

Man muß wissen, daß dies Buschwerk die Obstpflanzung des polnischen Bauers ist, er kennt ja keinen andern Apfel als den Holzapfel, und keine andere Pflaume als die Schlehe, denn ein edler Stamm kommt nicht in sein Reich; der ist ein Vorrecht des edelmännischen Gartens. Aber selbst viele Edelleute können keine edlen Obstbäume in ihrem Garten aufweisen und erfreuen sich an diesem heillosen Obst, das in Deutschland kein Bettelbube gern zum Mund bringt. Man muß die Ernte im Herbst mit ansehen. Da ziehen Bäuerlein und Weib, Söhne und Töchter, Magd und Knecht hinaus unter die Feldbäume. Man nimmt Säcke und Wagen mit. Die großen Schafpelzmützen steigen hinauf in die Nester, die Haarflechten und Hauben raffen unten am Erdboden auf, und denen oben, wie denen unten merkt man an, daß sie etwas Kostbares ernten. Zwar zieht ihnen jeder Biß in die herben kleinen Früchte den Mund zusammen, gleichwohl essen sie mit wahrer Begeisterung.

Allerdings wird nur der geringste Theil dieses Obstes frisch genossen. Entweder legt man es auf die Böden, läßt es im Winter frieren, damit es weich und mürbe wird, und genießt es dann zum Brot, oder man bäckt es im Ofen, oder man ist es gekocht als Gemüse, oder man säuert damit Wasser, welches dann als Suppe genossen wird und den Namen Quas (Sauer) führt. Dieser Quas ist das unentbehrlichste Nahrungsmittel des Bauers. In jeder Bauernstube findet man in der Nähe des Ofens ein aufrechtstehendes Faß. Das ist das Quasfaß, die Lebensquelle der Familie, die ewige Zuflucht der Hausfrau, die Würze jedes Mahls. Ist nur noch Quas im Faße, so ist das Volk zufrieden. Die Hausfrau schickt dies saure Wasser im Henkeltopfe nebst einem tüchtigen Stück Brot auf's Feld und ist ruhig, ihre Hauspflicht ist gethan, alles Andere ist Nebenache. Man hat eine Art Doppeltöpfe im Gebrauch, zwei Töpfe an einem Henkel. Der eine Topf ist ausschließlich zu Quas, der auch Partichtsch heißt, bestimmt. In den andern kommen Kartoffeln, Kraut, Erbsen oder sonst etwas. Diese zweite Speise, obschon gekocht, befindet sich in sehr trockenem Zustande. Der Bauer nimmt nun aus der einen Topfhälfte etwas von dem Trocknen auf seinen hölzernen Löffel, dann taucht er ihn in die andere Topfhälfte, läßt etwas Quas dazu laufen, und so bringt er die Speise lecker zum Munde. Seine Frau giebt ihm nur die Elemente seines Mahles, er combinirt sie. Der Quas aber ist dabei die Substanz, ohne welche keine andere Freude macht; er ist gleichsam der Vocal der Küche; Erbsen, Kraut u. s. w. sind die Consonanten. Es ist gar nicht uninteressant, einen polnischen Bauer essen zu sehen.

Ich lebte fast ein Jahr auf dem Gute eines Polen als Gast. Ich hatte mich dazu verstanden, in seiner Wirthschaft einige deutsche Einrichtungen zu treffen. Meine erste Thätigkeit während des Winter war, von den nächsten Aekern die Steinblöcke wegschaffen zu lassen. Die Bauern halfen mir mit Freuden. Nun aber sollte die Verheerung an ihre geliebten Obstbäume gehen. Als ich am Abend den Aufsehern den Befehl gab, für