

Was esse mer'n heit? (Was essen wir heute?)

Gerichte aus dem Kraichgau und ihre Namen

Marliese Echner-Klingmann

„Was esse mer'n heit?“ lautete die obligatorische Frage der Kinder beim Nach-Hausekommen.

Je nach Wochentag antwortete die Mutter: „*I hab en Pfonnekuche gedenkt.*“ Mit dieser Antwort war der Tag für die Kinder gerettet. Eine Mehlspeise mit süßer Beilage war stets willkommen.

Der Speiseplan der Woche war genau geregelt. Montags kamen die Reste vom Sonntag auf den Tisch. Das Fleisch war größtenteils am Sonntag schon verzehrt worden, für den Montag blieb meist genügend Soße übrig. Falls wider Erwarten doch ein Rest Fleisch geblieben war, hatte zuerst der Hausherr ein Recht, das Fleisch zu verspeisen. Schließlich musste er schwer arbeiten, um seine Familie zu ernähren. Für die Frau und die Kinder war das eine Selbstverständlichkeit, zumal auch *Nudl un Soß* bei Alt und Jung gut ankamen.

Der Dienstag war ein Mehlspeisetag. Da kamen *Pfonnekuche*, *Grießknepf* oder *Kartaiserklöß* auf den Tisch. Apfelbrei bildete meist die Beilage zu diesen Gerichten.

„Du keedsch aa mool widder *Dompfnudl* mache. Waaisch, so mit *Vonillsoß.*“ *Dompfnudl* wurden am Ende der Woche serviert, der restliche Hefeteig wurde zu Sonntagskuchen verarbeitet.

Vun allerhond Speise un wie sie haïße

Die Speisen von einst haben mich lange beschäftigt. Dabei kamen mir zahlreiche Gerichte in den Sinn, deren Herstellung mir meine Großmutter noch beigebracht hatte. Ich rufe mir die Mundartbezeichnungen der jeweiligen Gerichte ins Gedächtnis; sie gefallen mir wegen ihrer Treffsicherheit.

Vor einiger Zeit hat Dr. Rudolf Post, Germanist und Bearbeiter des Pfälzischen und des Badischen Wörterbuchs unter dem Titel: „*Heesje, Grobbe, Schales – Aus dem rheinhessischen Küchenwortschatz*“ die Speisen und das Kochgeschirr aus dem Rhein Hessischen zusammengetragen¹. Beim Lesen fiel mir auf, dass viele dieser Speisen unter den gleichen oder leicht abgewandelten Namen auch im Kraichgau bekannt sind. Der Beitrag von Rudolf Post animierte mich, die Gerichte aus meiner Heimat, dem Kraichgau, zu beschreiben.

Kartofflschnitz un Lewwerworscht

Die Kartoffeln stellen in den meisten ländlichen Gegenden die Grundrezeptur für allerlei Speisen dar. Schon der 1766 in Flehingen im Kraichgau geborene Samuel Friedrich Sauter² hatte den Wert der Kartoffel in seinem *Loblied auf die Kartoffel* besungen. Er war Dorfschullehrer und hatte eine Frau und sieben Kinder zu ernähren. So wundert uns sein Loblied auf die Kartoffel nicht.

Ein ganz sparsames Essen waren auch in meiner Kindheit und Jugend die *Kartofflschnitz*. Genau wie *Saure Kartoffl*, waren sie ein Samstagessen. Dazu wurden in Würfel geschnittene Kartoffeln in Brühe gekocht. Die Brühe bestand nur selten aus Fleischbrühe. Eine einfache Brühe mit Salz und Suppengrün genügte auch. Die Brühe bei *Saure Kartoffl* wurde mit einem großen Schuss Essig angereichert und durch eine Portion geröstetes Mehl schmackhafter und sämiger gemacht. Dazu gab es *Lewwerworscht* (Leberwurst) aus eigener Schlachtung.

