

**Übungsart:** Oma Grete erzählt  
**Titel:** 07 Kochen und Backen  
**Textquelle:** Grete Gringmuth  
**Leseübungen:** Siegbert Rudolph

*Diese Datei darf für Leselehr- und -lernzwecke mit Hinweis auf die Autorin Grete Gringmuth - [g.gringmuth@t-online.de](mailto:g.gringmuth@t-online.de) und Siegbert Rudolph - [www.der-lesekoch.de](http://www.der-lesekoch.de) - frei verwendet, aber nicht verkauft werden.*



**Bedienung:**

- Makros freischalten
- Präsentationsmodus starten
- Mit einem Klick geht es weiter
- Beenden: Escape-Taste drücken



- Apf el ring e  
Apf el ring e  
Apf el ring e  
Apf el ring e 😊
- Zwetsch gen knö del  
Zwetsch gen knö del  
Zwetsch gen knö del  
Zwetsch gen knö del 😊
- Süß spei sen  
Süß spei sen  
Süß spei sen 😊
- Wass er be häl ter  
Wass er be häl ter 😊
- glibb er ig  
glibb er ig  
glibb er ig 😊

**Kochen** und **Backen**  
Das wichtigste **Objekt**  
in der **Küche** war  
ein mit Holz und **Kohle**  
**beheizter** Herd.



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

**Kennzeichne die passenden Zeilen!**

Bearbeitet von:  
Siegbert Rudolph

Das wichtigste Objekt in der Küche war der Herd.

sieht wie ein Ei aus

wichtige Sache

Gegenstand

schleimig, schmierig



**O**ben befanden sich drei Koch**st**ellen.

Mit Hilfe von ab**ne**hmbaren eisernen Ringen konnte man diese ver**gr**ößern oder ver**kle**inern.

Wur**d**en die Ringe ent**fer**nt,  
stand der Topf di**re**kt ü**ber** dem Fe**ue**r.





Daneben eingelassen war  
ein großer Wasserbehälter,  
wegen seiner ovalen Form  
auch Schiff genannt.



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

**Kennzeichne die passenden Zeilen!**

---

Bearbeitet von:  
Siegbert Rudolph

Der Wasserbehälter war eingelassen.

immer voll

versenkt, unter die Oberfläche

Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

**Kennzeichne die passenden Zeilen!**

Der Wasserbehälter hatte eine ovale Form.

Gegenstand

gleich lang und gleich breit

sieht wie ein Ei aus



Dadurch hatte die Hausfrau immer  
heißes Wasser zur Verfügung.





Unten in der Röhre konnte man  
Kuchen backen.

Diese Röhre befand sich nicht über,  
sondern neben der Feuerstelle.

Daher musste man den Kuchen  
beim Backen öfters drehen.



moderne Röhre





Trotzdem geriet er häufig etwas schief.

Eine Seite war hoch und durchgebacken,  
die andere Seite etwas "speckig".





Man konnte die Kuchen auch zum Bäcker bringen und dort backen lassen.

Der Transport des noch ungebakenen Teiges war jedoch mühsam.





Einen Kühlschrank hatten wir nicht.

Den konnte man erst nach der

Währungsreform 1948 kaufen.

Und auch da dauerte es noch lange,

bis wir genügend Geld dafür hatten.





Bis dahin wurden unsere Lebensmittel  
im Keller gekühlt  
oder schnell verbraucht.

Milch wurde täglich frisch mit einer  
Kanne geholt und sofort abgekocht.





Mit dem Essen richteten wir uns  
nach den Jahreszeiten:

im Sommer viel Salat und Gemüse,

im Herbst Süßspeisen wie Zwetschgenknödel

oder Grießbrei mit Apfelmus.



Im Winter und im Frühling verwendete man alles, was man trocknen oder lagern konnte.

Ganz beliebt war auch gedörrtes Obst, zum Beispiel Apfelringe, Birnen oder Backpflaumen.





Bohnen und Obst wurden eingeweckt.



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

**Kennzeichne die passenden Zeilen!**

Bohnen und Obst wurden eingeweckt.

eingefroren

in Gläsern eingekocht und haltbar gemacht

entkernt

Das heißt, es wurde in Weckgläsern  
(benannt nach der Firma Weck)  
eingekocht und haltbar gemacht.





Sogar Eier konnte man einlegen.

Man legte sie in eine glibberige Flüssigkeit,  
dem sogenannten "Wasserglas".



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

**Kennzeichne die passenden Zeilen!**

---

Eier legte man in eine glibberige Flüssigkeit.

sehr heiß

dreckig

schleimig, schmierig



Sie hielten sich einige Monate.

Dann waren sie aber nur noch zum Backen  
und zum Kochen geeignet.





Jetzt wird geübt!

# Was ist richtig?

## Kennzeichne die Lösungen!

Bearbeitet von:  
Siegbert Rudolph

Der Herd bei Oma Grete hatte vier Kochstellen.

JA Nein

Der Herd hatte einen großen, eingelassenen Wasserbehälter.

JA Nein

Der Wasserbehälter war rund.

JA Nein

Der Kuchen musste beim Backen öfters gedreht werden.

