

Inhaltsverzeichnis

Ein paar Worte zur Einführung	5
Von guten Assen un Trinken (Max Wenzel)	11

„Rauchemad un Kließ un Getzen Brengt kaa Mensch wie mir zesamm“

Von des Erzgebirgers liebsten Speisen (Einführung)	16
Dorten drubn sei mir derham (Bruno Herrmann)	17
Aardäppel-Lied (Hans Siegert, vertont von Richard Wagner-Buchholz)	17
Annaberger Bergmannsmarsch	18
Wie die Kartoffel ins Erzgebirge kam (E. H.)	19
Meine Großmutter hatte eine Vorliebe für billige Gerichte (Irmtraud Morgner)	20
De Rauchemad (Wolfgang Richter)	25
Raachemaad (Max Wenzel)	26
Kließassen (Manfred Blechschmidt)	27
De Gummikließ (Helga Großmann)	28
Ardäppelgetzen, Rauche Mad (überliefert)	30
Rauche Mad (Manfred Pollmer)	31
Kummst zeitig früh an's Haisel na (Luise Pinc)	31
De Getzenpfann (Wolfgang Richter)	32
Drackite Supp (Karl-Heinz Schmidt)	33
Griene Kließ – halb und halb, wie sie meine Mutter machte (Rezept)	34
Erdäppel recht viel uff mei Tischerl	34

„Ich brock mir gern e Ranftel ei“

Von den einfachen Genüssen der Erzgebirger (Einführung)	36
Eibroock (Manfred Pollmer)	37
Ich ditsch mei Semmel (E. H.)	37

Der Quark quoll mir aus allen Knopflöchern (Rolf Seiffert)	38
Vun Kaas assen (Stephan Dietrich)	39
Meine Großmutter hatte immer ein einfaches Essen parat (Egon Günther)	40
Leinöl un Quark (Wolfgang Richter)	44
D'r Gorkenmah (Emil Müller)	45
Ne Maxel sei Weihnachtswunsch (Esther Melzer) ...	46
De guten Wörschteln (Emil Müller)	47
Dr Balzer-Kar (Manfred Blechschmidt)	49
Be-Bemm – die einfachste aller einfachen Speisen (Rezept)	50
Eins, zwei drei (Abzählreim)	50
Madel, steh auf, kochs Sippele, Sippele (Tschumperlied)	50
Mei Mutter kocht Nudeln (Tschumperlied)	50

„Bei eich hoot's heinte Harich gah“

Fischzeug im Erzgebirge (Einführung)	52
E gorschtscher Schmotz (Max Tandler)	53
De „Speisekorte“ (Max Tandler)	53
De Füttering (Manfred Blechschmidt)	53
Die Christmette und der – Hering (Friedrich Hermann Löscher)	54
Teire Brothaaring (Rudolf Haas)	58
Aa richtig! (Max Wenzel)	60
Die habn enn olbern Frohß (Manfred Blechschmidt)	60
Die Karpfengräte (Kurt Arnold Findeisen)	61
Pferdefüttern und Karpfenschmaus (Ursula Schöner)	63
Tante Gertas Heringskartoffeln (Rezept)	64
Heichen, heichen, bisch, bisch, bisch (Überliefert)	64
Zwaa Mannsen warn ben Karpenschmaus (Max Wenzel)	64

„Mei ormis Mutschl ward verkeeft“

Schlachtfest im alten Erzgebirge (Einführung)	66
Ormis Kalwl! (Max Tandler)	67
Großes und kleines Schweineschlachten (Grete Baldauf- Würkert)	68
Is Geschlingk (Stephan Dietrich)	75
Schlachtfest und Federnschleißen (Rolf Seiffert)	77
Kuttelflecke (Flecke, Kaldaunen), wie sie meine Großmutter liebte (Rezept)	78
Arm, Darm, Wasserwarm (Überliefert)	78

