

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

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 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 Sparfassbuch, 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 Zii-
alter s' Habermues-Eisse je länger je meh us d'r
Woode chunnt. Zwor cha me frili jetzt mancherlei
Haferpräparat, wie Haferflocke, Hafergrütz, Hafer-
mehl u. dgl. in Spezereilade kaufe, aber das ächte,
rächte Habermues vo früher kened eufri junge
Lüüt bald nümme, jo, jetzt verstoh me under Habermues
efange 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 zwisch
de Furra glätt hätt mit flüßiger Hand und
abe g'egget im Frühejohr.“ Gueti Habercherne ent-
halded nach d'r Gehrte ihre Nährstoffabelle 8%
Eiwiß, 44% Stärkemehl und 4 bis 5% Fett; denn
enthalded 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 große Bedütig als Nahrungs-
mittel 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 Habercherne i di nöchst best Dorfmühli
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 Habercherne scho vor em Schroote in eusere guet
igrichtete Kunstmühlene vo dere harte Hültsche be-
freit, 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 Hafer-
grütz und röstet's mit 2 Löffel voll g'sottnem Butter
inere Isepfanne under beständigem Umrühre, bis
es schön gääl oder hellbrun ist. So richtig gröstet
Hafergrütz hät 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
Personen. 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' Haber-
mues ist fertig! Cha me zum Habermues Milch
nä, astatt Wasser — um so besser — me brucht
denn en schwache Viertel weniger Hafergrütz, we-
niger Salz, aber d'rfür en Messerspitze voll doppel-
cholesuur 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 andert-
halb 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
nahrhaften Habermues (anstatt Kaffee und Herd-
öpfel) g'kochet und g'geisse!