

N A H R U N G

=====

Was bedeutet die Nahrung für den Menschen ?

Sie ist eine Lebensnotwendigkeit.

Wir teilen die Nahrung in verschiedene Gruppen ein:

- 1.) Die Nahrung , die zum Lebenserhalt notwendig ist.
- 2.) " , die zum Genuß bestimmt ist.(Genußmittel !)
- 3.) " , die zum heilen bestimmt ist.(Heilmittel !)

Zu 1.) ist die tägliche Ernährung im Rythmus des Tages.

Zu 2.) sind die Genußmittel , die man sich ausser der Reihe zu Festen und Feiern zukommen lässt, wie Süßigkeiten, Getränke (auch Zigarren und Zigaretten, Tabackwaren) Wir hörten schon von unseren Vorfahren,(Germanen !) daß sie sich schon Genußmittel zukommen ließen:

" Sie lagen auf der Bärenhaut und tranken sich noch eins"!!! (Met)

Zu 3.) sind Heilmittel in Form von Brei und Tees und Säften.

Ich möchte zunächst einmal mit der normalen täglichen Ernährung im Laufe eines Wochenzyklus bei einer Arbeiterfamilie " Anno-Dazumal" zur Zeit unserer Großeltern und Eltern (etwa 1870 - 1930) beginnen, so wie es teils noch in Erinnerung ist oder von Mund zu Mund von damals an uns heute wiedergegeben wurde oder auch noch teilweise selber mit erlebt wurde:

1. Sonntag:

Frühstück: selbstgebackenes Brot(meist: ~~enne~~ Pottmeck, wurde als Weißbrotteig in einem ~~eisernen~~ Brattopf im Backofen gebacken, meist ohne Rosinen. Dazu gab es gute Butter (Margarine kannte man vor 1900 noch nicht!!!), Apfelkraut (Deck Kruut) oder Birnenkraut(Peere-Kruut) . Wenn Hühner gehalten wurden, gab es vielleicht 1 Ei , davon erhielten die Kinder ~~das~~

das obere Stück (dat Möppske) .In etwas besser gestellten Familien gab es Bohnenkaffe, der meist selber aus grünen Kaffeebohnen geröstet war (mit Zucker geröstet!) .Die Kinder erhielten Ziegenmilch, - meist war früher fast in jeder Familie eine Ziege zur Milchverzeugung und Butterbereitung. Ziegenbutter hatte einen sehr strengen Geschmack. Die größeren Kinder tranken " Seeligskandierte Kornkaffee oder " Kathreiner " ("Mucke-Fuck").

Mittagessen: Früher durfte an Sonntagen in keiner Familie die Rindfleischsuppe fehlen. Als Einlage waren meist Nüdelchen in Form von Sternchen, Buchstaben usw. oder man machte aus einem Markknochen die sogenannten " Bällckes", Markklöße.

Ein Rhein. Nationalgericht im Mai-Juni war als Hauptgang: Neue Kartoffel mit dickebohnen, jungen Erbsen, Möhrchen, Speck und Petersilie. (Neue Erpel möt decke Bonne ,Ärte , Mürkes utgebrone Speck on Petersilich.) Siehe Rezeptanlage!

Dabei gebratene Schweinerippen oder Schweinebraten oder frische Bratwurst. Das Gericht mit Kartoffel und Gemüse muß stark gepfeffert werden, um evtl. Darmbeschwerden zu verhindern. als Nachtisch: Meist Vanille-oder Schokolade -Pudding, mit oder ohne Himbeersaft.

Nachmittagskaffee : Meist Rosinen-Brot mit Apfel-oder Birnenkraut oder Holl. Käse. (Krente-Meck möt Öppelskruut oder Peere-Kruut oder Holländische-Kies. Dazu nat. "Gute-Butter"

Abendessen: Bratkartoffel oder Kartoffelsalat, dazu Schwarzbrot mit Graubrot, Blut- oder Leberwurst oder geschnittenen Speck oder Schweineschmalz. In den meisten Familien wurde früher 2 mal im Jahr selber geschlachtet, somit hatte man Wurst oder Speck und Fett selber.

