

Die Bauergräfin.

Eine Geschichte aus Österreich von Eugen Reichel.

Der Sonnenstein lag auf dem kleinen Hügel, welches aus einem schlichten Wohnhause, einem Stall, einer Scheune und etwa zehn Morgen Acker bestand und dem in der Gegend bei den Frauen mehr als bei den Männern beliebten Franz Holzhausen gehörte.

„Hier dich doch nicht, Schatz!“ sagte er, sie fester an sich drückend. „Dein Schatz bin ich noch lange nicht!“ versetzte sie, ihn abweisend.

„Sollst du aber werden — und bald.“ Er machte einen neuen Versuch, sie zu küssen, der jedoch wieder mißlingte.

„Frage den Holzhausen, was der dazu sagt.“ „Der hat hierbei gar nichts zu sagen.“

„Aber ob du mein Schatz bist, das geht den Holzhausen gar nichts an.“ Er ging der ihm Entschuldigsten nach und ergriß sie beim Arm.

„Dah mir in Ruh! Wenn's der Holzhausen sehen wird.“ „Dann ist es auch kein Unglück.“

„Aber 'n Krach könnt's geben. Und ich einmal nicht, daß du mir so herumtoberst. Ich bin da zu gut, dazu.“

„Johann sagte brutal. Na — da hört sich alles an! Du zu gut für mich! Meinst am Ende — für dich müßt' mindestens der Holzhausen selbst sein?“

„Warum nicht?“ „Dumme Gans, die du bist.“ „Ich verbitt' mir das! Und wenn du nicht aufhörst, so sage ich's dem Herrn — der wird dir schon heimleuchten.“

„Und ich sag's noch mal: 'ne dumme Gans bist! Was der Holzhausen nach dir fragt!“ „Red nicht so — kannst dich nicht schämen, ob ich dir nicht bald zu beschließen hab.“

„Na nun hört aber doch verschiedene auf!“ Er lachte noch lauter. „Du glaubst am Ende wirklich, daß du hier mal Besizerin wirst!“

werden; sie hatte mit einer fast fleberhaften Freude sich in die Arbeit gestürzt, um durch nichts an ihre Bergangenheit zu erinnern oder erinnert zu werden, aber gerade dadurch mehr und mehr das Mißvergnügen ihres Mannes gewend, in welchem stets ein stiller Dünkel gehaust hatte, den er seit kurzem, als ihm in der Lotterie ein namhafter Gewinn zugefallen war, ins große wachsen ließ.

„Hier dich doch nicht, Schatz!“ sagte er, sie fester an sich drückend. „Dein Schatz bin ich noch lange nicht!“ versetzte sie, ihn abweisend.

„Sollst du aber werden — und bald.“ Er machte einen neuen Versuch, sie zu küssen, der jedoch wieder mißlingte.

„Frage den Holzhausen, was der dazu sagt.“ „Der hat hierbei gar nichts zu sagen.“

„Aber ob du mein Schatz bist, das geht den Holzhausen gar nichts an.“ Er ging der ihm Entschuldigsten nach und ergriß sie beim Arm.

„Dah mir in Ruh! Wenn's der Holzhausen sehen wird.“ „Dann ist es auch kein Unglück.“

„Aber 'n Krach könnt's geben. Und ich einmal nicht, daß du mir so herumtoberst. Ich bin da zu gut, dazu.“

„Johann sagte brutal. Na — da hört sich alles an! Du zu gut für mich! Meinst am Ende — für dich müßt' mindestens der Holzhausen selbst sein?“

„Warum nicht?“ „Dumme Gans, die du bist.“ „Ich verbitt' mir das! Und wenn du nicht aufhörst, so sage ich's dem Herrn — der wird dir schon heimleuchten.“

„Und ich sag's noch mal: 'ne dumme Gans bist! Was der Holzhausen nach dir fragt!“ „Red nicht so — kannst dich nicht schämen, ob ich dir nicht bald zu beschließen hab.“

