

5106 Roetgen, April 1984

██████ P ██████
████████████████

An das
Amt für Landeskunde
An der Elisabethkirche 25
5300 Bonn 1

AMT f. RHEIN. LKDE.		
10. APR. 1984		
Vkde. D. 18.4	Lkde.	Spr.

14.4.

Zum Thema Nahrung und Speise nach 1900 habe ich, wie es meine Gewohnheit ist, eine ganze Reihe von Ortseinwohnern gefragt und zwar über alle aufgeführten Punkte Ihres Fragebogens.

Nachstehende Frauen insbesondere wurden von mir gefragt

- Frau ██████ M ██████ 72 J
- Frau ██████ L ██████ 76 J.
- Frau ██████ N ██████ 67 J.

alle in 5106 Roetgen; sie stammen aus eingesessenen Familien und wurden durch ihre Mütter, sowohl als auch in fremden Häusern im Haushalt unterwiesen.

- Zu 1a Um die Jahrhundertwende sorgten in Roetgen etwa ein halbes Dutzend Kolonialwarenläden für die Beschaffung der Nahrungsmittel, die nicht selbst erzeugt wurden.
Wochen- und Jahrmärkte gab es nicht, die Häuser in der Landgemeinde Roetgen besaßen genügend Umfeld, um Nutztiere zu halten
- 1b Die Casino-Gesellschaft, Konsumgenossenschaft und priv. Händler sorgten für Lebens- und Futtermittel, die nicht angebaut wurden, etwa im Herbst kam ein Waggon Weißkraut zum Einmachen, Zucker für die Imker, Weizen, Kleie, Hafer, Mais, Futterrüben und Kartoffeln.
- 1c In schlechten Zeiten etwa 1914/18 gab es mit sehr wenigen Ausnahmen in jedem Haus Nutztiere, selbst im Lehrer- oder Pfarrhaus.
- 1d Ausgesprochene Bauernhöfe waren in Roetgen selten, da der Boden nicht genug hergab um darauf eine Existenz zu gründen; die Regel war neben dem Erwerb des Familienvaters- sehr häufig auswärtiger bäuerliche Haushalt, der von der übrigen Familie getragen wurde. Kuh und Schwein im Stall (Federvieh sowieso) Kartoffeln und Getreide wurde für den eigenen Bedarf angepflanzt.
- 1e Der Zukauf von Nahrungsmitteln wurde auf das Nötigste beschränkt weil das kleine Einkommen für alle Haushaltsausgaben reichen mußte.
- 1f Hier wurden hauptsächlich Waldbeeren gesucht, Himbeeren und Brombeeren im Wald und an den Vielen Hecken, die die Grundstücke voneinander trennten, Im Venn suchte man Preiselbeeren; Pilze sammelten nur Förster oder Zugewanderte.
- 1g Es gab mehrere Bäckereien um 1900, vor dem Krieg 14/18 Fleischverkaufsstellen. Es gab Hausschlachter, die zum Schlachten in die Häuser gingen (Schweine, Schafe, gelegentlich auch Großvieh)

