

### **„Seimlsuppa“ (Semmelsuppe)**

Da unsere Mutter am Samstag hauptsächlich mit putzen beschäftigt war, blieb zum Kochen wenig Zeit. Deshalb wurde ein Stück Suppenfleisch samt „Boaner“ mit den üblichen Zutaten aus dem Garten und Salz, in einem größeren „Degl“ (Tiegel) zu einer schmackhaften Suppe ausgekocht. Wir fieselten hernach die „Boaner“ ab und auch das „Hoorwax“ (dicke Sehnen, die heute schon vorher vom Metzger entfernt werden) wurde aufgefasert und zusammengekaut.

In diese Suppe wurden nur Seiml eibrouckt und rausgleifflt. (Wir Kinder brauchten dazu noch viel Maggi, damit die Suppe nicht mehr so heiß war.)

### **„Saurs Eadeipflgmias“ (Saures Kartoffelgemüse)**

Das war dann das typische Montags-Essen. Dazu wurden zuerst rohe Kartoffel geschält und in dünne Scheiben geschnitten. (Sollten noch gekochte Kartoffeln vorhanden sein, können diese ebenfalls verwendet werden. Dadurch verringert sich die Kochzeit)

Dann mit Butter oder Schmalz (während des Krieges auch manchmal mit Margarine) und Mehl eine dunkle Einbrenne gemacht und mit der übrigen Suppe vom Samstag abgelöscht. Dazu kamen dann die Kartoffelscheiben, sowie ein ganzer, großer „Zwiefl“ (Zwiebel), auf den wurde mit am „ressa Neigala“ (Gewürznelke) ein Lorbeerblatt gesteckt. Dieses Dreigestirn wurde hernach entfernt.

War vom Sonntag noch Kartoffelsalat übrig, wurde dieser auch noch zu den bereits weich gekochten Kartoffeln gegeben. Ebenso das Suppenfleisch vom Samstag. Dies wurde in kleinen Würfeln noch kurz mitgekocht. Das Ganze noch mit Salz und einem kräftigen Schuss Essig abschmecken.

Ich kann mich nicht mehr erinnern, ob es dieses Gemüse auch manchmal am „Eintopfsonntag“ gegeben hat. Von den Nationalsozialisten wurde der letzte Sonntag im Monat zum „Eintopfsonntag“ erklärt, der auch im Kalender stand. Damit sollte dem klammen Geldbeutel zum Ende des Monats geholfen werden.

I kouch ma eiftar a Subbafleisch und mach ma deis Gmias, voar äuem, wenn nou kouchde Eadeipfl rumliega, o wenn it Monda is!

Übrigens wird öfter das ausgekochte Suppenfleisch in den Abfall geworfen. Dabei ist dies eine schmackhafte Brotzeit nur mit Brot und Kren oder Salz und Pfeffer.

### **„Eadeipfl in da Montur“ (Erdäpfel im Anzug (Schale))**

Dies war und ist auch heute noch ein beliebtes und schnelles Mittagessen. Am besten sind natürlich Frühkartoffel, die man ja sogar mit der „Montur“ verzehren kann.

Frisch gekochte Kartoffel schälen und mit Salz und Butter, ev. noch mit einer Ecke Streichkäse, ist eine einfache, aber schmackhafte Mahlzeit.

Ich hab mir eine eigene Würzmischung in einen Gewürzstreuer abgefüllt. Salz, Pfeffer, Paprika und Kurkuma.

**I wünsch an guadn Apetitt!**