

Berater: G

geb. 10. Okt.

4130 Moers

Soz. Arb. o. D.

Gewährsperson: G

06. Okt.

Kauffrau ledig

4005 Meerbusch - 1 Buderich

Vater: selbst. Bäckermeister

1 a) keine

1 b) frisches Fleisch, die übrigen Lebensmittel vom Groß-
händler, die auch in ein Geschäft verkauft werden.

1 c) ja, Gänse, Hühner, Schweine vorhanden

1 f) Kamille Pfefferminze für Konfektzwecke

1 g) vor 1900, die ^{des Vaters} ~~seiner~~ 1900 gebrannt

2 a) es wurde häufig ^{im höchsten} auf Brot gebacken

2 b) Eingesalzen, eingebacken, eingeweicht, gebraten,
mit rohen seit 1970

2 c) Kapsen, Bohnen, Stülchen mit Salz
grün in Essig-Lösung, Flasche und
Pflanzen in Bienen in Zucker-Lösung
Bienen getrocknet, Leber Bohnen getrocknet

2 d) Himbeersap auf einem Bege mittels Weinsteinseife
Fenchelsap eingeweicht

2 e) Anmelde an Pflanzen in anderem Obst

3 a) wie die Fäulnis

3 4 a) der Vater überlebte in der Backstube in der am Familienhof

4 a) Brötchen mit dickem Butter (mochten wir als Kinder am liebsten)
heute essen die Kinder „Kindermilchschinken“

4 c) Brötchen oder Brot belegt mit Butter der Käse
gibt für Kinder bei Ausflügen
bei Reisen mit Kofferpacken würde eine Flasche
Sahne mitnehmen und Butter verwenden.

5 a) verbleibt in der Kirche, Sonntag in der Stube
in der am besten Festtag

5 b) es würde immer der Tisch gedeckt: Buchstuck
oder später Linoleum in der auf ^{Stein} Parzellen -
teller in Fesseln in Holzlocher zum Tisch -
streck in Kette.

5 c) kleines Parzellen

5 d) was uns noch dem Offenstande laut gebietet.
An Ostern wurden die Speisen erst mit Palm
in Leihwasser gesegnet.

5 e) Vater auf dem Kopf, rechts vom Bräutigam in Mutter
in-falte, links die anderen Kinder, wenn sie
noch klein waren auf einem Fußbankchen
auf der großen Bank.

5 f. Mutter schneidet das Fleisch, stelle die
Schnitzerei auf den Tisch in der Küche
die Suppe aus.
Später wird die ältere Schwester

5 g) Mutter

6 a) Tafelfleckensuppe bei Kräutern - mit Darm-
verstopfungen, Pfefferminztee,
Zwieback

~~7a)~~

6b) der Vater bekam morgen ein rohes Ei
mit Zucker in der Patte gebacken
Kinder müßten Lebertran nehmen

7a) -

7b) bei Eierschnee
Eier, Mehl, Zucker, Salz in Fett gebacken
immer verrührt u. wurde warm
als Nachtisch meist abends gegessen.

7c) Rappen u. Gerste im Backofen gebacken
u. gemahlen als Kaffeessatz

7d) Steckrüben

nach zu 4 f) es gab eine warme Spezialität,
die man zu Hause ab, Freitag

Rezept: Mafrepinspas

Siehe II,

Möhren geschneifelt, Kartoffeln geschneifelt,
grüne Bohnen geschneifelt, weiße Bohnen
Zwiebel, Salz, Zucker in Wasser
gekocht, dann Buttermilch mit
Mehl ver schlagen dazugeben und
ziehen lassen.

etwas dunkle Suppe

übernommen von Hefesammeln (Gefülltes der
Gewürzspeisen)

Berichtsjahr 1914 - 1930

Kochen lernte die Mütter bei einer
Ingenieursschule in Bremen
die stammte aus Vordem / aller.

Die Gewölksperson lernte 1926

1/4 Jahr in einem Internat Kochen
in 1933 in einem Hotel in
Aberdeen / Rhein 1/2 Jahr.