Dörfer und im 19. Jahrhundert wanderten viele Jareker in diese Gemeinden aus. (Ates Heimatbuch S. 36 - 37.)

Wenn die meiste Arbeit im Haus und Hof getan war, ging es in der letzten Woche an die Vorbereitung der Speisen und der unzähligen Backwaren ohne die eine Jareker Kerweih nicht denkbar war. Hühner, Enten und Gänse mussten gerupft und ausgenommen werden, Nudelkuchen wurden hauchdünn ausgewellt und die feinen Suppennudeln für die Rindsuppe daraus geschnitten.

Am Freitag vor dem Fest backten die Hausfrauen die Böden für die Torten. Für die Torten und „Bitten“ hatte man schon eifrig Eier im Keller angesammelt, denn für sie brauchte man besonders viele.

Die Mädchen und die „Almodr“ wurden zum Rühren des Teiges angestellt, Rührgeräte und Küchenmaschinen gab es noch nicht. Sie rührten oft, bis sie Blasen an den Händen hatten.

Die Jareker waren „Kornbauern“, die nur wenige Kühe für den Eigenbedarf hielten. Deshalb begannen die Frauen schon möglichst früh mit dem Sammeln der Sahne für die Butter. Sie wurde dann im Keller aufbewahrt, bis sie im Butterfass gerührt oder in weithalsigen Flaschen von den Buben so lange geschüttelt wurde, bis die Butter fertig war. Buttercremetorten waren damals der Gipfel der Genüsse. Man konnte sie nur in der kalten Jahreszeit herstellen, denn im Sommer wurde die Butter nicht fest.

Am Samstag in aller Frühe gingen die Frauen an ihre wichtigste Arbeit. Sie füllten und verzierten die Torten und stellten sie im Keller kühl. Wenn das erledigt war, fiel den Frauen ein Stein vom Herzen, denn die Zubereitung der "Backerei" für das Fest war der Höhepunkt ihrer kreativen Tätigkeit. Hier stellte sie vor den Gästen ihr Können zur Schau und wie immer wetteiferten die Frauen damit, wer wohl die schönsten und besten Torten herstellen konnte.

Am Sonntag standen alle im Morgengrauen auf. Bevor die Gäste eintrafen, musste im Stall, im Haus und auf dem Hof alles fertig sein. Nach dem Frühstück wurde das Essen "iwrgemacht", das heißt die Speisen, besonders die Rindsupp und die "Bradl" wurden auf den Herd gestellt oder in den Ofen geschoben.

Nach der Ankunft der Gäste gingen alle zur Kirche, die an diesem Tag natürlich brechend voll war.

Der Gottesdienst war besonders festlich, aber gleich danach hasteten die Frauen heim, um in der Küche nach dem Rechten zu sehen und das Essen fertig zu machen, bis der Rest der Familie mit den Gästen gemächlich im Haus eintraf. Die "Almodr" war zu Hause geblieben. Sie überwachte das "Gänsa - oder Gatschabradl (Enten)" in der Backröhre und die Rindsuppe auf dem Herd, die ganz langsam vor sich hin siedete. Das ausgebackene "Hingl"- oder Kalbfleisch wurde in viel Schweineschmalz ebenfalls sehr langsam zubereitet bis es auf der Zunge zerfiel. Die Kunst der alten Jareker Hausfrauen bestand nicht darin, möglichst schnell ein Essen auf den Tisch zu stellen, sondern man ließ den Gerichten viel Zeit. Dadurch bekamen sie den unnachahmlich zarten Geschmack.

Die meisten Leute deckten den Tisch auf dem Hof oder auf dem überdachten Laubengang vor dem Haus. Speisezimmer gab es in den Bauernhäusern nicht.

Jetzt brachte die Hausfrau alle ihre vorbereiteten Köstlichkeiten auf den Tisch, und der Hausherr stellte seinen "allerbesten" Wein dazu, den er für diese Gelegenheit in einem besonderen Fass hinten im Keller aufgehoben hatte.

Als ersten Gang servierte sie wie immer "Rindsupp" oder "Hinglsupp mit Nudl", danach das gekochte Fleisch mit Soße, als dritten Gang schließlich das "Bradl" mit Salat. Danach mussten alle Anwesenden ihren "Ersatzmagen" einschalten, denn jetzt tischte die Hausfrau ihre "Prachtstücke" auf. Wehe der Gast, der nicht mindestens zwei verschiedene Torten probierte! In vielen Häusern reichte man noch Mocca zum Gebäck. Der Nachmittagskaffe war in Jarek nicht üblich, also aßen die Leute die "Backerei" als Nachtisch.

Am Abend, nach dem nachmittäglichen Tanz in den drei Jareker "Wertshäusern" und dem Besuch an den verschiedenen Verkaufsständen, ging die "Schmauserei" weiter. Auch die Gäste bekamen wieder reichlich zu essen, die gleichen Speisen wie am Mittag, nur meistens ein anderes "Bradl". In Jarek fuhr nach der "Kerweih" kein Gast hungrig nach Hause. Im Gegenteil, er hatte wahrscheinlich mehrere Kilo zugenommen. Nach dem Abendessen tanzten Jung und Alt wieder bis in den nächsten Morgen. Am Montag ging der Tanz dann weiter, von zwei Uhr bis nach Mitternacht. Auch jetzt gab es natürlich wieder reichlich zu essen und zu trinken. Man musste schließlich Kraft schöpfen für die anstrengende letzte Nacht der "Kerweih".

Hier nun einige Rezepte von Torten und "Bitten"! Ich habe aus meiner Sammlung einige ausgesucht, die ich in vielen handgeschriebenen Backbüchern meiner Verwandten gefunden habe.

Hecheltorte (genannt nach dem Gerät mit dem der Hanf glatt gestrichen wurde)

8 Eiweiß mit 250 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen (möglichst im Wasserbad), dann 250 g geröstete, geriebene Haselnüsse und 2 Löffel Brösel unterheben.

