

NAHRUNG UND SPEISE IM WÄNDEL NACH 1900

BEFRAGUNGBEFRAGTE PERSON :

J. [REDACTED] R. [REDACTED]
GER. [REDACTED] 1916
IN PANTENBURG / KREIS WITTLICH
KATH.
BERUF : POLIZEIBEAMTER (PENSION.)
WOHNORT JETZT:
[REDACTED]
5530 GEROLSTEIN

ZEIT DER BEGEBENHEIT :

1920 - 1930

ORT DER BEGEBENHEIT :

PANTENBURG / KRS. WITTLICH
BEI HANDERSCHIED,
REIN BÄUERLICHER HAUSHALT,
PANTENBURG GALT IN DER ZEIT
ALS EINES DER REICHSTEN DÖRFER
IN DER UMGEBUNG, ca. 300 EINW.

BEFRAGUNG HAT DURCH -
GEFÜHRT :

K. [REDACTED] B. [REDACTED]
[REDACTED]
5530 GEROLSTEIN

TAGE DER BEFRAGUNG :

25.09. UND 05.10.83

BEI DER BEFRAGUNG WURDE NACH DEN ZIFFERN DES
LEITFADENS VORGEGANGEN

v. F. J. F. [REDACTED], Dann

1) BESCHAFFUNG DER NAHRUNGSMITTEL UND ZUTATEN

- a) ENTFÄLLT, DA BÄUERL. BETRIEB
- b) HERINGE (LIEFERANT KAM ETWA 1X IM MONAT, AUS BONN, "18 STÜCK FÜR 1 MARK!")
MARGARINE, KAKAO, REIS (MEIST IN HANDERSCHIED EINGEKauft)
- c) ENTFÄLLT, DA BÄUERL. BETRIEB
- d) KARTOFFELN, KOHL (SAUERKRAUT = SAURE KAPPES), ANDERE GEMÜSE, MEHL, FLEISCH (SELTEN VON KANINCHEN ODER HÜHNERN), BUTTER, QUARK ("KLATSCHKIES"), EIER, MILCH, ERSEN, LINSEN, MÖHREN, ROTE BEETE (= "RUHT MURREN"), BOHNEN, GURKEN, ÄPFEL, BIRNEN, STACHELBEEREN, JOHANNISBEEREN
* BUCHWEIZENMEHL ("HEDELICH"), HAFERFLOCKEN
VIEZ (APFELWEIN), JOHANNISBEERWEIN,
- e) SALZ, ZUCKER, MARGARINE, REIS, SAGO, GRAUPEN, SELTENER: NUDELN UND WURST, GEWÜRZE
- f) HIMBEEREN, BROMBEEREN, WILDE ERDBEEREN, WALDBEEREN → FÜR SAFT, MARHELADE, GELÉE
WACHOLDERBEEREN → FÜR SAUERKRAUT
HASELNÜSSE
BRENNESSELN U. LÖWENZAHN → FÜR GEMÜSE U. SALAT, WILDER FELDSALAT
KAMILLE U. PFEFFERMINZ → HEILZWECKE

- g) KLEINER ORT, WEDER BÄCKEREI NOCH METZGEREI

* NOCH ZU 1 d) "FAULE KIES" (= KÄSE), AUS DICKER MILCH, ZU QUARK GEWORDEN, DURCH EIN TUCH GEDRÜCKT, GEKOCHT (MIT KÜHMEL) = KOCHKÄSE

2) HÄUSLICHE VORRATSWIRTSCHAFT

a) AM BACKTAG WURDEN 14-16 BROTE GEBACKEN, AUFBEWAHRT IM KELLER AUF EINER "STELLAGE" (RÉGAL), DIE KRUSTE BLIEB DORT - IM KELLER - WEICH

b) EINSALZEN, RÄUCHERN (RÄUCHERHAUS IM SPEICHER) FLEISCH WURDE ZUM GERINGEN TEIL AUCH EINGEWECKT IN GLÄSERN (VORHER GEBRATEN) → FLEISCH FÜR BESONDERE ANLÄSSE (KIRMES, HOCHZEIT ...)

c) SALZKONSERVIERUNG : SAURE BOHNEN, AUFBEWAHRT IN TÖPFEN AUS STEINGUT ODER IN FLASCHEN

OBST : EINHACHEN

GETROCKNETE BOHNEN

GEHÜSE, IM KELLER GELAGERT

TEEKRÄUTER, GETROCKNET, SPEICHER

DILL WIE VOR

SALATSÄMEN WURDE GEERNTET U. AUF DEM SPEICHER

GETROCKNET (SÄGT FÜR NÄCHSTES JAHR)

