

5138 Heinsberg-Aphoven, den 23. Februar 1983

An das Buch für Rheinische Landeskunde

Au der Klippelkirche 25

53 Bonna 1

AMT f. RHEIN. LKDE.		
- 4. MRZ. 1983		
Vkde.	Lkde.	Spr

Bel. Volkskundlerat Rhein-Mos, Jahresthema 1982:

Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Gewahrsperson: Frau M. 90 Jahre, röm. kath., stammt aus einer kleinfärmerlichen Familie, Heidsfron, Niedr. Mos. Hier erlernte sie das Heiden und später in einem gutbürgerlichen Haushalt in der Stadt.

ORT. APHOVEN UND UMGEBUNG (siehe Korrespondenz)

Zu No 1. Beschaffung der Nahrungsmittel u. Zubereit.

1. B. Roggenbrot zur Schwarzbrotbereitung kam aus der Dorfwindmühle, der Müller holte das Korn ab u. brachte Rotschmehl zu. Im Haushalt wurde Schwarzbrot alle 3-4 Wochen gebackt, geformt, im Backhaus gebacken. Weizenmehl bezogen wir von einem Vorwandten (Mühlensitzer). 50 Pfund pro Woche.

1. d. Milch, Butter, Buttermilch, Quark - Getreide: Roggen, Hafer, Weizen, Kartoffeln, Mören, alle bekannten Gemüsesorten: Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Grünkohl, Kohlrabi. Tierhaltung lieferte Milch, Eier, Schweinefleisch (Hauschlachtung). Fleisch der alten Hühner u. der Hühner kam in den eigenen Haushalt. Aus dem Kreis des Verkaufs von Hühner u. Eier wurden die laufenden Ausgaben für den Haushalt bestritten. Daneben versuchten die Familien durch Kaufmehlkäufung - besonders Mehlschlecker - den Fleischbedarf aufzubessern, die Ziegenhaltung war noch verbreitet.

1 f. Kuckuck - hier war nur Feldflur -

1 e zugekauft wurden vorwiegend. Zucker, Gerste, getrocknete Pflanzen, Kaffee und Kaffeeersatz (Zichorie) Mahlkaffee im 1. Weltkrieg (Mischkaffee.) Gewürze u. Nudeln.

1 g eine eigenliche Bäckerei gab es hier nicht, wohl 2 Lohnbäckereien. Brot brachten Bäcker aus Nachbarorten.

Nr. 2 Häusliche Vorratswirtschaft.

2 a Schwarzbrot lag 3-4 Wochen im Keller auf Wandbrettern, Weißbrot lag im Speiseschrank.

2 b Schweinefleisch wurde nach dem Auspökeln (3 Wochen) abgetrocknet und geräuchert. Aufbewahrt wurden hinter- u. Vorder-schucken in luftdichtschliessigen Leinwandbüchsen oder in Feigengenschrank "für den Winter" begann hier kurz vor dem 1. Weltkrieg. Meist aus Nachbarorten brachten auf Bestellung Frischfleisch von Ferkeln u. Schweinen in die Familien, ebenso Brat- Brat- und Leberwurst.

2 c In "Sauren" (Tontöpfe) konservierten die Frauen Stangenbohnen und Wirsingbohnen mit Salz, Zwiebel u. Gurken in einer Essiglösung, ebenso Bohnen u. Pflaumen in einer Zuckerlösung - auch noch süße Gurken.

2 d Durch Gärung erzeugten Familien Wein aus Johannis- oder Stachelbeeren.

2 e Brotaufstrich kam aus der Krautpresse, es war "Leipmat" das aus eingedicktem Obstsaft gewonnen wurde. Gelee war meistens zu teuer.

2 f Nur für die Wintermonate legten die Leute im Sommer u. Herbst nach und nach in die "Kistchen", darin befand sich eine Kalkbrühe. Schweinefleisch bewahrte man nach dem Auslassen "in Stängelnbehältern auf (Fettdöppe.)

2 g. Besondere Aufbewahrung von Mehl, Milch u. Milchprodukten kannte man hier nicht, Quark, Mehl u. Milch waren meistens frisch.

2 h. Kartoffeln lagern im Keller, Gemüse blieb im Garten. In einer Miete befanden sich Mören, Kohlraben, Selleriekugeln. Die "Baaren" mit den Vorräten standen vor Keller u. auf dem Speicher.

2 i. Tiefkühltruhen gab es erst seit 1956, in Gemeinschaftsanlage.

Nº 3 Mahlzeiten im Tagesablauf.

3 a. In den Wintermonaten und bei weniger Arbeitsleistung gab es 4 Mahlzeiten. 7 Uhr Frühstück kr. ersetzte Kaffee.

10 " 2. " kr. zweites Kaffee Fien-Uhr-eres

12 " Mittagsessen Midday -

1/2 4 Uhr Kaffee

8 " Abendessen Abendbrot.

Öfters änderten sich die Frühstückszeiten wegen des Schul- und Gottesdienstbesuches der Kinder u. Erwachsene. Als Getränke kamen in Betracht für Erwachsene: Bohnenkaffee-rein oder mit Zusatz von Zucker und Malzkaffee, Milch oder Milch und Malzkaffee für die Kinder. - Tagsüber tranken alle nur Wasser aus der Pumpe. Bei Brotauf ähnelte sich die ganze Familie: Butter, Quark, "Leipnau". Wurst als Brotkelag war eine Seltenheit, vielleicht sonntags oder Krönies, oder zu hohen Fest- und Feiertagen.

3 b. Im Vergleich zu heute lebten die Leute damals bescheiden, fast ärmlich. Das Verzicht auf Speise und Trank wurde bewahrt, auch an Fast- u. Abstinenztagen eingehalten.