Ein großes Blech mit einem Backtrennpapier belegen und die Masse gleichmäßig aufstreichen.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen und in 3 gleiche Vierecke zerteilen.

Für die Fülle die 8 Eigelb im Wasserbad mit 250 g Zucker sehr dick schlagen und dabei entweder 2 Rippen geriebene Blockschokolade oder 1 Wasserglas sehr starken Kaffee einrühren und erkalten lassen. Wenn die Masse kalt ist, 250 g schaumig gerührte Butter löffelweise unterheben.

Jetzt die 3 Vierecke mit der Fülle zusammensetzen und die Torte rundum damit bestreichen. Die Torte wird nicht sehr hoch!

1 - 2 Päckchen Mandelstifte reihenweise in die Torte stecken, so dass sie aussieht wie ein viereckiger Igel oder wie eine Hanfhechel.

(Manche Hausfrauen stellten die Hecheltorte mit gelber Fülle her. Ich habe sie aber in den meisten Büchern mit dunkler Fülle gefunden.)

Doboschtorte (sie war und ist der "Renner" bei allen Jareker Festen.)

Ich habe hier die genaue Anleitung von Eva Morgenthaler, Regensburg, deren Torte bei unseren Jareker Treffen hoch gelobt wurde.

Vorbereitung: *8 Blätter Backtrennpapier mit Durchmesser 26 cm zuschneiden!*

8 ganze Eier mit 8 Löffel Zucker im Wasserbad sehr steif schlagen, dann 8 Löffel Mehl vorsichtig unterheben.

Pro Boden einen Schöpfer Teig auf einem Blatt Backtrennpapier verteilen, auf dem Formboden ohne Rand in den vorgeheizten Ofen (180°) schieben und 8-10 Minuten backen. Wenn man 2 Formen hat, kann man 2 Böden gleichzeitig backen.

Die 8 Böden auf einem Gitter erkalten lassen und mit folgender Fülle zusammensetzen:

6 Eier im Wasserbad mit 8 EL. Zucker steif schlagen, dann 150 g geriebene Schokolade unterheben und erkalten lassen. Danach 250 g Butter schaumig rühren und unter die erkaltete Fülle heben. Die Torte mit der Fülle zusammensetzen.

Im Originalrezept ist die Torte oben mit einem Karamellguss verziert.

Dazu schmilzt man 150 g Zucker mit dem Saft einer Zitrone in einer Pfanne bis er hellbraun ist und schüttet die Masse auf einen besonders schönen Boden. Man verstreicht sie mit einem gefetteten Messer und schneidet ihn sofort in 12 Stücke. Diese Stücke legt man als Deckschicht auf die Torte. Wenn man sich diese Arbeit ersparen will, bestreicht man die Torte auch oben mit der Fülle.

(Ein Tipp für die Zubereitung im Sommer: Damit die Fülle steif wird, gibt man ca. 80-100 g zerlassenes Palmin in die warme geschlagenen Eimasse und lässt sie dann erkalten bevor man die Butter löffelweise unterrührt.)

Aus 15 Eiern kann man die doppelte Menge Böden backen und 8 Böden einfrieren.

Bieler Schnitten (ein besonders feines "Bitten"-Rezept von Sophie Greuling geb. Krumm)

*180 g. Butter,
180 g. Zucker,
12 Eigelbe;
180 gr Mehl
und 1,5 TL. Backpulver.*

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen und in einem kleinen Blech mit einem sehr hohen Rand verstreichen (Backtrennpapier unterlegen).

14 Eiweiße im Wasserbad schlagen, 500 g Zucker mit schlagen und zum Schluss 500 g. gem. Haselnüsse (oder auch 250 g Walnüsse und 250 g Haselnüsse) sowie 2 EL Brösel unterheben. Diese Nussmasse auf die gelbe Masse aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 ° ca. 30 Minuten backen. Im Blech erkalten lassen und in Rechtecke ca. 4 mal 8 cm schneiden.

5. Das Schlachten oder die "Metzlsupp"



*Hausschlachtung im Haus von Nikolaus Schurr, Hauptgasse HN 95
Metzger: Karl Wagner, genannt der "rote Karl"*

Im Frühwinter, wenn es kälter wurde, fand in jedem Jareker Haus ein sehr wichtiges Ereignis statt. Es wurde in der Regel pro Person ein Schwein geschlachtet. Die Schweine waren andere "Kaliber" als unsere heutigen mageren, hoch gezüchteten Sorten. Sie wogen durchschnittlich drei Zentner. Alle Jareker Familien waren Selbstversorger und achteten darauf, dass zu Beginn des Winters der Keller, die "Speis", und natürlich auch die "Schmalzsten", die hohen Metallgefäße mit Deckel, gut gefüllt waren. Da es keine Kühlschränke und Gefriertruhen oder Dosen gab, war die einzige Möglichkeit, Fleisch haltbar zu machen, das Einpökeln und Räuchern. Kleinere Mengen gebratenes Fleisch konnte man auch kurzfristig in "Schmalz einlegen", aber da man das Schweineschmalz zum Kochen und auch Backen benötigte, war das auch begrenzt.

