

Bearbeiter: [REDACTED] S [REDACTED]

Angaben zum Thema aus meinem großelterlichen Haushalt/Zeit:1900-40

Großmutter: [REDACTED] K [REDACTED] geb.H [REDACTED], geb.1861, kath., Köln

Großvater: [REDACTED] K [REDACTED], geb. 1860, kath., Köln

Die Großeltern lebten in Köln.

Kochlehre der Großmutter: Im Haushalt ihrer Mutter in Köln.

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

1a) Bis vor dem ersten Weltkrieg wurden die meisten Nahrungsmittel auf dem nächstgelegenen Wochenmarkt gekauft. Dazu gehörten, außer Obst, Gemüse und Kartoffeln, Butter, Eier und auch Bauernbrot, wie es beim Bäcker in Köln nicht zu haben war. Später entstanden in der Wohngegend meiner Großeltern mehr und mehr Lebensmittelgeschäfte, so daß das Einkaufen in der Nähe vorgezogen wurde. Fisch wurde beim "Holländer" gekauft, das waren holländische Fischverkäufer, die an bestimmten Wochentagen - meist donnerstags und freitags - mit einem Kastenhandwagen, in dem sie Fische - in der Hauptsache verschiedene Heringssorten - zum Verkauf hatten, durch die Straßen fuhren und durch Ausrufen zum Kauf aufforderten. Ihr Ruf: "Hollandsche Häaring!".

2) Häusliche Vorratswirtschaft

2c) Auch im Elternhaus meiner Mutter wurden Gürkchen, Gurken, Senfgurken und Zwiebelchen und Zwiebelchen und Gürkchen in einer Essiglösung konserviert. In 2 - 3 Liter Zubindegläsern.

2g) Um die Butter im Sommer kühl aufzubewahren, gab es eine Butterdose. Das war ein roter Tonbehälter mit Deckel und einem Einsatz aus Glas. Der Behälter aus Ton wurde mit kaltem Wasser gefüllt, das oft erneuert wurde; der Glasbehälter, in den die Butter eingestrichen war, kam als Einsatz in das kalte Wasser.

2h) Das 'Eingemachte', in diesem Fall waren es die "Zwiebelchen und Gürkchen", stand auf einer Bretterstange in der kühlen Speisekammer. Einkellerkartoffeln standen in einer Kartoffelkiste im Keller.

3) Mahlzeiten im Tageslauf

3b) Von dieser Großmutter kann ich auch berichten, daß sie das sogenannte "Zweite Frühstück" um 10 Uhr morgens einnahm, wobei sie zu einem frischen Brötchen mit "Flöns" = "Einfache Leberwurst" eine "gute Tasse Kaffee" bzw. Bohnenkaffee trank.

3c) Auch an Werktagen war das warme Mittagessen die Hauptmahlzeit. Der Wochenspeiseplan hatte seine feste Regel, in dem jeder Tag sein Gericht hatte. Abweichungen davon kamen so gut wie nie vor. Der genaue Ablauf ist mir nicht mehr in Erinnerung, doch weiß ich noch, daß montags "Restessen" vom Samstag-Sonntag war, freitags Fischessen und samstags "Hämche met süure Käpes", bzw. Hämmchen mit Sauerkraut.

Auch die Zusammensetzung der Gerichte war fest geregelt.

Fortsetzung nächste Seite.

Bearbeiter: [REDACTED] S [REDACTED]

Angaben zum Thema aus meinem großelterlichen Haushalt/Zeit: 1900-40
Fortsetzung von Blatt 3)

3c) Fortsetzung:

Jedes Fleischgericht hatte seine feste Gemüse- bzw. Salatbeilage
Zu Frikadellen gehörten die Möhren,
zur gebratenen groben frischen Bratwurst der Rotkohl,
zum gebratenen Kotelett der Kopfsalat,
zum gesalzenen oder geräucherten Schweinebauch (in Köln Speck)
die Dicken Bohnen,
zum Hämmchen das Sauerkraut,
zum Suppenfleisch die Zwiebelchen und Gürkchen,
zum Hammelfleisch die grünen Bohnen,
zum Sauerbraten das Apfelkompott,
zum Schweinefilet grüne Erbsen oder Erbschen mit Möhrchen,
zum Grünkohlgericht die gerauchte Bratwurst.

Auch die Hülsenfrucht-Eintopfsuppen hatten ihr Kochfleisch.

In der gelben Erbsensuppe wurden gesalzene Schweinerippchen,
in der weißen Bohnensuppe Siedewurstchen und
in der Linsensuppe Suppenfleisch bzw. Rindfleisch gekocht.

Alle grünen Blattgemüse wurden sorgfältig verlesen, gründlich in
kaltem Wasser gewaschen und in kochendem Wasser, dem eine Messer-
spitze Natron zugefügt war, gargekocht.

Wenn die abgekochten Gemüseblätter in einem Sieb abgetropft waren,
hackte sie meine Großmutter auf einem Holzbrett mit einem großen
Messer ganz fein.

Gemüse, die zu einem Eintopfgericht zubereitet werden sollten,
kamen so feingehackt in den Kartoffelbrei und wurden unterge-
mischt und -gerührt, z.B. Grünkohl.