Kartofflsuppe bestand aus in Brühe gekochten Kartoffelwürfeln und allerlei Gemüse. Das Ganze wurde nach dem Kochen mit dem Kartoffelschdampfer zerkleinert verschdampft. Man aß Kartoffelsuppe zu *Dompfnudl* (Dampfnudeln). In der Zwetschgen- bzw. Apfelzeit bildete *Kartofflsuppe* die Beilage zu *Quegschtekuche* oder *Apflkuche*. Dieses Gericht war dem Freitag vorbehalten, da der Freitag seit alters her, vor allem in katholischen Familien, als fleischfreier Tag galt. *Quegschtekuche* oder *Apflkuche* sind Blechkuchen aus Hefeteig, mit Sauerrahm bestrichen und dem Obst der Jahreszeit belegt.

Gebrenndi Mehlsuppe war ebenfalls ein sparsames Gericht, das durch geröstetes Mehl eine besondere Geschmacksnote erhielt. Für die Kinder wurde als süße Ergänzung zu *Dompfnudl* gekochtes Dörrobst oder Vanillesoße gegeben. Was die Verwendung von Alkohol anbelangte, waren die Eltern sehr darauf bedacht, ihrem Nachwuchs keine alkoholischen Speisen, wie *Moschtsöß* zu verabreichen. Die Erwachsenen aber taten sich manchmal gerne an *Moschtsöß*, einer vereinfachten Weincreme, gütlich.

Ein Geschmacksunterschied zwischen *Moschtsöß* und Weincreme wurde von den meisten Essern kaum festgestellt, weil in einem normalen ländlichen Haushalt kaum Weincreme oder *Wei(n)soß* gereicht wurde. Allerdings war die *Moschtsöß* durch den leichten Graustich nicht jedermanns Sache.

Schlachtfescht

Bei den meisten Familien wurde einmal im Jahr, meist im Herbst oder Winter, ein Schwein geschlachtet. Manchmal waren es auch zwei. Die Abfallprodukte wie Essensreste und sonstige Nahrungsmittel dienten üblicherweise als Schweinefutter. Ein Schwein war für den Eigengebrauch bestimmt, das zweite wurde verkauft. Als Nebenprodukt fiel beim Schlachten die *Worschtsuppe* an. Sie war etwas Besonderes und bestand aus einer Brühe, in der beim Schlachten die Würste gekocht wurden.

Die Hülle für die Würste bzw. den Wurstbrei gaben die Schweinedärme. Sie mussten selbstverständlich zuvor sehr gründlich gereinigt werden. Das war keine sehr angenehme Arbeit. Von der *Worschtsuppe* fiel auch für die Nachbarschaft etwas ab. Die Brühe wurde in Milchkannen gefüllt und an die Nachbarn verteilt. Wenn Kinder im Nachbarhaus waren, reicherte man die Wurstsuppe mit einem kleinen Würstchen für jedes der Kinder an. Der Metzger hatte zuvor bei den Kindern des Hauses das Würstchen abgemessen, das heißt, er tauchte seinen Finger in die rohe Wurstmasse und strich damit über das Gesicht der Kinder. Ich persönlich hasste dieses Ritual und machte mich vorher stets aus dem Staub.

Bei guter Nachbarschaft wurde als Zugabe ein Stück *Quellfleisch* (Wellfleisch) in die Wurstsuppe gegeben. Um sich vor den Nachbarn nicht zu blamieren, kam als Zugabe ein Löffel Schmalz in die Suppe. In diesem Zusammenhang höre ich meine Oma sagen: „*Geb noch en Löffl Fett en d Suppe, dass mer net ausgricht werre! Schunsch haaißt's: Do gugge meh Aare nei wie raus!*“, womit sie auf eventuell fehlende Fettaggen hingewiesen hat.

Gewiefte Nachbarn oder sparsame Dorfbewohner brachten schon Tage vor dem Schlachtereignis ihre Kanne für *Worschtsuppe* in das Haus, in dem geschlachtet werden sollte.

Nachdem am Vormittag des Schlachttages der größte Teil der Arbeit erledigt war, kam für die Helfer der Höhepunkt des Tages, das „*Quellflaischesse*“ (Wellfleischessen).