Die wichtigsten Vorräte, die man damals aus einem Schwein herstellte, waren Schinken und Speck (sie wurden fachmännisch mit Salz eingerieben und nach ca. 4 Wochen geräuchert), Bratwurst, Schwartenmagen, Blut-Leberwurst, Salzfleisch und Schmalz. Als Salzfleisch verwendete man aber nur das Fleisch, das nicht verwurstet werden konnte, also das "Rückrot" und die Rippen und andere Kleinteile. Das Kotelettfleisch kam in die Bratwurst. Ein Teil des "Buckelspecks", der "Buckelriemen" wurde in kleine Würfel geschnitten und "ausgelassen." Daraus entstand das Schweineschmalz. Die Grieben wurden entweder in der Blutwurst verwendet, mit Brot gegessen oder in "Griebenpogatschen" verbacken. Ein Teil des Buckelspecks kam zur Bratwurstmasse, der Rest wurde geraucht und war während des Jahres der wichtigste Bestandteil der kalten Verpflegung auf dem Feld. Ein Teil des Bauchspecks wurde auch geraucht, der andere wanderte mit anderen Fleischteilen in die "Metzlsupp" und wurde danach in der Kochwurst (Schwartenmagen und Blut- Leberwurst) verwurstet. Das "Abputzfleisch" das beim Zurechtschneiden der Schinken und anderen Teile anfiel, war das beste Bratwurstfleisch. Es bildete zusammen mit dem entbeinten Kotelett und einem Teil

des Buckelspecks die Grundlage der Bratwurstmasse. Die Wirbelknochen wurden ein gesalzen und nach dem Schlachten ersetzte die "Rückrotsupp" für einige Zeit die beliebte "Rindsupp" als Sonntagsessen.

Schinken, Würste und Speck waren für die Familien lebensnotwendige Vorräte. Man aß das ganze Jahr abends davon und nahm sie auch mittags mit ins Feld.

Alle Jareker schwärmen noch heute von ihrer "Brodworscht". Sie wird noch immer frisch oder geraucht zu vielen Gelegenheiten gegessen. Es gibt kein Jareker Treffen ohne "Brodworscht"!

Der Schlachttag war ein Ereignis, bei dem die ganze Familie und auch die Verwandten eingespannt waren, galt es doch bis zum Abend das gesamte Fleisch zu verarbeiten. Jede Familie hatte "ihren" Hausmetzger, der die Oberaufsicht führte. Die Frauen waren für das "Schmalzauslassen" und das Kochen zuständig, die Männer für das eigentliche Schlachten, das Einsalzen und das "Würsten". Eine weniger schöne, aber sehr wichtige und verantwortungsvolle Arbeit war das Putzen und "Schleißen" der Därme, die sehr häufig vom "Alvatr" übernommen wurde. Wichtig war auch das Blut. Man schlug es mit einem Schneebesen kräftig durch, damit es flüssig blieb und verwendete es für die Blutwurst und die "Sauri Bri", das traditionelle Schlachtessen der Jareker.

Um neun Uhr, wenn der erste Schwung Arbeit beendet war, gab es Kesselfleisch und gekochte Leber mit Brot.

Das Mittagessen am Schlachttag war natürlich die "Sauri Brie" mit frischem Brot und danach gab es gebratene Lende. Abends aß man "Metzlsupp mit Nudl", frische Bratwurst mit "Meridich" (Meerrettich), gebratenen Schweinehals mit sauren Gurken, "Zellrichsalat" oder Krautsalat. Als Nachtisch wurde "Kichlcher (Berliner) un Dunscht" (eingedünstetes Obst) gereicht.

Nachmittags ging es ans Würsten. Die durch gemahlene Bratwurstmasse musste abgeschmeckt werden. Das war mit die wichtigste Tätigkeit. Dabei war der Metzger bis zu den Ellenbogen in der Wanne. Jetzt war er aufgelegt, das kleinste Kind im Haus zu "foppen". Er "maß ihm ein Werschtchen an", d.h. er fuhr ihm einmal mit der wurst verschmierten Hand über den Mund und nahm so "Maß" für die Wurst. Die Kinder machten das nur einmal mit, dann weigerten sie sich. Im nächsten Jahr wurden sie ans "Dorfend" geschickt um eine "Schwartenmagenpresse" von Verwandten auszuborgen. Diese gaben ihnen dann im Schubkarren oder im Sack einen riesigen Stein mit. Auch diesen Scherz konnte man mit jedem Kind nur einmal machen.

Das Kesselfleisch und die gekochten Schwarten, sowie die gekochte Leber und das Blut wurden zu Schwartenmagen und Blut-Leberwurst verarbeitet und dann in die Dickdärme und die Mägen gefüllt.

Bevor die Kochwurst in den Kessel kam, wurde das feine Schweineschmalz von der "Metzlsupp" abgeschöpft. Es war besonders zart und die Hausfrau brauchte es für Kossuthkräpfen. Auch das Schmer (Flomen) tat sie beiseite für die allseits beliebten "Schmerkipfel", die sie dann in der Woche nach dem Schlachten backte.

Die Brühe für die "Metzlsupp" entnahm man, bevor der Schwartenmagen in den Kessel kam. Es gab unendlich viel zu tun, bis endlich die letzte Wurst fertig gekocht war und die letzte Bratwurst zum Trocknen aufgehängt werden konnte.

Die Verwandten und Nachbarn, die nicht beim Schlachten anwesend waren, bekamen mittags "Sauri Brie " und abends frische Bratwurst ins Haus gebracht und auch der Metzger wurde mit der "Metzgerwurst" entlohnt. Die Schulkinder durften am Schlachttag um 11 Uhr nach Hause, damit sie zur "Sauren Brie" rechtzeitig da waren. Der Lehrer erhielt dann am Tag danach auch seinen Anteil an den Köstlichkeiten.

Hier nun einige Rezepte! Die Mengen der Zutaten richten sich wie immer nach Geschmack und der Personenzahl, gewogen wurde beim Kochen und Wursten nicht!

"Sauri Brie" (für 4 hungrige Esser)

4 -5 Zwiebel in Würfeln (oder mehr!),
1 -2 Löffel Schweineschmalz (man kann auch anderes Fett nehmen),
500 gr. Schweinehals (möglichst mager), gewürfelt,
1/2-Schweineherz,
2 - 3 Schweinenieren,
2 Scheiben Schweineleber,
1 -2 Schöpfer Blut (gibt es nur am Schlachttag, evtl. eine kleine Blutwurst),
1 -2 EL Paprika (edelsüß),
2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren,
etwas Weißpfeffer,
2 EL Mehl,
Essig nach Geschmack.

