

Verpflegung an Bord der Segelschiffe vor 220 Jahren

Von Heinz Jacobs

Professor Dr. Richard Wossidio, der am 4. Mai 1939 verstorbene Meister der mecklenburgischen Volkstumsforschung, hat uns in seiner umfangreichen Forschungsarbeit außerordentlich wertvolle und aufschlussreiche Kenntnisse alten seemännischen Brauchtums hinterlassen. In seinem letzten Werk „Reise, Quartier, in Gottes Namen“ hat Wossidlo einen besonderen Abschnitt den Verpflegungsverhältnissen an Bord der alten Segelschiffe um die Zeit von 1850 bis 1870 gewidmet. Aus zahllosen persönlichen Zeugnissen alter Fahrenleute ist uns in diesem Werk ein genaues Bild über die Regelung der „Magenfrage“ an Bord überliefert worden.

Die Liebe auch des rauen Seemannes geht durch den Magen, und aus Prof. Wossidlos Forschungen geht hervor, dass die alten Janmaaten sich zunächst genau nach dem „Magenfahrplan“ erkundigten, bevor sie sich auf einem „Windjammer“ anheuern ließen. Das man zu jenen Zeiten, als Dampfer noch zu den Seltenheiten gehörten, und die Nord- und Ostseehäfen oftmals hunderte von Segelschiffen sahen, auf die Verpflegung der Leute vor dem Mast nicht allzu großen Wert legte, ist uns auch aus den Anfängen der preußischen Kriegsmarine bekannt. Preußen erhielt nach dem Wiener Kongress im Jahre 1815 mit der Insel Rügen sechs schwedische offene Ruder-Kanonenboote, die unter dem Befehl des „Seeleutnants“ Longe standen, der damals gleichzeitig in preußische Dienste übertrat. Die sechs Ruder-Kanonenboote bildeten den eigentlichen Beginn der preußischen Kriegsmarine. Ein Jahr nach dem Friedensschluss legte Preußen den Schoner „Stralsund“ auf Stapel und baute so das erste größere Kriegsschiff.

Die durch keinerlei „Sonderzuteilungen“ unterbrochene karge Kost der preußischen Matrosen, die übrigens nur von Fall zu Fall einberufen wurden, und in der Zwischenzeit ihrem Gewerbe nachgehen konnten, musste durch ihre Einförmigkeit zur Qual werden. Oberster Grundsatz bei der Verpflegung der preußischen Seeleute war: Nur nicht zu teuer! Als der „Schoner „Stralsund“ die kleine Kanonenboot-flotille Preußens verstärkte, konnten sich die maßgeblichen Stellen längere Zeit nicht schlüssig werden, ob sie sich für die englische oder die schwedische Marineverpflegung entscheiden sollten. Das man sich für die schwedische Beköstigung entschied, lag nicht etwa daran, dass sie den Matrosen gewöhnter war, wie man behauptete, sondern die englische Verpflegung kostete pro Kopf und Tag sieben Silber Groschen und 3,07 Pfennig, während die schwedische Verpflegung nur einen Kostenaufwand von fünf Silber Groschen und 3,33 Pfennig erforderte.

Alle drei Tage wiederholte sich der festgelegte Speisezettel, der folgendes Aussehen hatte: Erster Tag: morgens 1 Pfund Heringe und 1 1/2 Pott Branntwein; mittags 3 Pfund gesalzenes Schweinefleisch, 1/8 Pott Erbsen, 1/4 Pott Hafergrütze, 1/3 Pott Branntwein.

Zweiter Tag: morgens 16 Lot Butter, 1/3 Pott Branntwein; mittags 2 Pfund Heringe, 1/8 Pott Erbsen, 1/8 Pott Hafergrütze, 1/3 Pott Branntwein. Dritter Tag: morgens 1 Pfund Heringe, 1/3 Pott Branntwein; mittags 5 Pfund gesalzenes oder geräuchertes Rindfleisch, Erbsen und Hafergrütze wie am ersten und zweiten Tage.

Dieser Verpflegungssatz galt immer für eine aus acht Mann bestehende „Backschaft“, die jeden Abend außerdem 16 Lot Butter (ein Lot gleich 1/32 Pfund), 1 3/4 Pott Gerstengrütze (ein Pott etwa ein Liter), und 1/3 Pott Branntwein erhielt. Alle fünf Tage stand jeder Backschaft 50 Pfund Brot zu, so das auf den einzelnen Mann je Tag 1 1/4 Pfund kam. Trinkwasser war an Bord eine Kostbarkeit, das erst durch einen Zusatz von Weinessig genießbar gemacht wurde. Alle fünf Tage erhielt jede Backschaft des Schoners „Stralsund“ eine Tabakzuteilung in Form von 32 Lot Rollentabak.

Wenn raues Wetter ein Abkochen an Bord verbot, ein Zustand, der bei den an Bord herrschenden primitiven Verhältnissen sicherlich häufig vorkam, musste man sich mit kalter Verpflegung begnügen. Die Ruder-Kanonenboote der damaligen preußischen Kriegsmarine durften an Bord überhaupt nicht abkochen.

Sie legten abends an Land an, und dann wurde, für Janmaat am Ufer abgekocht. Oftmals war wegen der stürmischen und regnerischen Witterung auch das nicht möglich, dann gab es „Kaltverpflegung“ in Gestalt der doppelten Menge Butter am Abend und mittags eine Doppelportion Salzfleisch. Es konnte wahrscheinlich nicht lange verborgen bleiben, dass dieser eintönige Küchenszettel bei den Schiffsbesatzungen schwerste Ernährungsstörungen hervorrufen musste, selbst wenn die Verantwortlichen von Vitaminen und Avitaminosen noch keine Ahnung hatten. So blieb es nicht aus, dass die ständige Heringskost mit der Zeit eine willkommene Unterbrechung durch vermehrte Frischfleischlieferung erfuhr. Später kam man gänzlich von der „schwedischen“ Verpflegung ab, und schließlich wurde ganz allgemein die bei der englischen Kriegsmarine übliche Beköstigung eingeführt, die eine wesentliche Verbesserung des Speisezettels der Matrosen brachte. Jeder einzelne Mann bekam danach täglich 1 Pfund Käse, 1/2 Pott Hafermehl, dienstags und sonntags und donnerstags je 1 Pfund gesalzenes Schweinefleisch und 1/4 Pott Erbsen. Montags, mittwochs und freitags je 4 Lot Butter, 8 Lot Käse, 1/2 Pott Hafermehl, dienstags und sonntags je 2 Pfund gesalzenes Rindfleisch, 3/4 Pott Weizenmehl, 1/4 Pott Pflaumen, 6 Lot Zucker. Obwohl der „englische“ Verpflegungszettel eine erhebliche Verbesserung bedeutete, konnte auch diese Kost auf die Dauer den Anforderungen und moderneren Auffassungen in der Ernährung der „Jantjes“ an Bord nicht genügen. Es dauerte noch lange Zeit, bis die Schiffskost so abwechslungsreich und schmackhaft wurde, wie man sie später in der deutschen Marine immer wieder rühmte.