

Haus und Küche im vorigen Jahrhundert

Annemarie Biesel

Hier soll ein kleiner Auszug aus den Aufzeichnungen des Bauern Asmus Vogel wiedergegeben werden, der von 1862 bis 1939 lebte. Wir erhalten einen Einblick in die damalige Haushaltsführung eines Bauernhaushaltes.

„Im Hausstand war viel zu tun. Die Dienstmädchen mußten um 5 Uhr melken, nach 7 Uhr süseln, dann bis abends 10 Uhr am Spinnrad sitzen, die ganze Woche. Nur Sonnabends und Sonntags spannen sie für sich selber. Alle 14 Tage wurde Brot gebacken. Im Sommer je nach Bedarf Bier gebraut, da täglich bei der Arbeit viel Bier getrunken wurde.

Auf dem Felde mußten die Mädchen Dünger streuen und bei allen Arbeiten in der Ernte helfen. Die Hausfrau machte den Hausstand und das Essen. Der Bauer war der erste im Stall und auf dem Felde. Er säte selber die ganze Saat mit der Hand. Er mußte das Korn mit der Sense mähen helfen und der letzte bei der Arbeit sein. Die Lebensweise war anders als jetzt. Im Herbst wurde ein fettes Rind geschlachtet. Wer keins hatte, kaufte sich ein Schlachttier auf Simonsjüd nebst zwei fetten Schweinen. Das Fleisch wurde gesalzen und geräuchert. Im Winter wurden wieder eine fette Sau und zwei fette Schweine geschlachtet, die das ganze Jahr aushalten mußten. Die Kühe kalbten fast alle im späten Frühjahr, damit sie bald auf Weide kamen und kein Kraftfutter benötigten. Die Kälber waren überreichlich und nicht loszuwerden. Meistens wurden sie nüchtern geschlachtet, und das Fleisch etwas gesalzen und geräuchert.

Leider war das Einwecken noch nicht erfunden. Auf dem Lande gab es keine Schlachtereien. So gab es den Sommer über wenig frisches Fleisch. Nur in der Erntezeit wurde ab und zu ein Läuferschwein oder ein Mastkalb geschlachtet. Nach dem Schlachten gab es Schwarzsauer, Frische Suppe, Brokelfink und Grützwürste, im Winter Kurz- und Langkohl, Erbsen mit Speck und Rauchfleisch.“

Beim Backen gab es Backofenpudding mit Speck und Fleisch, Backkuchen und Feinbrot, sonst gab es nur Sonntags Feinbrot. Im Sommer gab es Biersuppen, Eier- und Buchweizenpfannkuchen, Rote Grütze. Buchweizengrütze gab es jeden Abend und Morgen. Zum Frühstück und zur Vesper gab es schönes Schwarzbrot, meistens mit Schnaps (mit Butter war man sparsam) belegt mit Wurst und Rauchfleisch."

Soweit der Bericht von Asmus Vogel. Zwei kleine Erklärungen mögen hier angebracht sein:

1. Unter „Süseln" versteht man ganz allgemein die Hausarbeit.
2. „Simonsjüd": Dies war ein besonderer Markttag in Flensburg, benannt nach dem christlichen Festtag der Apostel Simon und Judea am 28. Oktober. Dieser Markt fand immer am letzten Donnerstag im Oktober statt und war zur Hauptsache ein Pferdemarkt. Er war verbunden mit einem großen Bauerntreffen. Händler und Käufer kamen von weither angereist. Herr Sell aus Flensburg erinnert sich :Schon in den Tagen vor dem Markt füllten sich die Ställe der Krüge in der Roten Straße mit Pferden, und es herrschte ein lebhafter „Stallhandel". Dabei wurden die Pferde im Trab in der Roten Straße vorgeführt. Am Abend des Markttages versammelten sich viele Marktbesucher in den Krügen der Stadt, um dort einen guten Handel zu feiern. Dabei ging es hoch her, und es kam zu allerlei Streichen aus Übermut.
Es passierte auch schon, daß auf „Simonsjüd" ein Handel zwischen zwei Bauern aus Mohrkirch abgeschlossen wurde, während das Pferd, um das der Kauf ging, seelenruhig im Stall in Mohrkirch stand.