

Und weil de Mutter Suppe kocht,
Do wirkt der große Sohn.

Die einfachste Suppe, auch „Wasserpappe“ genannt, aus Wasser, Salz und Roggen- oder Weizenmehl und etwas zerlassenem Speck, mag manchmal beim armen Lausitzer Weber sehr dürftig gewesen sein, wenn man womöglich „Nebentischermehl“, zusammengekehrtes Mehl aus Mühle oder Backstube und keinerlei Speck oder Fett dazu nahm. Dann ähnelte sie bedenklich der „Schlichtepappe“, dem Mehlekleister zum Schlichten der Leinwand. Suppen der Armsten waren die „Bettelsuppe“ und der „blinde Hund“. Bei ersterer setzte man vertrocknete Brotreste mit etwas Rümmel (Karweide) und Salz an, wozu dann noch etwas Milch kam. „Blinder Hund“ war Brotsuppe mit Salz ohne jede Fettzutat.

Während wochentags die Mehlpappe und Apernmauke (Kartoffelsuppe) noch heute besonders beliebte Gerichte sind, wurden an Festtagen auch andere Suppen zubereitet. So war bei den Wenden die „Faustmauke“ (von wendisch muka = Mehl) zu Fastnacht beliebt, wurde aber auch an andern Tagen gegessen. Aus Heidemehl und etwas Salz machte man mit kochendem Wasser einen dicken Teig, den man in fingerdicke Würfel zerschneidete. Diese übergießte man dann mit einer Tunke aus zerlassenem Speck und Sirup. Auch in Neukirch war dies sehr beliebt. Bei Kindtaufen und auch beim Schlachtfest machte in der Neukircher Gegend den Anfang gewöhnlich eine Bier- und Milchsuppe. Bier und Mehl wurden gesondert in zwei Töpfen gekocht, der Milch beim Kochen Weizenmehl, Salz, Butter, Zucker, wohl auch Zimt zugesetzt und zuletzt Bier zugegossen, die ganze Mischung dann in eine Schüssel mit Semmel- oder Brotbrocken gegossen.

Als volkstümliche Festsuppe gilt bei den Wenden der Klostergegend von Marienstern die čorna juška, die schwarze Brühe, die bei keinem Schweineschlachten fehlen darf. Schweinsblut, viel Essig, Mehl und Zucker, allenfalls auch etwas Zimt, in einem Topf gekocht, ergibt diese dicke Brühe, die für sich allein, aber auch gern zu Schweinebraten gegessen wird. Auch im angrenzenden deutschen Gebiet von Neukirch schätzt man diese „Schwarz-tunke“, nur daß man sie hier gern von Gänseblut bereitet und zu Gänseklein genießt. Der Wende sagt sprichwörtlich von dieser Kraftsuppe, die an die „Schwarze Suppe“ der Spartaner erinnert: Schwarze Tunke verlangt einen geduldigen Rührlöffel. Auch von seinen andern Suppen liebt der Wende sprichwörtliche Reden anzuwenden, so von der „Gulschika“, dem Steismehlbrei: „Gulschika mit zerlassener Butter erfordert keine Zähne, aber will einen ausgepicht'n Magen“. Von armen Schluckern sagt man gern, wie von den Döbbschülern (s. o.): „Sie essen den Pimpus (Tiegelbrei aus Mehl und Buttermilch) mit der Nadel, und jeder schüttelt's vor dem Munde ab.“

Neben den Suppen und Breisorten waren die Rasttschalen von gesüßtem Bier, von Schlickermilch oder süßer Milch mit eingebrockten Brotstückchen auf dem bäuerlichen Tische des Deutschen wie des Wenden häufige Erscheinungen. Daneben ist der Kaffee nie besonders begehrt gewesen, und die Bohnen werden meist durch Kunkelrüben, Quecken, Möhren oder Gerste ersetzt. Auch an Festtagen durfte die Suppe nicht fehlen, ja sie hatte in manchen Fällen besondere Bedeutung. So wird am Heiligabend oder zu Silvester Pflzsuppe oder Hirsebrei genossen, damit es im nächsten Jahre nicht am Gelde fehle. Die „Heel'göbbsuppe“ ist geradezu sprichwört-

