

Jürgen Ehrmann

Was auf den Tisch kommt, wird gegessen

Geschichten vom
Essen und Trinken



Weltbild

Was auf den Tisch kommt, wird gegessen

Jürgen Ehrmann

Was auf den Tisch kommt, wird gegessen

Geschichten vom Essen und Trinken

Weltbild

Besuchen Sie uns im Internet:

www.weltbild.at

Sonderausgabe für Weltbild Verlag GmbH, Salzburg
Copyright © 2007 by Böhlau Verlag Ges.m.b.H. & Co. KG,
Wien – Köln - Weimar

Einbandgestaltung: Beatrice Schmucker, Grafik & Konzeption

Titelbild: ullstein bild

Satz: Datagroup int. SRL, Timisoara

Gesamtherstellung: CPI Moravia Books s.r.o., Pohorelice

Printed in the EU

ISBN 978-3-903159-56-3

2021 2020 2019 2018

Die letzte Jahreszahl gibt die aktuelle Lizenzausgabe an.

Inhalt

Vorwort des Herausgebers	9
<i>Anna Hartmann</i>	
Den Türkensäbel haben wir zu Hause auch in der Küche benutzt	13
Jeder Tag hatte im Bürgerhaus seine bestimmte Speise	15
Der erste Sparherd	21
<i>Helene Gasser</i>	
Auf dem welschen Herd kann ich nicht deutsch kochen	25
<i>Adele von Mises</i>	
Diese vier Wochen von Purim bis Pesach	35
<i>Christian Graf</i>	
Ulanenhäcksel und Kälberzähne.	49
<i>Josef Svoboda</i>	
Im Alltag gab es am Morgen Krautsuppe und Erdäpfel.	59
<i>Petr Den</i>	
Großmamas Kochbuch.	67
<i>Margarete Flasch</i>	
Freitags machte Mutter immer einen ihrer herrlichen Strudel.	71
<i>Anna Starzer</i>	
Bei uns wurden jedes Jahr sechs Schweine abgestochen	85

<i>Maria Schuster</i>	
Koch, Muas und manches andere Gericht	95
Damals gehörte das Weißen der Speisen zum althergebrachten Brauchtum	102
<i>Matthäus Prügger</i>	
Ein Fest war das Mittagessen am Ostersonntag. .	110
<i>Hermine Prevolschek</i>	
Hunger tut grausam weh	114
<i>Franz Hamminger</i>	
Die dampfende Schüssel Stosuppe und das Stück Brot	129
<i>Erika Payr</i>	
Ein großes G'riß war um die Mühlen- und Brauerei- Ochsen	134
<i>Barbara B. Berger</i>	
Wöchentlich einmal eine Portion Pferdefleisch. .	138
Die Biertippler	142
<i>Jan Štarha</i>	
»Falscher Fisch« und Hutzeln	145
<i>Maria Gruber</i>	
Andere Kindernahrungsmittel gab es damals noch nicht.	150
<i>Freda Teitelbaum</i>	
Ein dickes war auch ein gesundes Kind	158
<i>Flora Gappmeier</i>	
Wir nannten es damals Vogelspeis	164
Gekauft wurde nichts.	167
Schmalhans war halt immer Küchenmeister. . . .	178
<i>Miroslav Hataš</i>	
Großmutter backte zweierlei Kolatschen	181

<i>Kurt Zabrana</i>	
Was auf den Tisch kommt, wird gegessen	189
<i>Trude Baumgartner</i>	
Großmutter's Wein	196
<i>Edith Kurzmann</i>	
Germknödel, Stanitzel-Eis und Wüstensandsuppe . .	201
<i>Maria Schiffinger</i>	
Achtzehnerlei Bäckerei	205
<i>Glossar</i>	211
Bildnachweis	224

Vorwort

In diesem Sammelband sollen Essen und Trinken in autobiographischen Erinnerungstexten vorgestellt werden. Die Aufzeichnungen reichen zeitlich etwa von der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts bis in die ersten Nachkriegsjahre des Zweiten Weltkrieges.