„Na nun hört aber doch verschiedene auf!“ Er lachte noch lauter. „Du glaubst am Ende wirklich, daß du hier mal Besizerin wirst!“

nicht da wäre. — Denn das hat sie mir vor einigen Tagen selbst gesagt — wenn der nicht wäre, so würde sie längst von mir gegangen sein — es wär' tausendmal besser für ihn und andere, wenn er nicht lebte! So viele Kinder herben — neulich ist ja nun die kleine Tochter des Schulzen in unserem Teich ertrunken. Aber das geschieht nur Leuten, die sich darüber die Haare ausraufen. Wen's freuen würde, dem geschäht's nicht.“

„Wird's Ihnen freuen, Herr Holzhausen?“ „Wenn's der Zufall so fügte — warum nicht? Auch für dich wär' es ein Glück, Liebs — zumal jetzt — da dich meine Frau so hasst!“

„Ja — das glaub' ich sie hasst mir.“ „Das kannst du für gewiß halten, Liebs. Und eben — wenn's die Vorstellung so fügte, daß der Junge aus der Welt käme — dann würd' hier manches anders werden.“

„Er wandte sich zum Gehen. Er stieß ihre wieder in die Bade, und sie lachte ihn wieder läppisch und verächtlich an.“

„In diesem kleinen Gehirne hatte sich immer klarer ein Plan gebildet, von dem sie sich etwas Großes versprach. Sie war zu beschränkt, um Holzhausen durchschauen zu können, und zu eitel, um es nicht für möglich zu halten, daß der wohlhabende Besizer sie, die Frau, heirathen könnte, wenn die Verhältnisse es zuließen.“

„Wie du der Liebe nachst!“ bemerkte Holzhausen, sobald das Mädchen den Garten verlassen hatte.

„Warum soll ich ihr nicht nachschauen?“ „Na höre, Franz — am Ende hat deine Frau recht. — Bist du in die Dirne verknarret?“

„Sollst dich schämen, Franz?“ „Vor wem?“ „Vor dir selbst — und vor deiner Frau. Du weißt doch, was die dem einweimlichen hingeworfen hat. Es wär' 'ne Schande, wenn du sie darin brädest, daß sie's bereuen müßte, dein Weib geworden zu sein.“

„Sie hast nun mal nicht mehr zu mir, seit ich hier draußen in großer Herr geworden bin. Und nun ist's genug davon. Ich lasse mir in diesen Dingen von keinem Ertrinken — auch nicht von dir.“

„Was ist denn los?“ fragte er mit einem wühenden Blick auf Thea.

„Ich weiß nicht, Herr Holzhausen.“ — gab Thea weinerlich zur Antwort.

„Sie ist eine freche Dirne! Oder kannst du mir sagen, was du an ihr hast?“ „Ich hab' dir eben gesagt, als wollte sie ihr ins Gesicht schlagen. Aber diese Waise geknaut aus und rief: Na, Madam! Nicht schlagen! So sind wir nicht!“

„Thea's Erregung wuchs; und sie hätte sich sehr wahrscheinlich an der unverschämten Dirne vergreifen, wenn jetzt nicht Holzhausen hinzugekommen wäre und durch sein Erscheinen dem Vorgang eine andere Wendung gegeben hätte.“

„Was ist denn los?“ fragte er mit einem wühenden Blick auf Thea.

„Ich weiß nicht, Herr Holzhausen.“ — gab Thea weinerlich zur Antwort.

„Sie ist eine freche Dirne! Oder kannst du mir sagen, was du an ihr hast?“ „Ich hab' dir eben gesagt, als wollte sie ihr ins Gesicht schlagen. Aber diese Waise geknaut aus und rief: Na, Madam! Nicht schlagen! So sind wir nicht!“

„Thea's Erregung wuchs; und sie hätte sich sehr wahrscheinlich an der unverschämten Dirne vergreifen, wenn jetzt nicht Holzhausen hinzugekommen wäre und durch sein Erscheinen dem Vorgang eine andere Wendung gegeben hätte.“

„Was ist denn los?“ fragte er mit einem wühenden Blick auf Thea.