- 2a An Backtage kann man sich hier nicht mehr erinnern, das Brot wurde nach Bedarf beim Bäcker geholt.
- 2b Das Schweineschlachten brachte für das laufende Jahr Rauchfleisch und Eingewecktes; Würste, Schinken und Speckseiten wurden geräuchert, die meisten Häuser hatten ihr eigenes "Rööches" das, gut gefüllt, die Schatzkammer des Hauses war,
- 2c Schweineklein wurde eingepökelt, Bohnen, Weißkohl und Rübstiell (Fotzmösje) eingesalzen in Steingutbehälter (Kru-enebahr und Stang Reife Bohnen und Erbsen getrocknet, ebenso wie Birnen und Apfelschnitze. Pfefferminze, Lindenblüten, vor allem aber Els, das Allheilmittel für Mensch und Vieh wurde auf dem Speicher getrocknet. Hatte man Gurken im Garten, wurden sie in Essig eingelegt, kleine Birnen und Pflaumen in Essig-Zuckerlösung.
- 2d Es gehörte zur Liebhaberbeschäftigung, selbst Beerenwein herzustellen; bei Fieberkrankheiten wurde Zitronensaft bevorzugt, von Himbeeren und Brombeeren wurde durch Zuckerzusatz Saft gewonnen.
- 2e Brotaufstrich war für die Imker in Roetgen natürlich eigener Honig neben Gelees und Marmeladen aus den Gartenfrüchten, (unreife Äpfel, Holzäpfel, Quitten und Holunder weniger) eingeweckte oder geräucherte Wurst, Speckscheiben oder Schinken.
- 2f Mehl wurde je nach Bedarf gekauft, die Eier wurden in Kalk eingelegt und hielten sich sehr gut, Butter hatte man frisch, sie wurde gesalzen, kam in einen Steinguttopf und mußte bis zum nächsten Buttern reichen. Die Milch wurde nach dem Melken "durchgedreht" d.h. zentrifugiert, die Magermilch wurde verfüttert, der Rahm wurde in einem Topf gesammelt bis genügend zum Buttern zusammen war. Dann gab es einmal in der Woche Buttermilchsuppe, - eine Besonderheit war die erste Milch nach dem Abkalben, sie wurde durch Erwärmen angedickt und mit Zucker und Zimt zu Schwarzbrot verzehrt. Oft wurde auch Vollmilch gesäuert und zu Quark (Makai) verarbeitet, der willkommener Brotaufstrich war.
- 2h Der Bevorratung mit der notwendigen Menge von Winterkartoffeln galt die erste Sorge, sie wurden im Herbst im Keller eingelagert der Platz dafür war die Ä-edäppelsstrau; dann kam, soweit vorhanden, das eingemachte Gemüse aus dem Garten, also Weißkohl (Kappes) Bohnen, Stielmus, Möhren und Rote Bete, die Sellerieknollen wurden eingelagert, und für alle Wintervorräte war im Keller Platz genug. Da früher mit Öfen geheizt wurde, blieben die Keller weitgehend von Temperaturschwankungen verschont, sie waren im Sommer kühl und im Winter zwar wärmer, aber gerade richtig um die Vorräte ohne große Verluste aufzunehmen. Die Winteräpfel, eine winterharte robuste Sorte, die sich allerdings auch bis zur Kirmes zu Pfingsten hielt, kamen in einen Frostgeschützten Raum, ebenso die Zwiebeln. Die große Auswahl an Lebensmitteln, Obst und Gemüse, sowie die höhere Verdienstmöglichkeit heutzutage, wie auch das bequemere Einkaufen, sowohl als auch Platzmangel und zu hohe Temperatur im Keller durch Heizungsanlagen machen eine größere Winterbevorratung unmöglich und überflüssig. Außerdem ist das regelmäßige Kontrollieren der Vorräte in Keller und Speicher zu zeitaufwendig. Im Gegensatz zu heute waren alle Tätigkeiten zur Erhaltung und Zubereitung der Nahrungsmittel eben sehr viel arbeits- und zeitaufwendiger, als die heutige Möglichkeit, sich Gefrierschrank oder Truhe anzuschaffen, was ja vorab auch eine finanzielle Frage darstellt.
- 2i Kühlschränke hielten in den einzelnen Häusern je nach Finanzlage ihren Einzug, ebenso wie die Waschmaschinen, diese Geräte sind arbeitssparend. Die Nahrungsmittel, frisch eingefroren, entbehren der Geschmacksnote der bis dahin üblichen Konservierung.