Innerhalb der Reihe »Damit es nicht verlorengeht ...« werden hier erstmals Texte aus verschiedenen Archiven veröffentlicht. Neben der *Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien* sind dies die *Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen* in Prag, mit deren Leiterin, Dr. Jana Losová, seit 1990 eine enge Zusammenarbeit besteht, und das *Erzählarchiv des Ludwig-Uhland-Instituts für Empirische Kulturwissenschaft an der Universität Tübingen*.

Bei der Auswahl wurde größter Wert darauf gelegt, daß sowohl Frauen als auch Männer aus unterschiedlichen Gesellschaftsschichten zu Wort kommen. Anfänglich war es jedoch etwas schwierig, Texte von Männern zu finden, die sich nicht ausschließlich mit der Nahrungssituation im Krieg oder während der Kriegsgefangenschaft beschäftigten. Freilich verwundert es diesbezüglich auch nicht, daß Frauen anders über Essen und Trinken schreiben als Männer bzw. dabei andere Gesichtspunkte in den Vordergrund stellen.

Es war mir ein Anliegen, möglichst viele Themenkreise zu vereinen. Obwohl ich unter thematischen

Gesichtspunkten keine bestimmten Schwerpunkte festgelegt hatte, war es leider nicht möglich, zu allen mir wichtig erscheinenden Themata geeignete lebensgeschichtliche Beschreibungen zu finden. Eine erschöpfende Zusammenstellung war im übrigen auch nicht beabsichtigt. Trotzdem hoffe ich, daß es gelungen ist, eine Grundlage für eine aus verschiedenen Blickwinkeln hinreichende Auswahl zum Thema Essen und Trinken zu schaffen.

Allein um eine bessere Lesbarkeit zu erzielen, wurden stilistische Eingriffe vorgenommen. Dabei bemühte ich mich, die Originalität der einzelnen Beiträge nicht zu verfälschen. All dies wurde in Absprache mit den betreffenden Autorinnen und Autoren vorgenommen. Auslassungen sind durch drei Punkte (...) gekennzeichnet, mir wichtig erscheinende Begriffe sind in einem Glossar erläutert.

Jeder Text beginnt mit einem biographischen Vorspann, der die wichtigsten Lebensdaten und -stationen der Verfasserin oder des Verfassers sowie Herkunft und Aufbewahrungsort der Quelle angibt. Die Reihung der einzelnen Beiträge erfolgte nach den Geburtsjahrgängen der Autorinnen und Autoren.

Die Übersetzungen aus dem Tschechischen besorgten Jana Geršlová und Jana Losová, denen ich an dieser Stelle meinen besonderen Dank aussprechen möchte. Jana Losová hat außerdem sämtliche biographischen Daten zu den tschechischen Autoren und Autorinnen zusammengetragen.

Für die Unterstützung bei der Recherche schwäbischer Texte gebührt mein Dank Bernd Jürgen Warne-

ken von der Universität Tübingen. Weiters danke ich Günther Müller, Gert Dressel, Michael Mitterauer und Christa Hämmerle, die mir zahlreiche Hinweise und Anregungen im Hinblick auf thematisch interessante Lebensgeschichten zukommen ließen.

Vor allem möchte ich mich aber bei allen Autorinnen und Autoren oder deren Erben und Rechtsnachfolgern bedanken, welche mir Aufzeichnungen zum Thema Essen und Trinken zur Verfügung gestellt haben. Ohne sie wäre eine solche Anthologie unmöglich.

Muthmannsdorf, im Juni 1995

Jürgen Ehrmann

ANNA HARTMANN

wurde am 8. April 1827 als zweites Kind des Gastwirtshepaares Johann und Anna Wareschitz geboren. Damals wohnte die Familie mit den Großeltern Paul und Marianne Wareschitz im Stadtteil »Hundsthurm«, der heute im fünften Wiener Gemeindebezirk liegt. Die Großmutter hatte zu Anfang des 19. Jahrhunderts die Verpflegung der königlich-ungarischen Garde übernommen, die im ehemaligen Palais Trautson am unteren Ende der Neustiftgasse untergebracht war.

