



dej Muusmühle
die Mus-Mühle (zum „Mus-Machen“)

domols:
damals:

för Runkeln un Toufeln
für Rüben und Kartoffeln

als Schwejne-Fauer
als Schweine-Futter

vandaage:
heutzutage:

wurt Löh schraddert alle Brötchen
manche Leute schreddern alte Brötchen

als Houner-Fauer
als Hühner-Futter

Milk-Kirne, Butterfat

Geräte zur Butterherstellung, (Drehen, Stampfen)

Butter-Fat – oder doch ejne Milk-Kirne ?
töm Stampen ...un töm Draggen:



Büschkes Housdör

Büschkes Haustür

Lastens hirt Büschkes Albert ssejne Kappe bej usen Ewald vachierten.
Un do ick bej Ewald was, sull ick dej menimmen un bej Albert afchiwwen.

Do haw ick dann bej Albert klengelt.

Hej kam dann auck –
awwer nett dej chanze Housdör chenken urpen,
mant ssoun klejnet Fensterken inne Dör:

Wann wej naumol ne negge Housdör bekummen
sölln, dann läjten wej do auck ssoune Kuck-Klappe
inbuggen.

Mejn Brauer ssächt: dat kostet vandaage duwwelt
ssou vill wie ne entelne Dör.



Vam Vah-Schlachten im House

Vom Vieh-Schlachten zuhause



Im Hirwest wärt dej Schwäjne cheschlachtet
Im Herbst werden die Schweine geschlachtet.

Vöör Johren han wej nau drej odder veier Matzger im Durpe.
Vor Jahren hatten wir noch 2 oder 3 Metzger im Dorf.

Vandage maket dat wurl keiner mah.
Heute macht das wohl niemand mehr.

Dej Matzger kam int Hous
Der Metzger kam ins Haus

un brochte ne passende Knaböuse meh.
und brachte eine passende „Knarre“ mit.

Dat het up Hauchdöjtschk „Bolzenschussgerät“.
Das heisst auf Hochdeutsch: Bolzenschussgerät

Bejm Affstirken däh me Blaut uppfangen..

Beim Abstechen wurde das Blut aufgefangen..

Wann dat Ssaudeer daut was, kam dat in äjnen Holt-Trurch.

Sobald das „Sautier“ tot war, kam es in einen Holz-Trog.

Met kurkendem Water däh me de Borsten inwäjken..

Mit kochendem Wasser wurden die Borsten eingeweicht.

un met ssou ne Ort Äjsen-Chlocke däh me dej Bursten affschrappen.

und mit einer Art Eisenglocke wurden die Borsten abgeschrappt.

Do was auck ssoun spessen Haaken dranne,

Da war auch ein spitzer Haken dran,

do me wurn dej Tahnnähle affchetoon.

damit wurden die Zähnen-Nägel abgezogen.

Wann dat Deer dann outchenommen was,

Wenn das Tier dann ausgenommen war,

kam dat mit ejn odda twej Krummhöltern an ejne Holt-Ledder,
kam es mit 1 oder 2 Krumm-Hölzern an eine Holzleiter,

un blaaf ürwer Nacht im Kallen bouten stohn.
und blieb über Nacht im Kalten draußen stehen.

Chiegen dej schmachtergen Katten
Gegen die schmachtigen/hungriegen Katzen

kam do manchmol äjn Elektrocherät dran –
kam da manchmal ein Elektrogerät dran -

dann könnt däj Katten je net leen.
das können die Katzen nicht leiden.

....wej han auck mahreere Trichienen-Unkels im Durpe:
....wir hatten auch mehrere Trichienen-Beschauer im Dorf:

No uss tehouse kam jömmer Kückel-Hännes, vam Kückelbirge
Zu und nachhause kam immer ...Johannes Hötger vom Kückelberg

Dej mäjk sseine Arweit – chaaanz in Rugge,
der machte seine Arbeit – gaaanz in Ruhe,

awwer ejn Schnappsken kam auck jömmmer uppen Deschk.
aber ein Schnäpschen kam auch immer auf den Tisch.

Mejn eigener Oppa was auck „Trichiene“. (Heinrich Füser, Mültens)
Mein eigener Opa war auch Trichienen-Beschauer

dat laste Mikroskop haw ick ierwet:
das letzte Mikroskop habe ich geerbt:

Et wurn fastchelachte Stöckskes vum Deer
affcheschnibbelt
es wurden festgelegte Stückchen vom Tier abgeschnippelt

un dann unger dem Mikroskop ungersocht.
und dann unter dem Mikroskop untersucht.

Ick wejt net, of jemols Trichienen fungen wurn...
ich weiß nicht, ob jemals Trichienen gefunden wurden...



Am nächsten Dach wur chewurstet.

Am nächsten Tag wurde gewurstet.

Noh chedooner Arwejt

Nach getaner Arbeit

chafte dat maast ne Panne vull Matt met Braut

gab es meistens eine Pfanne voll Mett mit Brot

dat Heiern was auck mee do beje.

das Hirn war auch mit dabei.

Van dem uppchefangenen Blaut för de Blautwurst

Vom aufgefangenen Blut für die Blutwurst

däh me auck Schwejne-Pierper (Blautsoppe) kurken.

wurde auch Schwejne-Pfeffer (Blutsuppe) gekocht.

Dej Schwejne-Fföjte un de Stert kamen auck in den Pott.

Die Schwejne-Füße und der Schwanz kamen auch mit in den Topf.

Dobäj chaftet Touffeln.

Dazu gab es Kartoffeln.

Van dej Brögge wo dat Fläjschk för de Wurst inne kurket wur,

Von der Brühe in der das Fleisch für die Wurst gekocht wurde,

däh me Chürte kurken.

wurde Grütze gekocht.

Ick sägge mant: do vapraaset me sick louter bes me balle birstet

Ich sage nur: da „verpräste“ man sich immer bis man bald platzte

ssou chut schmecket dat !

so gut schmeckt das !

..klänget olles chediegen un haftech

..klingt alles komisch und heftig

awwer ssou was dat

aber so war das

odda ssou iss dat nau!

oder so ist das noch!

Do kett me doch nou richtig Schmach...

Da bekommt man doch jetzt richtig Hunger...