

Petroleumlampe über seine Handarbeit gebeugt. Die meisten strickten sich dicke Wollsocken und Fausthandschuhe, ohne die man im Winter auf einem Bauernhof ja nicht sein konnte. Unter der Anleitung meiner Mutter brachten hier selbst unerfahrene Strickerinnen Prachtstücke zustande. Die einzige in der Runde, die sich nach meinem Empfinden mit etwas „Feinerem“ beschäftigte, war das Pflichtjahrmädchen Herta. Dieses junge Stadtkind, das unser ländliches Gefilde nach einem Jahr wieder verlassen und in seine städtische Umgebung zurückkehren würde, hatte sich nämlich hoch moderne Taschentücher zum Umhäkeln gekauft, die es nun mit kunstvollen Spitzenmustern versah. Schöne Taschentücher waren ein absolutes Muss, ein notwendiges Accessoire für jede Dame und dienten wohl weniger zum Putzen der Nase, als zum gekonnt koketten Tupfen hier und da - halt als Vorzeigeobjekt. Was hätte mir Herta zu Weihnachten wohl Besseres schenken können, als eines ihrer Kunstwerke? Klar, dass ich bald danach unter Anleitung der Lehrerrfrau Hüber selbst zur Häkelnadel griff.

Es gab aber auch Winterabende, an denen für diese weibliche Tischrunde Arbeit angesagt war, und zwar mussten Enten- oder Gänsefedern gerupft werden, die später als Füllung für die selbst gestopften Kissen und Oberbetten dienten. Ich fand auch diese Abende recht anheimelnd, denn während die Fingerchen rupften und zupften, wurden Lieder gesungen oder den anschaulichen Erzählungen meiner Mutter gelauscht.

## Essgewohnheiten

Grundsätzlich wurden alle Leute beköstigt, die bei uns arbeiteten. Es gab drei Mahlzeiten: Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. Während der Sommermonate kamen zwei Zwischenmahlzeiten dazu: Klein-Mittag/zweites Frühstück um 9:00 Uhr, Kaffee um etwa 15:30 Uhr. Im Gegensatz zu dem nur leichten Frühstück mit Marmelade- oder Schmalzbröten - und auf Wunsch natürlich der ostpreußischen „Klunkersuppe“ aus Milch mit einer lockeren Mehlklümpchen-Einlage -, wurden die Brote zum Klein-Mittag mit einem herzhaftem Belag aus selbst gemachter Blut- und Leberwurst belegt, mitunter auch mit Rauchwurst (Salami). Zum Mittagessen gab es recht oft Suppen/ Eintöpfe im Sommer mit frischem Gemüse aus dem Garten, im Winter mit lagerungsfähigen Sorten wie Weißkohl, Mohrrüben und Gelbe Wrucken (Steckrüben), die man heute kaum noch kennt. Damals wurden sowohl gelbe und als auch weiße Wrucken angebaut, die gelben für die menschliche Ernährung, die weißen als Futter für die Tiere. Nicht vergessen darf ich die Gerichte aus getrockneten Erbsen- und Bohnen, die allen schmeckten. Alle Suppen waren stets mit Bauchspeck oder gepökeltem bzw. eingewecktem Schweinefleisch deftig-schmackhaft zubereitet.

Eine besondere Erwähnung verdient das Sauerkraut, das als typisch deutsches Nationalgericht angesehen wird und wahrscheinlich den Begriff „Krauts“ als stereotypisierende Bezeichnung für uns Deutsche prägte, eine Bezeichnung, die vor allem während des Ersten und Zweiten Weltkrieges in England und den USA gebräuchlich war. Ich erinnere mich, wie es mich kränkte, als ich die amerikanischen Besatzer im Nachkriegsdeutschland ganz selbstverständlich über „the Krauts“ (Kraut-Eater = Kraut-Esser) reden hörte. Wie dem auch sei, Sauerkraut war auch während der vitaminarmen Winterzeit auf jeden Fall ein wichtiger Vitamin C-Lieferant. Das in großen Holzfässern eingelegte Kraut aßen wir gewöhnlich geschmort, aber im Gegensatz zu anderen Regionen mit saurer Sahne verfeinert, oder als diese typisch ostpreußische Sauerkrautsuppe mit Schweinepfoten und -haxen, ersatzweise Bauchfleisch, aber stets mit einem Mehl-Sahne-Gemisch angebunden, was wohl nur einem Ostpreußen mundete. Gleiches trifft bestimmt auch auf „Schwarzsauer“, zu einer sämigen Suppe aus Gänseklein/Gekröse mit Trockenpflaumen und Gänseblut, welches der Suppe eine nicht gerade einladende Farbe gab, wie es schon der Name andeutet: Schwarzsauer.

Nicht unerwähnt lassen darf ich die oft auf dem Herd anzutreffende Bratpfanne mit Spiegeln