Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 190 (1911)

Artikel: Öppis vom Habermues

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-374459

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 kurios, 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 Sparkassauch, nimm es dann nachher. Es ist nicht viel, aber es soll dir Segen bringen. Ich habe gespart und gedarbt; jett kannst du dir daraus ein neues Gewand und gutes Werkzeug kaufen. Siehst du, jetzt habe ich eine große Freud' er=

lebt 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 jest 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.

Oppis vom Babermues.

Es ist e betrüebti Sach, daß i eusem hütige Ziit-alter s'Habermues-Esse länger je meh us d'r Moode dunnt. Zwor cha me frili jest mancherlei Haferpräparat, wie Haferflocke, Hafergrüß, Hafer-mehl u. dgl. in Spezereiläde kaufe, aber das ächte, rächte Habermues vo früher kenned eusri junge Lüüt bald nümme, jo, jest verstoht me under Haber= mues efange e Präparat vo Gerste und Weizeschrot und nümme das Habermues vo dene eigentliche Hafer-Cherne, wo us dem Same wachsed, da noch Peter Hebels Gedicht: "s'Habermues d'r Atti zwü-sched de Furra gsäit hätt mit fliißiger Hand und abe g'egget im Frühejohr." Gueti Habercherne ent-halted nach d'r Glehrte ihre Nährstofftabelle 8% Eiwiß, 44% Stärfemehl und 4 dis 5% Fett; denn enthalted d'r Habercherne 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 Lebesmuet und da ist es ebe, wo im Habermues e so ne großi Bedütig als Nahrungs= mittel und d'r Vorzug vor alle andre Mehlspiise giit.

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

cha billig ha und vo dem me cha e so ne quets Habermues mache und zwor uf folgendi Art: Me chauft uf's Mol öppe ei Kilo vo derigem Haber= grüt und röstet's mit 2 Löffel voll gsottnem Butter inere Isepfanne under beständigem Umrüehre, bis es schön gääl oder hellbrun ist. So richtig gröstet Hafergrütz hät denn würkli en famose G'schmad und G'ruch, so daß es eim jetzt scho g'lustet zum zuesitze. Lo dem g'röste Habergrütz nimmt me dänn amigs zum Habermues öppe e halb Pfund für 2 Persone. Z'erst tuet me 2 Liter Wasser inere Messing= oder Isepfanne über's Füür; sobald s'Wasser südet, tuet me e hliini handvoll Salz drin und schüttet dann das Habergrüß langsam under beständigem Umrüehre dri, loht's e gueti Halbstund bi schwachem Füür uschoche und richtet's dänn a und — s'Haber= mues ist fertig! Cha me zum Habermues Milch näh, astatt Wasser — um so besser — me brucht denn en schwache Viertel weniger Habergrüß, we-niger Salz, aber d'rfür en Messerspitz voll doppel-cholesuur Natron, daß durch das lange Choche d'Milch nid scheidet oder suur wird. Im Winter, jo lang me d'r Dfe heizt, cha me au ohni zröste e guets Habermues mache, me stellt's eisach imene füürseste Chochtopf, wenn s'Holz verbrennt ist, ganz i d'Gluete ine, mueß denn aber öppis meh Wasser zuesetze, damit s'Habermues nid abrennt. Im Ofe mues abers'Habermues mindestens andert= halb bis zwei Stunde choche, daß ganz schliimig wird, erst denn ist es guet und nahrhaft. Und jest möcht i no wünsche, es werd' zum Wohl für Stadt= und Landlüt wieder meh vo dem nahrhaftehabermues (anstatt Kaffreund Herd= öpfel) g'tochet und g'gesse!