Dr. [redacted] H[redacted]
[redacted]
51 Aachen-Kornelimünster
Telefon 02408 / [redacted]

150 a

I. W

Gewährsperson: Frau W ,geb. F
[redacted]. 1901 in Dorff, jetzt in Krauthausen ,kath. Bäuerin. Kommt aus bäuerl. Haushalt, lernte Kochen von Mutter. Ehemann fuhr mit seinen Pferden auch für andere.

Id) Roggen, Weizen, Hafer, Kartoffeln, alle Gemüse, Obst. Eier, Milch Butter Quark, Brot.

Ie). Salz, Zucker, Gewürzr. Kaffee u. Malzkaffee.

If). Brombeeren, Himbeeren, Pilze, Pfefferminze, Kamille.

Ig). In Dorff Bäckerei seit 1850, in Krauthausen seit 1908, bisher keine Metzgerei.

2a). Brot wurde alle 10 Tage gebacken, im Keller auf dem "Bruutsbrett", die zum Schutz gegen Mäuse an Ketten hingen, aufbewahrt. In "Kümpchen " wurde Sauertag zum nächsten Backtag verwahrt. Weissbrot wurde mit Hefe gebacken. Nach dem Backen wurden Pflaumen, Birnen u. süsse Äpfel im Backofen getrocknet.

2b). Nach dem Schlachten wurde Fleisch eingesalen, getrocknet, geräuchert gebraten, nach dem I. Weltkrieg eingeweckt. seit 20 Jahren eingefroren u. tiefgefroren. Früher im Fleischrank luftig aufbewahrt.

2c). In Essig Gurken, Karoten (Rote Beeten), Pflaumen. Aufgesetzt mit Alkohol Holunder, schwarze Johannisbeeren, Sauerkirschen.

XX). Für Suppen Möhren, Sellerie, Poree, Pilze getrocknet. Schafgarbe, Löwenzahn, Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Kamille, Pfefferminze, Lindenblüten, Holunderblüten für Tee. Sauerkraut, Rübstiel u. Bohen wurden in Baaren eingemacht mit Salz, alles andere Gemäse eingeweckt. Obst wurde eingeweckt.

2d). Saft durch Tuch gepresst, mit Zucker f. Saft oder Gelee gekocht, heiss in Flaschen u. Gläser gefüllt mit Gummihülse, bzw. Pergament zugebunden. Saft in Ballon mit Hefe u. Zucker, Gärungsröhrchen ,abzapfen, umfüllen. Wein.

2e). Rübenkraut, Apfelkraut, Gelee u. Marmelade.

2f). Mehl luftig u. trocken im Sack. Eier für kurzere Zeit in Zeitungspapier wickeln im Keller verwahrt oder für dem Winter in Kalkmilch in Steintöpfen. Fettausgelassen in Steintöpfen in den Keller Butter in Salz geknetet in Steintöpfen in den Keller., auch Butterschmalz= ausgelassene Butter. Milch wurde nach dem Melken entrahmt durch Zentrifuge. Magermilch für Vieh. Rahm wurde in Stein-

töpfen aufbewahrt. Makei aus durch Tuch gesehter gesäuerter Milch, wurde frisch verbraucht.

2g). Brot Butter.

2h). Früher getrocknetes Obst in Leinensäckchen auf dem Speicher. Eingemachtes in Vorratsräumen und im Keller.Heute Tiefkühltruhe. Kartoffeln,Äpfel,Birnen nach wie vor im Keller.

2I). Seit 20 Jahren Kühlschrank. Seit IO Jahren Tiefkühltruhe. Fleisch u. Gemüse werden nicht mehr eingeweckt.Geschmack ist besser.

3a).I.Frühscück 7.oo 2. IO.00 Mittagessen I2.00,Kaffeetrinken I6.00,Abendessen I9.00,Sonntags fiel das 2. Frühstück aus.Gleiche Zeiten im Winter.

3b).Morgens Butterbrot mit Ei oder Fleisch,dazu Malzkaffee mit Milch. 2. Früstück wie I.Jetzt nur ein Früstück gegen 7.30-Schwarzbrot mit Fleisch,Weissbrot mit Gelee oder Makei. Sonntags früher u. jetzt um 8,00 Sp eck und Ei.Jetzt Abendessen um I8.30:Milchsuppe u. Butterbrot. Früher oft auch Bratkartoffeln oder Eierkuchen mit Salat.