2. Montage:

Frühstück zu Haus: Malzkaffee (Mucke-Fuck) Schwarzbrot, Quark (Flöte-Kies, Möhrenkraut (Muure-Kruut)

Arbeiter 2. Frühstück: Speckbrot, Blutwurst. Leberwurst (mit Zwiebel dazu, Schweineschmalz, Schwarzbrot, Graubrot,

Schulkinder: Brot mit Möhrenkraut mit Flöte-ki-es, oder Speckbrot oder Schweineschmalz.

Marmeladen kannte man vor 1900 selten. Im Herbst machte man schon mal Apfelmus, das man auch als Brotaufstrich benutzte.

Mittagessen: Restliche, "aufgelängte" Rindfleischsuppe vom Sonntag, Salzkaroffel mit Leinöl darauf, Kofsalat oder Feldsalat oder Endiviensalat oder Gurkensalat, ebenfalls mit Leinöl angemacht oder mit saurer Milch, dazu gab es das gekochte Rindfleisch vom Sonntag. Das Rindfleisch wurde auch schon mal sauer gestovt.

In der Woche gab es meist keinen Nachtisch.

Kaffeetrinken: meist um 16 Uhr für die Kinder. Für die Erwachsenen so zwischendurch gegen 18 Uhr. Die Kinder gingen meist schon zwischen 18 und 19 Uhr zu Bett. Die Erwachsenen aßen meist erst zwischen 20 und 21 Uhr, da die Arbeitszeit früher meist bis 19 Uhr abends war. ^{nicht am Samstag.} (Nach dem Abendessen wurde gespült, der Vater rauchte seine Pfeife und anschliessend ging man sofort zu schlafen.)

Kaffezeit: Brote mit Möhrenkraut, (Dönn-Kruut) Malzkaffee.

Abendessen : Kinder: Milchsuppe mit Griesmehl oder Graupen.

Erwachsene: Milchsuppe, Bratkartoffel, dazu evtl. noch eine Schitte Schwarzbrot mit Butter oder Fett.

3. Dienstag:

Frühstück : wie vorher

2 Frühst. : "

Mittagessen:

Möhrengemüse mit gebratener Blutwurst oder gebratenem Panhas. (Muure-moos möt jebrone Blootwursch av möt jebrone Tüüt.) siehe Rezeptanhang.

Abendessen: Kinder: Brote oder Milchsuppe.

Erwachsene : Restliche Kartoffel vom Mittag kleingeschnitten in warmer Specksoße, dazu evtl. Rote Bete oder Endiviensalat oder Feldsalat im Winter.

Oder frische gekochte Kartoffel mit Zwiebelsoße.

Mittwoch:

1.u.2. Frühstück wie vorher.

Mittagessen: Bonne-Jemös ut de Tonn. Bohnen in Salz aus dem Faß oder der Tonne.

Siehe Rezeptanhang.

Kaffezeit: wie vorher.

Abendessen: Kinder wie vorher.

Erwachsene: ~~Kartoffel-~~ ^{Kartoffel-} Scheiben in der Pfanne gebraten. (Schive en de Pann)

Rohe, geschnittene Kartoffel mit viel Zwiebel und Lorbeerblatt, Speck, Salz und Pfeffer in der Pfanne gebraten.

Siehe Rezeptanlage.

Donnerstag:

1.2. Frühstück wie vorh.

Mittagessen: Rebbe-Zupp. Schweinerippensuppe mit viel Porree Gerste, dazu Schnibbels-Kook, oder gen. "Lieneweaver". Der Name stammt bestimmt noch aus der Zeit, wo hier in ~~unserer~~ Gegend in~~e~~ Heimarbeit das Leinen selber gewebt wurde. Evtl. eine besondere Lieblingsspeise der Leineweber^{war!}

Schnibbel-Kook wurde aus grob geschnibbelten rohen Kartoffeln hergestellt, Speck in der Pfanne ausgebraten in Scheiben, darauf kam der Kartoffel; Mehl; Eier-Teig und wurde zunächst mit Deckel gebraten und bei der 2. Seite ohne und schön kross.

Kaffezeit: wie vorh.

