

schiede. Während z. B. Oberneukirch dem niedern Rittergut durch zeitweilige Fleischkost etwas voranstand, blieb es hinter jenem durch Fehlen des Breies beim Mittagessen der Handdienstfröner und durch das gänzliche Fehlen der Quarkkäse zurück. Diesen hatten die Oberneukircher ursprünglich auch bekommen, er war ihnen aber entzogen worden, „nachdem Iose Vögel den Quark getadelt, auch einer selber freventlich an das Tor geschmissen“ (Mitte des 17. Jahrhunderts). Die Niederneukircher Hofekost bot jedem Untertanen mittags einen Brei, von Breimehl angequirlt, und eine Suppe von Rosent oder Langwell, „daran von Breimehl aus gutem Korn etwas einquirlt wird“. „Wenn aber Rosent oder Langwell (auch Dünnbier) nicht vorhanden und statt dessen Wasser genommen werden mußte, so wird dafür etwas abgenommene (also abgerahmte), doch nicht saure Milch genommen. Es darf aber die Suppe nicht eingebrockt werden, sondern ein jeder Hofemann bekommt täglich 3 Hänichen oder $\frac{1}{2}$ Zeile Hofebrot und ein Quergel (= Quarkkäse) dazu. Vom erhaltenen Hofebrot aber gibt ein jeder Hofemann das Brockebrot nach Proportion selbstem zum Einbrocken in die Suppe“ (nach Pilsk I). Man sieht also, wie genau die Bestimmungen festgelegt waren, um womöglich jeden Streit fernzuhalten. Etwas besser gestaltete sich die Kost der Mähder, wie es ja auch im Oberdorfe der Fall war. Alle Hofemähder erhielten von 8—9 Uhr Frühstück und zwar Suppe und Brei und jeder $\frac{1}{2}$ Zeile oder 3 Hänichen Hofebrot nebst einem Quark (Käse wohl), des Mittags Sauerkraut nebst einem Zugemüse und $\frac{1}{2}$ Zeile Hofebrot nebst einem Quarkkäse, zur Vesper Langwell zum Einbrocken und wieder $\frac{1}{2}$ Zeile Brot nebst einem Quarkkäse und Rosent zum Trinken.

Interessant ist der Vergleich dieser Speisezettel aus den Neukircher Untertanenordnungen mit denen anderer Orte. In Niederrennersdorf bei Herrnhut bestand die den Frönern von der Rittergutsherrschaft zu gewährende Mittagskost gewöhnlich aus Graupen oder Grüze in Milch gekocht oder aus Sauerkraut, wozu $\frac{1}{2}$ Lot Butter auf jeden kam. In der Ernte beim ersten Weizen- und Kornhauen war Milchhirse und Milchmus angeordnet. Das sogenannte Mähdergericht bestand aus Milchmus, Milchgraupen und Erbsen, das Frühstück dagegen aus Mehlsuppe und Milchmehlbus. Zur Vesper wurde Quark gereicht und Langwell zum Trinken oder Einbrocken. Zu jeder Mahlzeit war auf 6 Mann 1 Brot von 5 Pfund 16—20 Lot gerechnet.

In Steinigtwolmsdorf und Ringenhain war im 17. Jahrhundert (1664) die Frönerkost nicht viel anders: Beim Gras-hauen früh eine Suppe und ein Stück Käsebrot, mittags zwei Zugemüse, z. B. Graupen und ein Roggenmus nebst Eingebrocktem. Beim Getreidehauen gab es vor 7 Uhr eine Suppe und ein Stück Käsebrot, mittags 2 Zugemüse, Graupen und Grüze oder „Erbeiß“ nebst Eingebrocktem, dann Rosent, soviel man haben wollte. Beim Essen rechnete man auf 10 Personen ein Brot, deren 16 auf einen Scheffel gehen. Käse gab es übrigens nur von Ostern bis Michaelis, im Winter keinen. (Pilsk II. Serie I. Bd.) Zum Vergleich sei angeführt, wie in der fruchtbareren Meißner Gegend die frönernden Dienstleute wesentlich besser als in der Oberlausitz verpflegt wurden. Wenn die Leute nach Zadel bei Meißen Sensentage zu leisten hatten, erhielten sie früh Käse, Brot und jeder ein Paar Eier, mittags Suppe, Fleisch und Zugemüse, zur Vesper Käse und Brot, zu Abend das Gleiche wie mittags. Die Frönerkost ruhte also hauptsächlich auf 3 Haupt Speisen in der Lausitz: Suppe oder Brei, Brot, Käse.