„Ich weiß nicht, Herr Holzhausen.“ — gab Thea weinerlich zur Antwort.

„Sie ist eine freche Dirne! Oder kannst du mir sagen, was du an ihr hast?“ „Ich hab' dir eben gesagt, als wollte sie ihr ins Gesicht schlagen. Aber diese Waise geknaut aus und rief: Na, Madam! Nicht schlagen! So sind wir nicht!“

„Thea's Erregung wuchs; und sie hätte sich sehr wahrscheinlich an der unverschämten Dirne vergreifen, wenn jetzt nicht Holzhausen hinzugekommen wäre und durch sein Erscheinen dem Vorgang eine andere Wendung gegeben hätte.“

„Was ist denn los?“ fragte er mit einem wühenden Blick auf Thea.

„Gott im Himmel! Ottilie, was hast du gemacht!“ rief sie nun, that aber nichts, um dem Kinde zu Hilfe zu kommen, starrte vielmehr sofort nach dem Hof zurück und gebärdete sich hier wie eine Wahnsinnige.

„Was ist geschehen?“ schrie Thea, die gerade zum Hause hinaustrat. „O Gott, o Gott, Frau Holzhausen!“

„In ein Unglück verfallen?“ „Ja kann nicht dafür! Er hatte sich so weit übergeben.“

„Ottchen.“ „Der arme Frau ward es plötzlich dunkel vor den Augen. Ihr war, als ob sich alles mit ihr herumdrehte. Sie wäre gefallen, wenn der alte Ballmann nicht zu ihr getreten wäre und sie gestützt hätte.“

„Was ist denn los?“ fragte er. „Ottchen ist in den Teich gefallen.“

„Aber ich hab' keine Schuld, Herr Holzhausen, schluchzte Thea. „Das glaub' ich. Aber wie ist's denn gekommen?“

„Ich weiß nicht, Herr Holzhausen.“

„Ich hab' nur — wie Ottilie reinfiel — da bin ich vor Schreck gleich hergelaufen.“

„Und inzwischen kann der Junge ertrunken sein.“

„Dann reiß' ihn mit! rief Thea mit einem Blick, der ihm riesigen Ganges hat — ihr ganzes Wissen offenbarte.“

„Er ist gerettet — gnäd' Frau!“ erklarte jetzt die Stimme Johanns, der den Knaben aus den Armen zog, in den Hof trat.

„Mit einem Schrei überströmender Freude stürzte sich Thea auf ihr Kind, brüllte es an ihre Herz und überschüttete es mit Küffen, während Holzhausen unwillkürlich die Hand ballte und ein Schimpfwort vor sich hinsummelte.“

„Ich hab' es zum Glück gesehen, wie — wie der Kleine topfüber ins Wasser fiel.“

„Ottchen richtete sich ein wenig empor und wollte sprechen: „Die Liebe, Mama.“

„Ja — die Liebe hatte gleich den Kopf verloren und sich aus dem Staub gemacht.“

„Aber ich sprang schnell zu — zog den Knaben heraus — und dann gleich laufende Kleider.“

„Ich hab' es zum Glück gesehen, wie — wie der Kleine topfüber ins Wasser fiel.“

„Ottchen richtete sich ein wenig empor und wollte sprechen: „Die Liebe, Mama.“

„Ja — die Liebe hatte gleich den Kopf verloren und sich aus dem Staub gemacht.“

„Aber ich sprang schnell zu — zog den Knaben heraus — und dann gleich laufende Kleider.“

