

Umfrage "Nahrung und Speise"

Befragte Person:

Frau L. [REDACTED] geb. [REDACTED], Waldorf, Gem. Blankenheim/Eifel
70 Jahre, katholisch, aus Waldorf gebürtig (Eltern ebenso), kein gelernter Beruf, Ehemann Waldarbeiter. Kochen im Elternhaushalt erlernt.

Bezugszeitraum des Berichtes, wenn nicht andersvermerkt, 1920-1930.

Bearbeiter: [REDACTED] R. [REDACTED], Blankenheim-Waldorf

- 1a) --
- 1b) Beim Lebensmittelhändler in Jünkerath oder Esch: Hefe, Salz (1 Zentner als Jahresvorrat), Zucker, Rosinen, Heringe, Margarine usw.
- 1c) --
- 1d) Anbau von Kartoffeln, Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, alle Arten von Gemüse und Obst, Halten eines Schweins und von Hühnern.
- 1e) siehe 1b)
- 1f) Wildfrüchte: Heidelbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Walderdbeeren (Gartenerdbeeren gab es noch nicht).
Wildkräuter: Arnika aus dem Dahlemer Wald als "Stachelstee" (Bronchialtee), getrocknet. Waldmeister getrocknet als Tabakersatz.
- 1g) Metzgerei gibt es nicht: Fleischverkauf im Lebensmittelgeschäft auf Vorbestellung.
Bäckerei gibt es nicht: Backwaren werden durch Bäckerwagen seit etwa 15 Jahren verkauft. Seit dieser Zeit Aufgabe des Selbstbackens.
- 2a) Brotbacken 1x pro Woche 16 - 17 Laibe Mischbrot: 50 Pfund Weizenmehl und 35 Pfund Roggenmehl, Wasser, Salz, Sauerteig kneten, 3 - 4 Stunden ruhen lassen, nochmals kneten und in Brotkörbchen formen.
Kuchen: Blatz mit Rosinen (Hefeteig), Rührkuchen in Kastenform wurden zusammen mit dem Brot gebacken, Plätzchen vor Weihnachten in der Nachhitze.
Aufbewahrung des Brotes auf einem hängenden Brett im Keller.
- 2b) Schweine wurden selbst geschlachtet, Kühe und Rinder nicht. Einkochgläser kamen erst nach 1930 auf. Erst danach wurde Fleisch auch eingekocht oder eingebraten.
Vorher: Einsalzen mit Salz und Wasser in Tontöpfen, mit einem Tuch zugebunden, 14 Tage stehen lassen. Dann wurde Fleisch abgetrocknet und im Kamin oder Rauch geräuchert. Dann kam ein Leinensäckchen drumherum, damit keine Fliegen an das Fleisch kamen.
Rindfleisch gab es sehr wenig (nur an hohen Festtagen und Kirmes) und wurde zugekauft.
- 2c) Salzkonservierung: Sauerkraut aus Weißkohl, wie heute noch in Tontopf mit Salz, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren; Saure Bohnen mit Salz im Tontopf.
Essigkonservierung: Zwetschgen wurden mit Stangenzimt und Zucker in Essigwasser eingelegt (Steintopf)
Essigherstellung: Im Herbst Sammeln von "Holzäpfeln" (von halbwilden Apfelbäumen), Äpfel zerkleinert und in einem Topf beschwert. Nach einiger Zeit wurden die Äpfel in ein Tuch getan und mit einem Holzhammer zerdrückt.
- 2d) Himbeersaft: kalt gepreßt, mit Zucker aufgekocht und in Glasflaschen gefüllt, mit Lappchen zugebunden.
- 2e) Rübenkraut: aus Futterrüben (Zuckerrüben wuchsen nicht) durch Eindicken und Zusatz von Zucker.
Johannisbeergelee: Johannisbeeren gekocht und gepreßt, mit Zucker aufgekocht, in Gläser oder weithalsige kleine Flaschen gefüllt.

Stachelbeermarmelade: Stachelbeeren gekocht, mit Zucker versehen, als Marmelade abgefüllt in Gläser.

2f) Mehl: meist frisch gemahlen (alle 14 Tage), im Winter in offenen Säcken auf dem Speicher. Ein Stock wurde hereingesteckt, damit das Mehl nicht "sticksig" wurde.

Eier: nicht besonders konserviert.

Fett: Schweineschmalz wurden in Tontöpfe gelassen und das ganze Jahr aufbewahrt.

Milchprodukte: aus Frischer Milche wurde Quark und Butter hergestellt.

2g) --

2h) Gemüse (Rotkohl, Weißkohl, Wirsing) wurde draußen unter Tannenreisig eingeschlagen. Möhren wurden im Garten in die Erde eingeschlagen.

Obst: "Grasprummen" (=kleine Pflaumen), Kirschen und Reine Clauden wurden mit Zucker gekocht und in Steintöpfe getan, obenauf ein in Schnaps getränktes Pergamentpapier, am Deckel mit einem Lappen zugebunden. Hielt den ganzen Winter über.

Birnen wurden "gebacken", d.h. ganz und mit Schale im Backofen gedörret, vor Genuß in Wasser eingeweicht und zu Mus gekocht.

Äpfel wurden in Ringe geschnitten und auf Kordeln aufgereiht auf dem Speicher getrocknet, vor Genuß ebenfalls eingeweicht und dann zu Mus gekocht.

Heidelbeeren wurden roh in Flaschen gefüllt mit Zucker und ein wenig Wasser (zogen dann selbst Saft genug) und wurden oben zugebunden.

2i) Erster Kühlschrank kam vor ca. 25 Jahren ins Haus.

