

Öppis vom Habermues

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **190 (1911)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-374459>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gelobe mir, Hans, daß du von heute an wieder arbeiten und nicht mehr trinken willst! Du bist jung und so viel stark und das Herumludern tut dir nicht gut und verdirbt dich noch ganz.

Geh, mach' mir die letzte Freud' und ich kann dann so leicht sterben.

So sprach die Alte.

Da überkam es mich ganz furios, so ein Gefühl kannte ich noch gar nie. Ich sah immer in das blasse Totengesicht und in die Augen, die so merkwürdig glänzten und mich so ganz eigen anschauten.

Ich versprach es der Mutter und hielt dabei ihre Hand in den meinen.

Da dankte sie mir und sagte ganz langsam und ihre Stimme mußte oft aussetzen, denn die Kraft ging schon zu Ende:

Ich danke dir, guter Hans, sagte sie, ich hab' es ja gewußt. Dort in der Tischschublade liegt mein Sparschafbuch, nimm es dann nachher. Es ist nicht viel, aber es soll dir Segen bringen. Ich habe gespart und gedarbt; jetzt kannst du dir daraus ein neues Gewand und gutes Werkzeug kaufen.

Siehst du, jetzt habe ich eine große Freud' erlebt und sterbe ganz gern...

Die Stimme wurde immer schwächer und bald hatte sie überstanden.

Ich blieb noch eine gute Weile am Bett der Toten und dachte allerlei. Es kam mir vor, als ob mir die Mutter zum zweiten Mal das Leben geschenkt habe und ein ganz neues dazu.

Und jetzt bin ich gekommen, um Abschied zu nehmen von euch; wir waren doch Kameraden. Heute verreise ich. Alsdann lebt wohl!"

Der Narbige gibt jedem die Hand.

Der Baron sagt: „Du hast eine gute Alte gehabt. Es ist schade, daß sie gestorben ist..." und seine Stimme zittert.

„Wünsch' dir Glück! Aber es tut mir leid, daß du von uns gehst“, würgte der Rote heraus und der Lange senkt den Blick zu Boden und fährt mit der Hand über die Augen.

Der Narbige verläßt das Gemach.

Es bleibt lange ganz stille und das Kartenspiel liegt unberührt auf dem Tisch.

Öppis vom Habermues.

Es ist e betrüebti Sach, daß i eusem hütige Ziiitalter s' Habermues-Esse je länger je meh us d'r Moode chunnt. Zwor cha me frili jetzt mancherlei Haferpräparat, wie Haferflocke, Hafergrütz, Hafermehl u. dgl. in Spezereilade kaufe, aber das ächte, rächte Habermues vo früher kenneu eufri junge Lüüt bald nümme, jo, jetzt verstohd me under Habermues efrage e Präparat vo Gerste und Weizschrot und nümme das Habermues vo dene eigentliche Hafer-Cherne, wo us dem Same wachsed, da noch Peter Hebels Gedicht: „s' Habermues d'r Pitti zwisched de Furra glätt hätt mit flüßiger Hand und abe g'egget im Frühejohr.“ Gueti Hafercherne enthalted nach d'r Gehrte ihre Nährstoffabelle 8% Eiweiß, 44% Stärkemehl und 4 bis 5% Fett; denn enthalted d'r Hafercherne aber no en Stoff, wo me in andere Getreidearte nit findet: s' Avenin; dä Stoff tuet alli Nerve und Muskle sehr wohltätig arege, macht au e liecht, guet Bluet und en frohe Arbeits- und Lebesmuete und da ist es ebe, wo im Habermues e so ne große Bedütig als Nahrungsmittel und d'r Vorzug vor alle andre Mehlspröje git.

Aber wie macht me denn au s' Habermues, s' ächt, guet Habermues? so g'höri im Stillne so manchi jüngerer Huusfrau froge. — Früehner, zu Großvaters Ziiite ist me halt mit dene selber g'pflanzte Hafercherne i di nöchste Dorfsmühli g'fahre und hätt si dort la schrote mit samt ihrer harte Hültsche, wo eim amigs nochere Mahlzit im Schlund hinne bhange blibe sind. Jetzt aber wird d'r Hafercherne scho vor em Schroote in eusere guet igrichtete Kunstmühlene vo dere harte Hültsche befreit, also g'schält, und dann erst g'schrotet und das ist ebe die Hafergrütz, wo me i jedem Spezereilade

cha billig ha und vo dem me cha e so ne guets Habermues mache und zwor uf folgendi Art: Me chauf uf's Mol öppe et Kilo vo derigem Hafergrütz und röstet's mit 2 Löffel voll g'sottnem Butter inere Isepfanne under beständigem Umrühre, bis es schön gäl oder hellbrun ist. So richtig gröstet Hafergrütz hätt denn würkli en famose G'schmack und G'ruch, so daß es eim jetzt scho g'lustet zum zuesitze. Vo dem g'röste Hafergrütz nimmt me dann amigs zum Habermues öppe e halb Pfund für 2 Personne. Zerst tuet me 2 Liter Wasser inere Messing- oder Isepfanne über's Füür; sobald s' Wasser südet, tuet me e chliini handvoll Salz drin und schüttet dann das Hafergrütz langsam under beständigem Umrühre dri, loht's e gueti Halbstand bi schwachem Füür ufchoche und richtet's dann a und — s' Habermues ist fertig! Cha me zum Habermues Milch näh, astatt Wasser — um so besser — me brucht denn en schwache Viertel weniger Hafergrütz, weniger Salz, aber d'r für en Messerspitze voll doppelcholesuur Natron, daß durch das lange Choche d' Milch nid scheidet oder suur wird. Im Winter, so lang me d'r Ofen heizt, cha me au ohni zröste e guets Habermues mache, me stellt's eifach imene füürfeste Chochtopf, wenn s' Holz verbrennt ist, ganz i d' Bluete ine, mueß denn aber öppis meh Wasser zuesetze, damit s' Habermues nid abrennt. Im Ofen mues aber s' Habermues mindestens anderthalb bis zwei Stunde choche, daß ganz schliimig wird, erst denn ist es guet und nahrhaft. Und jetzt möcht i no wünsche, es werd' zum Wohl für Stadt- und Landlüt wieder meh vo dem nahrhafte Habermues (anstatt Kaffee und Herdöpfel) g'fochet und g'geisse!