ÄPFEL, GELAGERT IM LEEREN SCHLAFRAUM ODER SPEICHER,

ODER IN RINGE GESCHNITTEN UND IM SPEICHER

AUFGEHANGEN, VORHER IM BACKOFEN GETROCKNET

ZWETSCHGEN ("QUÄTSCHEN"), ZUM TROCKNEN (SPEICHER)

BIRNEN IM BACKOFEN GETROCKNET, DURCHGESCHLAGEN

("→ "BIRREBUNNES")

d) JOHANNISBEERWEIN (DURCH GÄRUNG)
HIMBEER-, BROMBEERSAFT (GEWINNUNG : KOCHEN, DURCH TÜCHER DRÜCKEN FÜR GELEE U. MARMELADE MIT ZUCKER EINGEKOCHT)

e) SIEHE d)
ZUSÄTZLICH :

MARMELADE AUS ZWETSCHGEN

ÄPFELKOMPOTT

f) MEHL : IN SÄCKEN AUF DEM SPEICHER, KLEINERE MENGEN IN DER VORRATSKAMMER ("SPINDCHEN")

EIER : VORRATSKAMMER

FETT : " (SCHMALZ UND GRIEBENSCHMALZ IN STEINGUTTÖPFEN)

MILCH-, PRODUKTE : " (IN STEINGUTTÖPFEN)

g) —

h) KARTOFFELN : IM KELLER (KISTE)
MÖHREN, ROTE BEETE: "
ÄPFEL, BIRNEN: " UND/ODER WIE 2 c) } FRÜHER
FLEISCH : RÄUCHERHÄUSCHEN (SPEICHER)
SAUERKRAUT : IN STEINGUTTÖPFEN
GELEE, MARMELADE : IM KELLER

HEUTE :

WIE OBEN

FLEISCH IN GEFRIERTRUHE

GEMÜSE Z.T.

"

(VORHER KURZ GEKOCHT)

BROT Z.T.

"

i) NACH 1945 (NICHT GENAU FESTSTELLBAR);
WENIGER RAUCHFLEISCH, ANDERE VORRÄTE (SPEISEN) KAMEN
SPÄTER HINZU → "SPEISEPLAN" ÄNDERTE SICH

3) MAHLZEITEN IM TAGESLAUF

a) 4 x TÄGLICH

ca. 7.30 UHR FRÜHSTÜCK, ZWISCHENFRÜHSTÜCK IN
DER SCHULE, ca. 12.30 MITAGESSSEN, ca. 16.00 UHR
"KAFFEE", ca. 19.00 UHR ABENDESSEN

FRÜHSTÜCK (ca. 7.30 UHR) : MORGENS, VOR DEM FRÜHSTÜCK
UND VOR DER VIEHFÜTERUNG
WURDE EIN SCHNAPS (TRESTER
ODER HEFEN) GETRUNKEN,
FRÜHSTÜCK : BRATKARTOFFELN,
MALZKAFFEE, QUARK,
BROT, BUTTER ODER MARGARINE,
APFELKOMPOTT, MARMELADE, GELEE
(ALTERNATIV)
BUTTER SELTENER

ZWISCHENFRÜHSTÜCK (SCHULE) : BUTTERBROT

MITAGESSSEN :

SUPPE (KARTOFFELSUPPE IN
VERSCH. AUSFÜHRUNGEN, U.A.
AUCH "FALSCHER BOHNENSUPPE"
= SUPPE MIT GEWÜRFELTEN
KARTOFFELN),
HAFERFLOCKENSUPPE, AUCH
MIT GERÄUCHERTER BRÜHE,
WURSTBRÜH-SUPPE MIT BROT
(GESCHNITTEN), WENN SCHLACHT-
TAG WAR,

EINTOPF (ERBSEN, LINSEN,
SELTEN REIS MIT HUHN)

NOCH 3a)

KARTOFFELN , GEKOCHT

WAFFELN , AUCH (SELTEN) KARTOFFELWAFFELN
(AUS KARTOFFELTEIG)

PFANNKUCHEN , REIBEKUCHEN (KARTOFFEL-
KUCHEN)