Die annähernd 300 Seiten umfassende »Chronik der Anna Hartmann« ist in zwei Bücher zu je zwei Abteilungen gegliedert. Im ersten Buch beschreibt sie vor allem die Lebensgeschichte der Großmutter und vermittelt ein Bild vom Wien der dreißiger Jahre des 19. Jahrhunderts. Das zweite Buch handelt hauptsächlich von der Kindheit und Jugend Anna Hartmanns und skizziert kurz den Werdegang ihres Mannes, des Textilfabrikanten Longin Hartmann. Die Aufzeichnungen enden mit der Erwähnung der Geburt der Tochter Anna Maria am 3. Dezember 1848 und der Amtsübergabe Kaiser Ferdinands an seinen Neffen Franz Joseph. Anna Hartmann starb 1907.

Das Manuskript befindet sich im Besitz von Dr. Klaus und Dr. Erika Flemmich. Frau Dr. Flemmich hat die ursprünglich in Kurrentschrift verfaßte Familiengeschichte abgeschrieben und der Dokumentation lebengeschichtlicher Aufzeichnungen in Wien eine Kopie der Abschrift übergeben. Sie wird demnächst den vollständigen Text der »Chronik« in dieser Reihe herausgeben.

Den Türkensäbel haben wir zu Hause auch in der Küche benutzt

... Kaffee war damals noch wenig gekannt, und es gab daher Morgensuppe. Das Gesinde bekam Brot und Einbrennsuppe, die Familie Milchsuppe und in manchem Haus der Vater Eiersuppe. Bei den Herrschaften waren Chokolad und Weinsuppe gebräuchlich, und selbst Maria Theresia kochte, wenn sie auf ihren Franzl eifersüchtig war, eigenhändig seine Weinsuppe, welche sie ihm auch selbst servierte und auf die dann nicht selten eine Rumpelsuppe folgte.

Da kam einmal eine Gesandtschaft aus Marokko nach Wien. Die Wiener gingen derselben auf der Straße nach Schwechat entgegen. Die Frau Großmutter lachte noch, wenn sie daran dachte, wie die Kerls in ihren Wagen wie auf Hühnersteigen mit untergeschlagenen Beinen hockten und, unbekümmert um die gaffende Menge, gelassen fortrauchten. Sie führten ihre Zelte mit sich und schlugen am Heumarkt, dort wo heute die Marokkanergasse anfängt, ihr Lager auf.

Alle Neugierigen, die den ganzen Tag über hingingen, wurden mit Kaffee bewirtet, der in großen Kupferkannen den ganzen Tag vorrätig war. Da er aber nach orientalischer Sitte mit dem Satz serviert wurde und auch an Süße zu wünschen übrig ließ, so rümpften die Wiener die Nase und begriffen nicht, wie so etwas gut sein sollte.

Aber es gab auch schon zu der Zeit Frauen in Wien, die es verstanden, guten Kaffee zu kochen. Und daß da die Frau Lampl-Wirthin dabei war, versteht sich, und

die Frau Bräumeisterin war auch in das Geheimnis eingeweiht. Freilich, die Herren waren dagegen, denn Kaffee zur Jause kochen war damals geradeso, als ob man zur Jause Champagner trinken wollte.

Also, dann und wann an einem Sonntag zog der Herr die Nase und meinte: »Mir scheint gar, ich rieche schon wieder Kaffee.« – »Nein, mein Herr Vater«, hieß es, »nur das Satzerl wird ausgekocht«, und von dem Satzerl ließ sich der Herr Vater auch ein Täßchen schmecken und wunderte sich, daß sich das Satzerl auch noch so gut auskocht.

... Als Sonntagsbraten wurden Indian gegessen, die alten Wiener nannten selbe Schustervögel. Da war immer große Aufregung, wenn einer geschlachtet wurde. Das besorgte der Hausvater. Also, Frau, Kinder und Gesinde kamen in den Hof, der Indian wurde gereizt, und wenn er recht zornig – den Kopf hoch, den Kopf recht aufgebläht – stolzierte, schlich ihm der Herr Vater von hinten mit scharfem Säbel nach, und mit einem Hieb mußte der Kopf wegfliegen, wo dann ein Blutstrahl in die Höhe stieg. Der Körper lief noch ein paar Schritte, dann taumelte und stürzte er.