Man schneidet die Innereien in Würfel, wobei man die Nieren zuerst halbiert, dann das Weiße entfernt und sie mehrmals gut wässert. Das Blut aus dem Herz nicht abwaschen!

Jetzt dämpft man die Zwiebeln mit den Gewürzen im Fett in einer schweren Pfanne an bis sie glasig, aber nicht braun sind, gibt den Paprika dazu, rührt um und zieht die Pfanne vom Herd. Man fügt die gesalzenen Schweinehalswürfel und das Herz hinzu, dünstet sie von allen Seiten etwas an und gießt mit wenig heißem Wasser auf. Man lässt das alles dünsten und gießt ständig Wasser nach, bis das Fleisch fast weich ist. Als nächstes gibt man die geschnittenen Nieren in die Pfanne, lässt alles eine Weile weiterkochen und fügt zum Schluss die ungesalzenen Leberwürfel hinzu. Sie dürfen nicht mehr lange kochen, sonst werden sie hart. Wenn alle Fleischsorten weich sind, rührt man das Blut hinein und lässt es kurz mitkochen. Dann rührt man in einer Tasse das Mehl mit etwas Wasser an, gibt es in den Topf und lässt alles wieder gut durchkochen bis die Brühe leicht angedickt ist. Man füllt nach Bedarf mit heißem Wasser auf, damit man reichlich Brühe hat. Zum Schluss schmeckt man mit Essig ab.

Am besten schmeckt frisches Brot dazu, das man in die Brühe eintunkt. Meine Familie isst aber gerne "Stampfgrumbiera" dazu, das sind Salzkartoffel, die mit viel gedünsteten Zwiebeln und Paprika zubereitet und zum Schluss im Topf "zerstampft" werden.

Bratwurst (Rezept von Gustav Morgenthaler, Regensburg)

*10 Kilo Fleisch (2/3 mageres, 1/3 fettes , von verschiedenen Teilen des Schweins),
1dzl (kleines Wasserglas) Knoblauchzehen (durchgepresst, mit etwas Wasser vermischt),
14 g Weißpfeffer,
15 g Schwarzpfeffer,
6 g Rosenpaprika (scharf),
200 g Edelsüßpaprika,
ca. 150 g Salz,
Schweine Saitlinge Kaliber 28/30 (10 m reichen für 8 kg Fleisch) gewässert.*

Man lässt das Fleisch durch die feine Scheibe der Fleischmaschine, gibt alle Gewürze hinzu, mischt gut durch und füllt die Masse mit einer Wurstspritze (Zubehör der Fleischmaschine) in die Saitlinge, dreht sie ab, hängt sie einige Tage zum Trocknen auf eine Stange und räuchert sie dann.



***Selbstgemachte Bratwurst und Schwartenmagen
(Rezept siehe unten), sowie selbstgebackenes Brot
hergestellt von Michael(+) und Dorothea Renner(+), Beuren***

Bratwurst (kleine Menge)

*1 Kilo Fleisch, aus verschiedenen Teilen der Sau! (Wenn man Schweinehackfleisch kauft, sollte man darauf achten, dass es der Metzger aus verschiedenen Fleischteilen durch mahlt. Es schmeckt wirklich besser.),
ca. 17 gr. Salz,*

*1 - 2 EL süßer Paprika, (ganz wenig scharfer Paprika) oder nach Geschmack!,
etwas Weißpfeffer,
1 Knoblauchzehe (durch gedrückt mit ca. 2 EL Wasser).*

Man mahlt das Fleisch, würzt es nach Geschmack und formt daraus längliche "Würstchen" ohne Haut. Diese brät man in wenig Fett scharf an, gießt etwas heißes Wasser nach und dünstet sie in der Pfanne mit geschlossenem Deckel bis sie weich sind. Sie schmecken besonders gut zu "Jareker Rahmgemüse."

Schwartenmagen (Rezept von Michael Renner, Beuren)

*Ca. 3 Kilo Schwarten , (sauber geputzt, sehr weich gekocht,),
ca. 3 Kilo Kesselfleisch (Kopf , Bauch etc),
ca. 1 Kilo Bratwurstfleisch roh,
ca. 150 g Salz,
150 g Paprika (edelsüß),
3 EL Schwarzpfeffer,
Knoblauch nach Geschmack.*

Man mahlt die Schwarten mit dem größeren Teil des Kesselfleischs in der Fleischmaschine fein. Einen Teil des Fleisches schneidet man in ca. 4 cm große Stücke. Man mischt alle Fleischsorten mit den Gewürzen gut durch. Die fertige Masse füllt man in "Vormägen", die man bei manchen Metzgern auf Bestellung bekommt. Dann lässt man die Mägen ca. 2 Stunden bei 80 ° im Kessel sieden. Wenn sie gar sind, beschwert man sie mit einem Brett und einem schweren Gegenstand, damit sich keine Luftblasen bilden, lässt sie gut trocknen und räuchert sie dann.

Salami

*10 Kilo mageres Schweinefleisch, evtl. einen Teil Rindfleisch (fein durch gemahlen),
150 g Salz,
30 g Piment, 20 g Weißpfeffer.*

Zubereitung wie bei der Bratwurst.

Salami wird nicht geraucht, sondern nur an der Luft getrocknet.

6. Weihnachten in Jarek

„Chrischtkindl kumm, mach mich frumm, dass ich zu dir in de Himml kumm“, so betete das kleine Mädchen und blickte ängstlich zu einer weiß gekleideten Frauengestalt hoch, deren Gesicht mit einem weißen Schleier verhüllt war.

