

5106 Roetgen, den 23.4.84

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

AMT f. RHEIN. LKDE.		
26. APR. 1984		
Vkde.	Lkde.	Spr.

Zu Ihren Fragen im Brief vom 19.4.84

h 2. f.

1. Zwei Gewährspersonen sind Witwen, Frau L [REDACTED] M [REDACTED] ist evang., Kriegerwitwe, der Ehemann ist eingessener Roetgener gewesen

Frau F [REDACTED] L [REDACTED] ist evang. kürzlich verwitwet, der Ehemann (kaufm. Angestellter) war katholisch

Frau S [REDACTED] N [REDACTED] ist evang. Ehemann von Beruf techn. Fernmeldehauptsekretär a.D., nebenbei Konzertdirigent, katholisch, Herr N [REDACTED] stammt aus der Nachbargemeinde Rott.

2. Zum Thema Pilze war das, was man in der Schule lernte, nicht ausreichend, um sich auf eigene Faust auf die Suche zu machen. In erster Linie lernte man, gegenüber unbekannten Pilzen vorsichtig zu sein, und da niemand von selbst auf die Idee kam, etwa Pilze verzehren zu wollen, blieben diese Kennern von auswärts, den fremden Zugezogenen und natürlich den Forstleuten vorbehalten. Durch das Beispiel von Fremden neugierig gemacht und durch Kostproben von Pilzmahlzeiten bei Bekannten, änderte sich die Einstellung den Pilzen gegenüber schnell. Das Gleiche galt auch bei Muschelgerichten.

3. Es war im bäuerlichen Haushalt das gleiche Fest wenn ein Kalb geboren wurde, wie etwa ein Schwein zu schlachten. Die Kuh im Stall war ein wichtiger Hausgenosse. Wurde ein Schwein nach etwa 3, Jahr schlachtreif, so wurde nach 9monatiger Tragezeit die Kuh ein wichtiger Mitverdiener. Sie brachte, wenn alles gut geklappt hatte, ein gesundes Kälbchen, (das Bullenkalb wurde gemästet zum Verkauf), das "Vä-eschje" ein Muttertier, war ebenso willkommen, wurde sorgfältig gefüttert und gewartet; man ließ es im kommenden Sommer mit über die Wiese laufen, es wurde mit etwa 2 Jahren gedeckt. Man konnte, wenn alles gut ging in 3/4 Jahr wieder ein Kälbchen erwarten. Also, wenn das Kalb geboren war, wurde die "Vä-esch" (Vierge) bei der Erstgeburt vorsichtig und behutsam angemolken, -sie sollte sich ja einmal gut melken lassen- Die erste Milch mußte dem Kalb vorbehalten bleiben, ein neugeborenes Kalb kann aber nicht so viel Milch aufnehmen, wie seine Mutter liefert, es bekommt seine Milchmenge eingeteilt, was übrig bleibt, bekommt es bei der nächsten Mahlzeit, mit etwas heißem Wasser auf die richtige Temperatur gebracht. Diese erste Milch ist gelb und mit vielen Nährstoffen angereichert, bis sie sich nach etwa 2-3 Tagen normalisiert hat und man sie kochen und weiterverwenden kann. Solange die erste Milch be Erwärmen "zusammengeht" gibt es "Käufjens-ki-es" (Käufje-Kälbchen, Ki-es-Käse) Mit Zucker und Zimt ergab sich auf dem süßen "Käse" eine schöne braune Decke. Ich habe bisher noch keinen hochdeutschen Ausdruck für das (relativ) seltene Gericht gefunden.

Ein

Ein junges Kälbchen im Stall zu haben, ein kleines Ferkelchen zu füttern (die Ferkel wurden früher mit Wagen an der Tür feilgeboten) beim Kauf konnte man sich eins aussuchen, eine Glucke mit Küken zu besitzen, natürlich auch eine Katzenmutter mit Jungen, das alles war überglücklich, wenn ~~zich~~ die Kuh "ankam" d.h. wenn sie ihr Kalb bekam, was für eine längere Zeit Milch als Nahrungsquelle für alle Hausgenossen im Gefolge hatte.

Neben dem "Käufjenski-es" gab es nach dem Schlachten den "Höijki-es", Sülze aus dem (Höij(Haupt-Kopf) Schweinskopf. Man löste das gekochte Fleisch von den Knochen, gab es durch den Fleischwolf und ließ es in der Brühe erstarren.

Zu weiteren Auskünften stets gerne bereit
mit freundlichem Gruß

6 [redacted] k [redacted]