Der Herr Urgroßvater soll zu diesem Zweck noch einen Türkensäbel gehabt haben und besonders geschickt gewesen sein. Den Türkensäbel haben wir zu Hause auch in der Küche benutzt. Er war durch hundertjährigen Gebrauch und Schleifen immer kürzer geworden. Wir hackten Gänse und Hasen damit und Lammsiegl und Nierenbraten, bis er zum Spanlmachen degradiert wurde. Das hat der Türke, dem er einst gehörte, gewiß nicht geahnt, daß sein Säbel ein solches Ende nehmen wird.

Jeder Tag hatte im Bürgerhaus seine bestimmte Speise

... Mancher wird es lächerlich finden, was ich alles beschreibe, aber ich will euch ja ein Bild dieser vergangenen Zeit geben, und so muß ich auf alles kommen.

In den niedern Häusern waren in den Hoftrakten lauter kleine Wohnungen, bestehend aus Küche und Zimmer. Die Türen dieser Küchen gingen direkt in den Hof und hatten nur ein Oberlicht. Auch war in jeder Küche eine schmale Stiege auf den Boden, welcher mit einer Falltüre geschlossen war. Der Bodenraum ob Küche und Zimmer gehörte der Partei, wo selbe auch ihr bißchen Holz hatte, da noch keine Keller bei den Wohnungen waren.

In den Bürgerhäusern hatte die Küche zwei Fenster. Vis-à-vis von den Fenstern an der hintern Wand war ein länglicher, viereckiger Block gemauert, dessen oberste Reihe von schwarzen Ziegeln war. In der Mitte war eine längliche Vertiefung, in der das Feuer brannte. Man nannte es das Herdgrüberl. Obenan stand der große Laugentopf, an einer Seite Fleisch und Gemüse, auf der andern ein paar Töpfe mit reinem Wasser und am untern Ende der Kaffeesud, welcher alle Tage ausgekocht wurde.

Kam die Zeit zum Einbrennen oder für eine Mehlspeis' zu backen oder einen einfachen Braten zu machen, so gab man ein paar Schaufel Holzkohle auf das Feuer. Wenn die Glut angegangen war, schüttete man selbe auf den Herd, stellte einen eisernen Dreifuß darauf oder eine Kasserolle mit drei Füßen und machte

dort die Einbrenn. Sollte eine Mehlspeis' oder ein Braten gemacht werden, so machte man ein zweites solches Plätzchen, nur daß dann die Kasserolle einen eisernen, ringsum aufgebogenen Deckel hatte, auf welchen ebenfalls Glut kam.

Bei den Gemüsen war es Brauch, daß man selbe von der Zeit an, wo die Suppe eingekocht wurde, nicht mehr anrührte. Und wenn selbe dann angerichtet wurde, fuhr man mit dem Schmarrnschäufelr unter der Kruste hin, wo so drei Finger Streifen wurden, welche man Rameln hieß, die dann über das Gemüse gelegt wurden, was sehr gut war, besonders von Erdäpfeln, gelben Rüben und Erbsen. Nur von Spinat, Kohl, Kochsalat, überhaupt von grünen Gemüsen, machte man es nicht. Aber es mußte auch beobachtet werden, daß es nicht anbrannte.

In den Ofen eingemauert war die Bratröhre, die aber fest in der Mauer steckte und nur von unten zu heizen war, daher bekamen meistens die Sachen oben keine Farbe. Hatte man einen größeren Braten oder Geflügel, Hasen u.s.w., so wurden die Wassertöpfe weggerückt, die Feuerhunde hineingestellt und der Bratspieß mit den Braten in dieselben hineingesteckt. Unten stand eine lange Pfanne, wo die Sachen zum Begießen darin waren. Entweder mußte ein Kind den Spieß drehen, oder die Köchin drehte eine Weile, begoß dann und machte wieder etwas anderes, um dann wieder zu drehen, was aber nicht so gut war, als wenn immerfort gedreht und begossen wurde.