Abendessen: Milchsuppe mit Birnen oder Pflaumen, dazu Brot mit Butter oder mit Schweineschmalz oder Brot mit Speck oder Brot mit gebratenem Panhas " Tüt ".

Freitag:

1.2. Frühstück: wie vorh. (Freitag gab es nie Fleisch !)

Mittagessen: Pellkartoffel mit gewässertem Salzhering oder mit eingelegtem Hering mit viel Zwiebel, oder Salzkartoffel mit Speck- oder Zwiebelsoße und eingelegtem Hering.

Oder Salzkartoffel mit Heringsstipp.

Oder: Prenk(Buttermilchsuppe mit Gerste oder Pflaumen, dazu Riev-Kook oder Boggerts-Kook) Reibekuchen oder Buchweizenkuchen, oder Look-Kook (Zwiebelkuchen) oder Oppels-Kook (Apfelkuchen . Oder: Monekendamer in Pfannkuchenteig gebakken.

Kaffe trinken: wie vorh.

Abendessen: gekochte Kartoffel mit Specksoße , dazu Endivien-salat, Feldsalat mit Rote Bete gemischt. Oder Heringsstipp.

Samstag:

1.2. Frühstück: wie vorh.

Mittagessen: Eintopf in jedem Fall. Möhrensuppe mit weiße Bohnen.

("Muure-Jubbel oder Muure-Juch!") Rote und gelbe Möhren ("Lobbericher") mit weiße Bohnen, Sellerie, Porree, darin Rinder- und Schweineknochen gekocht, evtl. noch durchwachsenen Speck oder ger. Bratwurst.

Kaffeezeit: wie vorh.

Abendessen: Graubrot, Schwarzbrot, für jeden ein Stück Blut- oder Leberwurst oder geschnittenen Speck. Wer selber schlachtete hatte meist frische oder luftgetrocknete Mettwurst, dazu aß man Zwiebel aufgeschnitten mit Pfeffer. Gräbenschmalz mit Äpfel, Zwiebel und Salz.

Am Samstagabend konnte man sich von seinen Wurststücken "soviel Brote machen, wie man gerne wollte" !!

In manchen Familien wurde auch ein Schaf gehalten, das dann in diesem Fall der Lieferant der Milch und evtl. Milchprodukte wie Butter und Käse war.

Anekdote zur Ernährung:

In einer Familie, wo tagtäglich nur dünnes Kraut als Brotbelag diente, frag der jüngste Sohn einmal: "Mama, wann gibt es mal keine Wurst aus dem Eimer?"

Hier in Lobberich brachten die Bauern ihren Apfel-Birnen- und Möhren- und Zuckerrüben-ertrag immer nach Boisheim zum "Krautparsch". Daher bekam das bekannte Möhrenkraut oder "Dönn-Kruut" den Namen: "Flotte Wursch ut Bossem".

Andere Essen von "Anno-Dazumal" habe ich auf der Rezeptanlage aufgeführt.

Unserer Vorfahren waren mit ihrer Nahrung meist an Hof, Stall und Feld gebunden, da die finanziellen Verhältnisse ihr Leben dirigierten. Die Resteverwertung beim Kochen war ein Zwang, hervorgerufen durch Armut und auch manchmal Not.

"Rund um den Tisch", Tischgepflogenheiten.....

Essenzeiten:

Frühstück: Hausherr etwa zwischen 5-6 Uhr . teilweise noch früher, da der Fußmarsch zur Arbeitsstätte meist über eine Stunde und noch länger war. (Keine Fahrräder, vor 1900 kein Busverkehr.) Man ging von Lobberich nach Oedt zu Fuß, etwa 8-9 km.

Mutter:) zwischen 1/2 7 Uhr u. 1/2 8 Uhr.

Kinder:) Die Schule begann früher immer um 8 Uhr, vorher musste man noch zur Kirche.

Am Sonntag war die Mutter auch die 1. , die aufstand. Sie ging meist nüchtern zur Messe um 6 Uhr , richtete danach für die Familie den Frühstückstisch zum gemeinsamen Frühstück.

2. Frühstück in der Woche:

Vater auf der Arbeitsstelle gegen 9.30 Uhr

Mutter: etwa 9 Uhr

Kinder: Schule 10 Uhr.

