



Neues von Haus Kemnade - Nr. 10

7. Juli 2023

Aktuelles

Die nächste Führungen:

Bauernhaus

Sonntag, 16. Juli 2023, 15:00 Uhr

Treffpunkt: Eingang Bauernhausmuseum.

Anmeldung ist nicht erforderlich.

Haus Kemnade

Sonntag, 6. August 2023, 15:00 Uhr

Treffpunkt: Diele, Eingang Innenhofseite.

Anmeldung ist nicht erforderlich.

Medaillons Inge C. Rudowski

Sonderführung durch die Sammlerin: 9. Juli 2023, 15 Uhr

Treffpunkt: Eingang Innenhofseite, Medaillon-Raum.

Anmeldung ist nicht erforderlich.

Das Waffeisen

Liebe Freunde und Mitglieder des Fördervereins,
wenn man den alten Hof Schulte zur Oven betritt, wandern schnell die Gedanken in vergangene Zeiten.

Natürlich denkt man, wenn man sich die Arbeitsgeräte auf der Deele ansieht, mehr an den Alltag auf dem Hof. Doch im Flett – der großen Wohnküche – befanden sich bei reicheren Bauern auch Dinge, die auf andere Lebensbereiche hinweisen als nur auf die Schufterei auf Feld, Wiese und Stall.

Auf einem wohlhabenden Hof gab es etliche Möbelstücke und Geschirr zum Repräsentieren, auch der Bauerngarten gehörte dazu.

Also, ein kleines Familienfest musste gefeiert werden, Besuch wurde eingeladen!

Schon eine Einladung war -für uns unvorstellbar- schwierig. Telefonieren?

Mailen? Alles noch nicht erfunden...☹

Bei den Nachbarn konnte man Bescheid sagen, aber bei der weiter entfernt lebenden Verwandtschaft?

Da half nur die Post. Allerdings musste man gut planen, denn ein Brief von Bochum nach Hagen wurde im Jahr 1831 nur montags und freitags mit der Postkutsche befördert. Nach 6 Stunden 45 Minuten war der Brief in Hagen, aber noch nicht bei dem Empfänger. Postillione oder Postboten mussten die Einladung weitertransportieren. (nach: M.Seippel: Bochum einst und jetzt, Rheinisch-Westfälische Verlagsanstalt Bochum 1901)

Wenn endlich der Termin klar war, ging es daran, den Tag festlich vorzubereiten. Dafür finden wir auf dem Hof Schulte zur Oven tatsächlich Gerätschaften, die auf nette Familienfeste hinweisen:

Waffeleisen!





Fotos: Dr. Bernhard Wiebel

Für die beiden Waffeleisen benötigte man eine ‚Kochmaschine‘, ein großer Fortschritt gegenüber der offenen Feuerstelle im Hof Schulte zur Oven. Diese ‚Kochmaschinen‘ setzten sich aber erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts durch.

Das erste Waffeleisen ist sehr schmucklos, das zweite Eisen aber unterstützt die Hausfrau: Das Rezept ist in den Deckel eingearbeitet!

Das **Waffelrezept** scheint für viele Personen zu sein:

- 2 Pf Mehl
- 1,5 Liter Milch
- 8 Eier
- $\frac{3}{4}$ Pf Butter
- 20 Gramm Hefe

Das entspricht:

- 1 kg Mehl
- 1,5 l Milch
- 8 Eier
- 375 g Butter
- 20 g Hefe

Doch wo bleibt der Zucker?

Wurde er nachher auf die noch heiße Waffel gestreut?

Nachdem der Teig angerührt worden war - natürlich mit der Hand! -, gingen die Schwierigkeiten erst richtig los. Zuerst musste das Feuer in der Kochmaschine geschürt und die Ringe aus der vorderen Kochöffnung genommen werden. Das Eisen wurde mit einer Speckschwarte eingefettet, in die Öffnung der Herdplatte gestellt und mit Teig befüllt. Nicht zu viel und nicht zu wenig! Das Eisen wurde geschlossen, die untere Seite buk vor sich hin. Dann musste das Eisen im richtigen Moment angetippt und dadurch gewendet werden, so dass die andere Seite braun wurde. Alles nach Gefühl! Eine Zeitschaltuhr gab es auch noch nicht! ☹

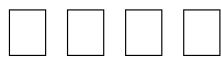
Außerdem wollte das Feuer bewacht sein!