Für den einen oder anderen Helfer war *Schniffele* (Schweineschnuffel) die Delikatesse. Zuvor jedoch mussten die Schmerlappen in Würfel geschnitten und das Fett in einer riesengroßen Pfanne ausgelost (ausgelassen) werden. Das flüssige Schweinefett kam in einen salzliierten *Schmerbaffe* oder *Schmalzbaffe*, ein irdener Topf in grau mit blauen Ornamenten. Die gerösteten Fettwürfel, die *Griiwe*, verwendete man als Brotbelag oder mit Kümmel zusammen als Belag für einen *Griiwekuche*.

Auf meiner Bücherwand, von der ich ein Brett für besondere Töpfe bereithalten habe, steht ein salzliierter *Fettbaffe*. Er ist uralt. Meine Tante hat mir den Schmalzbaffe vor einigen Jahren mit den Worten überreicht: „*I gebb der jetzt den Haffe mit de gleiche Worte, wie mei Urgroußmodder den Haffe meinere Groußmodder un selli meinere Modder un die widder mir iwwerreicht hot: Halt den Haffe en Ehre!*“ Ich gehöre nun zur fünften Generation, die diesen *Schmalzbaffe* in Händen hält.

Schweinefett war zu jenen Zeiten das A und O beim Backen und Braten. Ich erinnere mich noch sehr gut an den Marmorkuchen meiner Großmutter. Sie verwendete für den Teig immer nur Schweinefett. Der Kuchen wurde dadurch sehr saftig und schmeckte allen. Erst viel später griff sie ab und zu auch zu „Kunstbutter“, der so genannten Margarine.

Was nur irgend möglich, d.h. essbar war, diente als Wurstfüllung. Neben *Lewweworscht*, eine Wurst aus Leber und anderen Zutaten, und *Griiwevorscht*, eine Blutwurst, angereichert mit Grieben und einigen wenigen Fleischstückchen, gab es die *Blunze*, eine sehr einfache Blutwurst ohne sonstige Zutaten.

Die Schweineohren wurden in Streifen geschnitten und mit anderen Fleischzutaten in den Schweinemagen gefüllt und gaben so den *Schwademare* (Schwartenmagen).

Das Ende des Schlachtfestes bildete das Sauerkrautessen, das mit Kesselfleisch serviert wurde. Bei den Metzgern war es gang und gäbe, stattdessen einen Nachmittagskaffee mit Marmorkuchen zu genießen.

Das Fleisch für den späteren Schinken, die Rippchen oder die *Knechelin* (Knöchel) legte man zum Haltbarmachen in *Lagg* (Salzlake). Die Fleischstücke wurden öfter gewendet und nach circa sechs Wochen wurden die Schinkenstücke *ens Raachhaisl*, (eine Räucherammer) gehängt. Auch auf dem Bauernhof meiner Großeltern befand sich ein eigenes *Raachhaisl* (Räucherhäuschen). Es hatte eine Tür aus Stahl und war im großen Flur neben dem gemauerten Backofen aufgestellt.

Wenige Tage nach dem Schlachten, meist am Sonntag darauf, veranstaltete man innerhalb der Familie ein Essen mit Schweinepfeffer. Dabei verwertete man die Innereien wie Herz, Lunge, Nieren, Zunge. Die Soße, mit Schweineblut gebunden,



gewürzt mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Essig, war recht schmackhaft. Durch die Verwendung von rohem Blut war es einst nicht möglich, mit dem Pfefferessen all zu lange zu warten, da zu jener Zeit kaum Kühlmöglichkeiten vorhanden waren und man sich zur Kühlung auf die Lagerung im Gewölbekeller beschränken musste.

Rindfleisch mit Merkwerdich (Rindfleisch mit Meerrettich)

Zu jedem Hochzeitsfest wurde nach der Vorspeise von Rindfleisch mit *Merkwerdich* (Meerrettich) eine Fleischbrühe mit einer Einlage aus *Marikskeeslin* (Markklößchen) und Eierstich gereicht. Ein Fest ohne die Vorspeisen Rindfleisch mit Meerrettich und Markklößchensuppe entsprach nicht der Familienehre, es wurde als Armeleutefest abgetan.

Quellkartoffl un Bibberleskäs

Die Kartoffel war in alten Zeiten das A und O der einheimischen Küche. *Quellkartoffl* bildeten ein sättigendes Mittagessen. Sie wurden mit Schnittlauchquark, dem so genannten *Bibberleskäs* gegessen und wurden als sparsame Bereicherung im Speiseplan eingesetzt.