Neben dem Herd war der Waschkessel, ob welchem der offene Rauchfang war. Der Rauchfang war schließ-

bar, da man Cylinder noch nicht kannte. Der Rauchfangkehrer mußte auf einer Leiter in denselben hinaufsteigen, um das Pech abzukratzen. Brannte solch ein Rauchfang, so mußte der Rauchfangkehrer vom Dache aus in einen nassen Kotzen gewickelt durch denselben herunterfahren, wo aber in den uralten Häusern in der Stadt ein paarmal das Unglück geschah, daß eine Eisenstange durch den Rauchfang ging, der arme Mensch rittlings darauf zu sitzen kam und jämmerlich ersticken mußte.

Neben dem Herd nach vorne war ein Platz, um einen Sessel hinzustellen. Dann war quer durch die Küche ein Balken gezogen, in der Höhe, daß man darunter durchgehen konnte. Auf diesem Balken war eine Mauer bis zum Plafond geführt. Diese hieß der Mantelbaum. Dadurch war die vordere Seite der Küche vom Rauch geschützt, und er zog durch den Rauchfang hinaus. Nach innen war am Mantelbaum eine Eisenstange montiert, an welcher ein zweiteiliger, gestreifter Zwillichvorhang angebracht war, der, wenn nicht gekocht wurde, zugezogen war. Nach der Außenseite war ein breites Brett, die Hefenstelle, worauf die irdenen und kupfernen großen Töpfe gestürzt waren.

Auf der Mauer hingen die kupfernen Kasserollen und Modln und verschiedene Kupfer- und Messingsachen. Dann stand ein weißgestrichener Speiskasten, auf demselben eine Tasse mit den Gläsern und Flaschen. Über denselben der Tellerbord, oder wie die Leute sagten, der Schüsselkorb. In demselben steckten die täglich gebrauchten Teller und Schüsseln. Oben war ein Brett, wo die kleineren Porzellanhäferln standen, und unter dem

Schüsselkorb war eine Reihe Hakerl eingeschlagen, wo lauter ganz kleine schöne Häferln hingen.

Auf der andern Seite stand das Tafelbett für die Köchin und ein kleines Tischerl. Die Mädln hatten es zum Schlafen sehr kalt, da die Hitze des Feuers zum Rauchfang hinausging, dafür aber nachts Wind und Schnee durch denselben hereinkamen. Da hatte mein Vater die Erfindung gemacht und ließ ein Brett schneiden, das gerade in den Rauchfang paßte und an einer Stange befestigt war. Wenn nun alle Feuer ausgegangen waren, so wurde das Brett in den Rauchfang geschoben, und so hatte es unser Mädl besser.

War abgekocht, so wurde der Herd zusammengekehrt ins Grüberl und ein durchlöcherter Sturz von schwarzem Ton darauf gestürzt, wo sich dann manchmal die Funken unter der Asche hielten, was beim nächsten Feuermachen angenehm war. Am Samstag mußte der Herd geweißt, die obere Seite mußte mit Ofenschwärze und der Ziegelfußboden mit Rot gestrichen werden; Kupfer und Messing mußten mit Essigteig und Bastwaschl und das Zinngeschirr mit Zinnkrautlauge und Seife geputzt und mit Sägespänen abgetrocknet werden. Kupfer gab es sehr viel, das war der Stolz der Hausfrau. Als ich heiratete und Kupfer unmodern war, verkaufte ich selbst einen Teil um 33 Gulden Münz.

Nun muß ich aber noch eines erwähnen, worüber heute sich alle entsetzen werden, was aber damals gar niemand unrecht vorkam, weil es ja alle schon von den Voreltern her gewohnt waren. In jeder Küche stand der »Leibstuhl«; bei einfachen Leuten ganz ohne Maskie-

rung, nur neben dem Waschkessel beim Herdvorgang. Bei feineren war ein weißgestrichener Kasten mit einer Glastür, wo er darinnenstand. Auf dem Boden steht noch der weiße Kasten, welchen wir in der Küche im Böhmhause hatten.

