



UNSER BAUERNSTAND VOR 200 JAHREN

Fortsetzung: Karge Kost - Fest- und Feiertage - Brauchtum

Die Kost unserer bäuerlichen Vorfahren war die »einfachste und wohlfeilste wie sie der Mensch nur haben kann.« Am Tage wurde viermal gegessen: Zum Frühstück gab es Rührmilch (gesottene Buttermilch mit etwas untergerührtem Mehl) und ein Mus aus Roggen-, bei härterer Arbeit aus Weizenmehl. Dazu wurde Brot gegessen. Das Mittagessen bestand meist aus Sauerkraut und roggene Knödeln mit Specksuppe, an Festtagen mit Zwiebel-, Zwetschgen-, Erbsen- oder Brennsuppe. Zum Nachtisch wurde gewöhnlich eine gestöckelte Milch ohne Rahm »aufgesetzt«, zu der »allezeit zum beliebigen Gebrauch das schwarze Brot vorgelegt wurde«. Beim sogenannten »Untern« (das Mahl am Nachmittag zwischen den zwei Hauptmahlzeiten) wurden wieder gestöckelte Milch oder Milch mit Topfen, bei Milchmangel im Winter gesottene Rüben, Brenn- oder Brotsuppe gereicht. Zum Nachtmahl gab es wieder Sauerkraut, dann eine Pfanne voll roggener Nudeln, die in gestöckelte Milch getaucht werden konnten. An Sonn- und Feiertagen gab's mittags Nudeln (Frühstück und Untern fielen weg!), abends Milchsuppe, sog. »Koch« (Mus) oder Brei mit Brot. Fleisch war eine seltene Speise! Ein meist zu Weibachten gestochenes Schwein mußte geräuchert oder eingesalzen das ganze Jahr über für die hohen Festtage das Fleisch liefern. Letzteres wurde dann (bescheiden an Gewicht in der Suppe gesotten) geschnitten unter die Knödel vermischt, denen auch ein paar Eier beigemischt waren. Die große Pfanne - das einzige Eßgeschirr auf dem großen Tisch - sah außer Milch gewöhnlich nur das sogenannte »Sauere« von Schmalz als Zutat bzw. Hilfe gegen das »Anbrennen«.

»Mehr fette Nudeln« (in Schmalz oder Butter gesotten) gab es nur zweimal im Jahr: am Vorabend zum Christtag (Bachtag) und an Allerseelen. An beiden Tagen wurde allerdings bis Mittag gefastet. Fleisch für alle Hausbewohner wurde nur am Faschingsdienstag, Lichtmeß-, Oster-, Pfingst-, Kirchweih- und am Weihnachtstag aufgetischt. Abends gab es an diesen Feiertagen die bekannten Krapfen (Bauern-Küchel).

An Kirchweih aber bekam der Oettinger Bauer »die Hauptmahlzeit vom ganzen Jahre«. Zu diesem Festtag waren die nächsten Anverwandten und Freunde willkommen, auch »luden sich hiezu gerne manche benachbarte Markt- oder Stadtbewohner selbst dazu ein«. Die Speisenfolge von Mittag bis Abend war folgende:

- Mittags: Semmelsuppe und gebackene Semmelschnitten; Fleischsuppe mit Knödel; Fleisch samt »Zugenuß«
- Nachmittags: Nudelsuppe mit gesottener Henne; Kalbfleisch in einer Brühe; sog. »Rothbrei« (aus Roggenmehl) in Milch gekocht, warm, kalt oder gebacken
- Abends: Schmarr'n, Schmalznudeln oder bei reicheren Bauern Gans- oder Kalbsbraten mit Salat; ausgezogene oder Apfel-Küchel mit Zwetschgensoße, Bier und Weißbrot wurde stets gereicht.

Von jeder »Kuchen-Gattung« wurde den Gästen noch ein Tuch voll zum Nachhausetragen mitgegeben. (Noch heute ist bei uns daher der Ausdruck »Bschoadtüchl« bekannt). Jeder Dienstbote bekam zudem bei jedem »Küchelfest« ein gutes Dutzend der schmackhaften Küchel zum Weiterverschenken oder Verzehr unter der Woche. Auch Pfarrer, Schullehrer und andere geschätzte Personen wurden mit einem Tuch voll dieser altbayerischen Köstlichkeit bedacht. Etwas bessere Kost (süße Milch, Verwendung von mehr Weizenmehl) gab es auch während der arbeitsintensiven Erntezeit, beim »Haarfangen« (Flachsernte) und beim Dreschen. Zu Ostern wurden rot gefärbte, geweihte Eier unter die Dienstboten verteilt. Sooft im eigenen Backofen gebacken wurde, bekam jede Dirn einen Wecken Weißbrot, damit »sich die Mägde von diesem Brot an jenen Tagen, wo ihnen die gewöhnliche harte Bauernkost mit Sauerkraut nicht gedeihlich sein würde, nach Belieben eine Brotsuppe machen können.«

Zu jeder heiligen Zeit, besonders zu Allerheiligen und in der Allerseelenwoche, aber auch bei Hochzeiten und Beerdigungen, bekamen auch die männlichen Dienstboten einen großen Laib Weißbrot und die Armen kleine Brotwecken oder gebackene Nudeln. Und manch Witwer oder Witwe seufzte über die gebräuchliche, nicht selten bis zu 50 Gulden teure »Spende«, wenn es galt, jedem Kirchengast einen weißen Brotwecken schenken zu müssen. »Der Eigennutz der Bäcker läßt dieses alte Herkommen nicht so leicht abbringen und das an manchen Orten gebräuchliche Totenmahl, wo bei einem Gastwirt auf Kosten des Verstorbenen gegessen und getrunken wird, müssen die armen hinterlassenen, vater- und mutterlosen Kinder dann bezahlen und nachher nicht selten hungern«, klagt der Chronist.

So gesehen galt die Ernährung des Oettinger Bauern als ge-

Tögging - hier lebe ich - hier kaufe ich ein!



sund und nahrhaft, und zugleich wohlfeil, da alles aus eigener Landwirtschaft erwirtschaftet wurde. Alles Bessere wie Weizen, Geflügel, Butter, Schmalz, Kälber, Rinder usw. wurde verkauft; nur die »schlechteren Nahrungsmittel« dienten zum Eigengebrauch. Nur etwa jeder zehnte Bauer konnte sich unter der Woche einen Gaststättenbesuch leisten. Auch nur an Sonn- und Feiertagen trank, wer es sich leisten konnte, einen Krug Bier. »Noch immer aber ist die Anzahl derjenigen größer, welche zu Hause bei Wasserkrug bleiben müssen«, heißt es weiter.

Viel wurde auf die »äußerlichen Religions-Übungen« gehalten: Besonders das Weihwasser spielte eine große Rolle, sei es ein Weihwasserkessel neben der Stubentür, als Schutzmittel für das Hausvieh oder zur Abwehr von bösen Geistern. Überhaupt wurde auf alle geweihten Sachen größter Wert gelegt (Brot mit geweihtem Salz, geweihte Pflanzen, Weihrauch usw). So glaubte man, wenn jemand ohne Skapulier oder Rosenkranz tot aufgefunden wurde, dürfe dieser in kein geweihtes Erdreich begraben werden. Daher wurde stets ein Rosenkranz, ein Bruderschafts-Gürtel oder ein Amulett bei sich getragen!

Fortsetzung folgt

Töging - hier lebe ich - hier kaufe ich ein!