Den *Bibberleskäs* (Quark) kaufte die Hausfrau nicht im Laden, sie stellte ihn selbst her. Jeder Bauer erzeugte neben Getreide auch Milch. Ein großer Teil der Milch wurde direkt von der Kuh an Privathaushalte verkauft.

Zum Transportieren diente e *Milichkonde* (eine Milchkanne). Mit der Kanne erschien die Hausfrau selbst beim Bauern oder schickte eines ihrer Kinder zum Milchholen los. Entweder war man morgens Kunde oder die Milch wurde am Abend geholt. Je nach Familiengröße wurde täglich ein Quantum von einem bis zwei Litern gebraucht. Die Milch, die übrig geblieben war, wurde ungekocht in einem irdenen Topf an einen warmen Ort zum Reifen gestellt. Recht schnell wurde die Rohmilch zu Sauermilch. Auf der Milch bildete sich eine Fettschicht, die abgeschöpft und gesammelt und in einem Butterfass, später in einem Butterglas, durch Stampfen bzw. Schlagen, zu Butter verarbeitet wurde. Auch heute wird in dem einen oder anderen Haushalt die abgelaufene Sahne zu Butter verarbeitet. Wer während der Kriegs- bzw. Nachkriegszeit aufgewachsen ist, der ist, was Nahrungsmittel anbelangt, recht erfinderisch. Das heute in jedem Haushalt vorhandene elektrische Rührgerät erleichtert diese Arbeit ungemein.

Die Milch für den Speisequark zum Hausgebrauch war schneller beisammen, während das Sammeln der Sahne für Butter über mehrere Tage ging.

Die Sauermilch schüttete man in ein Haarsieb, das mit einem sauberen, weißen Tuch, dem *Käsdüchl* (Käsetüchlein) ausgelegt war. Auch eine neue Mullwindel wurde manchmal dafür verwendet. Wenn die Molke größtenteils ausgelaufen war, konnte der Quark weiter verarbeitet und schließlich verspeist werden. Auch für die Molke fand man noch eine Verwendung. Sie wurde getrunken oder zur kosmetischen Behandlung des Gesichts eingesetzt.

Kartoffelknepf uff alle Arte

Kartoffelknödel, die so genannten *Kartofflgnepf* bestanden aus einem Teig aus gekochten Kartoffeln, die zerstampft und mit Eiern und etwas Mehl vermischt, zu einem formbaren Teig verarbeitet und als Kugeln in siedendem Wasser gegart wurden. *Hoorische* sind Kartoffelknödel, die größtenteils aus roh geriebenen Kartoffeln geformt wurden, ehe man sie zum Garen ins Wasser legte. Die Zutat

von rohen Kartoffeln verursachte eine raue Oberfläche, die dem Haarwuchs recht ähnelte. Daher kommt die mundartliche Bezeichnung *Hoorische*.

Eine andere Knödelart waren *Geditschde-Gedatschde*. Hierzu verwendete man ebenfalls einen Teig aus gekochten Kartoffeln und formte daraus mit der Hand die runden Klöße, indem man sie beim Formen *ditscht* und *datscht*.

Kartofflpfonnekuche oder Kartoffelpuffer bestehen aus roh geriebenen Kartoffeln, die man wie die *Hoorische* nach dem Reiben sehr schnell verarbeiten musste, damit sie sich nicht grau verfärbten.

Lewwerkneppf, *Lewwerkneedl*, auch *Pechkugl* genannt, sind Knödel aus einem Teig aus Kartoffeln, vermischt mit Leberwurst oder Blutwurst.

Bei Kindern recht beliebt waren *Buwespitzlin* (Schupfnudeln). Sie bestanden aus einem Teig aus gekochten Kartoffeln mit Muskatnuss gewürzt und allerlei sonstigen Zutaten. Aus dem Teig formte man kleine längliche Würstchen, die in kochendem Salzwasser gegart und anschließend in der Pfanne ausgebacken wurden. Dazu gab es für die Kinder Apfelbrei, für die Erwachsenen als Beilage Salat.

