

Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

Frau Emma Hellenstainer und ihre Zeit

Hellenstainer, Josefine

Merano, 1925

Noch gut abgelaufen

Bekennen hiemit für uns, Unſ're Erben und Nachkommen, daß uns von unſerm Hofrechenſammer Präſidenten und Rätthen der Johann Georg v. Aſperger, Zahlmeiſter und Willibald Kapfer, Kontrollor bei Unſerm k. k. Cameral Zahlamte zu Innsbruck vom 1. November 1788 bis letzten Oktober 1789 richtig Religionsfonds Kaſſe Journalien abgelegt haben. Da nun in vorbeſagter Zeit vermöge des in Unſerer Stiftungs und Städtiſchen Hofbuchhalterei verfaßten hier angeſchloſſenen ſummarischen Ausweiſes der ganze Empfang eine Summe von Einer Million Neunmalhundert und Fünfzig Tauſend, Vierhundert Bierzig ein Gulden $22\frac{2}{4}$ Kr. jeden Gulden zu 15 Bagen oder 60 fr. gerechnet, ausmachen ec. ec.

zulezt die Unterſchrift

Kaiſerliches Siegel

Leopold II.

Die Originale dieſer zwei Urkunden befinden ſich im Hotel Frau Emma, Meran.

Noch gut abgelaufen.

Unter den Durchſchnittsgäſten der Frau Emma befanden ſich manchmal auch Originale, Sonderlinge, und es wäre manches zu erzählen. Zum Beiſpiel von Herrn und Frau v. Steinbüchl aus Trieſt. Ein großer Gelehrter, von dem ſogar im Konverſationslexikon ſteht. Er war hochbetagt, den Neunzigern nahe, doch immer munter und voll Wiß; machte ſich nichts aus den Tafelfreuden, ja es paſſierte, daß an Sonntagen, wo ſeine Frau ihn während ihres Kirchenbeſuches allein ließ, er ſich um halb 1 Uhr noch nüchtern zur Table d'hôte ſetzte, hatte auf das Frühſtücken vergeſſen. — Nicht ſo die Frau; dieſe hielt viel auf guten Kaffee; damit derſelbe nach ihrem Geſchmack ſerviert werde,

bandelte sie mit der Kochenlernerin, Fräulein Marie Harasser, an: „Tun sie nur recht viel Schlagrahm auf meinen Kaffee; wissen Sie, es handelt sich da um meine Gesundheit.“ — Lieblingsspeise derselben waren die rotgetupften Bachforellen, die aber nicht immer zu haben waren.

Herr von Steinbüchl erklärte einmal: „Wenn es heut' abends wieder nicht Forellen gibt für meine Frau, so muß rein ich mich blau absieden lassen“. — Einmal wurde ihr für das Souper, wo alles separat speiste, ein Haselhuhn zugesagt; es war Hochsaison, man hatte die Hände voll Arbeit. Die zweite Kochenlernerin Sophie v. Panzl, Tochter des Freiheitshelden, nachmalige Frau Ongania in Innsbruck, wurde mit der Zubereitung des Haselhuhnes betraut, hatte es zu dressieren, zu spicken, auf den Spieß zu stecken und schön zu braten; sie war mit allem Eifer dabei, es fleißig zu begießen, es war eine Freude, zu sehen, wie es sich drehte und bräunte, rund und voll wurde. Man richtete es unzerteilt, mit Petersilie garniert, an, die Kellnerin trug es auf. Einige Zeit nachher ging es Marie, Emmas Tochter, der Verantwortlichen, im Kopf herum, wieso das Hühnchengar so plump und voll ausgesehen hätte. „Sopherl, hast du es wohl auch ausgenommen?“ „Mein Gott, das habe ich vergessen!“ — Es wurde in der Küche still vor Entsetzen. Und schon kommt die Kellnerin: „Wer hat das Haselhuhn zubereitet?“ Kleinmütig meldet sich die Schuldige. „Sieh', hier schickt dir Frau von Steinbüchl ein Paket feinste Pariser Schokolade, weil du dir bei dem heutigen Trubel noch die Mühe nahmst, das Huhn zu füllen, hat ausgezeichnet geschmeckt!“ Alles atmete auf und die Küche hat bis zum heutigen Tag das Geheimnis bewahrt.