

MUSEUMS - INFO

~~~ Mitteilungsblatt des Museumsvereins Neukirchen-Vluyn e.V. an seine Mitglieder und Freunde ~~~

---

Nr. 85 / September 2003

---

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder,

“und es kam eine große Teuerung ins Land”, so heißt es gelegentlich in deutschen Märchen, u.a. in “Hänsel und Gretel”. Diese Aussage ist ein Hinweis darauf, dass es in früheren Zeiten häufiger durch witterungsbedingte Missernten zur Verknappung der Hauptnahrungsmittel mit entsprechender Verteuerung bis hin zu Hungersnöten kam. Damals wurden für die dabei entstandenen hohen Preise nicht die jeweils Regierenden als Schuldige ausgemacht, sondern man fügte sich in dieses von ‘Gott gegebene’ Schicksal. Der Speiseplan unserer Vorfahren war deshalb den meist kargen Lebensbedingungen angepasst und begnügte sich mit dem, was der eigene Acker und Garten hergaben oder was von Erzeugern und Händlern aus der näheren Umgebung für möglichst wenig Geld zu erwerben war. In einer kleinen Serie wollen wir ein wenig auf Essen und Essgewohnheiten früherer Zeiten eingehen.

Einiges davon mag von ihnen beim Lesen vielleicht eher als Anregung zu einer Fastenkur, denn als Anregung zur Nachahmung empfunden werden. Dass Ihnen dennoch der Bissen nicht im Halse stecken bleibt, das wünscht Ihnen

Ihr  
Erwin Büsching  
Beiratsmitglied

---

## **Beginnen wir mit der Suppe**

---

Rezept aus dem Kochbuch

“**Martha**

Eine zuverlässige Ratgeberin

in der

Kochkunst

und in den meisten anderen Zweigen der  
Hauswirtschaft.

22. Auflage 1917”\*)

### **“Lungen= oder Geschlingsuppe.**

Das Herz und die Lungen vom Kalbe werden in Wasser aufgesetzt, ausgeschäumt und halb gar gekocht. Alsdann nimmt man beides heraus, wäscht es sauber ab, sondert alles Schlechtere aus, schneidet das Herz in längliche, die Lunge in viereckige Stücke und setzt sie in der durch ein Sieb gegossenen und geklärten Brühe wieder an’s Feuer. - Nun wird etwas Sellerie und Petersilie - Salz nicht zu vergessen - hinzugethan; wenn man will, kann man auch Mohrrüben anschneiden und Blumenkohl dazu thun; dann schüttet man gut gewaschenen Reis an, - ungefähr 4 Liter Brühe 1/8 Liter Reis - legt einige Gewürzkörner dazu, kröscht etwas Mehl in Butter, aber nur weiß, thut es zur Brühe und

läßt diese nun so lange kochen, bis der Reis weich ist.”

\*) Das Kochbuch wurde uns von unserem Mitglied Maria Angermann-Sperling zur Verfügung gestellt.

---

## **Die Küche**

---

In diesem Beitrag beschreibt Museumspädagogin **Jutta Lubkowski** sowohl die Arbeit in der Küche als auch die Einrichtung der in unserem Museum ausgestellten Küche.

“*Die Seele des Hauses* nannte man die Küche als zentralen Ort in den Anfängen des letzten Jahrhunderts. ‘Eigener Herd ist Goldes wert’ war oftmals auf gestickten Leinentüchern zu lesen. Aus der offenen Feuerstelle auf der Deel hatte sich im Laufe der Zeit die Küche als besonderer Raum entwickelt, dessen Mittelpunkt der Herd bzw. die Kochmaschine war.

Die mit Spezialpflegemittel und Wiener Kalk spiegelblank gewienerte Herdplatte war der Stolz der Hausfrau. Vorne und seitwärts war die Herdplatte von einer Metallstange umgeben. Sie diente als Schutz für kleine Kinder aber auch zum Aufhängen der Küchentücher oder nass gewordener Socken,

ebenso wie die kleine 'Holzspinne' oberhalb des Herdes. Unterhalb der Feuerungstür befindet sich eine kleine verstellbare Klappe, die die Luftzufuhr regelt und die auch als Aschenbecher beliebt war. Innerhalb der Platte, auf der rechten Seite, gibt es eine kastenförmige Vertiefung, in der ein Heißwasserbehälter - das sog. Schiffchen - steht. Dies war eine praktische Erfindung. Es wurde jeden Morgen frisch gefüllt und lieferte stets warmes Wasser.