*„Mer hon ah neunerlab gekocht,
ah Worst un Sauerkraut“*

Sonntägliche und festliche Mahlzeiten (Einführung) ...	80
Heilig-Ohmd-Lied (Johann Traugott Lindner)	81
Der Lehrer erzählt vom Neunerlei (Kerstin Hensel) ...	82
Die unerlässliche Grundlage der Feststimmung (Otto Eduard Schmidt)	85
De „Tradition“ (Heinrich Lorenz)	86
E guter Appetit (Otto Schwalbe)	87
Ein Kirmestag auf dem Lande (Friedrich Straumer) ...	90
's Heiern (Reinhold Illing)	93
Das Lied vom Ochsenbraten oder Das Kantoreibier (Friedrich Hermann Löscher)	94
Schlemmerlied (Siegfried Barth)	99
Schöpsenbraten für Onkel Fritz (Rezept)	100
Fritz Fritze frißt fett Schöpsenfleisch (Zungenbrecher)	100

*„Wenn ich nu su de ganze Woch mich ogerackert ho,
do gieh ich Sunnobnd obnd ganz gern emol in Gasthuf no“*

Vom Durst daheim und im Wirtshaus (Einführung) ...	102
Wenn ich nu su de ganze Woch (Emil Müller)	103

Der falsche Schweinebraten (Grete Baldauf-Würkert)	104
Gleich nebenan (Karl-Heinz Schmidt)	109
Is de Katz außer Haus ... (Manfred Blechschmidt)	109
Zwei Biersuppen auf Tante Ännes Art (Rezept)	110

*„Wollt ihr mol unnern Kaller sab?
Kommt, guckt mol in ne nei!“*

Vom Ernten, Pflücken und Einwecken (Einführung)	112
Eigewecktes (Manfred Pollmer)	113
Hiebeer-Lied (Manfred Pollmer)	114
Aßt se net su nei (Manfred Pollmer)	115
De Beerleit (Friedrich Maximilian Bergfeld)	116
Warum die alte Hanne die schönsten Erdbeeren baute (Friedrich Hermann Löscher)	117
Der Schwammegieher (Anton Günther)	121
Die Schwamme, die verkaafen mir (Stephan Dietrich)	122
's Ädöppelrausduh (H. Montanus)	123
Tante Ännes Erntejahr (E. H.)	125
Onkel Ottos saure Pilze (Rezept)	128
Den Himmel dort oben auf dem Regal (Manfred Aurich)	128

*„Kinner, putzt de Schüsseln blank,
hult dos Backzeig aus'n Schrank“*

Vom erzgebirgischen Weihnachtsstollen (Einführung)	130
Backdrahsch (Anneliese Schreier)	131
Geschichten und Erlebnisse um den Weihnachtsstollen (Karl-Heinz Vogel)	132
Stollengeschichten (Rudolf Herzog)	136
Lieber frommer heiliger Christ (Überliefert)	139
Ein genussvolles Ritual (Rolf Seiffert)	140
Vom königlichen Kindlein (Lenelies Pause)	141
Stollen und Kartoffelkuchen (Rezept)	142
Dor erschte Stolln is schie parad (Esther Melzer)	142

„Ich bi zefrieden un vergnügt
ben Töppele Kaffee!“

Vom Kaffeetrinken und von guten Dingen für Nasch- und Sießgusch'n (Einführung)	144
E Töppele Kaffee (Hans Soph)	145
E Schalle Kaffee (Max Wenzel)	146
Praktische Kaffeensäck (Emil Müller)	150
Kaffeewasser huhn (Manfred Blechschmidt)	151
Naschguschn (Werner Fuchs)	153
Tränen über einen Osterhasen (Lenelies Pause)	154
Kirmeskuchn (Manfred Pollmer)	158
De Kaffeestund (Fritz Körner)	160
Vorweihnachtsfreuden in Kindheitstagen (Lotti Scholz)	161
Die Pfefferkuchenfrau hat gefehlt (Lotti Scholz)	165
Pfefferkuchen (Wolfram Böhme)	170
Die Entstehung des Freiburger Bauerhasen (Volkssage)	171
Eierschecke auf Freiburger Art (Rezept)	172
Dreimal, dreimal um das Haus (Überliefert)	172

Zum Ausklang:

Wie dr Kanter Brust de Speisekart osinge mußt (Fritz Körner)	173
-----------------------------------------------------------------	-----

Erzgebirgisches Küchen-ABC

Die erzgebirgische Küchensprache (Einführung)	180
Erzgebirgisches Küchen-ABC	181
Erklärung mundartlicher Ausdrücke	218
Für das „Erzgebirgisches Küchen-ABC“ benutzte Literatur	222

Kurzbiografien der Autoren/Autorinnen und Quellenangaben	223
Rezepte	234