

(Bauchlappen mit oder ohne Zwiebeln kross gebraten), verliehen sie doch vielen einfachen Gerichten das gewisse Etwas wie z. B. den Kartoffelkeilchen (Keilchen = Klöße) aus rohen Kartoffeln. Diese Kartoffelkeilchen gab es auch in einer verfeinerten Version, nämlich als sogenannte Glumskeilchen: größere Keilchen, gefüllt mit angemachter Glumse (Quark), nach dem Kochen aufgeschnitten, in Butter gebraten und mit saurer Sahne übergossen serviert. Leichte, fleischlose Gerichte wie Kartoffelflinsen (Kartoffelpuffer), Mehlfinsen (Pflannekuchen) oder Milchreis - alle mit Zucker bestreut, ferner Apfel- und Pflaumenkeilchen - mit leicht gebräunter Butter übergossen und mit Zimt und Zucker bedeckt, kamen nur an Tagen auf den Tisch, an denen wir keine hart arbeitenden Tagelöhner einbestellt hatten.

Zum Abendessen sagten wir Abendbrot, und dieser Ausdruck beinhaltet ja schon das Wort Brot und weist somit auf eine Brotmahlzeit hin. Doch gab es des öfteren auch einfache, warme Gerichte wie Bratkartoffeln, Schmandkartoffeln (eine Art warmer Kartoffelsalat mit angebratenen Zwiebeln und Speck, angerührt mit einem Mehl-Sahne-Gemisch), Suppen wie Klunker-, Kürbis-, Sauerampfersuppe und Beetenbarsch (Suppe mit Roten Beten) und gegebenenfalls natürlich aufbereitete Reste vom Mittagessen. Beliebte Beilagen waren u.a. die von meiner Mutter in länglichen Terrinen eingelegten sauren Heringe oder Schmandheringe/Sahneheringe. Dickmilch und Buttermilch hatten ebenfalls ihre Liebhaber, doch das übliche Getränk zum Abendbrot war nun einmal Schwarztee. Überhaupt wurde sehr viel Schwarztee getrunken, selbst mittags zu bestimmten Gerichten wie Kartoffelflinsen oder Kartoffelkeilchen.

Am Herdbrand stand stets eine kleine Keramikkanne mit Tee-Extrakt (viele Teeblätter mit wenig Wasser überbrüht), und da in einem Wasserkessel fast immer Wasser heiß gehalten wurde, konnte man sich jederzeit schnell einen Tee zubereiten. Zu einer Mahlzeit kamen Tee-Extrakt und kochendes Wasser stets getrennt auf den Tisch, und jeder mischte sich den Tee nach seinem Geschmack (heller, dunkler). Als es im Laufe des Krieges eines Tages hieß, es gebe keinen Tee mehr zu kaufen, fragte ich fassungslos: „Ja, was soll ich dann trinken?“ „Na, Kaffee“, war die lapidare Antwort, was mich noch mehr erschütterte, da man nicht Bohnenkaffee meinte, den ich liebte, sondern „Blümchenkaffee“ oder „Peschurr“, wie wir unser Eigenprodukt aus selbst gerösteter Gerste herabsetzend bezeichneten. Die Herstellung ging so vor sich:

In einem speziellen **Röstkessel** mit einer sich über dem Boden drehenden, mit der Handkurbel betriebenen Schaufelvorrichtung wurde **Gerste** solange über dem Feuer geröstet, bis sie den gewünschten Röstgrad erreicht hatte. Bei Bedarf wurde dann die jeweils benötigte Menge in einer Handmühle grob gemahlen und zusammen mit einem Stück Zichorie in einem Kaffeekegel mit heißem Wasser aufgebriht und noch einmal zum Kochen gebracht. Danach musste man etwas warten, bis sich der Kaffee gesetzt hatte. Fertig! Der Geschmack und die Farbe des Kaffees hingen überwiegend von der Menge der zugegebenen schwarzbraunen Zichorie (Wegwarte) ab, die sowohl als Geschmacks- als auch als Farbverstärker diente.

Die Sonn- und Feiertage waren die Zeiten für Hähnchen-, Gänse-, Enten- und Putenbraten und für Hühnersuppen mit selbst gemachten Nudeln, wie man ja so weit wie möglich alles selbst herstellte. So auch den sonntäglichen Nachtisch in Form von Zitronencremespeise, Buttermilchspeise und dergleichen, deren Basis stets viel Eigelb, Eischnee und Gelatine waren. Puddingpulver aus dem Päckchen haben wir erst nach Einführung der Lebensmittelkarten gekocht, als man einfach alles kaufte, was „aufgerufen“/zum Verkauf freigegeben worden war. Auf jeden Fall hob sich das Sonntagessen deutlich vom Alltagessen ab, und man ging stets voll freudiger Erwartung zu Tisch.

Wenn die Arbeiter weit draußen auf dem Felde beschäftigt waren, wurden die beiden Zwischenmahlzeiten aus Zeitersparnis in Körben und Kannen zu ihnen hinausgetragen. Da bin ich gerne mitgegangen und habe auch stets für mich etwas mitgenommen. Denn ich fand es so gemütlich, mit diesen gut aufgelegten Leuten im Schatten eines Baumes, notfalls eines