

Toubaufnahme

250

von Carl Hubbertz, geb. 8.4.1897 in Kempen,
röm. kath., 8 Geschwister, Mutter aus Duisburg,
Vater führte eine Metzgerei, Lebensmittelhandel,
Restaurant in Kempen.

Carl Hubbertz besuchte 1903-1911 die Volksschule
in Kempen:

1903-1906 allgemeine Volksschule

1906-1911 Übungsschule des könig-
lichen Lehrerseminars

ab 1911 arbeitete er im elterlichen
Geschäft

1911-1914 machte er eine Fleischerlehre

1916-1918 war er als Soldat im Krieg
danach arbeitete er wieder
im elterlichen Geschäft

1924 übernahm er mit seinem
älteren Bruder das Geschäft

1926 heiratete er Gertrud Deckers
aus Remagen

1958 gab er das Großhandels-
geschäft auf

1965 gab er die Ladengeschäfte
auf.

Frau W. aus Mügg in 72 Jahre alt
und hat bis zum Tode ihres Mannes
einen Bauernhof bewirtschaftet

242

1a) Entfällt

1b) Entfällt

1c) Entfällt

1d) Milch - Butter - Eier - Kucheneinflüssig - Rindfleisch
geflügelt - Kartoffel - Gemüse Salat - Roggenbrot
Weizenmehl - Obst -

1e) Zucker - Salz - Reis - Nudeln Kaffee - gebackene
Frischkäse -

1f) Brombeeren - Waldbeeren Himbeeren - Pflaumen
Pfefferminz - Koriander - Brennnessel -

1g) Sonstige in der Wohnung -

~~Frau W. aus Mügg
Bauernhof
bewirtschaftet
bis zum Tode ihres Mannes
einen Bauernhof bewirtschaftet
in Mügg
Mügg~~

vermittelt v. Frau N

Wohn

Heimliche Kochkunst!

- 2a) Auf dem Lande wurde Brot in 2 Sorten gebacken. Das
Tagesbrot wurde aus Roggenmehl in 2 Sorten
gebacken. (Sonstige entfiel - indem man immer
den fertigen Teig, etwas abnahm in aufbewahrt bis
zum nächsten Backtag)
Brot wurde aus Weizenmehl - mit ungesiebelter Hefe
gebacken. Weil das Brot leicht gebacken war - ließ
es sich 3-4 Wochen aufbewahren.
- 2b) Der Bauer schlachtete meistens im Herbst ein Schwein, mit
dem er eben auskommen mußte. Die Aufbewahrung
unterstalt sich im Einkochen - einlegen in Wein.
- 2c) Alles was im Garten geerntet wurde. Z.B. Mören - Erbsen
Bohnen - Kohlruß, was auch in Einkochgläser -
eingekocht (leichtes Salzwasser) - was auch als Sonst-
brat in Speisöl eingelegt. Ein paar Zeh Bohnen -
oder Spargelbohnen - Kollbohnen, wurden in Speisöl
eingelegt. - Frische wurden zu Marmelade - Gelee und
Säfte - in Gläser in Flaschen und Pergamentpapier zugebunden.
- 2d) Mehl, Eier in Fett - wurden in einem kleinen Ofen
aufbewahrt. Milch wurde zu Butter in Käse verarbeitet.
Es wurde sonst viele Suppen in Brühe gegessen -
- 2e) Untervorräte, wie Kartoffel in Eigel wurden im Keller
aufbewahrt. Die Kartoffel kamen in eine Holzstange
od. Kiste. Die Eigel wurden in Reye - od. Holzkränze
eingelagert. Ein Baum man mögen in
eine Holzkränze und somit aufbewahren. Sonst in
Sellerie man auf zum Trocknen -
- 2f) Kistenstücke kamen hauptsächlich in den Jahren 1930-40
auf in Gefriertruhen in den 60 Jahren. Somit hatte es

Die Hausfrau

- Erst. Frisch wird alles, in Beutel verpackt u. eingefroren.
- 3a) Im ländlichen Haushalt wurde das Frühstück - nach der
Hollorbeit eingenommen. Das war meistens bei 8-9 Uhr -
getrunken wurde Molzkaffee (Mückefränk) mit Kuhmilch -
Es gab dann eine große pfanne Bratkartoffeln mit
selbst gemachtem Gries - guter Butter - Marmelade u. Cyfelwerk
alles aus eigenen Erzeugnissen -
Mittags wurde viel Gemüse u. Kartoffeln gekocht - das
langt kaum an zur Zeit. Desfr wurden viel Brot
gegessen. - Ebenso gab es häufig eine gute Milchsuppe -
mit gekochtem Obst - u. Lachsuppe - Gries - Reis u.
auch Griesensuppe. Griesen wurden sehr häufig in
Flüssigsuppen - wie Gemüse - u. Bohrensuppen verwandt -
Auch der Gerste - (das erste weisse Getreide) hatte der Bauer
die Griesen. In der Mühle, die es früher im selben Ort
gab, wurde die Gerste geschält.
- 3.b) Wenn der Bauer, sein Feld mähte - Heu - Getreide - Kartoffeln
u. Rüben erntete - dann gab es nachmittags - meist selbst -
gebackenes - wie Brötchen - Cyfelbaumkuchen - Hefezöpfe
u. auch Speisekuchen. Die Hausfrau braute in einem
Korb, eine große Kaffeebrenne - Kaffee - Butterbrote u. den
selbstgebackenen Pfannkuchen - Am jedem nachmittags - anderen
Kuchen.
- 3c) Am Abendessen wurden meistens von dem vorgekochten Fleisch
(gekochtes) mit Symmetzbrat, klein geschnittenen Zwiebeln u.
eingemachten Gürkchen gegessen - Dazu gab es Bier -
Der mann alles selbst machte, blieb aber wenig Zeit zum
Rufen u. man brauchte auch eben den Herd zum Brat-
Rufen - Wenn alles vorbei war - meistens zum Mitbraten -
wurden dann die Kohlen gebraten. Das war dann ein
Festessen, auch gelohntes Lebnis. Dazu gab es einen guten Kartoffelsalat.