Durch eiserne Ringe lässt sich die Hauptheizstelle beliebig groß öffnen, so dass der Boden des Kessels unmittelbar mit der Flamme in Berührung kommt. Die Hauptenergiequelle während des Kochens bestand natürlich aus Kohle, zum 'Hinhalten' bzw. für die einzige Wärmequelle in der kalten Jahreszeit wurden Briketts nachgelegt. Der Schieber im Ofenrohr musste richtig eingestellt sein: Nicht zuviel Zug, damit nicht unnötig Heizmaterial verbrannte, aber auch nicht zu wenig, denn dann konnte der Rauch nicht abziehen und verbreitete sich in der Küche. Zur Kochmaschine gehört auch ein Backofen, der nicht nur köstliche Blechkuchen vollendete, sondern auch bei verkühlten Füßen oder zum Trocknen von Obst zum Einsatz kam. Der Platz in der Nähe des Feuers war beliebt. Der Herd brachte wohlige Wärme und Behaglichkeit in die Küche.

Das Pfeifen des Kessels war das Signal, wenn das Kaffeewasser kochte. Für die Kinder war es oftmals ein ehrenvoller Auftrag, den Kaffee zu mahlen. 'Ein halbes Lot Malz und ein viertel Lot gute Bohnen, weil Sonntag ist.' Die Kaffeemühle wurde fest zwischen die Oberschenkel geklemmt und es krachte laut, wenn die Bohnen in das Mahlwerk gelangten. Aus der kleinen Schublade darunter wurde das Kaffeemehl dann in die vorgewärmte Kanne geschüttet und mit sprudelnd heißem Wasser aufgegossen.

Das Porzellan des Bergmanns war das Emaillegesirr. Metallbecher, Teller und Kannen wurden durch die Emailleschichten hygienischer und gefälliger. Fleißige Frauenhände malten Muster auf das Massenprodukt: Kleine Szenen, Blumen

oder Tiere sollten den Kindern das brave Auslöffeln und Austrinken schmackhaft machen. Auch der Löffelhalter mit verschiedenen Kellen an der Wand neben dem Herd, der Brotkasten und die Waschschüssel mit Kanne gehören zu den Gebrauchsgegenständen aus Email in der Arbeiterküche im Museum."

---

## Ein Hauptgericht

---

Wir zitieren wieder aus dem Kochbuch "Martha" s.o.

### **"Mohrrüben mit Sahne.**

6 Personen. Zubereitungszeit 2 Stunden. Junge Mohrrüben (auch Karotten) werden gewaschen, geputzt, in Scheiben oder Stifte geschnitten und einige Minuten in zerlassener Butter durchgedünstet. Dann gießt man Brühe (im Notfall Wasser) dazu und läßt sie vollends weich werden. Indessen bereitet man von eigroß Butter und 2 - 3 Löffeln Mehl eine helle Einbrenne, verkocht diese mit den Mohrrüben, fügt eine Obertasse frische, süße Sahne, Salz, Zucker und reichlich gehackte Petersilie dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen, kräftigt das Gericht mit 1/2 - 3/4 Teelöffel Maggi's Würze im Geschmack und giebt es zu gekochtem Rind= oder Hammelfleisch."

---

## Es steht geschrieben ....

---

.... in der Bibel:

"Im Schweiß deines Angesichts sollst du dein Brot essen ..." 1. Mose 3. 19

Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen, wörtlich: "... so jemand nicht will arbeiten, der soll auch nicht essen." Zweiter Brief an die Thessalonicher 3. 10

.... in der "Dienstabweisung für die mit der Preisüberwachung beauftragten Polizeibeamten" aus dem Jahre 1936:

Ziffer 127) "Wurst darf nur in den Sorten, die am 17. Oktober 1936 nachweislich eingeführt waren, hergestellt und unter den bisher üblichen Bezeichnungen in Verkehr gebracht und feilgehalten werden.

Es soll durch diese Bestimmung das Auftauchen neuer Wurstsorten mit Phantasienamen verhütet werden."