Mittagessen:

Vater so etwa ab 12.15 Uhr

Mutter und Kinder nach 13 Uhr.

Kaffeetrinken: etwa 16 - 16.30 Uhr.

Abendessen:

Kleinkinder : ab 18 Uhr , und dann sofort ins Bett.

Schüler ab 12 Jahre: durften meist abends mit den Eltern essen.

Da Radio und Fernsehen noch unbekannt waren, ging man früh ins Bett. Man mußte ja auch wieder meist um 4 - 5 Uhr aufstehen.

Essenszeremonie.

Vor jedem Essen wurde gebetet. Ebenso nach jedem Essen.

Vor dem Frühstück machte man sich meist nur ein Kreuzzeichen mit Weihwasser aus dem Weihwasserkessel, der in jedem Zimmer neben der Tür hing.

Die Kinder beteten vor dem Frühstück mit der Mutter ihr Morgen- gebet und wurden nach dem Frühstück von der Mutter mit Weihwasser gesegnet.

Mittagessen: In der Woche betete der Vater meist leise vor dem Mittagessen, er hatte nur wenig Zeit , die Mittagspause war sehr ~~kurz~~ Die Kinder beteten mit der Mutter laut, meist musste einer

vorbeten.

Abendessen: meist nur für alle ein kurzes Gebet.

Wo man früher zur Vesper läutete (17 Uhr) wurde laut das " Ave-Maria " gebetet. Wenn man bei der Ernte im Feld war, hörte man bei der Arbeit ~~und beim~~ Vesperbrot auf und betete stehend das Vespergebet.

Kleidung beim Essen.

Die normale Arbeitskleidung, Kinder Schürzen und die Kleinkinder Lätzchen. Man zog sich wohl die Holzschuhe aus und ging auf Socken, die aus alten Stoffresten selber gemacht waren, in die Küche.

Abends hatte man meist Schlappen (" Schluffe ") an. Die Kinder trugen auch selbst gemachte " Schlüpfke/s " aus Stoffresten, die dann um das Sohlenteil fein umhäckelt waren.

Kochgeräte:

Die Kochtöpfe waren meist Eisentiegel, die entweder über dem Feuer hingen oder bei einem Herd mit Ringen bis auf die Glut eingehängt waren. Die Pfanne war auch aus Eisen, wollte man darin garen, dann deckte man sie mit einem alten Topfdeckel ab. Das Sieb war meist aus Emaille oder Kupfer, aus Kupfer waren auch Schöpflöffel, Sieblöffel usw.

Zum Umdrehen von Fleischteilen und Bratkartoffeln hatte man aus Eisen einen Flachstab.

Zum Rühren benutzte man nur Holzlöffel und Quirle.

Zum Brotbacken hatte man die blecherne " Meckeform " und ab, Kuchenform kannte man meist nur die Rodonform.

Der Pottweck wurde im runden Eisentiegel gebacken.

Das Salz wurde im Steingrauen - blauen Pott aufbewahrt und kam auch so auf den Tisch.

Kartoffel kamen im Kessel auf den Tisch auf einem Siebuntersatz aus Eisendraht. Ebenso die Soßen und die Suppen. Da es weniger Bratenfleisch in der Woche gab, brauchte man auch keine Fleischplatten, sondern Holzteller. worauf der Speck geschnitten war.

Bratwurst kam meist in der Pfanne auf den Tisch.

Tischdecke:

Eine Tischdecke kannte man fast nur am Sonntag. Wo am Sonntag keine Tischdecke war, gab es ein buntes Wachtuch als Tischdecke. Die meisten Familien hatten aber gescheuerte Tische, die zum Wochenende besonders gut mit weißem Sand gescheuert werden mussten.

Woraus und womit aß man ?

Frühstück: Tassen- ohne Untertasse. Sie waren meist ausrangiert oder Reste vom alten Gedeck und auch meist auch ohne Henkel. Manchmal waren es alte Militärtassen, die man als Souvenir mitgebracht hatte, oder sie hatten die Aufschrift: zum Namenstag usw. Die Kinder tranken aus Blech oder Emaille-Becher. Die Kaffekanne war meist so groß und ebenfalls aus Emaille; daß sie für den ganzen Tag den "Mucke-Fuck" aufnehmen konnte. Sie stand meist zum Warmhalten den ganzen Tag neben dem Ofenrohr auf dem Herd. Die Brote wurden entweder auf der Tischplatte gestrichen oder auf gescheuerten Holzbrettchen.

