

Inhalt

Vorwort des Herausgebers	7
<i>Anna Hartmann</i>	
Den Türkensäbel haben wir zu Hause auch in der Küche benutzt	9
Jeder Tag hatte im Bürgerhaus seine bestimmte Speise	11
Der erste Sparherd	17
<i>Helene Gasser</i>	
Auf dem welschen Herd kann ich nicht deutsch kochen	21
<i>Adele von Mises</i>	
Diese vier Wochen von Purim bis Pesach	31
<i>Christian Graf</i>	
Ulanenhäcksel und Kälberzähne	44
<i>Josef Svoboda</i>	
Im Alltag gab es am Morgen Krautsuppe und Erdäpfel	53
<i>Petr Den</i>	
Großmamas Kochbuch	59
<i>Margarete Flasch</i>	
Freitags machte Mutter immer einen ihrer herrlichen Strudel	64
<i>Anna Starzer</i>	
Bei uns wurden jedes Jahr sechs Schweine abgestochen	77
<i>Maria Schuster</i>	
Koch, Muas und manches andere Gericht	87
Damals gehörte das Weißen der Speisen zum alther- gebrachten Brauchtum	93
<i>Matthäus Prügger</i>	
Ein Fest war das Mittagessen am Ostersonntag	101

<i>Hermine Prevolschek</i>	
Hunger tut grausam weh	105
<i>Franz Hamminger</i>	
Die dampfende Schüssel Stosuppe und das Stück Brot	119
<i>Erika Payr</i>	
Ein großes G'riß war um die Mühlen- und Brauerei- Ochsen	123
<i>Barbara B. Berger</i>	
Wöchentlich einmal eine Portion Pferdefleisch	127
Die Biertippler	131
<i>Jan Štarha</i>	
„Falscher Fisch“ und Hutzeln	134
<i>Maria Gruber</i>	
Andere Kindernahrungsmittel gab es damals noch nicht	139
<i>Freda Teitelbaum</i>	
Ein dickes war auch ein gesundes Kind	147
<i>Flora Gappmeier</i>	
Wir nannten es damals Vogelspeis	152
Gekauft wurde nichts	156
Schmalhans war halt immer Küchenmeister	166
<i>Miroslav Hataš</i>	
Großmutter backte zweierlei Kolatschen	169
<i>Kurt Zabrana</i>	
Was auf den Tisch kommt, wird gegessen	177
<i>Trude Baumgartner</i>	
Großmutter's Wein	183
<i>Edith Kurzmann</i>	
Germknödel, Stanitzel-Eis und Wüstensandsuppe . .	186
<i>Maria Schiffinger</i>	
Achtzehnerlei Bäckerei	191
Glossar	197
Bildnachweis	207