Das Kind hatte gespannt auf die Ankunft des „Chrischtkindls“ gewartet und als das Klingen eines Glöckchens erklang, das das lang ersehnte Kommen angekündigt hatte, versteckte es sich ängstlich hinter dem weiten schwarzen Rock seiner Mutter. Draußen im Laubengang vor der Tür der Extrastube wartete der „Pelznickel“. Das war eine dunkle hässliche Gestalt mit geschwärztem Gesicht, die in einen schwarzen Fellumhang, einen nach außen umgedrehten „Bunda“, gekleidet war und als Begleiter des Christkinds fungierte. Er sollte vor allem den „schlimmen“ Buben Angst einjagen. Der „Pelznickel“ rasselte mit einer Kette und brummte vor sich hin.

Das kleine Mädchen hatte artig sein Gebet aufgesagt und auf die Frage des Christkinds: „Bist du auch brav gewesen?“ ein zaghaftes „ja“ hervor gebracht. Das Christkind fing jetzt an, aus einem Korb die Geschenke auszuteilen. Es nahm einige schöne Orangen heraus, dann noch Äpfel und Nüsse. Als das Kind erwartungsvoll in den Korb blickte, holte es noch ein längliches Päckchen heraus. Das Mädchen öffnete es und brach in Jubelrufe aus: „a Popp, a scheni Popp“ und drückte die Puppe mit dem Porzellankopf fest an sich. Bevor das Christkindl dann ging, warf es noch ein paar Nüsse auf den Boden. Wenn sich Erwachsene danach bückten, bekamen sie mit der Rute einen Klaps auf die Finger.

Die Erwachsenen bekamen nichts, denn es war nicht üblich in Jarek, dass Erwachsene sich beschenken. Weihnachtsgeschenke erhielten nur die Kinder und die Gaben waren recht bescheiden. Es gab kleinere Spielzeuge, für die Buben auch mal ein Dreirad oder einen Holzroller aber keine Gabentische, die sich unter der Last „bogen“, so wie es heute üblich ist.

Im Gottesdienst um 6Uhr war es üblich, dass die Schulkinder gemeinsam in die Kirche einzogen und ein kleines Krippenspiel aufführten oder Weihnachtsgedichte aufsagten. Beim Auszug aus der Kirche wurden sie von den Kirchen Ältesten einzeln verabschiedet und bekamen ein kleines Geschenk überreicht. Die Kinder aus den ärmeren Familien erhielten ein Paar Schuhe, ein Kleidungsstück oder ein Stück Stoff. Dabei warfen die Kinder ehrfurchtsvoll einen Blick auf die Leiter, die am Kirchturm lehnte und „von der das Christkind später auf die Erde herabsteigen würde.“

Abends nach der Bescherung, wenn das „Chrischtkindl“ und der „Pelznickel“ auch in ihren Familien feierten, erfreuten sich die Kinder noch am „Franzlzucker“ dem „Salonzucker“, das waren in farbiges Papier mit Fransen ein gewickelt Süßigkeiten. Sie waren der Hauptbestandteil des Baumschmuckes. Außerdem gab es noch in Silberpapier eingewickelte Nüsse und natürlich auch bunte Glaskugeln an den „Chrischtbäumen“ Man unterhielt sich miteinander und aß dabei das traditionelle Weihnachtsgebäck, das die Mütter und Großmütter schon viele Tage zuvor gebacken hatten.

Dann konnte es schon einmal vorkommen, dass die Kinder sagten: „Des Christkindl hot jo die gleicha Schuh oghat wie unser Kathi.“ Die Eltern waren dann in Erklärungsnöten und wiegelten ab, indem sie die Kinder ablenkten und sagten: „geh, spiel amol mit deinra schena neia Popp.“ Man erzählte mir auch Geschichten, dass das Christkind mit der Rute in der Hand älteren Buben im Zimmer nachrannte und sie verbläute, weil sie es geärgert hatten und versucht hatten, ihm den Schleier herunterzuziehen und es zu „enttarnen“. Sonst wurde die Rute aber selten gebraucht. Oft waren gerade die Buben besonders „zahn“, die vorher geprahlt hatten, dass sie keine Angst vor dem Christkind und dem Pelznickel hätten.

Am nächsten Weihnachtsmorgen gingen die Kinder dann „Zammatra“. Sie besuchten die Verwandten, besonders natürlich ihren „Pat und ihre God“, ihre Pateneltern, und holten sich von ihnen auch noch kleinere Geschenke ab, hauptsächlich nützliche Dinge, wie Handschuhe, Schals oder auch mal eine kleine moderne Handtasche für die Mädchen.

Ein traditionelles Weihnachtsessen gab es nicht. In den meisten Familien aß man an Heiligabend, wenn man vom nachmittäglichen Gottesdienst nach Hause kam, gebratene Rippen und Bratwürste mit „Zellrich- un Krautsalat“.

Beim abendlichen Zusammensitzen gab es dann oft neben dem Weihnachtsgebäck noch „Nussa mit Honich“ sowie „Moagnussa“ und natürlich durfte auch der „Nussa- und Moagstrudl“ aus einem besonders mürben Hefeteig nicht fehlen. Hierzu nahm man immer Walnüsse, genau so wie für die berühmten „Pressburger Kipfl“. Ich glaube dieses Weihnachtsgebäck fehlte in keiner Jareker Familie.

Am 1. Feiertag musste natürlich auch die obligatorische „Rindsupp mit Soß und Fleisch“ auf den Tisch. Die „Supp“ wurde gleichzeitig mit dem Vaterunser Läuten in der Kirche von der „Almodr“ „eingekocht“. Wenn dann die Haus Gemeinschaft vom Weihnachtsgottesdienst heimkam, wurde die Suppe serviert. Nach dem gekochten Rindfleisch und der Meerrettich Soße gab es dann einen schönen Braten, entweder einen Gänse- oder Entenbraten mit einer Füllung oder wenigsten einen Schweinebraten. Dazu aß man wieder den üblichen Wintersalat, manchmal auch noch „gebrodna Grumierbiera“, natürlich in viel Schweineschmalz gebraten. Zum Gänsebraten aber genügte das „Fillsl“, das war schon kalorienreich genug.