Sonst wurde eine Mehleinbrenne gemacht, die mit Milch oder
Fleischbrühe aufgefüllt wurde, bis es eine gebundene Mehlsoße
war, die mit Salz, Pfeffer, wenig Muskat und einigen Tropfen
Maggi gewürzt wurde. Unter diese Mehlsoße zog man dann die ganz
feingehackten Gemüseblätter. So wurden z.B. Spinat, Rübstielen,
Mangold, Weißkohl und Wirsingkohl angerichtet, auch grüne Bohnen
kamen in eine solche Milchmehlsoße.

3d) Gründonnerstag gab es Spinat mit Ei (Rührei oder Spiegelei) und
Salzkartoffel.

Sonntags kam eine gute Rindfleischsuppe auf den Tisch. Die Sup-
peneinlagen variierten. Mal Fadennudeln, mal Sago oder Tapioka,
mal Eierstich und an besonders hervorgehobenen Sonn- und Feiert-
agen waren die beliebten Markklößchen die Einlage.

Die Markklößchen stellte meine Großmutter aus eingeweichtem und
wieder ausgedrücktem Brötchenteig und Schweinegehacktem mit aus-
gelassenem Rindermark her.

Nach der Suppe aß man das gekochte Suppenfleisch mit Zwiebelchen
und Gürkchen als Zwischengang.

Hiernach kam dann der Hauptgang: Braten mit Gemüse oder Salat und
Salzkartoffeln. Reichlich gut gewürzte Bratensoße war wichtig.
Die Gerichte, die meine Großmutter gekocht hatte, waren so gehalt-
voll, daß ein Nachtisch nicht mehr zu schaffen war.

Ich kann deshalb auch über keinen berichten.

Anmerkung zu Sago und Tapioka: Diese Suppeneinlagen kochten in der Suppe zu winzigen,
durchsichtig glasglaren Kügelchen, Sago = Stärkemehl aus Palmmark (malaiisch).
ohne Eigenes Geschmack. Tapioka = Mehl aus der Maniokwurzel (brasil.)

Bearbeiter: ■■■■■ S. ■■■■■

Angaben zum Thema aus meinem großelterlichen Haushalt/Zeit: 1900-40
Fortsetzung von Blatt 3)

3f) Weihnachten: Beim Bäcker gekaufte Spekulatiusfiguren, z.B. Engel, Hl. Barbara und Hl. Nikolaus. Größe: meist etwa 20 - 30 cm groß. Ebenfalls "Printemänner".
Neujahr: Nie ohne einen extragroßen Neujahrsbrezel.

3g) Beim Abendbrot wurden verschiedene Brotsorten auf den Tisch gestellt. Butter zum Streichen und Wurst, meist "Beste Leberwurst", manchmal auch Schinken, als Belag. Freitags nur Käsebelag. Käse meist nur Holländer Käse.

3h) Backfisch nur ganz selten. Meist war das Freitags- und sicher das Karfreitagessen: Schellfisch, gekocht mit Buttersoße und Salzkartoffeln.
Als Fastenspeise galt Spinat mit Ei am Gründonnerstag.

3k) Typisches Backwerk: Das kölsche Röttgen
Typisches Getränk: Kölsch Bier
Typisches Getränk damals: Apfelblümchen = Ein kohlensäurehaltiges Getränk, gesüßt, mit leichtem Apfelaroma.

4) Essen außerhalb des Hauses

4f) In der Zeit um die Jahrhundertwende führte mein Großvater seine Frau gerne in ein Kölner Weinrestaurant aus, ins "Vanderstein-Bellen". Es war ein renommiertes Gasthaus, das in der Mitte des 16. Jahrhunderts an der Ostseite des Heumarktes errichtet worden war.
In den Sommermonaten machte die Familie - meine Großeltern hatten sieben Kinder - einen Sonntagsspaziergang am Kölner Rheinufer entlang. An der Rheinuferstraße, ungefähr in der Höhe der heutigen Zoo- und Floragegend, lag eine Gaststätte "Wattlers Fischerhaus". Hier kehrte man ein und stärkte sich für den Rückweg. Meine Mutter berichtete, daß meine Großmutter dann dort "Maifisch in Gelee" oder ein "Restorationsschnittchen" aß und die Kinder ein "Apfelblümchen" tranken.
An der Nordseite des Heumarktes steht noch heute die Kölsche Wirtschaft "Malzmühle". Auch dieses Lokal war schon zu Zeiten meiner Großeltern eine beliebte Einkehr. Man ging dorthin, um das süße fast schwarze Malzbier zu trinken und aß einen "Hälwen Hahn", ein halbes Röttgen mit einer Scheibe Holländer, dazu. In dieser Wirtschaft gibt es noch heute das Malzbier, doch den Hauptanteil des Ausschanks nimmt das "Kölsch", das helle obergärige Bier, ein.
In Erinnerung habe ich noch eine Zeit, es muß zwischen 1925 und 1930 gewesen sein, in der meine Mutter und ich mit der Großmutter in ein Kölner Café gingen, ins "Café Riese" auf der Kölner Schildergasse, weil es dort auch den bei Großmutter und Mutter so beliebten "Maifisch in Gelee" zu essen gab.
Das Café Riese existiert auch heute noch an der alten Stelle, doch Inhaber und Charakter des Hauses haben sich verändert.

5) Tischsitten früher und heute

5a) Wochentags wurden alle Mahlzeiten in der Küche eingenommen.
An Sonn- und Feiertagen aß man im "Guten Zimmer".

Nachtrag:

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

- 6a) Ein erwachsener Rekonvaleszent bekam zur Stärkung täglich ein rohes Ei, das mit einem Glas Rotwein oder einem guten Guß Kognak verquirlt worden war.