



Watt die jrußmutter fröher jekockt hätt

Die jrußmutter es am 2. Februar 1840 en Lengtörp jebore, sie hieß met Weetername Elisabeth Raspel. Verhierod wor se met Friedrich Siebertz ut Westfalen. De jrußvatter wor ne Bäckermeister. Wie he nach Lengtörp jekome es, ech weet et nit, dorch Kriech, op Wanderschaft oder dorch Verwandte? Die jrußmutter es jestorve am 13. Januar 1920, do wor ech e Kenk von 8 Johr. Sie wor en kleene Frau, immer propper, immer fröndlich, die jriese Hoore ut em Jesecht jekämmt, op em Kopp ne Knode. Ör Hus wor immer blitzblank, die Jardinge anne Fenster schniewitt on jestärkt. De Heed wor schwattemalliert met witte Blumeranke on stong enne Kneiteköch (Knechteküche). Dann stong do noch en Pottbank för die Kookpött on de Zenke Waateremmer, ne Schrank, en Bank, ne Dösch on e paar Stühl.

Onger de Trapp loeg et Brennholt on stong de Kohlekast. Op em Heed wud et Meddachete jekockt. Enne Stuef stong ne Fanüss, dat wor ne ronge, iserne, schwatte Ove (Ofen) met ner ronge Platt, su 40 50 cm Durchmesser, met nem Deckel. De Deckel konnt mer opeklappe, on op der Platt konnt mer Kaffee kooke oder e Pännche Erpel brode. Die Ovespiep jing dorch e Look enne Wank ennet Schloopzemmer on dann en der Kamin. Su wor dat Schloopzemmer em Wenkter juet anjewärmt. Enne Stuef wud jejete. Dann wor do noch et beste Zem mer. Do stong sonne bergische Jlaserkast met em Posseling dren. Dann stong do noch en Standuhr, e jru-et Ledersofa on ne jru-ete Dösch. Anne Wank hingen die Belder vonne jrußmutter on vom jrußvatter. En dem Zemmer wud jejete on Kaffee jedronke, wenn Besüek kom. Die jrußmutter hat en Kuh, e paar Ferkes, Hönner on ne jru-ete Jade. Em Jade anne Wege vorbei stongen witte Flette (Nelken) on dröm eröm wor en Heck. Dann hattse noch ne Lade te versorje met Bruet (Brot) on Wenkelware (Lebensmittel). En Dauter, min Tante Paula, ne Kneit (Knecht) on en Meid jingen ör ter Hank. Dem jrußvatter sinne Jong, minne Onkel Äujus, wor och Bäcker on holp em Vatter.

Als Kenger jingen wir oft nach de jrußmutter hen, on su han ech döck (oft) toujekieke, watt se jemackt hätt. Jekockt wud, watt de Jade vom Fröjohr bes töm Hervst herjoef. Die Enmaktonne wuden em Sumer on Hervst voll jemackt. Teiesch komen die Staakebuhne dran, die wuden jeschnibbelt. Et joef och schon Schnibbelmaschine, die wuden am Dösch anjeschrove on met de Hank jedriehnt. Dann wuden die Buhne met nem Wall affjekockt, op nem Duek utjebrett tom Affkühle on dann met Sault enne Tonn. Dann kom de Kappes dran, de wud affjebädert, de Stronk erut, on dann jeschaaft. Dat jing met de Kappesschaaf. Die konnt mer fröher stonde wis enne Geschäfte liehne (leihen). Teletzt kom et Stielmus dran. Dat wud jeschlett (die Blätter ab), dann kleen jeschniede, on dann met Sault enne Tonn. Et satten sech meest et Ovends e paar Nobersfraue beeneen on mieken die Arbed tesame, dat woren die MusOvende. Die woren beliebt, do konnten se bei vertelle, speeder komen die Männer dotou on et wud e Schnäpske jedronke, dann wud et löstich. Äppel, Biere on Prume wuden op Holtdarre jedrucht on komen dann enne Lingesäckske.