JA Nein

Der Kühlschrank wurde gleich nach der Währungsreform gekauft.

JA Nein

Milch wurde in einer Kanne gekauft und sofort abgekocht.

JA Nein

Im Sommer aß man Süßspeisen.

JA Nein

Bohnen und Obst wurden in Aufweckgläsern eingekocht.

JA Nein

Eier wurden in eine glibberige Flüssigkeit eingelegt.

JA Nein

Du bist der Lehrer - korrigiere die Fehler!

**Kennzeichne die Lösungen!**

Auf dem Herd befanden sich drei Kochstullen.

Ein Wasserbehälter in ovaler Form war eingelassen.

Man konnte den Teig auch zum Bäcker transportieren.

Nach der Währungsreform wurde ein Kühlschranks gekauft.

Lebensmittel wurden im Keller gekühlt oder schnell aufgebraucht.





**Kennzeichne die Zeilen unten mit den passenden Nummern!**

- 1 In der Küche gab es viele Gegenstände.
- 2 Der Wasserbehälter war eingelassen.
- 3 Der Wasserbehälter hatte eine ovale Form.
- 4 Bohnen und Obst wurden eingeweckt.
- 5 Die Eier legte man zum Haltbarmachen in eine glibberige Flüssigkeit.

Der Transport war jedoch sehr mühsam.

Das heißt, er war in die Oberfläche versenkt.

Sie wurden in Gläsern haltbar gemacht.

Er sah ungefähr wie ein Ei aus.

Diese war schleimig und wabbelig.

Das wichtigste Objekt war der Herd.



Jahreszeiten Jahresreiten Jahresbreiten Jahresreiten Jahreszeiten

Zwetschgenknödel Zwetschgenblödel Zwetschgendödel Zwetschgenknödel

Feuerstelle Feuerquelle Feuerhöhle Feuerhalle Feuerqualle Feuerstelle

Ohne Herd  
ist eine Küche nichts wert.



- Gegessen wurde damals was zur Jahreszeit verfügbar war.
- Je nach Jahreszeit wurde gegessen, was gerade wuchs.
- Lebensmittel wurden im Keller gekühlt oder sofort verbraucht.
- Der Keller diente als Kühlraum für Lebensmittel, die nicht sofort verbraucht wurden.
- Der eingelassene Wasserbehälter wurde wegen der ovalen Form Schiff genannt.
- Das Schiff auf dem Herd war ein eingelassener Wasserbehälter in ovaler Form.
- Ein Kühlschrank konnte erst nach der Währungsreform gekauft werden.
- Erst nach der Währungsreform konnte man sich einen Kühlschrank kaufen.



Teig  
Obst  
oval  
speckig  
haltbar  
dauert  
verfügen  
geeignet  
Objekt  
Teigwaren



eingelassen

ungebacken

durchgebacken

Wasserbehälter

Apfelringe

Flüssigkeit

Backpflaumen

Zwetschgenknödel

Transport

verkleinert



- Die Kochstell en auf dem Herd konnt e man mit eiser nen Ring en verkleinern oder vergrößern.
- Es war sehr mühsam, den ungebackenen Teig zum Bäcker zu transportieren.
- Der Keller diente als Lagerraum für Lebensmittel, die nicht sofort verbraucht werden konnten.

Jetzt gibt es „arme Ritter“!

# Rezept - Arme Ritter

Wir Kinder kannten  
weder Bananen noch Orangen,  
erst recht keine Schokolade.  
Da uns dies alles nicht bekannt war,  
vermissten wir es nicht.

Vielmehr testeten wir ewig Hungrigen  
alles auf Essbarkeit:  
Gänseblümchen, halbreifes Obst,  
Beeren, Sauerampfer, Taubnessel  
und, und, und.



Sauerampfer



Taubnessel

# Rezept - Arme Ritter

Abenteuerlich waren während und nach dem Krieg die Kuchenrezepte. Es gab kein Fett, keinen Zucker, kein Weizenmehl, keinen Kakao, keine Gewürze.

Also wurde mit Kaffeesatz, Rübensirup und Roggenmehl gebacken. Die Schauspieler, welche bei uns wohnten, experimentierten gerne.

Zusammen mit meiner Mama versuchten sie sich erfolgreich mit allerlei mühsam gehorteten Resten.



# Rezept - Arme Ritter

Ein Beispiel: "Arme Ritter" im Sparmodus:

Schwarzbrot in einer Teighülle aus dunklem Mehl und Wasser wird im Wasser gekocht.

Fett zum Backen gab es ja nicht.

Dazu gab es Apfelmus aus Fallobst.

Alles wurde aufgegessen und es schmeckte uns!

Zum Vergleich hier das Originalrezept:

Arme Ritter (auch Kartäuser Klöße genannt)

# Rezept - Arme Ritter

6 bis 8 alte Semmeln werden durchgeschnitten. Dann werden sie in einer Mischung aus Milch, Zucker und Eigelb eingeweicht. Sie werden in Eiweiß und Semmelbrösel gewälzt und in der Pfanne goldbraun gebacken. Nach Belieben mit Zimtucker bestreuen und mit einer süßen Soße servieren.



Jetzt  
wird es gleich  
modisch.