

Bearbeiter: [redacted] L [redacted]
62 Jahre

Auskunftgeber: Frau [redacted] S [redacted], geb. D [redacted]
geb. [redacted] 1895 [redacted]
Ehemann [redacted] S [redacted] Beruf Kaufmann. / verw.
gest. [redacted] 1942. kaf

Die Antworten von Frau S [redacted] beziehen sich auf den Zeitraum vor dem 1. Weltkrieg.

Nahrung und Speise im Wandel nach 1900.

Zu. 1)

- 1a) Pflanzen (Plante) und kleine Schweine (Pökskes) auf dem Wochenmarkt
- 1b) Vor der Kirmes kam der Senfmann mit Senf (Mostert) Heringe (Herring) Blumenkohl (Blumekuel) und Gurken (Komkommere) an der Tür vorbei. Der Selbe führte auch Streusand für die Küche (de Köök) und zum Verzieren um und auf dem Herd mit. Die Metzgerfrau fragte von Tür zu Tür (Düür) ob etwas gebraucht wurde.
- 1c) Alle Gemüsearten, Ziegen (Gehte) Kaninchen (Knien) Schafe (Schöep) Hühner (Henne) Enten und Gänse (Gaas) Kleine Ziegenlämmer wurden gekauft (Gehtelämmkes) der Preis war 50 Pfg. sie wurden gebraten.
- 1d) Alles was im Haushalt (Huushalt) gebraucht wurde außer Rindfleisch.
- 1e) Rindfleisch Zucker Gewürze, Kaffee der Beste 1 Mark das Pfund, (Perlkaffee die Bezeichnung) Hefe (Gess)
- 1f) Kamille (Kamelle) Flieder (Fliere) Linden Schafgarbe Johanniskraut, Löwenzahn und Holunder für Tee. Bohnenkraut und Brennessel für Gemüse (Nietelegemüß)
- 1g) Bäckerei 1845 | Metzgerei 1880 mit Freibank

Zu 2)

- 2a) 1mal die Woche Freitag wurde gebacken Weisbrot (Wittawek) und Graubrot (griese Wek) Rosinenbrot für die Feiertage (Krentewek) aufbewahrt im Keller auf dem Wandbrett (Schaap) mit Mehl besträut.
- 2b) Mettwurst als Bratwurst im Steintopf (et Döppe) mit 5cm. heißem Schmalz übergossen der Topf wurde zugebunden. Fleisch gepökelt (Iengesalte) im Holzbottig (et Küewe) 3 Wochen, Räuchern und trocknen Schinken in Leinensäcke (Lienesäck). Einmachen nur in Weckgläser sonst wurde eingekocht in andere Gläser aber erst ab 1900.
- 2c) Pflaumen und Birnen im Steintopf in Weinessig mit Kandiszucker Gewürze Nelken ~~und~~ Gewürznelken (Kruutnägel) Bohnen wurden nach dem Überbrühen in der Sonne getrocknet (Dröge) und in Leinensäcke aufbewahrt für Bohnensalat (Buhneschlat) Birnen (Aften) getrocknet für Suppe (Aftenpap)
- 2d) Einkochen oder mit Weinsteinensäure gären im Ballon 3 Wochen (drie Wääke)
- 2b) Marmelade durch kochen mit Zucker Pfund auf Pfund ganze Früchte Gelee (Schlee) durchgesiebter Fruchtsaft (Gesiebt durch Leinentuch)
- 2f) Eier in gelöschtem Kalk, Milch im Steintopf (Döppe) Zentrifugt für Butter (Känne) teilweise wurde die Zentrifuge (Känn) vom Hund angetrieben im Laufrad (Looprad) Mehl auf dem Speicher (de Sölder) in der Mehlkiste (de Mäehl-kiss)
- 2g) Brot teils auch Eier
- 2h) Sauerkraut (Suurmuus oder Kappes) Weiskohl im Holzbottig (et Küewe) oder grosse Tontöpfe Sauerkraut der Weiskohl wurde mit neuen Holzschuhen (de Klompe) gestampft auf 1ztr Weiskohl 1 Pfund Salz mit Leinentuch Holzbrett und Stein abgedeckt, jede Woche abwaschen

2h weiter

nach etwa 14 Tagen erstes Sauerkraut ausdrücken und den Saft trinken
(sehr gesund) ä

2i) Etwa seit 1950 Kühlschranks, Tiefkühltruhe seit 1965. Diese Neuerung brachte eine längere Lagerung der Speisen.

2j) noch zusätzlich

Der erste Kohlenherd mit Backofen (Kolherd mit Backowe) und mit einer Gußplatte mit zwei Kochstellen mit Ringen verschiedener Größe und seitlich ein Wasserschiffchen (Waterschep) kam etwa um 1900 vorher waren es große Öfen oder auch kleinere runde Kochöfen genannt Fanüsse mit 3 runden Löcher als Kochstellen und einer kleinen trocken Vorrichtung.
Die Öfen wurden mit Ofenschwärze (Pottluet) abgerieben damit sie schöner aussahen.