Prume on Biere wuden och met Zucker on Essich oppjekockt on komen dann en jru-te Enmakjläser. Dann wuden se met Pergamentpapier toujebonge. Völl Arbed, aver lecker. Die Prinzessböhnches wuden an Boumwollfädches opjeschnürt on jedrucht, butte, ongerem Daak, em Schatte. Die Prinzessböhnches wuden em Wenkter ne Daach vörher enjeweekt, jar jekockt on met Speckzauß, Essich, Sault on Pfeffer affjeschmeckt. Dat konnt die jrußmutter lecker kooke. Die fröhe Erpel (Kartoffeln) jof et em Sumer, dat woren die Pauls JuliMöll, dobei die ischte fresche Eeze on Muhre, dotou Broode (Bratfleisch), dat miek die jrußmutter immer et Sondeis. Lecker! Als Kompott miek se de ieschte, zarte Rhabarber. Tom Sondeisete jehut immer en juede



Renkfleeschzupp, die wud samsdeis schon vürjekockt. Et Beste woren för mech die selver jemackte Markbällches, do wor die jrußmutter en Könnnerin dren, no dem Rezept mak ech se hütt noch. Ruede Kappes wor och e Sondeisete. De wud och schon samsdeis vürjekockt. Elf Deelee komen do eren, mer moßt schon jen kooke, sönst hätt mer sech nit su völl Arbed jemackt.

Fröher hingen oft met Kreuzstich jestedekte Wandschoner henger em Heed, do stong drop: "Eigener Herd, Goldes wert." "Liebe geht durch den Magen." "Trautes Heim, Glück allein". "Rein und ganz, der Küche Glanz." Do süht mer, wie wichtich et wor, en juede Hausfrau te sin. Aver die Tied es längst vorbeee. Erpel woren em Johr üver jenoach em Keller, do konnt mer völl met maake. Em speede Hervst on em Fröhjohr wud e dick Ferke jeschlacht. Dann hatte se Schenk, Speck, Knackwüesch, Panhas, Lever on Blutwüesch, on e jru-et Döppe met Schmalz. Dovon wud et janze Johr jejete. De Metzger Karrenberg kom 1903 en der Bosch, vörher jof et mär de Metzger Stengkes (Steingen) em Dörp, never de evangelische Keerk. Vom Fröhjohr an hätt die jrußmutter mär ut em Jade jekockt, dat fing met Melde on Plöckschloot an on jing bes tom Wenkter met Kühl (Grünkohl.) De witte on ruede Kappes, och Schaffaue (Wirsing), wuden anne Wottele (Wurzeln) em Schobbe opjehange on hielen sech bes en der Januar erenn. Nu loch et anne jrußmutter, immer wat Leckeres op der Dösch te bringe, on dat konnt se. E juet Lengtörper Ete woren Staakebuhne dorcheen jekockt met Erpel, Äppel on Speck. Suhre Kappes met witte Buhne on Erpel, dotou e Stöck Schenk. Oder Stielmus met Erpel dorcheen, dat Ete moßt immer juet Fett han. Dann komen die ieschte dicke Buhne met e Stöckske mager Speck on Buhnekrot, lecker.

Em Hervst on Wenkter wuden die Muhre met Erpel on Äppel dorcheen jekockt. Die Muhre on Sellerie lohren em Wenkter enne Kull. Kohlräbches, jestuft met Botter, Mehl on Melk woren och lecker, och die fröhe Struekbuhne met Speckzauß on de leckere Buhneschloot. De janze Sumer üver jof et bold jiede Dach Schloot. Et Ovends jof et meest en Melk oder Bottermelkzupp, Brooterpel, Panhas, ne Herring, kenn leckere Bötterkes met Aufschnitt. Och ne Buekweetepannekueke met Speckstöckskes wor watt Feines. Die jrußmutter konnt och leckere dicke Ries met Zucker on Zimt make, och JriesmehlPudding met Himbeersaft. Lecker woren och Nudele met jedruchte Prume, Hemmel on Eed met Blutwuesch. Jof et ken Blutwuesch, kom utjebrodene Speck met Zwiebelstöckskes drüver. Friedeis jof et ke Fleesch, dann komen Herring oder Stokkfesch op der Dösch oder Panne oder Riefkueke. Em Hervst jof et Endivie oder Feldschloot.