.... in der "Preisstoppverordnung vom 26. November 1936" (RGBl. I S. 955):

"Tiere der I. Güte müssen vollfleischig sein, d. h. einen gleichmäßigen Ansatz von Fleisch und Fett auf Brust und Rücken aufweisen. Die Knochen des Rumpfes dürfen nicht übermäßig hervorstehen. Die Füße müssen sauber, die Körperhaut muß von feiner Beschaffenheit, weiß bis gelblich, weich und von Naturglanz sein. Sie darf keine Rumpfrisse, blutunterlaufene Stellen oder starke Rißflecke aufweisen und muß frei von schlechtem Geruch, Federn bzw. Stoppel-rückständen sein; sie darf nicht verfärbt, abgeflammt (gesengt) oder gewaschen sein. Gänse und Enten müssen in den letzten Wochen sachgemäß wie in gewerblichen Mastbetrieben gemästet und nüchtern geschlachtet worden sein."

.... im "Leitfaden für die polizeiliche Revision der Meßgeräte" von 1936:

"Die untere Begrenzung der Maßräume erfolgt durch den Boden des Gefäßes."

---

## **Wir kommen zum Nachtisch**

---

"Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts war es in unseren Breiten üblich, alle Speisen gleichzeitig auf den Tisch zu bringen: Suppe und Braten, Gemüse und Obst, Brot und Fisch, Pasteten, Nüsse, Kuchen und Geflügel, Warmes und Kaltes. Anfang des 19. Jahrhunderts aber kam aus Russland eine Neuerung nach Deutschland, die sich später weiter nach Westen ausbreitete: Die einzelnen Elemente des Menüs wurden nacheinander serviert. Jeder Gang bestand aus nur einem Gericht, wurde warm serviert und allen Gästen gleichzeitig vorgesetzt. Dieser 'russische Service', in Frankreich manchmal 'service à l'allemande' genannt, ist längst fester Bestandteil westlicher Tischsitten - und etablierte auch das endgültig, was wir seither Nachtisch nennen.

Schon allein die Bezeichnung macht deutlich, worum es sich handelt - nämlich um etwas, das aufgetragen wird, nachdem der Tisch bereits abgeräumt ist. Der Begriff Dessert, vom französischen 'desservis' besagt das Gleiche: 'den Tisch nach dem Tafeln abräumen', woraufhin der Nachtisch folgt. Und der ist sozusagen eine

demokratischere Variante einer bereits älteren Gepflogenheit: Im 18. Jahrhundert war es bei großen festlichen Menüs üblich, die Gäste nach dem Gelage mit aufwändigen Backwerken, brennenden Eisbomben oder Kunstwerken aus Früchten zu verblüffen - manchmal sogar in einem Extraraum. Wie bei einem Feuerwerk standen dabei natürlich Arrangement und Wirkung im Vordergrund, weniger die Speise selbst.

Auch der 'russische Service' insgesamt ist keine Erfindung der Neuzeit und keine aus Russland gewesen: Schon in der Antike gab es eine festgelegte Speisenabfolge und zum Abschluss Süßigkeiten, Früchte und Gewürze zum Verdauen. Bei uns wurden später - im Mittelalter - Pfeffer, Zimt und Muskat als eine Art Dessert gereicht - allerdings weder aus gesundheitlichen noch aus kulinarischen Gründen, sondern damit der Gastgeber mit den teuren Gewürzen prahlen konnte. Wer es sich leisten konnte, servierte darüber hinaus gar Birnen, Mispeln und geschälte Nüsse, Waffeln und gewürzten Wein als letzten Gang.

In China besteht traditioneller Nachtisch aus Obst, gefolgt von allerlei Knabbereien wie Trockenfleisch mit Ingwer, gepfeffertem Trockenfisch, in Salz eingelegten Bohnen. Die Sitte, Salziges zum Dessert zu reichen, fand in England begeisterte Nachahmung: Den Herren, die nach Tisch noch ein Gläschen Port trinken wollten, wurden so genannte 'svories' gereicht, zum Beispiel 'Engel zu Pferd' (Austern mit Speck), heute eher als Vorspeise üblich. Bei einem der berühmtesten römischen Menüs, dem von Enkolpius beschriebenen Mahl des Trimalchio, gab es als Nachtisch Austern, Muscheln und Schnecken.

Süßes ausschließlich zum Schluss aufzutischen, ist eine Erfindung der Neuzeit. Ein italienisches Menü aus dem Jahre 1488 begann mit gezuckerten Pinienkernen und süßem Mandelkuchen, eines von 1536 mit Marzipan, Pistatortorte und gezuckerten Orangenscheiben. In hiesigen Gefilden wurde im Mittelalter Obst zu Beginn einer Mahlzeit gereicht, weil man es für bekömmlicher und wertvoller hielt als beispielsweise Wurzeln oder Knollen.

