

Bearbeiterin: [REDACTED] W [REDACTED] 4150 Krefeld

Gewährsperson: [REDACTED] B [REDACTED], geb. S [REDACTED] katholisch,  
Landwirtstochter, 77 Jahre, Hausfrau, früher  
Postsekretärin. Ehemann war Oberpostamtmann.  
Früherer Wohnsitz Willich, Votzhöfe.  
Bezugsjahre: 1917 - 1925

Kochen gelernt im Haushalt der Eltern.

1a - 1c entfallen

1d) Getreide für Brot, Fleisch und Wurst von eigenen Tieren  
(Rinder, Kälber, Schweine, Ziegen, Schafe, Kaninchen,  
Hühner, Gänse, Enten).

Kartoffel; Weißkohl frisch und zu Sauerkraut verarbeitet.  
Sauerkraut selbst eingemacht, Bezeichnung: "Enjemeckte sure  
Kappes";

Stangenbohnen frisch und in Fässern oder Steintöpfen einge-  
macht als "Faßbohnen".

Rotkohl, Möhren, Erbsen, Wirsing, Strauchbohnen, dicke Boh-  
nen, Stielmus, Spinat, Mangold, Lauch, Zwiebel, Gurken,  
Kürbis, Wollbohnen.

Äpfel, Birnen, Kirschen süß und sauer, Pflaumen, Mirabellen,  
Pfirsiche, Mispeln, Walnüsse, EBkastanien.

Kartoffel	= E-èrpèl	Wollbohnen	= Wöllbü-èné
Bohnen	= Bu-èné	Lauch	= Breetlook
Möhren	= Mührè	Erbsen	= Eertsè
Wirsing	= Schaffoo	Weißkohl	= Kappes
Gurken	= Jurke	Rotkohl	= ru-ede Kappes
Pfirsiche	= Pi-etsche	Pflaumen	= Pruume
Nüsse	= Nü-et		

1e) Gewürze, Linsen, gelbe Erbsen, Zucker, Rosinen, Korinthen,  
Essig, Öl, Senf

1f) und 1g) entfallen

2a) 1 x in der Woche backte der Bäcker im Ort aus dem ihm ge-  
lieferten Teig mehrere Brote, die abgeholt wurden. Sie  
wurden in der Vorratskammer aufbewahrt, und zwar unzugäng-  
lich für Mäuse.

2b) Nach dem Schlachten wurde das Fleisch eingepökelt (lagen-  
weise Fleisch und Salz in Steintöpfen). Ein Teil wie Speck,  
Schinken, Würste kamen in die 2 x 2 m große Räucherammer.  
Auf dem Boden dieser Kammer wurde Feuer angezündet, der Rauch  
stieg nach oben, wo die Würste etc. hingen.

Außerdem wurden Fleisch, Leber- und Blutwurst in Büchsen  
eingemacht und Fleisch auch in Gläser eingeweckt. Frische  
Bratwurst kam zur Aufbewahrung in einen Steintopf mit Salz-  
lake. Aus Wurstbrühe, Buchweizenmehl und Speck machte man  
Panhas. Wenn man dieser Mischung von dem aufgefangenen Blut  
des Tieres etwas zusetzte, wurde der Panhas dunkel wie Blut-  
wurst.

Panhas = Klappertüt

2c) Birnen und Pflaumen wurden mit Essig und Zuckerwasser einge-  
kocht. Als Gewürz kamen Stangenzimt oder ganze Nelken hinzu.  
Der Steintopf oder das große Einmachglas wurden mit Pergament-  
papier zugebunden, und nach Bedarf nahm man daraus. Pflaumen  
kochte man zu Pflaumenmus in großen Kesseln ein.

- 2d) Beerensaft, Kirschsafte: Das Obst wurde mit Zucker angesetzt, mußte 24 Stunden ruhen, kam dann in einen Gazebeutel, damit der Saft abließ. In Flaschen abgefüllt und mit Gummikorken versehen.
- 2e) Marmelade aus den einzelnen Obstsorten oder auch Mehrfruchtmarmelade. Äpfel kamen hauptsächlich in die Krautpresse "Kruutpaasch", die in Ortsnähe war. Ebenso Möhren, aus denen Möhrenkraut, <sup>Gewonnen</sup> Zuckerrüben, die zu Sirup gepreßt wurden.
- 2f) Mehl in Holztonnen an trockenem Ort (Speisekammer). Eier, Milch, Butter, Schmalz, das aus den Flomen selbst bereitet wurde, in der Speisekammer. Die vom Buttern übriggebliebene Buttermilch wurde im eigenen Haushalt verwertet. Quark wurde selbst hergestellt.  
Quark = Flöotékás
- 2g) Brot, Butter, Weißbrot "wittè Wéck" wurden in der Speisekammer aufbewahrt. Brot, Weißbrot oder Hefekuchen kamen in Emaille-Kochtöpfe, damit sie frisch blieben.
- 2h) Kartoffel, Eingemachtes, Gemüse in der kalten Kellerkammer, die von der Küche aus durch eine Luke zu betreten war. Im Sommer wurden dort auch Butter, Milch und andere leicht verderbliche Lebensmittel aufbewahrt.
- 2i) entfällt
- 3a) 5 Mahlzeiten:  
7 h 1.Frühstück: Milchsuppe, Eierpfannkuchen,  
10 h 2.Frühstück: Malzkaffee mit Milch  
12 h Mittagessen s.unten  
16 h Kaffee "  
19 h Abendessen "
- 3b) Zum Frühstück gab es warmes Essen, z.B. Bratkartoffel, Milchsuppe, Eierpfannkuchen, auch das Abendessen war warm. Es bestand aus Milch- oder Buttermilchsuppe, Apfelpfannkuchen, Reibekuchen oder Schnibbelskuchen aus Kartoffeln, freitags eingelegte Heringe mit Kartoffeln. Salate nach Jahreszeit.
- 3c) Erbsensuppe mit Schweinefleisch;  
Doppelte Bohnensuppe "dubbèlè Bu-ènè-Zupp" aus Buttermilch mit weißen Bohnen und Möhren, gewürzt mit Salz und Pfeffer;  
Linsensuppe mit Schweinerippchen;  
Gemüse-Eintopf; Salzkartoffel u.aufgeschnittene Zwiebel, genannt "Jaardeschénké".
- 3d) Sonntags gab es Rindfleischsuppe mit Reis oder Nudeln, Eierstich und Markklößchen. Braten mit Kartoffeln und Frischgemüse, je nach Jahreszeit. Als Nachtisch: Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießpudding mit Himbeersaft, Schokoladen- und Vanille-Pudding, Kompott.
- 3e) 1.Gang: Rindfleischsuppe mit Einlagen  
2. " Schweine- oder Rinderbraten mit Kartoffeln, Erbsen und Möhrchen oder eingemachte Gürkchen und Zwiebelchen, Soße  
3. " Nachtisch: Mandel- oder Schokoladenpudding  
Nur bei Hochzeiten oder Kommuniionsfeiern kam Köchin hinzu.