BUCHWEIZENKUCHEN ("HEDELICH")

FLEISCH : GERÄUCHERT , FRISCH NUR BEI
SCHLACHTUNG (GENANT "GRÜNFLEESCH")

HERINGE , AUCH BRATHERINGE → SELTEN

NUDELN (SELTEN) , ZEITWEISE SELBST GEMACHT

SAUERKRAUT

VERSCHIEDENE GEHÜSE (U.A. WIRSING,
WEISSKOHLSALAT , GEDÄMPFTER WEISSKOH ,
SAURE BOHNEN)

KARTOFFELPURREE

NACHMITTAGS
(ca. 16.00) : MALZKAFFEE , BROT , MARMELADE , GELEE,
APFELKOMPOT , BUTTER , QUARK
"EIER SCHMIER" (EIER , MEHL , WASSER , SALZ)

ABENDESSEN : BRATKARTOFFELN MIT SPECK ODER GRIEBEN ,
DICKE MILCH
SELTEN BROT UND BUTTER
"EIER SCHMIER"

TISCHGETRÄNKE : SIEHE WIE VOR
OFT AUCH HEISSE MILCH (GEKOCHTE MAGER-
MILCH , SELTEN VOLLMILCH)
VIEZ , SAFT
BEI BESOND. ANLÄSSEN : KAKAO

SONNTAGS : MORGENS UND NACHMITTAGS : STREUSEL - ODER
SONNTAGS - MITTAGESSEN : APFELKUCHEN

SUPPE (MEIST AUS ROHEN KARTOFFELN , MIT
RÄUCHERBRÜHE)

SALZKARTOFFELN

GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH , RIPPCHEN,
BAUCHLAPPEN

SAUERKRAUT

1 STK. BROT

PUDDING

GETRÄNK : VIEZ

IM WINTER : ABENDS NICHT IMMER, MILCH - SUPPE MIT
BROT (EINGEBROCKT)
SPÄTER AM ABEND : BRATAPFEL (SELTEN)

b) SIEHE WIE VOR

HEUTE : FRÜHSTÜCK WIE FRÜHER

ABENDS : KAUM NOCH BRATKARTOFFELN,
HEIST KEIN WARMES ESSEN,
BROT, BUTTER, WURST, KÄSE, KAHNELADEN,
QUARK

c) KAUM VERÄNDERUNGEN

NUR DANN, WENN SALATE U. OBST ZUR VERFÜGUNG STAND
(ERNTENZEIT) ODER WENN GESCHLACHTET WURDE
GEWÜRZE : SALZ, PFEFFER, ZIHT (FÜR APFELKOMPOT)

d) SCHLACHTTAG : MITTAGS GAB ES „GELING“ = GULASCH
AUS INNEREIERN (LUNGE, LEBER, HERZ)

WURSTBRÜHE

KIRCHES :

MITTAGS : FLEISCHSUPPE MIT SAGO
RINDFLEISCH (AUCH FÜR DIE
SUPPE BENÖTIGT),
AUCH EINGEWECKTES BRATFLEISCH,
→ WEIL KIRCHES IN DEN WINTER
FÄLLT, WURDE HEIST
GESCHLACHTET !
SALZKARTOFFELN,
ERBSEN ODER ROTE BEETE,
EINGEMACHTE ZWETSCHGEN (ZUM
FLEISCHBRATEN)

PUDDING

GRÜNDONNERSTAG BIS OSTERN : KEIN FLEISCH

BEGRÄBNIS : MITTAGESSEN WIE KIRCHESSEN
VERSCH. KUCHEN NACHMITTAGS

BEI HOCHZEITEN GAB ES ZUM MITTAG KOTELETEN

e) EINE KÖCHIN WURDE NICHT BENÖTIGT, BEI HOCHZEIT
UND BEERDIGUNG HALF DIE NACHBARSCHAFT

f) KUCHEN : KIRCHES → BESONDERE KUCHEN
SONNTAGS (SELTEN) UND FEIERTAGS :
→ STREUSELKUCHEN, GEDECKTER
APFELKUCHEN, AUCH SCHON
MAL AUS BRÖTTEIG ("... HAT
NICHT GESCHMECKT!")