lich geworden, von einem Schwerkranken sagt man wohl: „Der ist oo keene Heel'göbbsuppe meh.“ Als Speisen, die heute noch besonders beliebt sind unter unserer ländlichen Bevölkerung, seien folgende mit ihrem volkstümlichen Namen benannt: Abun und Här'g (Kartoffeln und Hering, besonders bei der Industriebevölkerung beliebt), Kraut und Speck (in bäuerlichem Haushalt), Kalchl (Kartoffelkälchen und Klöße), Apern mit Butter und Prägelsalz. Im wohlhabenden Eigenschen Kreise wurden mit Erbsen, Graupen, Buttermilch als die gewöhnlichsten bäuerlichen Speisen bezeichnet. Vom Bauer heißt es dort, es gäbe bei ihm wöchentlich 21 mal Buttermilch. Fleisch ist bis in die neuere Zeit auch in diesen Gegenden nicht so häufig gereicht worden wie in der Stadt, nur der Speck spielt als Zutat eine gewisse Rolle, und früher, als man die Kinder nicht so leicht loswurde als in den letzten Jahrzehnten des steigenden Fleischbedarfes, hat man in Bauernhöfen viel Fleisch geräuchert. Als Festbraten wurde der Schweine- oder Kalbsbraten bevorzugt, zu Ostern gab es aber Zickel, zu Weihnachten Gans in besseren Haushaltungen. Von Obstmus war das Pflaumenmus, „Schmoderunks“, besonders beliebt.

Von ganz besonderer Bedeutung ist die Nahrung der einstigen Handweber in unsern langgestreckten Lausitzer Oberdörfern des Löbauer und Zittauer Bezirks gewesen. In allen Darstellungen der Lausitz ist einst auf das einstige dürftige Leben dieser heimarbeitenden Bevölkerung hingewiesen worden, ja manchmal wurde fast ein Bild des Weberelendes in der Südlausitz entworfen, wie es uns aus Gerhart Hauptmanns „Webern“ realistisch kraß gekennzeichnet entgegenrinst. In einer unserer besten Landeskunden von Sachsen (von A. Wünsche) heißt es nicht ohne Grund S. 164: Brot und Kartoffeln bilden den Hauptteil der Nahrung; Kartoffeln kommen oft dreimal täglich auf den Tisch; zum Brote wird Kaffee getrunken, bei dessen Zubereitung man aber äußerst homöopathisch verfährt. Mehl, Butter, Fett spielen eine geringe Rolle, Heringe eine etwas größere; Fleisch und Wurst kommen nicht einmal alle Sonntage ins Haus. Ein Bauernknecht oder Tagelöhner könnte bei Weberkost nicht bestehen; doch der Weber wird infolge seiner leichten Arbeit oft alt dabei.“ Zu dem gleichen Ergebnis kommt eine wissenschaftliche Untersuchung über „Die Ernährung der Handweber in der Amtshauptmannschaft Zittau“ von Carl von Rechenberg. (Leipzig, 1890): „Die Kost der Handweberfamilien ist höchst einfach zusammengesetzt. Nur vier Nahrungsmittel beteiligen sich wesentlich an dem Ersatz des Energieverbrauchs der Familie, nämlich Brot, Kartoffeln, Butter und Mehl, die im Durchschnitt 90%, das Brot allein 55% der gesamten Energiezufuhr ausmachen. Das Brot bildet also das hauptsächlichste Nahrungsmittel.“ (S. 35). „Nach landläufigem Urteil dortiger Gegend wird die Kost der Handweber als eine vorwiegende Kartoffelkost bezeichnet. Wir sehen, daß dies nicht der Fall ist. (Höchstverbrauch von Kartoffeln in manchen Familien 35% der gesamten Energiezufuhr.) Die Täuschung ist entschuldbar, denn die Kartoffeln bilden mittags Tag für Tag das Hauptgericht, sie erscheinen öfters auch abends und zuweilen auch morgens. Die Kartoffeln bilden (abgesehen von Mehlsuppe und den spärlich verwendeten trockenen Gemüsen) fast das einzige warme Gericht in der Kost. Unzweifelhaft drücken sie damit der Kost ein eigenartiges Gepräge auf.“

Die Kost ist vorwiegend fleischlos. Die meisten Weberfamilien essen weder Fleisch noch Fleischwaren. Selbst von