- 3a Drei Hauptmahlzeiten, Frühstück, Mittag und Abendbrot
(der Morjenskaffe, der Meddag on et O-evenkseise)
Keine Tischgetränke, Frühstück zwischen 7-8 Uhr mit Kornkaffee
selten Bohnenkaffee, mittags 12-12,30 Uhr, Abendessen gegen
18,30-21 Uhr
- 3b Früher gabs häufiger warmes Frühstück z.B. eine Pfanne Brat-
kartoffeln oder Haferbrei, auch "Trevvel" gehörte zum Frühstück
Bei uns gabs Sonntagmorgens den "Trevvel en de Pann"
Trevvel ejen Pann, Trevvel ejen Pann, wä dat net hat, dä lävt
net lang" pflegte mein Vater zu singen, ihn zu bereiten war
ausgesprochene Männersache - er wurde aus kleingeschnittenem
Speck, Mehl, Milch und Eiern zubereitet, das war der beste
Brotaufstrich - Wer nun zur Arbeit ging, nahm den "Töndel" oder
Blääch" einen Kaffeebehälter mit einem Zuur oder Zü-erche" mit.
Das waren Kaffeebehälter mit einem Ausguß(Zuur) dazu kam ein
Paket Butterbrote, oder auch der "Mitt", der mittags an der Ar-
beitsstelle aufgewärmt, verzehrt wurde. Sein Inhalt war zumeist
ein Eintopf - Möhren, Speck, Kartoffeln, oder grünes Gemüse
"ongereen"(untereinander) je nach Jahreszeit. Der Familienvater
mußte meistens sein Geld außer Haus verdienen, sei es im
Wald, Feld im Nachbarort, oder als Weber in der Stadt, Tage-
löhner oder dergl.
Das Abendessen(O-evenkseise) versammelte die ganze Familie um
den Tisch; einmal wöchentlich gab es immer Hering mit Pellkar-
toffeln, verschiedene Breie, oder auch nur Butterbrote mit
heißen Tee, nicht zu vergessen die gute alte "Moggemelechzupp"
das war heiße Milch mit Zucker und Weiß-oder Schwarzbrotbrocken.
Heute sind die Ansprüche der einzelnen Familienmitglieder je
nach Notwendigkeit sehr verschieden, ob man Diät leben möchte,
kalorienbewußt, man kann zwischen Kaltgetränken, Säften und
selbstverständlich heute mit Bohnenkaffee und Kaffeesahne früh-
stücken; vor allem gibt es im dörflichen Bereich heute eine
Vielzahl Lebensmittel(sehr verschiedene Käsesorten, Aufschnitt
Fleischkonserven), alles Dinge, die man früher nur durch eine
Fahrt in die Stadt hätte beschaffen können.
- 3c Der Winterspeiseplan verlief nach den Gegebenheiten. Es fing
mit dem ersten Gericht aus der "Bahr" etwa mit Sauerkraut u.
Speck an, es folgten dann abwechselnd meist Eintöpfe aus Knol-
len, Hülsenfrüchten und eingemachte Bohnen, als Nachtmahl
konnte man immer auf die winterharten Äpfel zurückgreifen
- 3d Der Schlachttag brachte viel Arbeit, war aber ein Fest für si ch.
Zu Kirmes(St.Hubertus, Pfingsten) Kleinkirmes am 1.November-
sonntag wurden die Beläge zum Bäcker gebracht, der dann in der
Kirmeswoche Hochkonjunktur hatte. Dann standen überall Töpfe,
Kessel und Behälter mit Eingemachtem, gekochtem Reis zum Reis-
fladen, gekochtem Pflaumen-Birnengemisch für den "schwarzen
Fladen" vorbereitete Äpfel herum. Dann wurden die "Flääm"je-
schmiert, der "Schlü-etsch (Apfelzuschlag) und "Kani-elkock"
(Zimtkuchen) gebacken. "Kroschele(Stachelbeeren) "Ki-esche"
(Kirschen) und Apriku-esetaate" mit Gitter gebacken. Taate=Tortel
- 3d Ab Gründonnerstag wird "Kettekruut"(Löwnzahnsalat) gegessen,
grünes Gemüse aus allem eßbaren Grün, was der Garten um diese
Zeit bietet: Sprossen vom Vorjahreskohl(Spröngel) Grünkohl,
Brennesselblätter Sauerampfer, Dreiblatt und Löwnzahn. Das
ist das beliebte "Klatschmohs"
Ostern gibt es reichlich Eier und den Feiertagen entsprechend
schönes Essen, das man gern am zweiten Feiertag auch mal bei
den Großeltern oder Verwandten zu Besuch probierte.

