

Die verhusmeckte Quetschekneedle

Heijer han sich die Obstbääm geboo for lauter Frucht. Mer hat se steiwre misse, vill Äscht sin vun dere Lascht abgebroch. Mir han in unsrem Garte sovill Prunje, Quetsche- un Ringlottebääm, dass mer mit Raffe nimi fertich gin. Sovill Obst han mer noch nie ghat. Mir han anfang Plastikfässer zu kaafe un wie mer schun phaar vollgerafft ghat han, war ich dere Meinung: Schluss der Vorstellung. Weil mir trinke ke Raki un es raicht. Doch mei Mann, der hat wie wild anfang zu kommentiere, mer kann nix verfaule losse, alles muss verwert were. Na jetz is die Hetz weitergang, Prunjekneedle, – un was verbraucht mer do a vill! Lekwar han ich a schun gekocht ghat, Dunschtobst war a ingeleet, ingfroot han mer a dervun, verschenkt han mer eemreweis. Un noch immer ware die Bääm bloo. Verkaafe hat mer nix kenne, weil jo alli Leit meh wie genuch ghat han.

Also han mer weiter gewurschtelt un de ganze Bode voll geleet for truckle. Do han jo erscht die Kheere rausghol gin misse. Un do saat doch mei bessri Hälft, dass jetzer nix weiter iwrichbleibt, a noch uf Schnier inreihe un ufhänge. Umesunschht han ich versucht, dem Ganze e End zu mache, der hat nit nohgelosst. Un jetz sin mer versorcht, de Winter kann ruhich kumme, Hunger leide misse mer nit!

In dem Summer un Herbscht han ich mer sozusaan „de Leede angekocht“, was Quetschekneedle anbelangt. Alli aus der Familie esse die stark gheere. Un e gewehnlich Porzion, des ware immer so um die 35 Kneedle. Do han ich e Moß gewisst, wievill Krumber ich abkoche muss, han a gewisst, ich brauch so e halwes Kilo Mehl for de Taich.

Na, do is dann e Wucheend kumm, wu unser Kiner gsaat han: „Packt eier siewe Quetsche zamm, mir fahre in de Berche un holle eich mit. Dort git gegrillt, um des tun mir uns kimmre. Doch mir wille a Quetschkneedle esse!“

Un dann is die Hetz angang. Dorte ware mer ufmol unser 10 Leit. Jetz han ich nimmi gewisst, wievill Zutaten ich brauch. Quetsche un Krumber ware genuch do, awer Mehl han ich nor e Kilo mitghol. Schun wie die Krumber gekocht ware, han ich mer denke misse, ob des wohl gut geht! Han awer die Krumber gstammt, vier Aijer unergemischt un anfang mitm Mehl zu hantiere. Do han ich a gleich gewisst: es Mehl werd nit lange! Han awer weiter gekneet, es Mehl war alli un ke Red vun Taich. Alles hat mer an de Fingre gepickt, ich sin nit zurecht kumm. Natierlich ke Gschäft weit un breet.

Do han ich mei Mann zu Hilf geruft. Mir han genuch Semmlbreesl ghat, dervun han ich uf e Brett gstraut, mei Mann hat e Leffl ghol, mer e Batze Taich uf die Breesl geworf, hat e Quetsch druf un so lang gerollt, bis die Kneedl fertich war. Un so is es weiter gang, bis 75 Kneedle gerollt ware.

Bis ich die noh gekocht un gebreindelt ghat han, derzwische ware vier Stunde vergang. Die anre han schun die Mitsch verzehrt ghat, han sich awer „heiss hungrich“ iwer die Kneedle gsterzt un a rumps un stumps verschlung.