PLÄTZCHEN : NUR WEIHNACHTEN, WURDEN Z.TEIL AN
DEN TANNENBAUM GEHANGEN
SPEKULATIVUS : NUR WEIHNACHTEN

g) BEI SAUERKRAUT U. GERÄUCHERTEM FLEISCH,
TROCKEN ALS ZUKOST,
ALS HAUPTESPEISE NIE

h) HERINGE U. BRÄTFISCH (IN DOSEN)
FASTENSPEISE : HERINGE (SELTEN)

i) WIE DIE FAMILIE

k) —

4) ESSEN AUSSERHALB DES HAUSES

a) BUTTERBROT U. VIEZ
MITTAGESSEN IM FELD : ÜBLICHES MITTAGESSEN IN
EMALIGEN TÖPFEN GEBRACHT,
EINGEWICKELT IN TÜCHER (ZUM
WARMHALTEN)
AUCH SUPPEN, EINTOPF

b) WIE 3a) NACH FRISCHSCHLACHTUNG AUCH WURST ALS BELAG

c) BEI AUSFLÜGEN : AUCH WEISSBROT MIT GEKAUFTER
(WALLFAHRTEN) FLEISCHWURST
LIMONADE, SPRUDEL
BONBONS (GANZ SELTEN)

d) IN GASTSTÄTEN WURDE NICHT GEGESSEN, NUR BEIM POLTER-
ABEND GAB ES BIER

e) NICHT BEKANNT

f) MAN GING NICHT INS WIRTSCHAUS ZUM ESSEN

g) GIBT ES IM DORF NICHT

5) TISCHSITTEN FRÜHER UND HEUTE

- a) WOCHEN - U. SONNTAGS → KÜCHE
FEIERTAGS → STUBE
- b) BRATPFANNE (MORGENS U. ABENDS) AUF DEN TISCH,
MAN SASS DRUMHERUM, KEINE TELLER
SELTENER: DICKE MILCH IN GROSSER SCHÜSSEL, JEDER
NAHM SICH MIT DEM LÖFFEL (KEINE TELLER FÜR JEDEN)
- c) BEI KIRMES U. BESOND. FESTTAGEN: BESSERES
PORZELLANGESCHIRN U. BES. BESTECK

DEKORATION: NUR BEI HOCHZEITEN
- d) GEMEINSAMES GEBET (1 VATERUNSER) MITTAGS U.
ABENDS, VORHER U. NACHHER
BEI BEERDIGUNGEN: 3 VATERUNSER
- e) KOPFENDEN: VATER U. MUTTER
KINDER (DAMALS 4) BEIDERSEITS DES TISCHES
STAMMPLÄTZE, ALTERSMÄSSIG; DER ÄLTESTE SOHN SASS
BEIM VATER,
GAST: WO SONST ÄLTESTER SOHN SITZT
- f) ZUERST DER VATER, GÄSTE, KINDER, DANN MUTTER;
NUR DIE MUTTER TRÄGT AUF (KAM ZULETZT ZUM ESSEN)
- g) ALLES DER VATER (BROT U. FLEISCH)
DAS BROT ERHIELT AUF DER UNTERSEITE EIN KREUZ
(DURCH ÜBERSTREICHEN MIT MESSER)

6) SONDERKOST NEBEN DEN GEWÖHNLICHEN MAHLZEITEN

- a) PFEFFERMINZ - U. KAHILLENTEE BEI MAGENVERSTIMMUNG
KAHILLENTEE - DAMPFBAD (TUCH ÜBER KOPF, ÜBER BEHÄLTEN
GENEIGT) BEI ERKÄLTUNG

KANDISZUCKER BEI ERKÄLTUNG

BIENENHONIG IN HEISSE MILCH BEI ERKÄLTUNG

HOLZKOHLE, GESTAMPFT, GEGEN DURCHFALL

- b) NICHTS BEKANNT
 - c) NUR MILCHSUPPEN MIT WEISSBROT („WÄÄK“) BEI
VERSCH. KRANKHEITEN
-

7) NAHRUNG IN NOTZEITEN

- a) —
- b) MEHL (BEI „EIER SCHMIEK“)
BROT (IN SUPPEN)
- c) SELBSTGEBRANNTER KAFFEE AUS GERSTE U. KORN,
ZUWEILEN MIT KAFFEE - EZZENZ - ZULAGE
GENANNT „MUCKEFUCK“ (SELBSTGEBRANNTER KAFFEE)
- d) BRATKARTOFFELN, IN KALTEM KAFFEE GEBRATEN (STATT
IN FETT)