Marcel Proust erinnert in seinem epochalen Roman 'Auf der Suche nach der verlorenen Zeit' (1913-27) an eine andere, nicht minder bedeutende Funktion des Nachtschiffs: 'In der Stunde, die auf eine reichliche Mahlzeit folgt, tritt so etwas wie eine wohltuende Pause im Gebrauch des Verstandes und der Willenskraft ein, in der uns das Verharren im Nichtstun ein Empfinden von Lebensfülle gibt.' \*)

\*) Beitrag entnommen aus: *zu Tisch*, Kundenzeitschrift der Fa. Miele, Mai 2002.

Wir zitieren wieder aus dem Kochbuch "Martha" s.o.

### **"Pudding von Fisch.**

Ein Kilogramm ausgegräteten, fein gehackten, rohen Hecht, 385 Gramm Butter, 8 ganze Eier, für 10 Pf. Milch= oder anderes Weißbrot in 1/2 Liter Milch (etwas reichlich gemessen) eingeweicht, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Muskatnuß, 135 Gramm Mark (Hirn), 3 bis 4 fein gehackte Chalotten.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit derselben das Fischfleisch eine Weile tüchtig durchgerieben; dann thut man allmähig alles Uebrige dazu, zuletzt das Milchbrot und das fein geschnittene Mark, Alles unter beständigem Reiben. Danach wird dieser Pudding wie der gewöhnliche Mehlpudding zum Kochen eingesetzt und 2 Stunden gekocht. Man giebt eine Sardellensauce dazu, und dürfte die Portion für 8 bis 12 Personen ausreichen."

---

### **Wussten Sie schon ....**

---

.... dass Erasmus von Rotterdam (1469 - 1536) geschrieben hat: "Sich an seine Mütze oder seinen Ärmel zu schneuzen, ist bäurisch; sich an den Arm oder am Ellbogen zu schneuzen, mag dem Zuckerbäcker anstehen, sich mit der Hand zu schneuzen, ist nicht viel gesitteter. Aber die Ausscheidung der Nase mit dem Taschentuch aufzunehmen, indem man sich etwas von Standespersonen abwendet, ist eine hochanständige Sache."? Trotzdem schneuzten sich selbst Adelige rund 200 Jahre später meist immer noch ins Tischtuch.

.... dass die Serviette zur Zeit der spanischen

Weltherrschaft etwa gleichzeitig mit dem Taschentuch um etwa 1500 allgemein in Mode kam, obwohl das Taschentuch von römischen Schriftstellern bereits in der Zeit von etwa 80 v. Chr. bis 50 n. Chr. erwähnt wird? Zwischen beiden wurde jedoch beim Aufkommen der Serviette nicht immer ordentlich unterschieden.

.... dass die Gabel von der katholischen Kirche bis ins 18. Jahrhundert als "Teufelswerkzeug" oder als "sündhaftes Werkzeug" verpönt war? Die Ähnlichkeit der Gabel mit dem Dreizack des Satans dürfte dafür den Ausschlag gegeben haben.

---

### **Sprichwörter und Redensarten**

---

(10) Man sagt: "Lasst uns die Tafel aufheben".

Man meint: Lasst uns das Mahl beenden und den Tisch abräumen.

Außer der zweigeteilten Haustür waren die übrigen Türen im niederrheinischen Bauernhaus aus einfachen Brettern, die, wenn Gäste zu bewirten waren, aus den Angeln gehoben wurden und auf entsprechenden Unterlagen als Tisch (Tafel) dienten. War das Mahl beendet, wurde die "Tafel aufgehoben" d.h. abgeräumt und die Tür wieder in den Rahmen eingesetzt.

Übrigens: Eine Tafel ist immer rechteckig. "Die Tafel aufheben" bedeutet im Ursprung: die Tafel von ihrem Gestell abheben und wie dieses wegstellen.

Der Begriff Tisch (von griech.-lat. Discus) kommt von "Disk", wie er auch heute noch im plattdeutschen üblich ist (und auch im Englischen eine *runde* Scheibe beschreibt), und bezeichnet den *runden* Tisch, an dem früher alle gemeinsam aus einer Schüssel aßen.

---

### **Neue Vereinsmitglieder**

---

Als neue Mitglieder im Museumsverein begrüßen wir:

*Gisela Jans, Köln,  
Dr. Karl-Wilhelm Jans, Köln,  
Gerhard Resnitzek, NV.*

Herzlich willkommen im Kreis der Freunde unseres Museums.