

1a

1b

1c Selbstversorgung von Gemüse und Kartoffeln aus dem eigenen Garten. Große Haltung von Schwein, Ziegen, Kaninchen und Hühnern. Hatte man Fleisch - Milch

1d Selbstversorgung von Fleisch, Brot und Eier
Bitter, Obst, Milch, Getreide, Kartoffeln - Öl

1e Malzkaffee, Gemüse, Zucker, Salz,

1f Waldbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren,
Pfefferminztee - Vermittler - Kamilleentee - Minzblätter
Kaffee wurden gesammelt und getrocknet

1g soweit wir zurück denken gab es hier immer Bäckerei
Metzgerei und Colonialwarengeschäfte im Ort

2a ^{selbstgebackene} Das Brot wurde im Keller auf einem hängenden
Brett aufbewahrt, damit es nicht trocken wurde

2b Nach dem Schlachten wurde das Fleisch im Holzbockfisch
eingesalzen, nach Kochen getrocknet, dann geschnitten
Frischfleisch wurde nach dem Anbraten, in Steintöpfe
gelegt und mit heißem Fett abgedichtet. Auch wurde
Frischfleisch sterilisiert.

2c Rüben, Weißkohl und Bohnen wurden in Stein-
töpfen eingesalzen. Zerkochten wurden mit Essig und
Zucker in Steintöpfe eingelegt. Äpfel und Birnen und
Pflaumen wurden im Backofen getrocknet

2 l. ———

2 c Brombeeren, Himbeeren Johannisbeeren wurden zu Gelée verarbeitet zu Brot aufstrich

2 f Mehl wurde trocken aufbewahrt, Eier mischte man im Papier oder man legte sie ins Gefäße, Fett wurde eingeschmolzen und im Steindepfen aufbewahrt
Milch wurde zu Käse verarbeitet

2 g. ———

2 h Äpfel wurden auf einem Holzgestell aufbewahrt,
Kartoffeln wurden im kühlen Keller aufbewahrt

2 i. ———

3 a Es gab pro Tag 4 Mahlzeiten - 7 Uhr Frühstück
12 Uhr mittags 16 Uhr Nachmittagskaffee 7 Uhr abends
essen
mittags und abends gab es warm
morgens und Nachmittags gab es kalt
Als Fischgetränk gab es Milch oder Wasser auch Mal
Kaffee

3 b Frühstück: Marmelade, Butter und Brot
Abends: Speckkartoffeln mit Salat oder rote Beete

3 c Suppen, Pellkartoffeln mit Hering, Topfküchen -
Berberküchen, Eierküchen, Schnitten, Klöße

3 d An Sonn- und Feiertagen gab es Suppenfleisch oder
Braten - Gründonnerstag gab es Spinat

3 e 4 Gänge: Rindfleischsuppe mit Wurstküchen - Bratpfannen
mit Brot für den und rote Beete - Rotkohl kohlalt
Kartoffeln - Niesmehlpudding. Bei Hochzeiten wird
eine Köchin bestellt.

3 f Brat - kranz Stengelsüßkuchen, Apfelsüßkuchen und Braten

3h Stockfisch, Kerlinge - Nudeln, Mehlspeise

3i Die Handwerker aßen mit am Tisch

3k Hoppelkuchen - Bier

4a Malzkaffee und Butterbrot mittags wurde Suppe
zur Oberkostätte ins Feld gebracht

4b früher Butterbrot heute Süßigkeiten

4c Brot, Kartoffelsalat, als Getränk: Essig, Wasser + Zucker
gemischt

4d gab es nicht

4e bei Jagdgesellschaften gab es Hasenpfeffer

4f

4g

5a in der Küche wurde gegessen Festtags in der guten Stube

5b

5c

5d Vor den Hauptmahlzeiten wurde ein Fisch gebet ge-
sprochen

5e der Vater saß am Kopfende

5f

5g beim anschneiden eines Brotes machte man ein Kreuz
darauf

6a bei Magenverstimmung Krennblätter oder Waffelbrot
mit Wasser

6b

6c

7a Brennenselgewürse Feldsalat die man auf dem Feldes rief

7b Eierschmies mit Mehl verknüpft

7c

7d