Mittagessen: Man aß aus Blechteller oder Emailleteller oder aus ausrangierten Steinguttellern.

Man aß alle Gerichte aus einem Teller, der dann immer tief war.

Abendessen: Bratkartoffel kamen in der Pfanne auf den Tisch, die dann mitten auf dem Tisch auf einem Eisenständer, ^{st. und} der meist schön geschmückt war im Ornament. *Alle aßen gemeinsam aus der Pfanne,*

Bestecke: Ganz früher kannte man nur Holzlöffel und Holzgabeln. Das Fleisch wurde meist mit einem großen gemeinsamen Fleischmesser kleingeschnitten und dann auf den Teller gelegt.

Später kamen Aluminium- und Eisenbestecke, -meist mit Holzgriff auf. Diese Bestecke aus Eisen mussten ebenfalls zum Wochenende gescheuert werden, wenn sie Rost ansetzten.

Meine Großmutter erzählte, daß bei ihren Großeltern eine dicke Tischplatte gewesen sei, in der halbrunde Öffnungen (Kulen) waren. Das war der Ersatz für Teller, darin wurde das Essen geschüttet, hinterher ausgewaschen.

Brot wurde nicht mit einer Maschine geschnitten. Meist hielt man das Brot vor der Brust und schnitt es mit einem großen, scharfen Messer.

F e s t e s s e n :
u. Essens - und Trinkbräuche
im Rhythmus des Jahres.

Neujahr : Zum Neuen Jahr wurden Brezel gegessen und verschenkt.
Die Brezel aus Hefeteig waren geflochten und hiessen: " Ene Wengel".
Die Brezel aus Mürbeteig waren dünn und glatt und dick mit Hagelzucker bestreut.

Dann hat man zum Neuen Jahr die Neujahrsküchlein gebacken: " Nöjohrschkökskes". Sie waren aus Hefeteig mit Rosinen und Anis und wurden in der Pfanne gebacken.

Zum neuen Jahr ging man früher von Haus zu Haus in der Nachbarschaft und auf der Straße, auf der man wohnte, um " en Nöjorschdröppke de drenke ". (Meist weißer Schnaps!)

Karneval: (Fasteloevend)

Zu Karneval gab es Muze, ein Hefeteiggebäck, das mit dem Löffel abgestochen wurde und in das heiße Fett gegeben wurde und danach in Zucker und Zimt gewälzt wurde.

Zu Karneval wurde meist ein Dutzend Heringe eingemacht, die dann nach der Karnevalsjaudi meist mitten in der Nacht beim Nachhausekommen verzehrt wurden.

Aschmittwoch: Hier in der Gegend gab es zu Aschmittwoch meist Stockfisch. siehe Rezeptanlage.

Osterwoche:

Gründonnerstag: Gabes grüne Bohnensuppe. (Salzbohnen aus der Tonne oder aus dem Steinpott mit weißen Bohnen. (Ohne Fleisch, meist Knochenbrühe und Speck ausgebraten darin. (Ab 12 Uhr durfte kein Fleisch mehr gegessen werden bis Karsamstag 12 Uhr.!!!)

Karfreitag gab es dann meist nur Buttermilchsuppe mit Gerste und Trockenpflaumen darin. (Fasttag!!!) siehe Rezeptanlage.

Karsamstag : wurde nach 12 Uhr gegessen. Dann gab es wieder einen kräftigen Eintopf mit Fleisch (Speck).

Ostern: (Posche) Ostermorgen stand auf dem Tisch ein Glas mit Palm und Weihwasser.

Für Ostern hatte man genügend Eier gespart. Die Kinder durften im Garten die versteckten eingefärbten Eier suchen und frei darüber verfügen, das h. sie durften soviel Eier essen, wie sie hatten. Wenn man nett zu den Nachbarn gewesen war, so durfte man bei diesen auch zum Eiersuchen gehen. Eingefärbt wurden die Eier mit Gras u. Zwiebelschalen und nach dem Kochen mit einer Speckschwarte abgerieben, damit sie schönen Glanz hatten.