Vun Ei(n)gmachte Boune un vum Sauerkraut

Bei Mundartbezeichnungen für Gemüse fallen mir als erstes die *Ei(n)gmachte Boune* (saure Bohnen) und *Sauerkraut* ein. *Ei(n)gmachte Boune* wurden der Länge nach auseinander geschnitten *gschnitzlt* und anschließend einige Minuten gekocht. Das Kochen war wichtig und wurde jedem Mädchen bereits im Kindesalter als unerlässlich eingebläut, da grüne Bohnen einen Stoff enthalten, der für die Verdauung überaus schädlich ist. Ja, selbst von Todesfällen bei einem Rohverzehr der Bohnen wurde berichtet.

Nur wenige Haushalte waren im Besitz eines *Bouneschnitzlers* (Schnitzelmaschine), der/die Schnitzarbeit erleichterte. Zum Beispiel wurde der *Bouneschnitzler* bei meinen Großeltern deponiert und konnte nach Bedarf von den einzelnen Familienmitgliedern, den Töchtern oder Schwiegertöchtern ausgeliehen werden.

Die abgekochten Bohnen kamen in einen *Bounestänner*, einem irdenen Topf, wie er auch bei der Herstellung von Sauerkraut Verwendung fand. Die *Ei(n)gmachte Boune* wurden behandelt wie Sauerkraut. Durch den Gärprozess bildete sich ein schmieriger, schlecht riechender Belag. Das zum Abdecken verwendete Tuch, die Holzbrettchen und der Wackerstein, die zum Beschweren der Bohnen und des Krauts benötigt wurden, mussten wöchentlich abgewaschen und von dem schmierigen Belag befreit werden.

Sauerkraut wurde mittels *Krautrutscher* (Krauthobel) geraspelt und roh eingelegt, d.h. auf eine Lage Kraut kam eine große Portion Salz dann wieder Kraut. Jede Lage bearbeitete man mit einem *Sauerkrautstompfer*, einem Stampfer aus Holz, bis das Kraut ordentlich Wasser gezogen hatte, ehe man die nächste Lage darauf verteilte und bearbeitete. Das Stampfen mit dem Holzstampfer hatte häufig nicht die gewünschte Wirkung, das heißt, man brauchte viel Zeit, bis das Kraut ausreichend Krautbrühe gezogen hatte. Einmal dauerte es mir zu lange, und ich setzte meine Faust zum Stampfen ein. Die Knöchel an meiner Hand waren am Ende so rot und entzündet, dass ich für einige Zeit die Hand nicht benutzen konnte. Das tat höllisch weh; es ist mir kein zweites Mal passiert.

Brogglboune oder *Kernboune* sind weiße Bohnen und bestehen aus der Saat im Inneren der Bohnenschoten. Im Kraichgau wurden die *Brogglboune* auch *Fatzkletzlin* genannt, weil sie häufig Blähungen verursachten. Auch hier brachte es die Mundart schnörkellos auf den Punkt. „*Jedes Böhnchen ein Tönchen*“ war ein

geflügeltes Wort, das gerne von meinem Urgroßvater verwendet wurde. Die *Boune* (Bohnen) wurden *ausgebroggt*, d.h. aus der Hülle entfernt und getrocknet. Im Winter griff man gerne nach den *Brogglboune*. Sie gaben eine schmackhafte, gut sättigende dicke Suppe. Sie schmeckte ähnlich wie Linsensuppe und kam meist an Samstagen auf den Tisch.

Rosebeëberlin oder Rosenkohl kam als vitaminreiches Wintergemüse im Herbst und im Winter zum Einsatz.