- 3e Bei Hochzeiten, Konfirmation, Kommunion wurde eine Köchin hinzugezogen. Es gab dann ein erweitertes Sonntagsessen - beginnend mit der klaren Fleischsuppe, Schweine, Kalb, Rindfleisch, oder auch Geflügel, feines Gemüse, verschiedene Salate, als Nach-tisch Pudding mit Sahne, Eiern und sonstigen guten Zutaten an-gereichert.
Bei Taufe und Begräbnis wurde immer nur der Taufkaffee gegeben, bei Beerdigungen, gleichgültig ob morgens oder nachmittags, gab es für die näheren Angehörigen und guten Freunde des Verstorbenen den Totenkaffee.
- 3f Zu Weihnachten wurde vom Bäcker gebacken, Printen, Spekulatius, Weckmänner, zumeist Hefegebäck; zu Fastnacht wurden in den Haus-halten Muzen gebacken, Berliner gab es höchstens mal beim Bäcker, Ostern und zur Kirmes wurde sowohl in den Haushalten als auch beim Bäcker Hefegebäck bestellt.
- 3g Brot gab es vorab zum Frühstück, mittags gab es zur klaren Suppe die "Beschütte" (Biscuits)-Zwieback, der auch beim Bäcker hergestellt wurde. An Brotsorten war nicht viel Auswahl, das runde und lange Schwarzbrot, Graubrot, sogenannter Oberländer, (ein säuerliches Weißbrot) und der süße Weck mit oder ohne Rosinen. Brot wurde beim Morgenkaffee gegessen, gelegentlich auch abends zur Milchsuppe
- 3h Bei Katholiken gab es in der Fastenzeit freitags kein Fleisch, man mußte auf Eier ausweichen oder Heringe - der Fischhandel begann etwa 1930 - und die Heringe bekam man aus Fässern im Kolonialwa-renladen. Aschermittwoch war ebenso ein Fastentag.
- 3i Falls die Handwerker nicht des mittags nach Hause essen gehen konn-ten, wurden sie gut und vollständig beköstigt, schließlich sollten sie ja auch gute Arbeit leisten. Ein Tagelöhner wurde immer im Haus, in dem er arbeitete, auch beköstigt.
- 3k Löwenzahnsalat (Kettekruut), grünes, gemischtes Gemüse (Klatsch-mohs) (Kettekruut wohl deshalb, weil die Kinder aus den klebrigen Blumenstielen Ringe formten, woraus die sich Ketten machten) Als typisches Gebäck dieser Gegend mag wohl der "Schlü-etsch" Apfel-zuschlag und der "Riesflaam met Zafrohn" Reisfladen mit Safran, gelten.
- 4a Zur Arbeitsstelle ging ein Eßbehälter der "Mitt", gefüllt mit Eintopf, wie auch ein Kaffeebehälter, der "Töndel" oder "Blääch" gefüllt mit Kaffee, Milch und Zucker, und dem Butterbrotpaket mit.
- 4b Das Schulbrot hätte noch so ärmlich sein können, in den seltensten Fällen wurde es nicht gegessen, man zerbrach sich nicht, im Gegen-satz zu heute, den Kopf, welches Schulbrot denn auch wirklich von de Schülern gegessen würde. Es gab eine Schwarzbrot-scheibe mit Weiß-brot zusammengeklappt belegt mit Speckscheiben, Käse, Marmelade oder auch mit gekochten Eischeiben.
- 4c Bei Prozessionen "wenn der Brongt jeeng" gab es mittags Milchreis, der am Vortag gekocht wurde, mit Kompott.
- 4d Familienfeiern in Gaststätten kamen in den 50er Jahren auf und richteten sich je nach der finanziellen Möglichkeit und der Anzahl der Gäste, das traf in erster Linie für den Totenkaffee zu.
- 4e Früher gab es zu Kirmes nur das traditionelle Schützenvereinsessen es wurde im Vereinslokal mit Sauerkraut und Böhnchen, Bratwurst und Bier veranstaltet, heute folgen schon eine Reihe anderer Vereine diesem Beispiel
- 4f Die Wirtshäuser (17 Kneipen bei 2500 Einwohnern) boten wenig Eß-bares an, sie waren das ausgesprochene Kommunika-tionszentrum, wenn auch nur für die männliche Bevölkerung, von Frauen gemieden und nur bei besonderen Anlässen in Männerbegleitung anwesend.