Daß die Herrschaft manchmal etwas abzuknapsen suchte, ist anzunehmen und zu erschließen aus den genauen Bestimmungen über die Größe des Brotes, die Zutaten zur Suppe usw. Das Oberneukircher Urbarium von 1716 spricht sich darüber folgendermaßen aus: „Es ist aber ein Hofebrot (d. h. eins für die frönernden Hofeleute) gleich halb so groß als ein Gesindebrot, allermäßen denn 2 Hofebrote aus dem vorhandenen Teigmaße gemacht werden. Dieses Maß wird zwar voll, doch nicht mit einem Haufen gemessen, wie mich böse Leute bei Erkauffung des Gutes bereben wollen (Worte des Besitzers), und werden von einem Viertel guten Korn Alt-Budissiner Maße 16 Hofe- oder 8 Gesindebrote gebacken.“ Für Niederneukirch galt die Bestimmung: „Es werden aber aus dem vorhandenen Brot- oder Teigmaße, welches voll und nicht mit einem Haufen gemessen wird, 4 Zeilen und in jeglicher Zeile 6 Hänigen gebacken, und also aus einem Viertel gutem Korn Alt-Budissinischen Maße 8 Brot- oder Teigmaße voll oder 32 Zeilen gemacht.“ Die Käse der Fröner mögen auch nicht immer die erwünschte Größe gehabt haben, sonst würden die Wenden nicht das Sprichwort aufgebracht haben: Große Frondienste und kleine Käse.

Wie die Bauernkost früher, bis ins 19. Jahrhundert hinein, beschaffen war, lassen auch Aufzeichnungen Georg Pilsks (I. Bd.) erkennen. Das erste Frühstück, um 6 Uhr oder noch früher, bestand an Werktagen aus Mehlsuppe, „Seelenkleister“ genannt, aus Roggenmehl bereitet, Salz, Wasser und Milch (statt deren wohl auch Butter oder Speck) und manchmal einigen Brostückchen. Sonntags gab es Kaffee mit Brot und Butter. Das zweite Frühstück, zwischen 8 und 9 Uhr eingenommen, bestand aus Brot und Quark mit Salz, bei Wohlhabenden auch mit Butter. Als Getränk verwendete man früher die Schlickermilch, die aber seit der Entwicklung der Schweinezucht für diese verwendet wird. In manchen Bauernhäusern hat sich auch der Kaffee zum 2. Frühstück eingebürgert, dann gibt es die „hunschlichen Apen“, d. h. ganze Kartoffeln, dazu mit Butter. Die Butter darf aber in manchen Häusern nicht geschnitten, sondern muß oben abgeschabt werden. Auch das Mittagmahl einer Bauersfamilie unterschied sich nicht von dem des Gesindes durch besondere lukullische Genüsse. Zwischen 12 und 1 Uhr erschien häufig die sogenannte Mehltunke auf dem Tische, aus Roggenmehl, Wasser und Speck. Die dazu gegebenen ganzen Kartoffeln wurden geschält und halbiert, aus den Halbkugeln schnitt man auf der Schnittfläche ein Stück heraus, spießte den Halbkugelmantel mit der Gabel und tauchte ihn in die Tunke, mit der er sich füllte. Ein beliebtes Gericht statt der Mehltunke war das Prägelsalz, aus Mehl (seltener aus geriebenem Brote), Speck und Salz im Tiegel zusammengeschmort. Das kam auch im Tiegel sogleich auf den Tisch. Als Nachtsch gab es häufig eingebrockte Schlickermilch oder süße Milch.

Die Mehl- oder Milchsuppe und der Brei sind früher der wichtigste Bestandteil der ländlichen Kost gewesen. Nicht ohne Grund erwähnt auch das Oberlausitzer Kinderlied diese oft, so die vielgesungenen Wiegelledchen:

Ei und der Pappo kocht, a stiht an Usen un plappart nooch.

Lieber Koch, sieh drnooch, daß der Pappo ne leest as Looch.

Vote siene Pappo, kocht den Kindern Soppe

und ane Mandel Eier nein, das muß ane gute Suppe sein.

Auch ein vielverbreiteter Weberreim deutet auf diese Suppe hin:

A Rapperschdorf, a Leckerschdorf (= Leutersdorf)

Do wirken se Rattun,