Mancher hat sich darüber schon den Kopf zerbrochen, was dieses für ein Kasten ist. Denn als noch keine Kanäle waren, da war nur im Hofe bei der Senkgrube ein Abort. Das war aber nur für Arbeiter. In den Häusern war nirgends einer, und man hätte wohl ein paar hundert Häuser abgehen können, bis man bei einer Wohnung ein separates Kammerl gefunden hätte, um es zu dem Zwecke zu benützen.

Die Häuser waren eben nicht darnach gebaut, und selbst als die Kanäle waren, ließen sich in den Stockwerken der alten Häuser keine Aborte anbringen. Beim Schlechter sind heute noch im ersten Stock keine. Wenn es bei mir wäre, da hätte ich gewiß schon zehn Kommissionen deswegen gehabt. Täglich abends nach dem Tor sperren war dann allgemeines Austragen.

... So wie alles am Schnürchen geordnet war, so war es auch mit dem Essen. Da gab es früh kein Studieren: »Was kochen wir heute?« Nein, jeder Tag hatte im Bürgerhaus seine bestimmte Speise. Von der Suppe angefangen, wiederholten sich die meisten Tage, jede Woche dasselbe, nur Sonntag und Donnerstag, welchen man den bürgerlichen Feiertag nannte, wechselten. Sonst waren Suppe, Fleisch und Gemüse und das warme Nachtmahl am Abend immer am selben Tag gleich. Man hätte gewiß zum Beispiel am Mittwoch in zweihundert Häuser gehen können und überall Knödel und Selchfleisch gefunden.

Auch jedes Fest hatte seine bestimmten Speisen: zu Allerheiligen gedünstete Tauben mit Pasteten und Heiligenstriezl, zu Martini die gebratene Gans; am Heiligen Abend mittags Milchgrieß oder Mohnnudl und abends Beuschlsuppe, Fisch, Guglhupf, Zwetschken und Birnen, dann frische Äpfel und Nüsse; am Weihnachtstag Truthahn; zu Neujahr Schweinsrüssel und Braten mit Kraut, an Dreikönig das letzte Kletzenbrot und Mohnstrudl; am Faschingssonntag Polard, Orangensalat, Krapfen und Punsch; am Faschingsdienstag Polsterzipf oder Mäuse; zu Aschermittwoch mittags Stockfisch mit Kraut, abends Hering mit Apfelsalat; am Gründonnerstag mittags Spinat mit Eiern und Semmelschnitten, abends Eierspeis und Vogerlsalat; Karfreitag mittags Beuschlsuppe und Fisch, abends Käse und Guglhupf; am Kar Samstag abends Schinken und Guglhupf und Osterflecken nebst harten Eiern; am Ostersonntag Lämmernes gebacken und gebraten; zu Pfingsten Backhühner, Kirchenkuchen und Weichselwein.

Am Faschingssonntag fingen die Frauen schon vor sechs Uhr früh zum Krapfenmachen an, denn damals wäre es eine Schande gewesen, selbe vom Zuckerbäcker zu kaufen. Um zehn Uhr sah man schon Kinder und Dienstboten mit in Servietten gebundenen Tellern laufen, die eine der andern zum Kosten schickte.

Da war immer dieselbe Rede, daß sie heuer gar nicht so schön geworden, während die andere versicherte, daß ihre gar nicht so schön sind und sie sich gar nicht getraue, welche zu schicken. Und war der Bote zur Türe raus, so hieß es: »Na, die hätte sich ihre Datschen auch behalten können.« Ich mußte als kleines Mädln immer

mit einem Teller Krapfen bis in die Strozzigasse gehen. Da meinte ich oft, es fallen mir vor Kälte die Finger ab.

Alle diese Bräuche hatte ich so ziemlich beibehalten. Nur den Stockfisch kochte ich nur das erste Jahr, obwohl ich selben gerne aß. Aber die andern ließen selben stehen, und so mußte ich aufhören.

Der erste Sparherd

... Bei der Jause erzählte Frau Weisböck, daß ein neuer Sparherd erfunden wurde, wo man das Feuer ganz eingeschlossen hat und die Küche wie ein Zimmer ganz rein bleibt. Sie habe sich einen bauen lassen und lade die Frauen ein, sie zu besuchen und den neuen Herd zu besichtigen. Natürlich hätte die Frau Großmutter an liebsten gleich ihr Tuch genommen und wäre hingegangen.