Et Samsdeis jof et immer Buhneoder Eezezupp, dat jing flott on all wuden satt, ne Schenkeknook jof ne juede Jeschmack. E juet Eete jof et immer, wenn e Huhn jeschlacht wor. Do wor die leckere Hönnerzupp met jeele Fettoge, met Zuppejröns on Ries dren. Dann dat witte Hönnerfleisch on Appelkompott. Oder jebrodene Hähnches, oder Ente, alles Diere, die die jrußmutter selver opjetrocke hätt. De jrußvatter sorchten vör Schwattbruet, Weck, Streußelkueke on Appeltaat. Su kann mer sech denke, dat et bei de jrußeldere för us Kenger immer schön wor.

För mech wor et och interessant, enne Backstuef te jonn on dem jrußvatter be de Arbed totekieke. Do wor de jru-ete Backove, de wud noch met Holt gestockt. Do hingen die Mehlsiebe anne Wank, do wor de lange Tösch, wo de Deech (Teig) drop loch, do woren die jru-ete Backbleeke för Appel on Streuselkueke, do wor de Mehlsöller, överall jof et watt te Kieke. Do stong em Flur die blankjeputzte Messingpomp, do hiel de jrußvatter immer et Waater för de Deech.

Aver als die jrußmutter duet wor, wor et nit mieh su schüen. Do hatt kenne mieh Tied för us Kenger, sie hätt us all jefeht. Sie wor en liebe, jude Frau, die immer för us do wor. Woran se jesterve es, ech weet et nit, sie



wor nit lang krank. Medikamente, su juet wie hütt, jof et nit, et wor och noch kenne Dokter em Döörp. Aule Lütt komen nit ennet Krankehus, sie storven stell fott, wuden aver nit verjete. De Jraffsteen vonne jrußmutter on vom jrußvatter steht noch immer op em aule Kerkhoff, ech jonn se schon enns besüeke.

Maria Molitor

Aus "Die Quecke", Ausgabe 72, Jahrgang 2002, Seite 44

"Übersetzung"

von Ewald Dietz (2004)

Meine Großmutter ist am 2. Februar 1840 in Lintorf geboren, sie hieß mit Mädchennamen Elisabeth Raspel. Verheiratet war sie mit Friedrich Siebertz aus Westfalen. Der Großvater war Bäckermeister. Wie er nach Lintorf gekommen ist, ich weiß es nicht, durch Krieg, durch Wanderschaft oder durch Verwandte? Die Großmutter starb am 13. Januar 1920, als ich noch ein Kind von 8 Jahren war. Sie war eine kleine Frau, propper und immer freundlich, die grauen Haare aus dem Gesicht gekämmt, auf dem Kopf ein Dutt (Haarknoten). Ihr Haus war immer blitzblank, die Gardinen an den Fenstern schneeweiß und gestärkt. Der Herd war schwarzemailliert mit weißen Blumenranken und stand in der Knechtküche. Dann stand da noch eine Topfregal für Kochtöpfe und Zink-Wassereimer, ein Schrank, eine Bank, ein Tisch und ein paar Stühle.

Unter der Treppe lag das Brennholz und der Kohlenkasten. Auf dem Herd wurde das Mittagessen gekocht. In der Wohnstube stand ein Ofen. Das war ein runder, eiserner, schwarzer Ofen mit einer runden Platte, etwa 40-50 cm Durchmesser, mit einem Deckel. Den Deckel konnte man aufklappen, und auf der Platte konnte man Kaffee kochen oder einen Pfännchen Kartoffel braten. Das Ofenrohr ging durch ein Loch in der Wand ins Schlafzimmer und dann in den Kamin. So war das Schlafzimmer im Winter gut an-gewärmt. In der Wohnstube wurde gegessen. Dann war da noch das "beste Zimmer". Da stand ein ‚bergischer Gläserschrank‘ mit dem Porzellan drin. Dann stand da noch eine Standuhr, ein großen Ledersofa und ein großer Tisch. An der Wand hingen Bilder von der Großmutter und von Großvater. In dem Zimmer wurde gegessen und Kaffee getrunken, wenn Besuch kam. Die Großmutter hatte eine Kuh, ein paar Schweine Hühner und einen großen Garten. An den Gartenwegen standen weiße Nelken und drum herum war eine Hecke. Dann hatte sie noch einen Laden zu versorgen mit Brot und Lebensmittel. Eine Tochter, meine Tante Paula, ein Knecht und ein Mädchen gingen ihr zu Hand. Des Großvaters Sohn, mein Onkel August, war auch Bäcker und half dem Vater.