Was schunscht noch em Gaade wachst

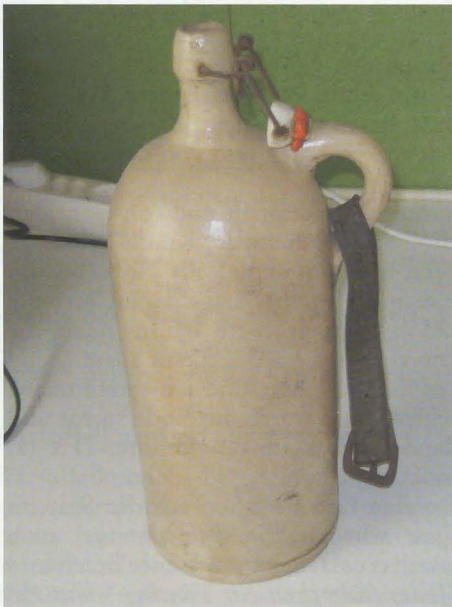
Kein Haus war ohne Gemüsegarten. Dort wurde alles angepflanzt, was in der Küche Verwendung finden konnte. Begehrt waren die verschiedenen Salatsorten. Der Kopfsalat wurde im Frühbeet ausgesät und später als einzelne *Salatsetzlin* (Setzlinge) in die Salatbeete gepflanzt. Daraus wurde meist herrlicher Kopfsalat. Die restlichen *Setzlin*, der sogenannte *Laddisch*, fanden, so wie sie waren, als Salat Verwendung.

Eine Anmerkung von heute: Als meine 91-jährige Tante vor einigen Wochen nach einem Oberschenkelhalsbruch aus der Klinik entlassen wurde, war ihr erster Gang in den Garten zum Feldsalat säen. Nun geht sie täglich in den Garten, um zu schauen, ob die Samenkörner schon aufgegangen sind.

Ochseaare un Neigschernte - Gerichte aus Eiern

Auf jedem Bauernhof lebte eine Schar Hühner. Der Verkauf der Eier stellte ein willkommenes Zubrot für die Bauernfamilien dar. Das Hühnervolk bewegte sich frei in Hof, Stall und Scheuer und hatte so ein ihm angemessenes glückliches Leben. Im Hühnerstall befanden sich zwar Nester, die zum Eierlegen gedacht waren, die jedoch häufig von den anspruchsvollen Hühnern verschmäht wurden. Die Hühner entdeckten manchmal im Heu oder Stroh in der Scheune ein angenehmeres Nest.

Meine Großmutter fand eines Tages im Heuboden ein Nest mit sage und schreibe 70 Hühnereiern. Dieser Eierfund konnte nicht verkauft werden, da niemand



wusste, in welchem Zeitraum sich die Eier dort angesammelt hatten. So verarbeitete sie meine Großmutter kurzerhand zu Nudeln. Jedes Ei wurde einzeln aufgeschlagen. Dabei konnte sie feststellen, welches Ei noch in Ordnung und welches nicht mehr zu verwenden war. Das wurde dann gnadenlos entsorgt.

Jeden Eierüberschuss verarbeiteten die Hausfrauen zu Nudeln. Aus Eiern und Mehl bereiteten sie einen recht festen Nudelteig, der gründlich geknetet werden musste. Anschließend wurde der Teig mit dem *Weriglholz* (Wellholz) ausgewellt und zum Antrocknen auf ein weißes Tuch gelegt. Bei uns zu Hause dienten dazu weiße, handgewebte Tischdecken aus Leinen, die von den Vorfahren stammten. Die Decken breitete man meist über den Federbetten aus und legte darauf die *Nudlkuche* (Nudel-

kuchen). Den leicht angetrockneten *Nudlkuche* rollte man zusammen und schnitt daraus Nudeln in verschiedenen Breiten wie Gemüsenudeln und die schmalere Suppennudeln. Die frisch geschnittenen Nudeln wurden langsam getrocknet. Wenn sie getrocknet waren, wurden sie eingelagert. Man hatte damit für einige Zeit einen



Vorrat an Teigwaren. Die Nudeln waren an besonderen Festtagen, bei Hochzeiten zum Beispiel als Beilage zum Festmahl sehr begehrt.

Ähnlich wie Nudeln schmeckten die *Neigscherrte*, wie man handgeschabte *Spätzlin* (Spätzle) nannte. Der etwas dünnere Teig aus Eiern, Mehl und Wasser wurde auf ein *Spätzlsbrett* gestrichen und mit einem Teigschaber in kochendes Wasser geschabt. Später wurde der *Spätzlsdricker* erfunden und kam immer öfter zum Einsatz. Zum Durchdrücken durch den Spätzlsdricker war der Teig etwas dicker. Das mühsame *Neischerre* gehörte der Vergangenheit an. Heute wird jedoch zu besonderen Anlässen auf die alte Methode zurückgegriffen.

