

Fastnachtsbräuche in Ladbergen

Frageliste 11

Als einziger Fastnachtsbrauch wurde von jeher in allen Häusern der Gemeinde Ladbergen am Fastabend (Tag vor Aschermittwoch) Iserkouken gebacken. Der Nachmittag des genannten Tages war arbeitsfrei. Die Dienstboten blieben aber in der Regel im Hause, um beim Backen zu helfen.

Auf dem offenen Herd brannte ein starkes Feuer, das mit dicken Holzkloben unterhalten wurde. In diesem Feuer wurden die Eisen erhitzt, von denen in der Regel in jedem Hause mehrere vorhanden waren. Die Eisen waren in der Regel ganz schlicht. Einige hatten auf der Innenseite einfache Verzierungen, Waffelmuster mit Rand oder auch Namensinitialen oder Jahreszahlen. Wahrscheinlich haben in früheren Jahrhunderten solche Eisen, die sehr stark und geradezu unverwüstlich waren, mal mit zur Aussteuer gehört.

In der Regel buk man aus gewöhnlichem Stutenteig bei Zusatz von Honig und Anis. Für besonders feine Iserkouken besaß mein Vater ~~ein~~ das nachstehende ererbte Familienrezept: 16 Pfund Mehl, $7\frac{1}{2}$ Pfund Honig, $\frac{1}{4}$ Pfund Kandis, $\frac{1}{8}$ Pfund Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfund Anis und Eier nach Belieben. (Keine Hefe!)

Diese Kuchen waren fest und knusperig und ließen sich als Hörnchen rollen, während die aus Stutenteig weich blieben und ziemlich zähe waren, trotzdem aber sehr gern gegessen wurden.

Die Eiserkuchen wurden im Laufe des Nachmittags sofort gegessen. Was übrig blieb, wurde abends auf die Hausgenossen verteilt.

Mit dem Verschwinden des offenen Herdfeuers schwand auch dieser Brauch, der nur noch vereinzelt ausgeübt wird. Auch der freie Nachmittag für die Dienstboten ist in Fortfall gekommen.

Weiteres Fastenbrauchtum war hier nie vorhanden. Iserkouken wurden nur zu Fastnacht gebacken, an keinem andern Tage, auch nicht zu Neujahr.