38) Von der Flussschnecke, was das Fleisch für den Winter gekocht
wurde (wie Herz-Lunge, Leber - in Pfefferl. Stücken) wurden
die beliebte Pöckels gemacht. Ein andern Tag gab es denn
zu Mittag gebratenen Pöckels.

39) Krümes gab es immer gute Rindfleischsuppe - Symmetbraten
oder auch jungen Hühner selbst gekocht.

Grundkostung bei Hauskostung mittig - Fleischessen -
keine Backwerkstoffe, kein Fleisch denn Gemüse mit Fett
zubereitet - Braten mit eingemachten Pflaumen - oder
Bratensuppen - wie weißer Bohren - Zinkerboden - mit
Milch in Suppe zubereitet - dazu selbst gebackenen
Pflaumen.

Dafür gab es Osprey gutes Essen - meistens wurde ein Huhn
gekocht zu Suppe - Ein gutes Symmetbraten - frischer
Salat in Gemüse, meistens Erbsen in Mören mit Blumenkohl,
oder Kohlisch - Ein Griesnidding (6 Eier Rosinen in Mandeln
werden eingestrichen) - Dazu gab es Himbeersaft.

Zum Nachkochen gab es selbstgebackenen Kuchen. Weil wir
immer selbstgemachte Butter hatten, wurde oftmals Butterbrot
auch gebacken. Heißes Marmorkuchen in Königsbrotchen
Heiligabend gab es gerne, gut eingeleicht Heringe, später
kam man auf Heringssalat.

Am Hochzeiten gab es viel Fleisch, Gemüse Salat - Reistopf
in dem Essen, einen guten Wein.
Taufe wurde sehr schön gefeiert - Dafür aber mußte Kind-
barmann sein. Der Brautbräutigam wurde im Herd des
Kochherdener Koffer gekümmert, Gelegte Brötchen mit Butter
in Käse - Es waren nur die reifsten Angehörigen.

30) Bei Hochzeit gab es - Suppe - 2 Geinge Fleisch in Reistopf
der wurde muß eine Köchin zugezogen.

- 3g) In Milchsuppe wird Fleisch gegessen - In Butterbrot
wird Sympulbrot. Als Heringszeit wird Brot mit
Butter, Schinken - Käse u. gekochten Eiern -
- 3h) Gebräuntlich werden ungelegte Heringe mit Pellkartoffel -
bes. am Freitag u. in der Fastenzeit -
- 3i) Hundstreck, der im Haus erkrankt, essen mit der
Famille.
- 3k) Sonntags mit Erbsen - Sonntags Erbsensuppe
Küchen (Zwetschen u. Apfelküchen -
- 4a) Der Robert wird der Heilbrunn mitgenommen
Zutopf u. Brot -
- 4b) Früher konnte man eben ein Heilbrunn Sympulbrot
u. Fleisch, wenn man Sympulbrot gemacht -
Heute belegt Brot in Obf - Fleisch zum Lunch -
- 4c) Kartoffelschote, Rindschote - Tomaten - Obf - belegte
Brötchen u. andere -
- 4d) Essen u. Trinken bei Familienfeiern in Gaststätten - früher
eine Selbheit - kommen Meer u. Gildesjöppur mit
Zutragen -
- 4e) Gellwieschen - Fischen - Schule -
- 4f) Eine gute Erbsensuppe - Kartoffelschote mit Fiedewieschen -
Zutragen Heringe - Finkwollen -
- 4g) Der Sympulbrot u. für Finkwollen - Eintopf u. bes. für
Sympul - gut -
- 5a) Meistens wurde in der Kirche gegessen, Sonntags u. am
Freitag - in der guten Stube.
- 5b) Alles wurde in großen Schüsseln auf den Tisch gestellt.
- 5c) Bei Festen u. Besuch wird ein weißes Tischtuch u.
eine der guten Gassen genommen -

- 5d) Vor dem Essen bräut die Mütter ein Truggebet -
es würde wenig gegessen bei der Kinder mahl. Hey des
Mergens würde gemeinsam die Engel des Herrn gebetet)
- 5e) Oben am Trug, saßen die Eltern u. dann die Kinder -
- 5f) die Mütter u. Hausfrauen - träller jeder Person die Sätze ein -
erst den Göttern!
- 5g) der Vater trug gewöhnlich mit einem großen geschnittenen
Messer, das Brot aus - erst aber würde mit dem Messer
auf das Brot ein Kreuzzeichen gemacht -
- 6a) alle geschnittener Störungen würden mit Tee, wenn
Kornelente - Pfefferminz - Feinsent goldenerweint getrunken
- 6b) Weynweinen bekommen für Speisung, Hühnerbrühe -
Stimmenkopf u. viel Saft - u. Rotwein -
- 6c) Auch gewürzte Lyken - auch Lektel -
- 7)
- 7a) die gebräuneten Pfaffen u. Leutenpünte würden zu
Marmeladen od. auch viel gekocht - zum Essen viel
Kornelent -

7.6.)