Wenn dann noch Platz im Magen war, konnte man ihn wieder mit Nuss- und Mohnstrudel oder Weihnachtsgebäck füllen. In manchen Familien wurde dazu noch Mocca gereicht, aber Nachmittagskaffe und Kuchen kannte man in Jarek nicht. Wenn am Nachmittag Besuch kam, servierte man zum Gebäck einen guten Wein.

Verglichen mit der heutigen Zeit, war Weihnachten in Jarek kein so üppiges Fest, obwohl einmal Pfarrer Morgenthaler, senior, in seiner Weihnachtspredigt am 1. Feiertag die Jareker zur Bescheidenheit gemahnt hatte. Er meinte, Weihnachten sei ein Fest der Liebe und nicht der Geschenke. Was würde dieser allseits beliebte Pfarrer wohl zum heutigen Weihnachtsfest sagen?

Hier nun einige Rezepte, wie man an Weihnachten in Jarek kochte und backte:

“Fillst“ (Fülle für Geflügel oder Kalbsbrust nach dem Rezept von “Janni’s“)

½ Kilo Geflügelleber von Sehnen und Fett befreien und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

2 dicke Zwiebeln ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und in etwas Fett mit der Leber Farbe nehmen lassen.

8 - 10 Brötchen in feine Würfel schneiden, die Lebermasse hinzufügen und mit 4 Eiern und 1 Becher saure Sahne gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran gut würzen und mit einem Löffel in das Innere des gesalzenen Geflügels oder der entbeinten Kalbsbrust einfüllen, zunähen und je nach Größe unter Begießen braten. (3 - 4 Stunden).

Pressburger Kipfel

Aus 150 g. Butter, 280 g Mehl, 2-3 Eidotter, 1 Prise Salz, Zitronenschale , 1/2 Würfel Hefe, 2EL Zucker und 150ml warmer Milch einen Hefeteig kneten und nicht gehen lassen. Daraus ca.70 Kugeln formen und messerrückendick zu einem Kreis ausrollen, mit 1 TL Fülle belegen und zu einem kleinen Kipfel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb sehr sorgfältig ringsum bestreichen, gehen lassen, 10 Min backen und nochmals mit Eigelb bestreichen. Bei 160 ° Umluft oder 180° fertig backen.

Fülle: 250 g gem. Walnüsse, 150 g Rosinen mit 150 g Zucker und mit 150ml heißer Milch überbrühen, mit Vanillezucker und Zimt gut vermengen.

“Schmalzmerwes“ (Mürbteigplätzchen mit Schmalz)

5 Eigelb, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Schmalz und Mehl soviel die Masse annimmt., damit ein Mürbteig entsteht .Die Masse kalt stellen, dann auswellen, ausstechen , mit Eigelb bestreichen, gem. Nüsse oder Zucker darauf streuen und backen.

“Moagnussa“ (Mohnnüsse)

Einen guten Hefeteig bereiten, daraus walnussgroße Kugeln formen, gehen lassen und auf Backpapier hellgelb backen.

Für die Mohnmasse den gemahlene Mohn mit Honig, warmer Milch und etwas Zucker vermengen. Die gebackenen Kugeln in eine Schüssel geben und mit der Mohnmasse übergießen, umrühren dann etwas einweichen lassen. (Die “Nüsse“ können auch schon einige Tage vorher gebacken werden und am Morgen des 24. Dezember fertig gestellt werden.)



*Eine Auswahl meines Weihnachtsgebäcks
(Rezepte siehe unter: Küche ==>
"So kochen und backen wir Jareker")*

7. Hochzeit in Jarek

„Seid ihr a uf die Hochzich gelada, ihr seid doch Freind mit de Braut?“, fragte die Madlbesl ihre Nachbarin, die sie im „Gewölb“ beim Einkaufen getroffen hatte. „Jo, ich frei mich schun druf, `s werd jo a grossi Hochzich wera.“, antwortete diese.

Vor zwei Tagen waren die „Hochzichlader“, die Paten des Brautpaares bei ihnen gewesen und hatten sie hochhoffiziell mit dem altbekannten Spruch eingeladen. Die Hochzeit sollte am Donnerstag in zwei Wochen sein. „Kerweih“ war vorbei und jetzt kam die Zeit der Hochzeiten, die von Ende Oktober bis Weihnachten und von Januar bis Fasching immer dienstags oder donnerstags stattfanden.

Die großen Bauernhochzeiten waren immer im großen „Wertshaus“ in der Hauptgasse gegenüber von der Wildschule, die der kleineren Bauern und Handwerker bei Barths und dann bei Iseles und die Hochzeiten der Angestellten waren bei „Han-Adams“ (Hs. Nr. 526), später bei der Morgenthaler Resibesl schräg gegenüber von der Mühle.

Die Bräute waren in der Regel sehr jung. Nach der Konfirmation mit 12 Jahren gehörten sie zu den „großen“ Mädchen und man begann sich über die Verlobung Gedanken zu machen. Sie gingen noch einige Jahre zu der „Halt“, in der „Kumradschaft“, dann wurden sie „versprochen“. Dabei hatten die Eltern ein gewichtiges Wort mitzureden. Die jungen Männer heirateten gewöhnlich mit 18 Jahren, wenn sie volljährig wurde bevor sie zum Militär „einrücken“ mussten. Dann war ihre Dienstzeit kürzer. Die Mädchen waren bei der Verlobung zwischen 14 und 15 Jahre alt. Sie heirateten dann meistens ein Jahr später.

Am Tag vor der Hochzeit war der „Zurichttag“. Jedes geladene Paar brachte ein Huhn ins Haus der Braut oder ins Gasthaus. Das wurde aufgeschrieben und so wusste man, wie viele von den eingeladenen Gästen zur Hochzeit kommen würden. Die Frauen aus der Verwandtschaft hatten schon am Tag vor dem Zurichttag die feinen Nudeln gemacht und auch schon angefangen unzählige Torten und Kuchen zu backen. Am Zurichttag schlachteten und rupften sie die Hühner. Das war eine gewaltige Arbeit.