Spiegeleier nennt man wegen ihrer Ähnlichkeit mit den Augen des Namensgebers *Ochseaare*. *Gschdorrtts* entstand bei einem misslungenen *Pfonnekuche* (Pfannkuchen), der beim Wenden gerissen war und dann als kleine Stückchen, ähnlich wie *Kaiserschmarren*, gebacken und serviert wurde. Not macht erfinderisch, und auch hier wussten sich die gewieften Hausfrauen zu helfen.

Blechkuche

In jedem bäuerlichen Haushalt war es üblich, wöchentlich Kuchen aus Hefeteig herzustellen. Der Hefekranz, der Zopf, gehörte genau so dazu wie der *Riwweleskuche* (Streuselkuchen) und zur Zwetschgen- bzw. Apfelzeit der *Quegschtekuche* und der *Apflkuche*, wie bereits oben erwähnt wurde.

An einem Brotbacktag, an dem auf dem Bauernhof meiner Großeltern einmal wöchentlich im gemauerten Backofen das Brot für die ganze Woche gebacken wurde, stand meine Großmutter schon morgens früh vor der Backmulde, einer eckigen Wanne aus Holz. Sie hatte eine Riesensmenge Mehl in der Backmulde vor sich und knetete mit beiden Händen den Brotteig. Das war ein schweißtreibendes Unterfangen. Der Teig wurde nach der Ruhezeit, wenn er sich durch die Zugabe von Hefe und Sauerteig etwa verdoppelt hatte, zu runden Laiben geformt. Die Brotlaibe mussten noch einige Zeit ruhen und kamen anschließend mit dem Teigschieber in den gemauerten Backofen, der im großen Flur stand. Die Brotlaibe wurden *ei(n)gschosse* (eingeschossen). An jedem Backtag hielt meine Oma eine kleine Teigkugel zurück. Daraus entstand der Sauerteig, der beim nächsten Backen als Treibmittel verwendet werden konnte.

Nachdem die Brote gebacken waren, nutzte man die Resthitze noch aus, indem man Blechkuchen aus Brotteig, belegt mit Grieben, Speck oder auch nur mit Schweinefett bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut, zum Backen in den Backofen schoss. Für die dünnen Blechkuchen reichte die Hitze noch allemal. Nicht jede Familie besaß einen gemauerten Backofen. In diesen Fällen wurden die Rohlinge des Brotes *em Näpf*, einem aus Maisstroh geflochtenen Korb, und der Kuchen auf einem Blech, sowie die sonstigen Backwaren zum Bäcker getragen und dort gegen ein geringes Entgelt gebacken. Zum Frischhalten wurden die Brote, die

schließlich mindestens eine Woche halten sollten, im Gewölbekeller gelagert. Dazu brauchte man eine *Brouthonge*. Die *Brouthonge* war ein Brett, das an zwei feinen Drahtschlingen von der Gewölbedecke hing. Damit wurde es den Kellerschnecken und anderem Getier unmöglich gemacht, sich am Brot zu laben.

Wie so vieles, sind inzwischen auch der gemauerte Backofen und der Räucherschrank vom Bauernhof meiner Großeltern verschwunden. Und die besonderen, meist sparsamen Speisen sind von unserem Speiseplan fast ganz gestrichen. Damit ist auch für die so treffenden Bezeichnungen im allgemeinen Sprachgebrauch kaum noch Platz.

Beim Schreiben dieses Aufsatzes überkam mich die Lust, das eine oder andere Gericht wieder einmal herzustellen. Dabei habe ich festgestellt, dass mir diese Fertigkeiten noch nicht verloren gegangen sind, die mich meine Mutter und Großmutter gelehrt haben. Ich muss gestehen, das hat mich richtig stolz gemacht. Seither überlege ich mir, ob man für interessierte Leute, Männer und Frauen, einen Kurs anbieten sollte, bei dem sie diese Fertigkeiten erlernen könnten.

Anmerkungen:

- 1 Rudolf Post „Heesje, Grobbe, Schales“ Heimatjahrbuch des Landkreises Alzey-Worms, ersch. Nov./Dez.2011
- 2 Wikipedia