„Ich hab' es zum Glück gesehen, wie — wie der Kleine topfüber ins Wasser fiel.“

„Ottchen richtete sich ein wenig empor und wollte sprechen: „Die Liebe, Mama.“

„Gute auf italienische Art. Eine große Ente oder 2 kleinere werden sauber vorgerichtet und in beliebige Portionstücke geschnitten, dann in 2—3 Oberlassen leichter Brühe und eben so viel leichtem Weißwein nebst etwas Salz, Pfeffer, 1 Löffel geschüttelter Champignons, 2 Löffel geschüttelter Petersilie und vier Schalotten weich gedünstet. Dann rührt man die Sauce durch ein Sieb, entfettet sie und macht sie mit einem Löffel in Butter deutlich gedünstetem Mehl feimig, läßt sie nochmals aufkochen, fügt einen knappen Löffel feinstes Olivenöl (Speiseöl) und einige Tropfen Zitronensaft hinzu, läßt die Entensauce nochmals darin aufkochen und richtet es an.“

„Kartoffeln und Zwiebeln in gedämpfter. Es wird eine gleiche Anzahl möglichst gleichmäßig mittelgroße Kartoffeln und Zwiebeln ausgewählt. Letztere schält man ganz fein, die letzteren werden enthäutet, dann bringt man beide Dingen in eine Kasserolle und läßt sie darin unter fleißigem Umschütteln ringum andröhen. Abdann wird etwas kochendes Wasser daran gegeben, Salz, etwas Pfeffer und ein ganz klein wenig Paprika dazu geschüttelt und das Gericht fertig gedämpft. Zum Schluß wird eine Kleinigkeit Fleischextrakt an die Sauce gerührt und diese noch mit einem Eßlöffel abgezogen. Zu geschmortem Rind-, Hammel- und Schweinefleisch sind diese Kartoffeln ausgezeichnet.“

„Buttermilch. Pfannkuchen zum Frühstück. Einen Löffel voll Buttermilch, zwei ganze Eier, das Weisse zu Schnee geschlagen, ein Löffel Brandt, 1/4 Theelöffel Backfod, etwas Zimmt und zwei Tropfen Zitronensaft rührt man durcheinander, folgt so viel Mehl dazu, daß es wie ein Geruchentzweig wird. Dann gibt man Fett in eine Pfanne und legt zu jedem Kuchen einen Löffel voll Teig hinein, bäckt ihn auf beiden Seiten und bestreut ihn mit Zucker.“

„Kartoffelkuchen mit Schinken. 1/2 Quart gekochte Kartoffeln werden, noch heiß, gestampft und dann durch ein Sieb gepreßt, mit einem Theelöffel frischer Butter, zwei Eßlöffel voll dickem Schme, vier Eßlöffeln, einem Eßlöffel voll feingewaschen grüner Petersilie, zwei Eßlöffeln voll ganz feinem geriebenem, rohem Schinken, Salz und einer Prise Cayenne + Pfeffer noch geschmack zu einem glatten Teig gemacht, wozu zum Schluß der recht fest geschlagene Schnee von zwei oder drei Eiwelchen kommt. Die Hausfrau muß sehen, wieviel davon sie noch an den Teig geben kann, denn dieser muß zusammenhalten. In die Masse richtig fest, so sieht man mit einem scharfen Blechlöffel kleine längliche Klüßchen ab und backt sie in Backfett zu schöner, hellbrauner Farbe, worauf man sie abtropfen läßt und möglichst heiß zu Tisch bringt. Zu Roastbeef, Rindfleisch, Kalbs- oder Wildbraten sind diese Klüßchen eine schöne Beigabe an Stelle der üblichen Kartoffeln.“

„Drei Qudding. Alles gesammelte alte Brot gibt, auf nachfolgende Weise bereitet, eine angenehme Speise für den Winter. Man weicht am Tage vorher das alte Brot sowie ein Quantum Pfämen (auf 1 Pfund Brot 1/2 Pfund Pfämen) ein. Am folgenden Morgen wäscht man das Brot aus dem Wasser heraus, seigt es mit wenig frischem Wasser (nur eben bedekt das es sein) zum Feuer und läßt es einige Minuten langsam kochen. Abdann wird diese Masse durch einen Durchschlag gerührt, wieder aufs Feuer gesetzt und gewürzt. Etwas Salz, Zucker, Zitronensaft, sowie der Saft einer Citrone gehören daran, Johann rührt man die weitgeschlagenen Pfämen darunter und verbrät das Gericht mit 1/2 Eßlöffel Kornstärke, die mit etwas Wasser glatt gerührt wurde. Nachdem alles gut durchgeseigt ist, läßt man das Gericht erkalten. Man serviert es mit süßer Milch oder Rahm.“