Wenn Ostern sehr früh war (Ende März !) und ein harter Winter gewesen war, hatten die Seen hier in Lobberich meist noch eine begehbbare Eisdecke (1929) . Dann wurden von einigen Vereinen auf dem Eis ein "Eiertipp" abgehalten. Dort traf man Männer an, die bis zu 25 Eier beim Eiertipp essen konnten.

Ostermontag war dann auch in Dorfschänken zum Eiertipp eingeladen. Das war dann meist aber ^{auch} eine Angelegenheit der Männer.

Welche Eier wurden gegessen??

Meist Hühnereier, aber auch Gänseeier und Enteneier.

Pfingsten: Pengste.

Keine Besonderheiten im Essen!

Kirmes: Kermes.

Man sagt vom Rheinländer, daß ~~die~~ Kirmes bei ihm eins der höchsten Feste des Jahres seien.

Da lief die ganze Sippe zusammen. Es hieß : "Kömmste och no de Kermes ? "....

Da das Geld früher sehr " klein geschrieben wurde", mußte man vor der Kirmes sparen und hinterher um somehr.

Es gab Familien ^{die} 6 Wochen nach der Kirmes noch beim Kaufmann im " Buch " standen , und ihren Kirmeschmaus abstottern mußten. Wie hieß es doch so "schön": " Wenn Pap av hät, kömt häe langs". Wenn er seinen "Pol" fertig hat, bekommt er Geld und kommt vorbei zum bezahlen.

Und was man alles zur Kirmes auf-fuhr!!!! :

Krente-Meck möt jekoggte Schenk oder Krente- Meck möt Holländsche-Ki-es oder möt jekoggte Kennbock (Kinnbakke).

Neue Erpel möt Ärtsches on Mürkes ~~br~~gerren. Renkvleschzupp möt Bellkes oder möt Beschüte (Salzzwiebak), dann gab es das gekochte Rindfleisch mit Gurkensalat, Schweinebraten (Karbonade=Kermenat) Pudding möt Himbeersaft usw.

Zum Kaffetrinken: wieder Krente-Meck möt Ki-es, Rodonkook, Prummetat oder Ooppelstaat. Nach der Jahrhundertwende wurde man dann etwas reicher und man ging zu Sahnekuchen und Buttercremetorten über. Abends gab es dann Kartoffelsalat mit Wurst- und Schinken und Speckbrote.

Die Kirmes dauerte mindestens 2 Tage mit viel Esserei.

Am Dienstag kamen dann die weit entferntesten Verwandten, wie Großtanten usw. -- Die Kirmesgäste blieben sogar über Nacht und , da ~~dem Schuppen~~ meist keine überflüssigen Betten vorhanden waren, holte man aus

dem Schuppen ein Bund Stroh und schlief auf einem sogen. "Balgass".
Die Hauptsache : Man war Kirmesgast!!!!

St. Martin: Zent Märte!

Pannekook!!on Püfferkes.

Zu St. Martin wurden Berge von Pfannkuchen gebacken, in allen
Sorten: Apfelkuchen, (Oppelskook,) Lookkook (Zwiebelkuchen)
Boggertscook (Buchweizenkuchen)

Die Kinder zogen mit ihren selbstgebastelten Fackeln von Haus
zu Haus , sangen und bettelten gleichzeitig um Kuchen. Wenn
die Leute nichts gaben, wurden sie als Geishals ausgeschrien
und, wenn es möglich war, klaute man den Kuchen. Um die Kinder
zu ärgern, hat man dann in den Kuchen alte Speckschwarten und
Lappen und alte Schuhsohlen, wenn man hatte, eingebacken.
Kuchen und Püfferkes s. Rezeptanlage.

St. Nikolaus: Zenter Kloas.