- 4g Schnellimbiß gibt es hier seit etwa 15 Jahren und wird meist von Jugendlichen besucht. Hier am Ort spielt der Schnellimbiß eine untergeordnete Rolle.
- 5a Gegessen wurde sonntags wie wochentags in der Küche, eine Ausnahme machten besondere Festtage, Familienfeiern, dann setzte man sich in die "Stov", die gute Stube
- 5b entfällt.
- 5c Geschirr und Tischschmuck nach dem Geschmack der Hausfrau, bei größeren Anlässen mußte Geschirr, Tische und Stühle in der Nachbarschaft ausgeliehen werden.
- 5d Die Abendmahlzeit versammelte alle Familienmitglieder um den Tisch, wo dann in katholischen Haushalten ein längeres Beten vor dem Abendbrot anhub. Diese Gebetspause wurde weder von außen noch von innen durch Störungen verletzt.
- 5e Die Sitzordnung um den Familientisch war fest eingefahren, jedes Mitglied der Familie hatte Jahre hindurch seinen festen Platz am Tisch, die Mutter am Kopfende, Vater rechts daneben, dann folgten die Kinder, das Jüngste saß links neben der Mutter.
- 5f Als Erhährer der Familie hatten die Männer bei allem, was auf den Tisch kam, Vorrang. Die Art der Bedienung war das Selbstverständnis der Mutter, daß der Vater bevorzugt betreut wurde. Bevorzugt wurden natürlich auch Kranke, die sich im Haushalt befanden, besorgt.
- 5g Bei den Katholiken war es üblich, ein Kreuzzeichen mit dem Brotmesser unter dem Brot anzudeuten, bevor es angeschnitten wurde. Das Fleisch und Geflügel wurde entweder vom Vater, oder auch von der Mutter zerteilt und zugewiesen.
- 6a Bei vielen Unpäßlichkeiten verließ man sich auf den Wermut (Els) der in jedem Garten zu finden war, ferner Kamillentee, Lindenblüten und Arnika aus dem Venn.
- 6b Soweit es die Umstände erlaubten, wurde für Kranke und Leidende besonders gekocht, für die Nachbarn war es selbstverständlich, sich um Alleinstehende im Krankheitsfall zu kümmern
- 6c Aus religiösen Gründen wurde in der Fastenzeit Fleisch gemieden. Die Hausfrau weckte während der Menstruation kein Fleisch ein aus Angst vor dem Verderb oder Aufgehen der Weckgläser.
- 7a Notzeitnahrung waren Steckrüben anstelle von Kartoffeln (1917/18) Das Brotgetreide wurde mit gemahlener Substanzen gestreckt, Kuchen wurde unter Zusatz von Kaffeemehlersatz gebacken, es wurden Brennesselblätter zusammen mit allem eßbaren Grün aus dem Garten gekocht, Körnerfrüchte, Hafer, Weizen, Roggen und Gerste wurden in der großen Kaffeemühle gemahlen, Nüsse und Bucheckern gesammelt Ebereschen getrocknet anstelle von Rosinen.
- 7b Die Butter wurde mit Margarine gestreckt, man stellte die verschiedensten Fettmischungen her zum Kochen und Braten.
- 7c Als Kaffee-Ersatz gab es nur geröstete Getreide, bei fehlendem Fett gab es zum Frühstück eine warme Getreidesuppe.
- 7d Als Armeleuteessen galt die Pellkartoffel mit Salz - mit Heringen in jedem Haushalt hochwillkommen.