3c). Suppe, Gemüse und Kartoffeln,oft zus. gekocht,Schweinefleisch oder Speck,oder Kartoffeln mit Hausäpfeln.Nachtisch Obst oder Kompott. Pfeffer,Salz,Muskat Zimmt.

3d). Rindfleischsuppe mit Markklöschen,Bratfleisch,Kartoffeln,Gemüse oder Salat,Obst oder Pudding.

Schlachttag: "Putteszupp":Blut mit Fleischbrühe rühren,dazu Weissbrot in Milch eingeweicht geben,kochen. Bratfleisch,Kartoffeln ,Gemüse.

Kirmes am 8. Dez. Essen wie Sonntags.Zum Kaffee Reisfladen,Apfel-u. Aprikosenfladen,Schwarzen Fladen oder "Spiess" aus getrockneten Birnen = "Backemües",mit Getr. Äpfeln u. Pflaumen.

Gründonnerstag:Grünkohl.Ostern gefärbte Eier und "Poschweck".

Begräbnis="Gratias"Brötchen mit Fleisch und Käse,alle Sorten Fläden.

3e). Suppe, "Kühl mit Brottwoesch"= Bratwurst mit Kohl,Bratfleisch mit mehreren Sorten Gemüse:Erbsen u. Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Cremespeise,z.B.Weincreme.Köchin zu Kinderkommunion und Hochzeit.

3f). Neujahrsweck (wurde schon beschrieben),Weckemännchen mit Cornelius pfeife zu St. aMartin.Printen u. Spekulatius zu St Nikolaus. Marzipan u. Plätzchen zu Weihnechten.Sylvester. u. Fastnacht in Fett geba ckene "Puffeln",Stricke, Muzen u. Muzenmandeln.

3g). Mittags kein Brot.Morgens meist Schwarzbrot mit Fleisch oder Käse oder Ei.Weissbrot mit Marmelade zum Kaffee um 16.00.Trocken Sonntags zu Speck und Ei, oder zu gebratenem Puttes.Abends Butterbrot zum Milchbrei.

3h) Eingelegte Heringe Freitags,manchmal Stockfisch,Kieler Sprotten, Bücklinge.

3i). Wie alle anderen.

3K). Fläden,besonders Reis- u. Spiesfladen.Cornelius-Brötchen aus der Kirche in Kornelimünster.bei der Cornelius-Oktav.Apfelsaft.Bier. Dicke Bohnen mit Speck.Sauerbraten mit Printen.

4a). Belegte Butterbrote und Kaffee mit Milch .Im "Mit" Mittagessen.

4b). Butterbrote mit Marmelade oder Wurst oder Käse oder Obst.

4c).Butterbrote belegt,dazu trank man Kaffee.

4e).In der Mainacht wurden Eier gesammelt,die in der Wirtschaft gebacken und von den Burschen gegessen wurden. mit Speck

Am 20.I. Sebastianusfeier der Schützen:Nach der Messe Frühstück in der Wirtschaft mit Brötchen,Fleisch,Käse und Kaffee.

4f).Eingelegte Heringe, Bratwurst, Puttes.

5a). In der Küche,Sonntags oder an Festtagen in der Stube.

5c).Besseres Geschirr und Blumendekoration.

5d).Gemeinsames Gebet vor und nach dem Essen.

5g).Beim Anschneiden eines neuen Brotes wurde das Brot gesegnet. Fleisch kam geschnitten auf den Tisch.

6a). Pfefferminz-,Kamillen-, Fliedertee.Bei Kater Heringe u. Gesalzenes.

6c).Kein Fleisch Freitags u. Aschermittwoch.Fasten,kein Alkohol in der Fastenzeit.

7a).Wilde Stachelbeeren.Schlehen.

)b). Öl aus Bucheckern,Kaffee aus Eicheln u. Getreide.Marzipan aus gekochtem Gries mit Zucker und Mandelaroma.Schmalz,gesalzen zum Brot. Viel Mehl in Rührei.Suppenklösschen aus Giesmehl u. Wasser.

7c). Viele künstl. Aromen.Maismehl zu Speisen.Brotsuppen.Ersatz bier.

7d). Grüne Heringe mit Pellkartoffeln.(Rapsöl zum Braten). Wassersuppen.