Nikolaus war früher das Fest der Kinder. An diesem Tag war die
Bescherung. In früheren Zeiten gab es einen Teller Lecker.
Dies Lecker waren meist Produkte aus dem eigenen Garten: Äpfel,
Nüsse, Kastanien und evtl. selber gebackenen Plätzchen.
Dazu gab es hier den "Buckmoan", den Weckmann mit der Pfeife in
späteren Zeiten. Er war aus Hefeteig mit Rosinen.
Da gab es oft Ungetüme von Buckmänner von 2-3-4 usw. Pfund
Grösse.

Weihnachten: Kresmess.

Heilig Abend (Heligoavend)

Die Christmette war früher etwa 4 Uhr morgens. Man kam dann
so gegen 6 Uhr morgens wieder heim. Da die winterliche Zeit
früher manchmal um die Weihnachtszeit mit viel Schnee und
Kälte verbunden war, war man froh, wenn man sich nach der
Christmette an einem warmen Mahl erwärmen und auffrischen
konnte. Die Weihanchtszeit war früher fast in allen Haushalten
die Schlachtzeit. So hatte man Wurstbrühe, aus der man hier
den Panhas machte, den sogen. " Tüüt ". Rezeptanlage ~~xxx~~
Diesen Tüüt hat man dann nach der Christmette mit Schweineschmalz
in der Pfanne kross gebraten und mit einer Schnitte Schwarzbrot
gegessen.

Weihnachten war früher nicht das Fest der Geschenke, sondern ein recht religiöses Fest, man aß nicht viel anders, als an einem normalen Sonntag der Brauch war. Man hat wohl zum Fest Plätzchen in allen Formen gebacken: Spekulatius usw.

Andere Feste im Laufe eines Lebens:

Kindtaufe: Die Kinder wurden früher nach der Nachmittagsandacht getauft. Man feierte mit den Taufpaten zu Hause mit einem Nachmittagskaffee, bei dem es "Krentemeck möt Kies, Oppelskruut on Kook" gab.

Ich vergaß die Anmeldung der Geburt, ^{zu erwähnen} bei der man früher die Hebamme und das Kind mitnehmen mußte. Nach der Anmeldung wurde mit Hebamme, Kind, Vater und den nächsten Nachbarn in einer Gaststätte ein Umtrunk gehalten, bei dem es meist sehr scharf zugeht mit Schnaps. Es soll vorgekommen sein, dass man nach dem Umtrunk das Neugeborene in der Wirtschaft auf der Fensterbank oder auf der Ofenbank vergaß.

Die Frauen (nächste Nachbarn), die die 9 Tage nach der Geburt der Wöchnerin zur Hand gingen, indem sie die Windeln des Kindes und die Wäsche der Wöchnerin wuschen, bekamen morgens bei der Wöchnerin mit der Hebamme zusammen einen guten Kaffee: Bohnenkaffee, Brot, Butter und Wurst oder Speck.

Zur Einsegnung der Frau, die 6 Wochen nach der Niederkunft in der Kirche war, (te Peljer Joan !) wurden die nächsten Nachbarn gebeten, die dann nach der Messe mit der Frau zu Hause Kaffee tranken.

Kinder komunion: sie wurde so groß gefeiert wie die Kirmes.

" Letsch ": das ist das 1. Aufgebot in der Kirche. Bei der Letsch wurde alle Jungesellen mit Getränken bewirtet und zum Schluß gab es dann belegte Brote.

Hochzeit: Polterabend war hier in der Gegend nicht bekannt.

Man kränzte wohl. Den Kränzern wurden Getränke angeboten.

Nach der Hochzeit kränzten dieselben dann auch wieder ab, wobei es Kaffee und Kuchen gab und Getränke.

Diese Sitte war aber meist nur bei den wohlhabendern Bauern usw.

Zur Hochzeit war meist auch die ganze Sippe dabei, und gefeiert wurde wie bei Kirmes. Meist schlachtete man zur Hochzeit extra ein Schwein.

Zu diesen Feierlichkeiten kredenzt man dann an Getränke fast alles selbstgemachte:

Wein aus Stachelbeeren, Johannisbeeren, Sauer Kirschen, dann Schnaps mit Wacholderbeeren, Schnaps mit Honig, Schnaps mit Schwarzer Johannisbeeren, usw.

Auf diese Getränke werde ich später nochmal eingehend zurückkommen, wenn ich über die Genußmittel spreche.