„Rindfleisch mit Gemüse. Man klopft ein saftiges Stück Rindfleisch gehörig und salzt es schwach. Dann zerläßt man etwas Butter in einer Kasserolle, gibt ein Viertel Pfund würfelig geschnittenes Speck und zwei mittelgroße geschnittene Zwiebeln hinein, läßt alles etwas verlaufen, legt das Fleisch dazu und dünstet es unter öfterem Begießen langsam gar. Nebenbei läßt man ungefähr 3—4 große, gelbe, gut gewürzte, geschüttelte Karotten in etwas Butter nebst etwas Salz, 1 Messerspitze Zucker und ein Spitzglas Roschwein halbtrocken dampfen, giebt dann in kleine Stücke geschnittene Sellerie dazu und etwas von dem Saft, in dem das Fleisch dünstet, läßt das Gemüse weich werden, aber nicht zerfallen und haubi etwas Mehl barüber. Die Sauce vom Fleisch rührt man durch ein Sieb, giebt sie zu dem Gemüse, schmeckt ab, würzt, wenn nötig, mit wenig Salz nach und richtet das Gemüse auf einer Schüssel rund um das geschnittene Fleisch an.“

„Rindfleisch mit Gemüse. Man klopft ein saftiges Stück Rindfleisch gehörig und salzt es schwach. Dann zerläßt man etwas Butter in einer Kasserolle, gibt ein Viertel Pfund würfelig geschnittenes Speck und zwei mittelgroße geschnittene Zwiebeln hinein, läßt alles etwas verlaufen, legt das Fleisch dazu und dünstet es unter öfterem Begießen langsam gar. Nebenbei läßt man ungefähr 3—4 große, gelbe, gut gewürzte, geschüttelte Karotten in etwas Butter nebst etwas Salz, 1 Messerspitze Zucker und ein Spitzglas Roschwein halbtrocken dampfen, giebt dann in kleine Stücke geschnittene Sellerie dazu und etwas von dem Saft, in dem das Fleisch dünstet, läßt das Gemüse weich werden, aber nicht zerfallen und haubi etwas Mehl barüber. Die Sauce vom Fleisch rührt man durch ein Sieb, giebt sie zu dem Gemüse, schmeckt ab, würzt, wenn nötig, mit wenig Salz nach und richtet das Gemüse auf einer Schüssel rund um das geschnittene Fleisch an.“

„Rindfleisch mit Gemüse. Man klopft ein saftiges Stück Rindfleisch gehörig und salzt es schwach. Dann zerläßt man etwas Butter in einer Kasserolle, gibt ein Viertel Pfund würfelig geschnittenes Speck und zwei mittelgroße geschnittene Zwiebeln hinein, läßt alles etwas verlaufen, legt das Fleisch dazu und dünstet es unter öfterem Begießen langsam gar. Nebenbei läßt man ungefähr 3—4 große, gelbe, gut gewürzte, geschüttelte Karotten in etwas Butter nebst etwas Salz, 1 Messerspitze Zucker und ein Spitzglas Roschwein halbtrocken dampfen, giebt dann in kleine Stücke geschnittene Sellerie dazu und etwas von dem Saft, in dem das Fleisch dünstet, läßt das Gemüse weich werden, aber nicht zerfallen und haubi etwas Mehl barüber. Die Sauce vom Fleisch rührt man durch ein Sieb, giebt sie zu dem Gemüse, schmeckt ab, würzt, wenn nötig, mit wenig Salz nach und richtet das Gemüse auf einer Schüssel rund um das geschnittene Fleisch an.“