

Die Mahlzeiten unserer Vorfahren

(frei nach „Der Emsländer“ - Beilage Heimatborn Nr. 2 vom 10.02.1934)

Mit dem ersten Hahnenschrei wurde es im Haus unserer Vorfahren lebendig. Aber erst nach etwa zwei Stunden angestrenzter Arbeit dachte man an Essen und Trinken. Die Frühstück wurde gereicht. Eine mächtige Schüssel mit Buchweizengrütze, gekocht in süßer Milch oder Buttermilch, dampfte auf dem Eichentisch. Neben der Schüssel waren Haufen fingerdicker Schwarzbrotsschnitten aufgeschichtet, die dazu gegessen wurden, nur selten mit Butter oder Schmalz bestrichen

Ausnahmsweise lag auf dem Holzbrett der Tischgenossen ein „Stück Bodder“, ein bestimmtes zugemessenes Maß. Anstelle der Buchweizengrütze gab es oft auch „Klotzengrütt“ oder auch „stäken Grütt“ genannt, das war die vom vorigen Abend übrig gebliebene dicke Grütze, die in Würfel geschnitten und mit gekochter Süßmilch übergossen war.

Um 9 Uhr gab es Frühstück. Von der Hausfrau waren für jede Person im Haushalt zwei Schnitten Schwarzbrot mit Butter oder Schmalz bestrichen und mit selbst hergestelltem Käse, mit Wurst oder Fleisch belegt. Schalen und Kannen mit Butter- oder Süßmilch standen auf dem Tisch. Jeder konnte trinken so viel er wollte. Bei festlichen Anlässen gab es statt der Milch Braunbier „enkelt Beer“, das aus zinnernen Krügen „Kroos“ getrunken wurde.

Die Mittagsmahlzeit stand pünktlich um 12 Uhr auf dem Tisch. Meistens bestand sie aus Vor- und Nachspeise. „De Vörspies“ bildeten Milchsuppen, dicke Milch, Buttermilch mit geröstetem Brot, rote Grütze mit Milch und Saftsuppen. Als „Nachspies“ wurden Buchweizenklöße mit ausgebratenem Speck, Pfannkuchen, Törtchen und dergleichen aufgetragen. Gab es Erbsen- oder Bohnenspecksuppe, Kohl mit Speck oder Schwarzsauer, dann gab es nur ein Gericht, ebenso bei Fliedersuppe oder Buttermilch mit Klümp. Festgerichte waren Hühnersuppe, frische Suppe und „Mehlbüttel mit Korinthen und Rosin“, wozu Schweinsbraten und runde Mettwurst gereicht wurde. Angemeldeter Besuch durfte auf den „Groten Hans“, den Mehlbeutel, rechnen. Besuchswagen wurden im Volke nie anders als mit „Mehlbüttelwagen“ bezeichnet.

Besonders lecker zubereitet kam am Weihnachtsabend der „große Klümp“ auf den Tisch. Bei Hochzeiten und Beerdigungen gab es oft Hühner- oder Fleischsuppe. Frisches Fleisch gab es nur zur Schlachtzeit und bei festlichen Gelegenheiten. Erbsen,

Bohnen und Grünkohl waren die gebräuchlichsten Gemüsesorten. Die Kartoffeln fingen an, sich den ersten Platz am Tisch mit den Mehlspeisen streitig zu machen.

Zwischen 3 und 4 Uhr war Vesperzeit. Es gab die Vormittagskost in zweiter Auflage, doch trat als Getränk schon Kaffee auf, aber kein Bohnenkaffee. Der war zu teuer. Dafür hatte man Surrogate und Zichorien, gebrannten Korn und Schwarzbrottrinden. Der Kaffee war in der Regel ungesüßt, doch es gab auch Tage, an denen es einen Brocken braunen Zucker dazu gab. Es wurde aus kleinen, geblühten, runden, ohrlösen Tassen getrunken.

Die Reihe der Mahlzeiten wurde um 7 Uhr abends durch die Abendkost beschlossen. Man aß dicke Grütze mit Milch (sonntags vielleicht mit Butter), aufgebratene Klöße und Kartoffeln, Pellkartoffeln mit Speckfett, Kartoffelmus mit Milch und an heißen Tagen dicke Milch und geröstetes Brot mit Buttermilch.

Bei allen Mahlzeiten wurde gemeinschaftlich aus einer Schüssel gegessen. Jeder hatte seinen eigenen Löffel und reinigte ihn auch selbst. Der war aus Holz geschnitzt und wurde nach dem Gebrauch in einer Lederschleife an der Fensterzarge aufbewahrt. Auch hatte jeder Tischgenosse sein eigenes Messer, das er als Taschenmesser bei sich trug. Gabeln war unbekannt. Das Fleisch zerschnitt man auf dem Holzbrett und führte es mit der Hand oder einem „Pinkel“ aus Hartholz in den Mund. Teller bestanden aus Zinn, Kupfer oder Messing. Doch tauchten dann und wann solche aus Steingut auf.

Bäckereien gab es nur wenige. Jeder Bauer backte sein eigenes Brot im eigenen Backofen. Weißbrot war selten. Zu Sonn- oder Feiertagen oder wenn Besuch kam, kaufte man beim Bäcker den „Stutenkerl“ oder einen oder zwei „Doppelschölnkstuten“. Aber das war schon viel, geradezu üppig.