Zu einer großen Hochzeit kamen oft mehrere hundert Personen. Auch die Verwandtschaft aus anderen Dörfern wurde eingeladen. Für dieses große Fest brauchte man eine Menge Fleisch, aber die Eltern des Brautpaares hatten schon während des Jahres vorgesorgt. Sie hatten ein Kalb, ein Rind und mehrere Schweine gemästet, die sie vor der Hochzeit vom Metzger schlachten und zurichten ließen für die „Rindsupp“ und die „Bradl“, die die Hauptbestandteile des Hochzeitessens bildeten.

Am Tag der Hochzeit trafen sich die Hochzeitsgäste entweder im Haus der Braut oder bei großen Hochzeiten im Gasthaus, von wo dann alle gemeinsam ins Haus der Braut gingen.

Die schön gekleidete und geschmückte Braut wurde von den zwei Brautführern mit einem Spruch „herausverlangt“. Bis in die zwanziger Jahre trug die Braut noch manchmal die Jareker Hochzeitstracht. Danach setzten sich zartfarbige Hochzeitskleider immer mehr durch, die schließlich von weißen Brautkleidern abgelöst wurden.

Auch die Brautführer trugen früher Hüte und Stecken, die mit Kränzen und Bändern geschmückt waren, später jedoch kamen sie in schwarzen Anzügen.

Inzwischen war auch der Bräutigam mit einer schön geschmückten Kutsche von seinen "Kumraden" ins Haus der Braut gebracht worden. Von dort setzte sich dann der Hochzeitszug in Bewegung. War der Bräutigam Mitglied bei der Feuerwehr oder im Reiterverein, standen oder ritten seine Kameraden Spalier. Ein oder zwei Brautführer begleiteten die Braut, dahinter folgten die Brautjungfern mit ihren Burschen, die Eltern des Brautpaares und die übrigen Verwandten. Ihnen allen folgte der Bräutigam, der von seinen "Beiständen" (Trauzeugen) und Kameraden begleitet wurde. Zuerst führte der Hochzeitszug durch das Dorf ins Gemeindehaus. Im Trausaal fand die standesamtliche Trauung statt. Danach ging man über die Straße in die Kirche. Erst nach der kirchlichen Trauung durfte der junge Ehemann seine Frau in das Gasthaus führen und an der Spitze des Hochzeitszuges gehen.

Der Hochzeitszug wurde von den "Kellnern" begleitet. Das waren Verwandte des Brautpaares. Sie trugen wunderschöne weiße, mit feinsten Häkelspitzen verzierte Schürzen und Geschirrtücher. Aus einem Krug und einem Becher schenkten sie den zahlreichen Zuschauern, die sich zum "Hochzichschauen" am Wegrand eingefunden hatten, Wein aus. Viele Jareker hatten selber "Weingärten" und kelterten ihren eigenen Wein, aber den "Hochzichwein" holte man in Fässern aus der Fruska Gora, aus Sremski Karlovac. Hier wurde der Weinbau schon zu Zeiten der Römer gepflegt. Die Zuschauer begutachteten die Qualität des Weines und machten ihre Bemerkungen zum Kleid der Braut und beobachteten die Hochzeitsgäste.



Vier "Kellner" in wunderschönen Schürzen mit feinsten Häkelspitzen bei der 200-Jahrfeier in Beuren im Jahr 1987 (Aufführung der Jareker Hochzeit) Siehe auch: Jareker Tracht

Im Wirtshaus angelangt begann der "Hochzeitsschmaus". Die Hochzeitsköchinnen, zuerst "Han-Adams" Kathibesel (Ebling Katharina), später dann Böhm Katharina geb. Maier mit ihrem Team von Küchenfrauen, die in einem Anbau hinter dem Wirtshaus residierten, hatten schon die Tische eingedeckt: hinten im großen Saal für die Frauen und Jugendlichen, für die Männer im Saal des Lesevereins vorn an der Straße. Die Kellner trugen als ersten Gang die großen Schüsseln mit der Rindsuppe und den feinen Nudeln auf die Tische. Ohne sie war auch ein Sonntag oder ein Festtag in Jarek nicht vorstellbar. Als zweiten Gang gab es das gekochte Fleisch mit einer oder mehreren der üblichen Soßen, "Paradeissoß, Meerrettichsoß oder Gapersoß". Dazu aß man frisches Brot. Der dritte Gang waren die "Bradl" aus Kalbs- Schweine- und Hühnerfleisch. Sie wurden vom Bäcker im Backofen zubereitet, da die Küche beim "Wertshaus" keine so große Kapazität hatte. Hierzu aß man Krautsalat, "Zellrichsalat" oder rote Rübensalat und ebenfalls Brot. Die Köchin mit ihren Küchenfrauen hatten die vielen Schüsseln mit diesen Wintersalaten schon am Tag vorher zubereitet, damit sie besser "durchziehen" konnten.

Bevor der Nachtisch serviert wurde, ging die Hochzeitsköchin mit verbundener Hand jammernd durch den Saal und sammelte in einem Schöpflöffel Trinkgeld für sich und ihre Küchenfrauen ein. Das war auch eine alte Tradition. Als Nachtisch gab es Gebäck, aber keinen Kaffee. Bis zu hundert Torten und Platten mit "schmierige Backerei", z.B. Cremeschnitten, Indianerkrapfen, Cremekrapfen und Schaumrollen wurden für eine große Hochzeit hergestellt. Bis Ende der 30-iger Jahre backten sie die Verwandten und die Mütter des Brautpaares. Danach gab es glücklicherweise den "Zucker Philipp" (Hindelang) aus der Rudolfsgasse. Er hatte in Wien Konditor gelernt und versorgte die Hochzeiten mit feinstem Wiener Gebäck. Es waren in der Regel Buttercremetorten, besonders die Doboschtorte, der absolute "Renner" bei allen Festlichkeiten, dann die Orangen- und Kaffeetorte und viele andere. Da es damals noch keine Kühlschränke gab, waren Sahnetorten eher selten.