Trauerfall: Am Todestag wurde im Haus des Verstorbenen " gewescht ". Da trafen sich die nächsten 3 Nachbarn von jeder Seite und berurten, wer die Verwandten über den Sterbefall informieren mußte. Es wurde festgesetzt, was jeder Nachbar zu bezahlen hatte, d.h. Die 3 Nachbarn von jeder Seite bezahlten das Grab, das damals vielleicht 15 RM kostete und 1 Hl. Messe zu 1.-RM

Bei dieser Versammlung wurden harte Getränke getrunken, meist weißer Korn, da diese "Wescherei" Angelegenheit der Männer war.

Beerdigung: Hinterher zu Hause der Leichenschmaus mit Kaffee, ~~Krautemeck, Kl-es,~~ Brote mit Kraut, Butter, Wurst usw. Zum Kaffeewurden die nächsten Nachbarn und die Verwandten eingeladen.

Später bürgerte sich ein, daß man den Leichschmaus in der Gaststätte hielt.

Starb ein Junggeselle oder eine Jungfrau wurde von den Junggesellen oder den Jungfrauen der Nachbarschaft die Leiche versoffen. (Schmayer-Bier ...)

So dann und wann kam es mal zu einem Nachbarschaftstreffen, daß sich vielleicht an Sommerabenden mal vor der Haustür ergab. Dann wurde dieser "Klenger" meist mit einem Schnäpschen begossen. Bestanden in der Nachbarschaft sogen. Kartgemeinschaften, die Doppelkopp oder Skat oder sonst ein Spiel spielten, dann wurde im Winter, wenn etwas Geld in der Kasse war, davon ein Muschelessen gemacht. Jeder gab vielleicht noch ein paar Groschen dazu, es wurde ein Sack voll Muscheln gekauft, so etwa 10 Pfund. Einer musste diese Muscheln putzen, was eine langwierige Arbeit war. Dann wurden sie gewässert und die schlechten, das waren die, die nicht zugen, aussortiert. Und am Abend nach dem Karten startete dann das Festessen.

Rezeptanlage beachten!

Ausflüge: Hier machte man am Sonntag gerne einen Ausflug zu den Hinsabecker Höhen oder zu den Buschbergen oder nach Süchteln "no et hellige Pötsche on de Irmgardis Kappel".

Wenn man mit der gesamten Familie zu Fuß diese Ausflüge machte, kehrte man meist nicht in Gaststätten ein, da diese Sache viel zu teuer war für eine Familie mit damals 7 - 8 Personen.

Man ~~nahm~~ machte zu Hause eine Schüssel Kartoffelsalat, Butterbrote, Himbeersaft für die Kinder oder Brauselimonade aufgelöst, oder Natron aufgelöst mit Zucker. Für die Erwachsenen nahm man Pfefferminztee oder Kornkaffee. Den Kartoffelsalat tat man entweder in ein Glas oder nahm ~~den~~ sogenannten "Knuur" vom Vater, der darin in der Woche meist sein Mittagessen tat, wenn er auswärts arbeitete.

Gewürze

im Haushalt

Die Auswahl der Gewürze im Haushalt war nicht so reichhaltig, wie wir sie heute kennen.

Man würzte mit selbstgezogenen Gewürzen, die ausl. Gewürze, die als "Colonialwaren" mit ~~anderen~~ Sachen aus den Kolonien kamen, waren auch nur eine kleine Gruppe.

Hausgewürzeß: Thymian, Majoran, Salbei, Pfefferminz, Bohnenkraut, Zwiebel, Porree, Sellerie, Knoblauch, Lorbeerblatt, Kümmel,

Beim Einschlagen benutzte man sehr viel Majoran, Zwiebel.

An ausl. Gewürzen waren nur bekannt Pfeffer, Nelken, Zimt, Muskatnüsse,

Beim Sauerkraut-einmachen benutzte man viel Wacholderbeeren. Salz fehlte in keinem Haushalt.

Ebenso Natron " (Kaiser-Natron "), das sowohl zumweichmachen des Kohls diente, als Magentonikum und zur Herstellung von Brauselimonaden.

al. h5