Als Kinder gingen wir oft zur Großmutter, da habe ich oft zugesehen, was sie machte. Es wurde gekocht, was der Garten vom Frühjahr bis zum Herbst hergab. Einmachtonnen wurden im Sommer und Herbst voll gemacht. Zuerst kamen die Stangenbohnen dran, die wurden geschnibbelt. Es gab auch schon Schnibbelmaschinen, die wurden am Tisch angeschraubt und mit der Hand gedreht. Dann wurden die Bohnen kurz aufgeköcht (gewallt), auf einem Tuch zum Kühlen ausgebreitet und dann mit Salz in die Tonne. Dann war der Weißkohl dran, der wurde abgeblättert, den Strunk entfernt und dann ‚gehobelt‘. Das machte man mit dem Weißkohlhobel. Den konnte man früher stundenweise in den Geschäften ausleihen. Zuletzt kam der Stielmus dran. Es wurden die Blätter entfernt, dann klein geschnitten und mit Salz in die Tonne gegeben. Es setzten sich meist abends ein paar Nachbarsfrauen zusammen und machten die Arbeit gemeinsam. Das waren die Abende, wo man hinmusste. Die waren beliebt, da konnte man erzählen, später kamen die Männer dazu



und es wurde ein Schnäpschen getrunken, dann wurde es lustig. Äpfel, Birnen und Pflaumen wurden auf Holzrosten getrocknet und kamen dann in ein Leinensäckchen.

Pflaumen und Birnen wurden auch mit Zucker und Essig aufgeköcht und kamen dann in großen Einmachgläser. Diese wurden dann mit Pergamentpapier zugebunden. Viel Arbeit, aber lecker. Die Prinzessböhnchen wurden an Baumwollfäden aufgeschnürt und getrocknet, draußen, unterm Dach, im Schatten. Die Prinzessböhnchen wurden im Winter einen Tag vorher eingeweicht, gar gekocht und mit Specksoße, Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Das konnte die Großmutter lecker kochen. Die frühen Kartoffeln gab es im Sommer, das waren die ‚Pals JuliMöll‘, dazu die ersten frischen Erbsen und Möhren, dazu einen Braten, das machte die Großmutter immer zum Sonntag. Lecker! Als Kompott machte sie den ersten, zarten Rhabarber. Zum Sonntagessen gehörte immer eine gute Rindfleischsuppe, die wurde schon samstags vorgeköcht. Das Beste für mich waren die selbst gemachten Markbällchen, darin war die Großmutter eine Könnerin, nach dem Rezept mach ich die heute noch. Rotkohl war auch ein Sonntagessen. Der wurde samstags vorgeköcht. Elf Teile kamen da hinein, man musste schon gerne kochen, sonst hätte sich nicht so viel Arbeit gemacht