3a) Sonntags wie werktags gab es 4 Mahlzeiten: 7.30 Frühstück ("Morgenkaffee"), 12.30 Mittagessen, 15.30 Kaffee, 19.00 Abendessen. Mittags und Abends warmes Essen.

Getränke: morgens Malzkaffee oder warme Milch, mittags nichts, nachmittags Malzkaffee oder warme Milch (nur sonn- und feiertags Bohnenkaffee), abends Malzkaffee.

Zeitunterschiede infolge Winter und Sommer gab es nicht.

3b) Frühstück: Brot, Margarine (seltener Butter), Rübenkraut, Quark.

Abendessen: Brot, Bratkartoffeln, Quark, Rübenkraut, Margarine oder Butter.

3c) Mittagessen werktags: im Sommer: Suppe von Schweinefleisch, Kartoffeln, Salat oder frische Gemüse. Im Winter: Eintopf (Erbsen oder Bohnen mit Kartoffeln), Saure Bohnen, Sauerkraut, Kartoffelsuppe mit geräuchertem Schweinefleisch.

Freitags: Knödel (Mehl, Salz, Ei) und eingelegtes Obst.

3d) Mittagessen sonntags und feiertags: Braten (Schweinefleisch), Suppe, Kartoffeln, Gemüse, Pudding als Nachtisch (Stärkepudding aus Kartoffelmehl mit Ei oder Grießpudding) mit Himbeersaft oder Obstsaft darauf.

Besondere Festtage : Kirmes (1. Sonntag im August) und St. Agathafest (6. Februar): Rindfleisch zusätzlich zum Schweinebraten.

Taufe: ohne besondere Festlichkeit.

Begräbnis: nur Kaffee.

Hochzeit: wie bei anderen ^resten.

Gründonnerstag: Rübstiel (falls es schon gab), ansonsten Milchsuppe mit Kartoffeln.

3e) Köchin wurde nur bei der Hochzeit zugezogen. Hochzeitsessen: Suppe, Rindfleisch mit Kartoffeln und Gemüse, Schweinebraten mit Salat und Kartoffeln, Nachtisch(Pudding).

3f) "Taat" mit Äpfeln, Birnenmus, Rhabarber (nur frisch), Grieß oder Streuseln belegt (zu Namenstag, Weihnachten, Ostern, Kirmes), Plätzchen zu Nikolaus und Weihnachten, Weckmänner (Hefegebäck) zu Nikolaus, Buchweizenpfannkuchen: Mehl, Salz, Milche, Natron, nachher mit Rübenkraut bestrichen. Der Buchweizen wurde bis in die 30er Jahre in Nonnenbach und bei Alendorf angebaut.

- 3g) Trockenes Brot nur zur Kartoffelsuppe.
- 3h) Salzheringe gekauft und selbst mit Zwiebeln und Sahne eingelegt als Fastenspeise.
Forellen wurden selbst gefangen im Bonnes- und Itzbach, kurz vor der Laichzeit, in den Monaten September und Oktober. Dann gab es fast jeden Mittag Fisch.
- 3i) Handwerker wurden beköstigt wie die Hausangehörigen. Sie bekamen aber zusätzlich einen Schnaps.
- 3k) --
- 4a) Mittagessen bei der Arbeit im Henkelmann, aufs Feld gebracht: Wenn man hatte, Fleisch, ansonsten gekochtes Ei. Zum Kaffee wurden Butterbrote ohne Belag, aber mit "guter" Butter, mitgenommen (sowohl zur Arbeit als auch aufs Feld).
- 4b) Butterbrot mit Rübenkraut. Nichts zu trinken.
- 4c) Wallfahrten: Nur Butterbrote (nach Barweiler und Berk)
- 4d) --
- 4e) damals nicht
- 4f) nein
- 4g) gibt es keinen im Ort.
- 5a) alle Mahlzeiten, sonn- und werktags, in der "Stuv"(Wohnzimmer). Wochentags ohne Tischdecke, sonn- und feiertags mit weißer Tischdecke.
- 5b) ---
- 5c) Werktagsgeschirr und Feiertags- und Sonntags-EBservice.
- 5d) Je ein Tischgebet vor und nach dem Essen (bis heute).
- 5e) Vater am Kopfende, Mutter rechts daneben auf der langen Seite, dann die 8 Kinder ohne Rangfolge, aber alle an festen Plätzen.
Bei Besuch mußten die Kinder warten, bis Platz am Tisch war, ehe sie essen durften.
- 5f) Erst Vater, dann Mutter, dann Kinder.
- 5g) Die Mutter schnitt Brot und Fleisch auf. Vater und Kinder ließen sich bedienen. Vor dem Anschneiden eines neuen Brotes wurde hinten ein Kreuzchen mit dem Messer darauf gemacht.
- 6a) Bei Magenverstimmung: Milchsuppe mit Haferflocken (aus eigenem Abbau, in der Mühle gequetscht), ohne Salz oder Zucker.
- 6b) Wöchnerinnen: Milch, Fleisch, Ei, Suppe.
- 6c) Schwangere: keinen Alkohol. Frauen mit Monatsblutung dürfen nicht einmachen. Nach Erdbeeren oder Gurkensalat darf man kein Wasser trinken.
- 7a) Löwenzahn zu Salat, Brennesseln zu Gemüse, Wegerich zu Tee (Blasen/Nieren), Pfefferminze, Kamille (zu Tee). Honigsammeln aus Wespennestern.
- 7b) Statt Butter: Grieß mit Milch und Ei gekocht. "Klotzebutter": Speck ausgelassen, mit Mehl, Wasser und Salz in der Pfanne gerührt.
- 7c) --
- 7d) "Armeleuteessen": Kartoffelsuppe, Grißmehl mit Wasser gekocht.