

ten gekocht, gewürzt und mit Essig versehen in sogenannten Tonschilderbahren eingelegt und ^{mit} einem beschwerten Holzdeckel verschlossen, im Keller gelagert.

Erst Anfang der dreißiger Jahre wurden hier Kühlschränke bekannt. Durch die Bauweise von größeren Mehrfamilienhäusern, reichte die Kellereinlagerfläche nicht mehr aus, so daß man auch schon Kühlschränke in den Wohnungen aufstellte.

Zu 3: Mahlzeiten im Tageslauf

Frühstück gab es um 7⁰⁰ Uhr, um 12⁰⁰ Uhr Mittag, um 16⁰⁰ Uhr Nachmittagskaffee und um 19⁰⁰ Uhr Abendessen. Zum Frühstück gab es Butterbrote und Eier. Die noch nicht schulpflichtigen Kinder erhielten jeder ein halbes Ei und bekamen Milch zu trinken beim Frühstück. Die Schulkinder tranken Wasser. Nur die Erwachsenen tranken Malzkaffee. Zu Mittag gab es fast täglich entweder Eintopfsuppe oder Gemüse aus dem Garten. Nur Sonntags gab es schon mal einen Braten oder gebratenen Wurst. Zum Nachmittagskaffee gab es Butterbrote und Obst je nach Jahreszeit für die Kinder. Das Abendessen bestand zumeist aus einer warmen Milchsuppe.

Eine Köchin konnten sich nur herrschaftliche Häuser erlauben. Wurde einmal ein größeres Familienfest gegeben, so half man sich nachbarschaftlich gegenseitig aus.

Den sonntäglichen Kuchen, meistens jahreszeitlich bestimmte Obstfläden, wurden vielfach im Haushalt gebacken. Nur bei größeren Festen, wie Ostern und Weihnachten und zu den Kirmes- oder Korneliusoktavtagen wurde Kuchen beim Bäcker in Auftrag gegeben.

Brot wurde zu fast allen Mahlzeiten gegessen. Als Belag diente gute Butter, Rübenkraut und Quark oder Weichkäse. Sonntags zum Frühstück gab es auch Weißbrot. Ein halbes Brötchen und eine Scheibe Schwarzbrot nannte man hier ein "Frauenbrötchen".

Zu 4: Essen außerhalb des Hauses

Zum Arbeitsplatz nahm man Butterbrote, zwei hartgekochte Eier und etwas Obst mit, wenn dieser Arbeitsplatz außerhalb des Hauses lag. Bei selbstständigen Handwerkern mit eigener Werkstatt und im bäuerlichen Betrieb wurde das Mittagmahl gemeinsam eingenommen. Arbeitete der Mann in einem Industriebetrieb im Ort oder nahebei, so wurde ihm das Mittagessen in einem Eßgeschirr gebracht.

Bei Reisen, Ausflügen oder Wallfahrten nahm man Butterbrotverflegung mit. Trinkwasser konnte man in jedem Ort an der Pumpe oder am Brunnen kostenlos benutzen.

Zu größeren Familienfeiern wurde meist ein Zimmer ausgeräumt und als gemeinsames Eßzimmer eingerichtet. Bei schönem Wetter wurden die Tische

einfach vors Haus in den Garten gestellt, so daß sich dort meist die ganze Nachbarschaft traf, wobei die Hausfrauen von nebenan gern in der Küche der Gastheberin aushalfen.

Zu 5: Tischsitten früher und heute

Normalerweise fand das Familienleben in der Küche statt. Dieser Raum war zentral im Haus gelegen und besaß zumeist einen mit Tonplatten oder Blausteinplatten ausgelegten Fußboden. In einzelnen Häusern gab es noch eine offene Feuerstelle mit Rauchabzug, wo die Kochkessel an Eisenhaken über das offene Feuer gehalten wurden. Sonst diente ein großer gußeiserner Ofen als Kochstelle. Dieser stand meist an der Stirnwand des Hauses, in dem der Kaminabzug war. In einer Ecke des Raumes befand sich ein steinernes etwa 1m mal -,7 m großes Wasserbecken, daß mittels einer Messinghandpumpe mit Wasser aufgefüllt werden konnte. Das etwa -,5 m tiefe Steinbecken hatte einen direkten Steinablauf nach draußen in die Straßenrinne. In der Küche stand an einer Wand ein großer Geschirrschrank mit Aufsatzteil. Vor dem Fenster stand der große Küchentisch mit einer Naturholzplatte. An der Breitseite des Tisches, mit dem Gesicht zu Fenster saß die Mutter und links von ihr an der Schmalseite des Tisches saß der Vater. Auf einer langen Holzbank hatten die Kinder jeweils ihren Stammplatz. Die kleineren Kinder bekamen ihre Essenportion auf dem Teller zugeteilt. Die größeren Kinder und die Eltern bedienten sich selber aus den aufgestellten Schüsseln. Braten und Wurst wurde jeweils von der Mutter für jeden einzelnen abgeschnitten und aufgeteilt. Wurde zum Essen ein neuer Laib Brot angeschnitten, so wurde dies nur immer vom Vater gemacht. Dabei zeichnete er immer zuerst mit dem Messer ein Kreuzzeichen auf den Boden des Brotes um es dahach zuerst zu halbieren.

Zu 6: Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

Kornelimünster hatte zur Jahrhundertwende und auch noch danach nur einen praktischen Arzt, der auch für die umliegenden Dörfer zuständig war. Da ein Arztbesuch jedoch recht kostspielig war, wurde der Doktor nur bei äußerst kritischen und schweren Erkrankungsfällen gerufen. Ansonsten half man sich mit altbewährten Hausmitteln und den verschiedensten Teesorten. Eine nähere Auslunft konnte man mir leider zu diesem Thema nicht geben.

Zu 7: Nahrung in Notzeiten

Während dieser Zeitspanne um die Jahrhundertwendemar man beim Essen nicht zu anspruchsvoll. In der Familie wurde stets das gegessen, was die Hausfrau zu Mittag auf den Tisch setzte. Es oblag der Hausfrau, bei den nur geringen Geldmitteln, die ihr zur Verfügung standen das Beste für ihre Familie anzuschaffen. Somit war man zum größten Teil auf die eigenen Erzeugnisse im Garten und von der Kleintierhaltung angewiesen. Die Tischsitten waren so streng, wenn ^{Kinder} z.B. über ein bestimmtes Mahl meckerten, sie nichts anderes zu essen bekamen, und Ihnen die alte, vorhin verweigerte Mahlzeit wieder erneut vorgesetzt bekamen. Die Menüfolgen waren oft sehr eintönig, wenn nur eine bestimmte Lebensmittelsorte verfügbar war. So gab es meistens Eintopfgerichte und die verschiedensten Gemüsearten.