Früher hingen oft mit Kreuzstich gestickte Wandschoner hinter dem Herd, da stand drauf: Eigen Herd, Goldes wert“. „Liebe geht durch den Magen“. „Trautes Heim, Glück allein“. „Rein und ganz, der Küche Glanz“. Da sah man, wie wichtig es war, eine gute Hausfrau zu sein. Aber die Zeit ist längst vorbei. Kartoffel waren übers Jahr genug im Keller, da konnte man viel mit machen. Im späten Herbst und im Frühjahr wurde ein dickes Schwein geschlachtet. Dann hatte man Schinken, Speck, Knackwürste, Panhas, Leber- und Blutwurst, und einen großen Steintopf mit Schmalz. Davon wurde das ganze Jahr gegessen. Der Metzger Karrenberg kam 1903 in den Lintorfer Norden (Bosch). Vorher gab es nur den Metzger Steingen im Dorf, an der evangelischen Kirche. Vom Frühjahr an hat die Großmutter nur aus dem Garten gekocht, das fing mit Melde und Pflücksalat an und ging bis zum Winter mit Grünkohl. Weiß- und Rotkohl, auch Wirsing, wurden an den Wurzeln im Schoppen aufgehängt und hielten sich so bis in den Januar hinein. Nun lag es an der Großmutter immer etwas Leckeres auf den Tisch zu bringen, und das konnte sie. Ein gutes Lintorfer Essen waren Stangenbohnen mit gekochten Kartoffeln untereinander, Äpfel und Speck. Sauerkraut mit weißen Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Stück Schinken. Oder Stielmus mit Kartoffeln untereinander, das Essen musste immer gut Fett haben. Dann kamen die ersten dicken Bohnen mit einem Stückchen mageren Speck und Bohnenkraut, lecker.

Im Herbst und Winter wurden die Möhren mit Kartoffeln und Äpfeln untereinander gekocht. Die Möhren und der Sellerie lagen im Winter in der Miete. Kohlrübchen, gedünstet mit Butter, Mehl und Milch waren auch lecker, auch die frühen Strauchbohnen mit Specksoße und ein leckerer Bohnensalat. Den ganzen Sommer über gab es bald jeden Tag Salat. Zum Abend gab es meist Milch- oder Buttermilchsuppe, Bratkartoffeln, Panhas, einen Hering - keine leckeren Bütterchen mit Aufschnitt wie heute. Auch einen Buchweizenpfannkuchen mit Speckgrieben war etwas feines. Die Großmutter konnte auch leckeren dicken Reis mit Zimt und Zucker machen, und Griesmehlpudding mit Himbeersaft. Lecker waren auch Nudeln mit getrockneten Pflaumen, Himmel und Erde mit Blutwurst. Gab es keine Blutwurst, kam ausgelassener Speck mit Zwiebelstückchen darüber. Freitags gab es kein Fleisch, dann kamen Hering oder Stockfisch auf den Tisch, oder Pfanne- oder Reibekuchen. Im Herbst gab es Endivien- oder Feldsalat.

Samstags gab es immer Bohnen- oder Erbsensuppe, das ging schnell und alle wurden satt, ein Schinkenknochen gab den guten Geschmack. Ein gutes Essen gab es immer, wenn ein Huhn geschlachtet



wurde. Da war die leckere Hühnersuppe mit gelben Fettaugen, mit Suppengrün und Reis drin. Dann das weiße Hühnerfleisch und Apfelkompott.. Oder gebratene Hähnchen, oder Ente, alles Tiere, die Großmutter selbst ausgenommen hatte. Der Großvater sorgte für Schwarzbrot, Stuten, Streuselkuchen Apfelkuchen. So kann man sich denken, dass es bei den Großeltern für uns Kinder immer schön war.

Für mich war es auch interessant, in die Backstube zu gehen und dem Großvater bei der Arbeit zuzusehen. Da war der große Backofen, der mit Holz geheizt wurde. Da hing die Mehlsiebe an der Wand, da war ein langer Tisch, wo der Teig drauf lag, da waren großen Backblech für Apfel- und Streuselkuchen, da war der Mehlspeicher, überall gab es Etwas zu sehen. Da stand im Flur die blankgeputzte Messingpumpe, da holte der Großvater immer das Wasser für den Teig.

Aber als die Großmutter tot war, war es nicht mehr so schön. Da hatte niemand mehr Zeit für uns Kinder, sie hat allen gefehlt. Sie war eine liebe, gute Frau, die immer für uns da war. Woran sie gestorben ist weiß ich nicht, sie war nicht lange krank. Medikamente, so gute wie heute, gab es nicht, es gab auch keinen Arzt im Dorf. Alte Menschen kamen nicht ins Krankenhaus, sie starben still dahin, wurden aber nicht vergessen. Der Grabstein von Großmutter und vom Großvater steht noch immer auf dem alten Friedhof, ich gehe sie schon mal besuchen.