Dann kam der große Moment: Das Öffnen des Waffeleisens!

Wenn nun aus der Küche des sicherlich streng evangelischen Hofes Flüche erklangen (etwa: ‚Du läiwen Himmel, stoh mie bie!‘), war die Waffel

- entweder an einer Stelle verbrannt,
- noch gar nicht gar,
- zerrissen oder
- klebte komplett am Eisen fest!

Oje! Da konnte man nur hoffen, dass es noch anderen Kuchen für die Verwandtschaft gab.....



Wer hat Mut und probiert das alte Rezept aus?

Die Angaben sind natürlich ohne Gewähr!

Für nicht ganz so Mutige ein Waffelrezept meiner Mutter, das mit einem Waffeleisen mit einem roten Lämpchen immer funktionierte:

125 g Margarine

100 g Zucker

2 Eier

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

2 gestr. Teelöffel Backpulver

200 g kaltes Wasser

evtl. etwas Zimt

Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

Diese Portion ergibt ca. 10 Waffeln!

Also:

- ☐ Besuch einladen (heute so einfach)
- ☐ Waffeln backen (heute relativ einfach)
- ☐ Gemütlich füttern und plaudern
- ☐ Das Bauernhaus-Museum besichtigen

Viele Grüße, Ihre Carola Mehring

Veranstaltungshinweise

Sonntag, 10.09., Tag des offenen Denkmals, Führungen am laufenden Band

Sonntag, 01.10., 50 Jahre Bauernhausmuseum, Erntedank am Bauernhausmuseum

Sonntag, 08.10., 11 Uhr, 50 Jahre Sammlung in Kemnade / 125 Jahre Hans Grumbt, Musikforum Bochum

Sonntag, 22.10. Eröffnung der Ausstellung "50 Jahre Sammlung Grumbt"

Kunstverein

Patrik Borchers, Neapelkomplex, 04.06. - 20.08.2023

Details: <http://www.kunstverein-bochum.de>

bochumer künstlerbund bkb

08.07. – 08.10.2023, Spirit! – Zwischenbilanz

Details: <https://bochumer-kuenstlerbund.de/aktuelles/>

Blick in die Planung für 2024

05.05. – 28.07.2024, Ausstellung zu 50 Jahre Kemnade International

Literatur

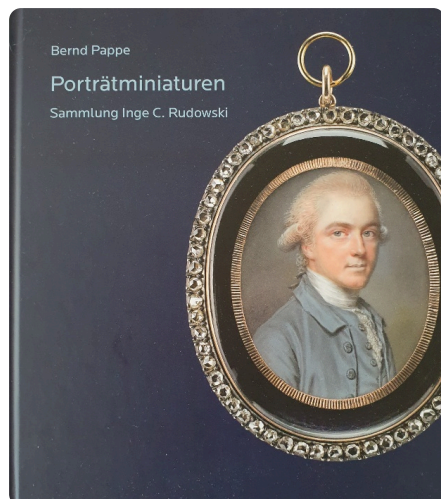
neu:

Bernd Pappe, Porträtminiaturen, Sammlung Inge C. Rudowski

Herausgegeben vom Kulturbüro Bochum

Erhältlich im Kulturhistorischen Museum Haus Kemnade, 20,00 €

Beschreibung und Besprechung demnächst hier im Newsletter.



siehe auch: Sonderführung durch die Sammlerin: 9. Juli 2023, 15 Uhr

Der Newsletter informiert die Mitglieder des Vereins
unregelmäßig über Themen um Haus Kemnade.
Es ist erlaubt und ausdrücklich erwünscht, den Newsletter an Interessierte
weiterzugeben.

**Newsletter-Redaktion: Carola Mehring
Förderverein Haus Kemnade und
Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.**

Manfred Grunenberg (Vorsitzender)
Am Bergbaumuseum 33a, 44791 Bochum
Website: <https://fv-hauskemnade.de>
E-Mail: briefkasten@fv-hauskemnade.de

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.
Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie Mitglied im Förderverein sind.

[Abbestellen](#)