Zu 3)

3a) 12 Uhr warmes Mittagessen (Meddesete) 19 Uhr warmes Abendessen (Owendete) beide ohne Tischgetränke.

~~Se~~ 6.30 morgens Milch (Melk) mit Weisbrot (Brockepap) Malz-Kaffee mit Milch (Muckefuck) gebrante Gerste.

3b) Morgens Milchsuppe mit Pfannkuchen auch mit Pannhas Schwarzbrot und Rübenkraut (Muurekruet)
Abends Milchsuppe (Pap) mit Ärpele (Kartoffeln) mit Speck - oder Zwiebelsoße (Lookzaus) Salat und in Essig (Ä Äek) eingelegte Zwiebel

3c) An Werktagen Fleischsuppe von Mettwurst oder auch Nierensuppe mit Knochen Schwarten (Schwaerde) Kartoffeln Reis Gemüse (Porre Sellerie (Porei un Zelderei) Gemüse Kartoffeln durcheinander. Auch Himmel und Erde (Äpfel und Kartoffeln (Äppele un Ärpele)

3d) Rindfleischsuppe Kartoffeln allerlei Gemüse Pudding oder dicker Reis mit Zimt (Kaniel), Obst.

Am Schlachttag 10.00 Uhr Butterbrote mit Gehirn (Hönne) viel Fleisch
16.00 Uhr Schmalzapfel (Schmaltappel). Süsse Äpfel abwaschen und in Schmalz mit Grieben (Käue) gekocht und heiß gegessen.

Dieses galt als Delikatesse, auch Grieben mit Schwarzbrot abends Panhas (Klappertüt) mit Schwarzbrot.

Gründonnerstag gabs Stockfisch, Karfreitag Pufferkes (Oliekrabbe) in Öl gebackener Eierteig.

Ostern, Eier jeder Angestellte auf dem Hof bekam 12 Hühnereier 2 Enteneier und ein Gänseei, um 12.00 Uhr auf einem Teller sie waren mit Zwiebelschalen (Lookschale) bunt gefärbt.

Auch am Weissen Sonntag.

Kirmes besonders gutes Essen auch Rosinenbrot (Krenteweck) Auch Hasenbraten und Huhn wurde serviert (Auch Hühnersuppe.

Die Angestellten Mägde und Knechte aßen am grossen runden Tisch (blank gescheuert (blank geschuurt) aus einer riesen Schüssel aus Zinn oder Emailliert, jeder hatte an der Schüssel seine eigene Ecke. Bei der Berdigung Streuselkuchen, Appeltat

3e) Die Anzahl der Gänge beim Festmahl war verschieden, über Vorspeisen bis zum Nachtisch. Eine Köchin meist bei Hochzeiten. Hier sollte das Hochzeitsmenü von Frau Schmitz in Fotokopie beigelegt werden, aber leider war das Schriftstück nicht auffindbar.

Es gab Suppe Rindfleisch mit Gurken, Kalbsschnitzel mit Blumenkohl, Kottelet, auch Schweinebraten, Kartoffeln Gemüse Obst mit kaltem Kalbsbraten, Pudding mit Saft, Weincrem mit Makronen.

3f) Kaffeezwieback (Koffiebeschütt) mit Hagelzucker (grobkörniger Zucker) Zuckerplätzchen das Stück für 10 Pfg. für 50 Pfg. gabs 6 Stück etwa in der Grösse von 8 cm im Durchmesser. Bisquit und Marmorkuchen, Apfel und Pflaumentorte (Taat)