Als die Mutter wieder ausgehen konnte, so wurde ein Nachmittag bestimmt, um die Frau Weisböck zu besuchen. Als wir fortgingen, stand der Vater in der Türe, die Mutter sagte: »Jetzt werden wir den neuen Herd ansehen.« – »Geht die auch mit?« fragte der Vater auf mich zeigend. »Freilich.« – »Nun, die wird's verstehen«, sagte er. »Da haben Sie recht«, sagte die Großmutter, »jetzt versteht sie es nicht, aber das ist jedenfalls ein Wendepunkt in der ganzen Küchenwirtschaft, und in ihren alten Tagen wird sie ...« – »Ja, ja, ja«, sagte der Vater und ging hinein. Die Frau Großmutter setzte ihre Rede im Gehen fort, und die Mutter hörte geduldig zu. Ich aber dachte: »Was soll ich in alten Tagen wegen diesem Herd?« Und siehe da, nun sitze ich in meinen sehr alten Tagen und schreibe darüber.

Als wir dort in die Küche geführt wurden, gefiel es den Frauen sehr. Es war die erste Küche mit Kelheimerplatten anstatt Ziegelpflaster, die sie gesehen. Alles war weiß und rein, sogar das nach damaligem Brauch in der Küche stehende Bett der Köchin hatte eine weiße Decke. Aber nun zum Herd. Es war ein fester, gemauerter Block, der nur in der Mitte eine Eisenplatte mit Reifen und darunter eine Heiz mit Türln hatte und unter diesen noch ein Aschentürl. In der Seitenwand war eine Bratröhre fest eingemauert, auch mit Heiz und Aschentürl.

Die Frau Großmutter besah sich den Herd, machte alle Türln auf und wiegte leise den Kopf. »Nun?« sagte die Frau Weisböck. »Ja, Frau Gevatterin«, sagte die Frau Großmutter, »Sie kochen für vier Personen, da mag's ja wohl gehen, aber für viele, da wüßte ich nicht, wie man fertig würde, denn der Herd kocht doch nur, so weit die Platte geht, das andere bleibt ja kalte Mauer, und die Röhre hat auch nur von unten Hitze. Da ist mir schon unten und oben Glut lieber.« – »Ja«, meinte Herr Weisböck, »wir essen jetzt auch öfter zwei Stunden später.« – »Weil«, sagte sie, »wenn man eines ein bißchen wegzieht, um etwas anderes fertigzumachen, hört das Weggezogene gleich zum Kochen auf. Das ist's eben, was ich sehe«, sagte die Frau Großmutter. »Nach meiner Meinung sollte der Herd wenigstens zwei Platten oder gleich oben lauter Platten haben und das Mauerwerk eine Handbreit von der Platte weg sein, dann könnte die Hitze überall hin, auch die Bratröhre sollte an der Seite frei sein.« – »Nun«, sagte Frau Weisböck, »ich bin schon froh, eine reine Küche zu haben.«

Merkwürdig? Als ich vierzehn Jahre später heiratete und wir noch sechs Wochen im alten Böhmhaus blieben, da hatten wir auch so einen Herd. Der brachte mich oft zur Verzweiflung, ja man konnte sich nicht einmal mit einem größeren Feuer helfen, denn legte man ein Stück Holz mehr hinein, dann brannte es gleich gar nicht.

Die Köchin, welche schon drei Jahre im Hause war, machte sich nichts daraus, wenn wir anstatt um zwölf Uhr oft um zwei Uhr aßen. Aber ich, die alles nach der Minute gewohnt war, ich hätte oft weinen mögen. Die Leute aßen aber indessen ein Stück Butterbrot nach dem andern, und wenn das Essen endlich fertig war, hatten sie keinen Hunger mehr. Als wir aber in unser Haus in die Millergasse zogen, da war ich hocheifrig, denn der Herd, wie er der Frau Großmutter vorge-schwebt, stand noch verbessert in der Küche.