- 3f) Zu Neujahr bekam jedes Familienmitglied und auch das Gesinde ein "Neujährchen" (Sonnenrad) oder eine Brezel aus Hefeteig, die teils selbst gebacken oder beim Bäcker gekauft wurden. Zu Fastnacht wurden Muzen, Muzemandeln und Krapfen in Öl gebacken.  
Zu Ostern gab es mehrere Sorten Plattenkuchen: Streuselkuchen, Apfelkuchen (Appeltaat), Rodonkuchen. In der Sommerzeit Blech-Obstkuchen (Apfel, Pflaumen, Kirschen).  
Zu St. Martin: Buchweizenkuchen "Bökkertsköck" aus Buchweizenmehl, Fett, Korinthen, Zucker, Milch, Hefe. Außerdem große Mengen von Pfannekuchen aus einem Eierteig mit frischer Bratwurst "Bröttwürtsköck".  
Zu Nikolaus: Weckmänner aus Hefeteig mit Korinthen und Rosinen. "Klaaszeug", Gebäck mit viel Honig.  
Zu Weihnachten: Spekulatius, Anisplätzchen, Klaaszeug, Kokosmakronen, Nuß- und Mandelplätzchen.  
Zu Silvester: Berliner Balleu und anderes Fettgebäck.
- 3g) Abends, trocken zur Suppe oder bei kaltem Abendbrot mit Butter, Wurst und Schinkenspeck. Samstags war der Auftritt reichhaltiger durch mehrere Wurstsorten und Käse.
- 3h) Hauptsächlich Heringe. Salzheringe wurden einige Tage in eine Beize aus Essig, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern eingelegt. Außerdem manchmal Schellfisch, der gekocht oder gebraten wurde, und Bücklinge.  
Als Fastenspeise gab es den "Drikkés im Sack" (großer Hefekloß, über Dampf in einem großen Topf gegart) mit Kompott. Nudeln mit Kompott aus getrockneten Pflaumen, Birnen, Äpfeln.
- 3i) Handwerker aßen mit der Familie zusammen.
- 3k) Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst; Schnibbels- oder Reibekuchen aus rohen Kartoffeln; (Himmel und Erde wird aus Kartoffeln und Äpfel gemacht, die zusammen zu Mus gekocht werden).  
Backwerk: Pottweck, Rosinenweißbrot, Schwarzbrot  
Getränk: Altbier
- 4a) Malzkaffee mit Milch und Butterbrote mit Wurst
- 4b) Weißbrot mit Butter und Wurst oder mit gekochtem Ei belegt
- 4c) Butterbrote, Limonade
- 4d) bis 4g) entfallen
- 5a) an Wochentagen in einem kleineren Raum neben der Küche. An Sonntagen oder an besonderen Festtagen im Wohnzimmer. Im Sommer auch manchmal draußen.
- 5b) Alle Speisen wurden von der Hausfrau auf den Tisch gebracht.
- 5c) Tischtuch, weiß mit passenden Servietten; weißes Porzellan-Service mit blauem Rand; Vase mit Blumen aus dem Garten.
- 5d) Vor und nach dem Essen Tisch- und Dankgebet, Vater unser und Gegrüßet seist du, Maria.

- 5e) Vater an der Spitze des Tisches, daneben Mutter und die Kinder auf der Bank. Bei Festen bekamen die Gäste die besten Plätze in der guten Stube.
- 5f) Die Mutter teilte aus, erst dem Vater, dann den Kindern
- 5g) Anschneiden durch die Mutter. Vor Anschneiden des frischen Brotes wurde auf der Unterseite ein Kreuzzeichen gemacht.
- 6a) Bei Magenverstimmungen Kamillen- und Pfeffermünztee, bei Erkältungen Lindenblütentee. Fencheltee bei Husten, Heiße Milch mit Honig bei Halsschmerzen
- 7a - 7c) entfallen
- 7d) Steckrüben, Pellkartoffel mit Quark.