

### **Bericht von Wera Krause:**

Das Einkaufen war sehr zeitaufwendig. Man lief von einem Händler zum anderen. Das heißt zum Schlachter, Gemüsemann, Milchmann und was man sonst noch so gebrauchte. Überall von neuen anstehen und warten, das kostet seine Zeit. Schnell waren ein, zwei Stunden mit dieser Beschäftigung vergangen. Bei jedem Händler erfuhr man andere Neuigkeiten und hatte man diese Runde hinter sich gebracht, war man über (beinahe) alles, was in unserer kleinen Stadt passierte, informiert.

Eine Verkäuferin, oder ein Verkäufer, wurde noch richtig gefordert, denn nicht jeder Lebensmittelhändler hatte schon eine elektrische Wurstschneidemaschine. Die Wurst, der Käse, der Schinken usw. alles wurde mit der Hand geschnitten. Die Scheiben immer sauber und gleichmäßig auf das Papier zu zaubern, war nicht immer leicht und verlangte eine gewisse Fertigkeit und sehr, sehr viel Übung. Ob Zucker, Grieß, Mehl, Butter, usw. alles musste vom Verkäufer einzeln abgewogen und richtig verpackt werden. Man kaufte immer nur so viel ein, wie man brauchte und was der Geldbeutel hergab. Frisches Fleisch, Wurst und Gemüse konnten wir sowieso nicht längere Zeit aufheben, denn einen Kühlschrank zu besitzen war schon Luxus.

Jeden Tag kaufte ich drei Liter Milch in Milchkanne oder Flaschen. Sie war immer frisch und wenn mal etwas Milch nachblieb, wurde sie in einen Teller gegossen und so lange stehen gelassen, bis sie als Dickmilch mit Zucker gegessen werden konnte. Wollten wir einen Menschen, der besonders dumm oder ungeschickt war, beschreiben, sagten wir: „Der ist so dämlich und kauft die Milch in Tüten ein!“ Hätte jemand behauptet, dass es einmal möglich sein wird, hätten wir ihn tüchtig ausgelacht.

Zur Erntezeit, wenn alles besonders preiswert war, kauften wir gleich in größeren Mengen ein, um für den folgenden Winter, wenn die Preise wieder anstiegen, vorzusorgen. Es wurde tüchtig eingekocht und die Regale im Keller wieder aufgefüllt. Auf alle Fälle war es billiger und schmackhafter als die Konserven aus dem Laden.

Jedes Jahr brauchten wir drei Zentner Kartoffeln die im Keller, in einer besonderen Kiste eingelagert wurden. Es war eine Holzkiste, die einen schrägen Boden nach vorne hatte, wo die Kartoffeln herauspurzelten, wenn man die vorderen herausnahm. Manchmal brauchten wir nicht so viel und die Zeit der Einlagerung war für die Kartoffeln zu lang. Sie keimten und verwuchsen ineinander. Außerdem wurden sie weich und wabbelig. Waren sie erst einmal gekocht, schmeckten sie trotzdem genauso wie frische.