Wenn das Essen zu Ende war, wurden die Tische im Saal abgebaut und die Tanzfläche frei geräumt. Die Kapelle spielte zuerst den Brauttanz, danach den ganzen Nachmittag über Walzer, Marsch, Polka, Ländler, in späteren Jahren dann auch Tschardasch und Kolo. Die Jareker tanzten sehr gerne und ausgiebig. Die Stimmung wurde immer ausgelassener und "weinseliger". Inzwischen hatten sich die Großmütter an den Rand der Tanzfläche gesetzt und beobachteten die unverheirateten jungen Leute. „Ob sich da wohl eine weitere Hochzeit anbahnte?“ Wenn ein junges Paar mehr als einmal miteinander tanzte, setzte ein Tuscheln ein und man rechnete aus, wie viele Joch Feld da zusammen kommen könnten.

Abends dann waren die Tänzer langsam müde und brauchten eine Stärkung. Manche Männer hatten sich schon vorher in eine Ecke gesetzt, spielten Karten, unterhielten sich und sprachen dem guten Hochzeitswein rege zu. Man bekam so guten Wein schließlich nicht jeden Tag. Jetzt wurde es langsam Zeit, das Abendessen aufzutragen. Es war in der Regel eine "Saure Suppe", eine Einmachsuppe mit reichlich gekochtem Hühnerfleisch oder Kalbfleisch, Reis, Zitrone und Sauerrahm. Danach wurde wieder Bradl und Salat serviert, oft auch noch "Paprikasch" und Brot.

Die Brautführer mussten die ganze Zeit höllisch aufpassen. Die Schuhe der Braut, die sie längst während des Essens abgestreift hatte, waren das Ziel von „Räubern“. Gelang es ihnen, sie zu stehlen, mussten sie von den Brautführen eingelöst werden. Auch das Brautglas, aus dem die Braut den Abend über trank, wurde gerne

„geklaut“. Auch dieses mussten die Brautführer einlösen. Das Geld, das man daraus einnahm, bekam das junge Paar für seinen Hausstand. Die Schuhe gehörten danach den Brautführern und bei den Klängen der Märsche klopfen sie damit so lange auf den Tisch, bis nur noch Stücke davon übrig waren. Das war dann das traditionelle „Brautschuhklopfen.“

Nach Mitternacht verschwand das junge Paar für kurze Zeit. Wenn sie wieder erschienen, trugen sie normale Kleidung. Früher gehörte zur Frauentracht das traditionelle Kopftuch, das Symbol der verheirateten Frau. Es wurde weiter getanzt, Sprüche wurden geklopft und es wurde gejuchzt und auch gefrotzelt. Inzwischen graute der Morgen und auch die letzten Zecher machten sich schwankend auf den Heimweg. Einigen Unermüdlichen, die sich gar nicht von den Weinkrügen trennen wollten, wurde schließlich von der Kapelle heimgespielt(heimgegeigt).

Aber die meisten Hochzeiten waren nach einem Tag noch nicht zu Ende. Nachdem sie ausgeschlafen hatten, trafen sich die Unverwüstlichen wieder am Mittag im Wirtshaus und feierten weiter.

Es war noch genügend Suppe, „Bradl“ und „Paprikasch“ übrig, und das wurde wieder aufgetischt. Wenn es nicht reichte, kochte die Köchin frisches Essen. Die Gäste von auswärts stärkten sich noch einmal, bevor sie die Heimreise antreten. Auch die Musikkapelle erschien wieder am Nachmittag und spielte zum Tanz auf. Die ganz Unverwüstlichen hatten immer noch nicht genug und zechten und tanzten weiter bis in die Nacht. Danach erzählte man sich noch tagelang von der schönen Hochzeit und freute sich schon auf die nächste.

Hier folgen nun noch zwei traditionelle Tortenrezepte, die immer zu Hochzeiten gebacken wurden.

Kaffeetorte

*12 El. Wasser (ca. 1/8 Liter) mit 20 g. Kaffee aufkochen und filtern,
3 El Zucker bräunen und mit diesem Kaffee ablöschen.*

Boden: 200 g Zucker einschl. 2 Vanillezucker mit 6 Eidotter von Bio- Eiern sehr schaumig rühren (im Wasserbad) und dabei die Hälfte des Kaffees einarbeiten.

200 g Mehl und den Schnee von 6 Eiern unterheben, auf 2 Teile backen und jeden Boden einmal durchschneiden.

Fülle: 140 g. Zucker mit 2 ganzen Bio-Eiern und 2 Dottern , sowie dem restlichen Kaffee im Wasserbad schlagen bis die Masse dick cremig ist, erkalten lassen und 200 weiche Butter unterheben. Mit dieser Buttercreme die Torte füllen und einstreichen, dann mit Schokoladen- Kaffeebohnen verzieren.

Orangentorte:

Boden: 8 Ei-Dotter mit 8 El. Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Bio-Orangen (oder 1 Päckchen Orange-Back) im Wasserbad schaumig rühren.

200 g gem. Mandeln und 2 El. Mehl unterheben, dann den Schnee von den 8 Eiweiß.

Einen Boden backen und zweimal durchschneiden.

Fülle: 30 Stück Würfelzucker an einer ungespritzten Bio- Orange abreiben und zerdrücken,(oder 1- 2 Päckchen Orange-Back und 150 g Zucker verwenden), den Saft der Orange dazugeben und mit 2 ganzen Bio-Eiern und 1 Ei-Dotter im Wasserbad cremig rühren, dann erkalten lassen.

Unter die zimmerwarme Creme 200 g zimmerwarme Butter rühren und die Torte damit füllen.

(==> **Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".**)