3 c. Auch für die Hauptmahlzeiten war der Wochenplan in den ländlichen Haushalten fast gleichartig: Suppe, Kartoffeln,

Gewürz und ein Stück Fleisch (meistens gebratenes Speck).

Gebräuchliche Gewürze waren: Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Bohnenkraut, Zwiebel, Fenchel, Sellerie.

3 d. Sonntags und besonders an Fest- und Feiertagen trachtete man ein besseres Essen auf: Rindfleischsuppe, Rindfleisch, Kartoffeln u. Gemüse, als 2. Gang war meistens Schweinebraten vorgesehen. Bei Taufen u. Begräbnissen erhielten die Gäste selbstgebackene Fladen (vielfach Körbrot)

3 e. Wie vorher. 2 Gänge. — Eine Köchin war wohl zu teuer.

3 f. Hüpergebackenes Gebäck gab es nur an den Kirchentagen und zu Weihnachten und Neujahr. Vor der Kirche backte man entsprechend der Zahl der Gäste Weipbrot - Schwanbrot - Fladen und Kuchen. Für Weihnachten formte die Hausfrau Weipbrotteig zu Dreiecken und später Plätzchen, die man aus und hatte kleine Backformen zum Purstecken herbei. Die Plätzchen konnte man in gut verschlossenen Blechdosen längere Zeit aufbewahren. Zu Neujahr erhielten besonders die Kinder noch ihren persönlichen oder schriftlichen Glückwunsch „Neujahrsmänner“.

3 g. Einige kochten Schwan- oder Weipbrot ab, man gelegentlich, um den Fettgehalt der Suppe oder Speise zu binden oder als Brötchenbrot, die als Kratz einer Mahlzeit genommen wurden.

3 h. Allgem. bildeten Keringe als Fleischersatz die Hauptrolle. Neben verzehrte man in der Fastenzeit oder am Freitag gelegentlich Kabeljau, andere Fischarten u. gelegentlich Stockfisch.

3 i. Handwerker, die im Hause schafften, erhielten die übliche Hausmehrkost.

Nr. 4 Innen außerhalb des Hauses.

4 a. Nach 1900 fanden hier keine Arbeit bei Glasstoff in Überbruch. Sie nahmen das Essen für den ganzen Tag mit, es war die „Situation“, abgekürzt: „Er Mit.“

4 b Als Kleinkinder nahmen wir früher Butterbrot mit, als Brot-
aufstrich gab es neben Butter Quark oder „Seipmat“, nur ganz sel-
ten mal Wurst oder ein gebackenes Br.

4 c Auf der Wallfahrt nach Kereker packten die Frauen z.B.: Butter-
brot - teils mit - teils ohne Belag, Obstfladen u. Apfeltaschen
und das Kaffeemehl.

Im Vergleich zu früher sind heutzutage die Feise- u. Sp. gewohn-
heiten ja total ausgegengesetzt. Unsere Kleinkinder bilden
dafür das beste Beispiel.

4 d - 4 g. Alles erfüllt.

5. Fischzeiten früher und heute.

5 a In den meisten Familien aß man werktags und
auch samstags in der Küche, nur selten in der guten Stube-
genannt „Stu-er“.

5 b Vor Auftragen der Suppe und der Speisen geschah unkompli-
ziert vom Ofen oder Herd aus auf den Fisch

5 c Werktags benutzte man billiges Porzellan. - An Festtagen holte
man das gute Sp.geschirr aus dem Stubenschrank (Kirues)

5 d. Morgens, mittags und abends befehlte gemeinsam
das Fischgebet.

5 e Vater aß am „Koppende“ des Tisches, die Kinder auf der Fischbank,
Mutter in Ofennähe und die Erwachsenen daneben. Gäste
sitzten - dem Alter entsprechend - in der Höhe von Vater u. Mutter.

5 f Nach dieser Reihenfolge teilte Mutter das Brei aus und
nahm für sich selbst zuletzt.

5 g. Jeder Traktant wurde vor dem Ausschneiden besprengt

6 Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten.

6 a. Sonderkost gab es bei längerer Krankheit oder Körperschwä-
che,

7 b. starke Erkältungen versuchte man mit Tee oder Honig und mit mehr Fett- und Eiweißnahrung zu beheben, the man zum Arzt ging, versuchte man alte Hausmittel. Oft holten die Leute bei einem bekannten Heilkundigen, der vorhin den Urin überprüfte, einen oder mehrere Male den „Heilbrak“ Heilöl - (Heel o - eleg) bereiteten die Leute ein Lösser aus Rüböl und Johannisbrot. Es heilte Wunden und Geschwüre und diente zum Einreiben. - Fieberstimmung vertreiben man durch Russaschafen.

6 b. Alle Menschen erhielten nur zu Tagen einer Erkrankung etwas besonders, z. B. eine Tasse Kaffee mit geklopfter Ei oder mit einem Lösser, Buttermilch und verführten Ei und Milchspeisen. Bei Wochenernennung war es ebenso, sie tranken in den Wochen der Stillzeit dickes Malzbier. Sonst gab es nur selten Lösserspeisen für Kinder und Heranwachsende.

7. Nahrung zu Holzzeiten

In meiner Militärzeit - 1917 - 18) warf ich, das Steckrüben und Stoppelrüben als Kartoffelersatz herhalten zu lassen. Nach erinnere ich mich, das Mehl in irgendeiner Verarbeitung mit Butter vermischt, als Brotaufstrich benutzt wurde. Trotz vielstündiger Nachfrage in der „Rekordstab“ konnte ich nichts über die Herstellung der Ersatzstoffe erfahren.

Gewähsperson:

Im

84 Jahre, röm. kath. Pensionär,

wohnhaft in 5138 Hermsberg - Aplerbeck,

Ma,