- 3g) Bei der Erbsensuppe aber auch mit Speckpfannkuchen.
- 3h) Hering und Stockfisch (Hering als eingelegt oder Brathering) Heringsstip.
- 3i) Wurden am gemeinsamen Essen (Mittagstisch) beteiligt Ihnen wurde zwischendurch ein Korn angeboten.
- 3k) ~~Sk~~erkrant mit Eisbein, Erbsen- und Bohnensuppe samstags Reibekuchen in der Größe das 3 Stk in der Pfanne ~~gebäckten~~ gebacken werden können. Apfeltorte, Bier, Kaffee, Kinder Milch und Limonadenge Getränke
- Zu 4)
- 4a) 6.00 Uhr Milchsuppe mit Zwieback (Beschütt)
12.00 Uhr wurde auf dem Hof am Tisch gegessen
16.00 Uhr Belegte Butterbrote (Wurst, Speck) und zusätzlich in der Weizenernte Weizenpfannkuchen, in der Kartoffelernte Reibekuchen (Riefkuck)
19.00 Uhr Kartoffeln Salat Soße und Milchsuppe (Ärpele Schlaat Zaus met Melkspap)
10.30 gab es auf dem Feld 2 klare Korn, die Frauen ein klarer Korn mit Würfelzucker (ien Klöntsche drien) man nannte den auch Ponter und um 17.30 wurde das Gleiche serviert.
- 4b) Schwarzbrot (Schwärtbruet) und Weißbrot (Witteweck) belegt mit Wurst oder Schinken (arme Leute hatten nur Rübekraut auf dem Brot) Nach der Schule um 16.00 Uhr gabs ein Butterbrot mit Kraut und Schmalz. Daß mittags immer Schule war gabs ein Apfel oder eine Möhre mit zur Schule.
Heute nur noch belegte Brote) (Getränke in der Schule Schulspeisung)
- 4c) Butterbrote (Botteramme) belegt und gekochte Eier, Kaffeepulver Kaffeewasser wurde am Walfahrtsort gekauft. (Kännchen 10 Pfg.)
- 4d) In den Gaststätten wurde nicht gefeiert (Sache der Finanzen)
- 4e) Bruderschaften: Bratwurst mit Grünkohl Essen, Schweinekopffessen (Poggekopeete) Spanferkelessen, sowie Schweinafüßchen (Poggepüet) Essen.
- 4f) Früher nicht, heute alles bis zum kalten Buffet.
- 4g) ~~Speit~~ Zeitersparnis und Bequemlichkeit (Moderner Lebensstil)
- Zu 5)
- 5a) Wochentags in der Küche, Sonntags im Wohnzimmer, an Feiertagen oder wenn Besuch kam in der besten Stube (Bestestof oder Bestekamer)
- 5b) Es wurde serviert in Schüsseln und rundgereicht, Brot Butter und Aufschnitt stand vorbereitet auf dem Tisch.
- 5c) Bestes Porzellan, Silberbesteck, Kristallgläser und Stoffservietten zum Tischtuch passend (Damast) (in der Aussteuer bekam man als Mädchen eine Rolle Damasttischtuch mit zum Abschneiden wie es gebraucht wurde.
- 5d) Vorher ein Gebet, auf dem Brot wurde vor dem Anschneiden mit dem Messer ein Kreuzzeichen eingeritzt, keiner durfte beginnen bis alle etwas hatten. Das Gebet wurde an Festtagen im stehen gespr gesprochen.
- 5e) Vater saß vor Kopf des Tisches (Kopend) und Mutter immer vor der Schublade (de Treck) Kinder nach Alter ihren Platz.
Ein altes Sprichwort sagt: gev nie de Plätz in et Bett un an dän Dösch af) (Gib nicht den Platz am Bett und am Tisch ab)
- 5f) Suppe, Hauptspeisen, Nachtisch. Vater und Mutter dann die Kinder Der Besuch wurde den Kindern vorgezogen.
- 5g) Brot wurde meistens vom Vater aber auch von der Mutter geschnitten Fleisch wurde geschnitten auf dem Tisch gebracht, Schinken auch am Tisch geschnitten. Schwarzbrot (Schwärtbruet) wurde mit der Brotkrücke (Bruetkröck) geschnitten.
Brotkrücke ist ein gebogenes Eisen mit Halterung und ein Schlitz zum Einsetzen des Messers (eine Armstütze)

Zu 6)

- 6a) Korn aufgesetzt auf Beeren und Kirschen (Opgesatte) mit Kräuter als Magenbitter.
Ein Plattdeutscher Spruch heißt: Jeder Jonge on alde Knicker, drenkt op den Tied enne Penzflicker (Penz gleich Magen.)
Auf Hochdeutsch, Jeder Junge und alter Kerl trinkt auf der Zeit einen Magenflicker)
Pfefferminztee, Fliedertee, Kamillentee nicht vor dem 24 Juni der Johannistau ~~mus~~ mus drüber gegangen sein.
Bei Katerstimmung Hering sauer und Gurken.
- 6b) Wöchnerinnen 1 Ei im Bierglas mit Zucker geschlagen und mit dunklem Bier Malzbier aufgefüllt.
Alte Leute bekamen meistens ein Ei mit Cognac
Wöchnerinnen nahm man beim Besuch Pfefferkuchen (Honigkuchen) Kaffee und Kandiszucker mit.
- 6c) Wöchnerinnen sollten keine zuscharf gewürzten Speisen Essen vor allen Dingen keine zu starken Tees.

Zu 7)

- 7a) ~~Be~~ Brennessel, Löwenzahn, Kresse, junge Rübenblätter zu Spinat.
- 7b) Rübekraut wurde mit Wasser gestreckt, Bauchspeck wurde zu Arbeiterkotelet paniert.
- 7c) Gerste als Bohnenkaffeersatz, Speckschwarten für Suppe, mit Kaffeersatz Kartoffeln gebraten an Stelle von Fett (Ärpelstamp met Olie) das war Stampfkartoffeln mit Öl als Brotaufstrich.
- 7d) Heringe Kartoffeln mit Zwiebelsoße, rohe geschnittene Zwiebeln als Brotbelag. Schwarzbrot mit Kraut und Stampfkartoffeln.