Bearbeiter: Marga Sondermeier, geb. 1917 in Berlin, kath./1925 Köln
Angaben zum Thema aus meinem Haushalt. Zeit: Ab 1942 - 1982 / Köln
Beruf des Ehemanns: Arzt

Kochlehre im Haushalt der Mutter in Köln.

- 1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten
 - 1c) In der Zeit während und nach dem zweiten Weltkrieg hielten wir 4 Hühner in unserem Garten, um mit Eiern versorgt zu werden. Bis heute Selbstversorgung aus dem Garten mit Schattenmorellen.
 - 1f) Wenn sich zeitlich und örtlich eine Möglichkeit bot Wildfrüchte zu sammeln, wurde sie wahrgenommen. Z.B. Brombeeren oder Waldbeeren, die auch Blaubeeren oder in Köln "Wörbole" genannt werden. Brombeeren für Brombeergelee. Blaubeeren für Blaubeerpfannkuchen.

- 2) Häusliche Vorratswirtschaft
 - 2c) Essigkonservierung von verschiedenen Gurkengrößen und Zwiebelchen und Gürkchen nach Mutter- und Großmutterart. Essigkonservierung von Pflaumen: Essigpflaumen nach Großmutterart.
Alkoholkonservierung: Einlegen von Kirschen in Kognak oder Rum, mit Zuckerbeigabe.
Alkoholkonservierung: Ansetzen von schwarzen Johannisbeeren mit Zucker und Kornschnaps.
Gurkenscheiben in Salzkonservierung. Dazu wurden Salatgurken in dünne Scheiben geschnitten und dann abwechselnde Lagen Salz, Gurkenscheiben, Salz, Gurkenscheiben in Steintöpfen eingeschichtet. Die abdeckende letzte Schicht mußte Salz sein.
Trocknen von Kräutern: Pfefferminz, Kamillen, Melisse und Bohnenkraut.
 - 2d) Haltbarmachen von Kirschsafft.
 - 2e) Seit meiner Jungmädchenzeit koche ich Jahr für Jahr etwa 100 Gläser Marmelade als Wintervorrat, mal mehr, mal weniger. In erster Linie Kirschmarmelade von den Schattenmorellen aus dem eigenen Garten. Immer eine große Anzahl Aprikosenmarmeladegläser. Die übrigen Marmeladen-sorten wechseln je nach Angebot. Himbeer-, Stachelbeer-, Cassis- (scharze Johannisbeer-), Quittenmarmelade und Quittengelee.
Selbstgekochte Marmelade ist beim Frühstück und meist auch beim Abendbrot mein Brotaufstrich.
 - 2h) Die Wintervorräte standen und stehen im Vorratskeller. Gläser und Steintöpfe auf eingebauten Bretterstellagen in gleichgerichteten Reihen und mit beschrifteten Schildchen beklebt.
 - 2i) Seit 1957 besitze ich einen eigenen Kühlschrank und 1974 kam ein Tiefkühlschrank dazu.
Wenn schon ein Kühlschrank der Hausfrau große Erleichterungen beim Erhalten der Vorräte brachte, dann erst recht der Tiefkühlschrank. Z.B. kann heute auch die Städterin Fleischvorrat im Haushalt haben, weil sie ihn tiefgekühlt einfrieren kann. Man braucht auch kein trockenes Brot mehr zu essen, oder verschimmeltes Brot wegzuwerfen, weil man es in gewünschter Scheibenzahl einfrieren kann und so, selbst von einer längeren Reise zurückkehrend, immer frisches Brot im Hause hat.

Bearbeiter: S.

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt.

Fortsetzung von Blatt 2)

3) Mahlzeiten im Tageslauf

3a) Drei Hauptmahlzeiten: Frühstück, Mittagessen und Abendbrot.

Die Essenszeiten richteten sich nach dem Familienmitglied, das zuerst aus dem Hause ging, bzw. zuletzt heimkehrte.

Die warme Mahlzeit war das Mittagessen. Dazu wurde selten getrunken. Höchstens im Sommer Mineralwasser.

3b) Frühstück: Verschiedene Brotsorten: Brötchen, Toastbrot, Weißbrot, Graubrot, Schwarzbrot und Knäckebrot.

Brotaufstrich: Butter, Honig und Marmelade.

Frühstücksgetränk nach Belieben: Bohnenkaffee, Tee, Milch, Ersatzkaffee, sogenannter "Kinderkaffee".

Abendbrot: Selten ein warmes Zugericht wie Rührei, Pfannkuchen oder Bratkartoffeln, von übriggebliebenen Salzkartoffeln.

Meist: Verschiedene Brotsorten, wie beim Frühstückstisch,

Brotaufstrich: Butter.

Brotbelag: Wechselnde Wurstsorten, Schinken, mal gekocht, mal roh gekochte Eier, Käse. Freitags nur Käse. Verschiedene Sorten.

Sonntagsabends kamen verschiedene Mayonnaisensalate dazu.

Das Abendgetränk konnte jeder selber wählen, wie beim Frühstücksgetränk. Meist wählten die Kinder Apfelsaft.

3c) Bis heute bilden den Grundstock meiner Kochrezepte, die Gerichte, die ich aus der Küche meiner Mutter - ja sogar meiner Großmutter - übernommen habe.

Den starren Speiseplan hat es allerdings nie bei mir gegeben und Neuerungen, oder Anregungen von draußen, wurden alle einmal ausprobiert. Was als wohlschmeckend empfunden wurde, kam als willkommene Abwechslung dazu.

Auch die modernen Erkenntnisse, daß unsere Mütter viele Speisen "kaputtgekocht haben", kann ich bestätigen und richte mich danach. Vor allem beim Herrichten der Gemüse. Die Blattgemüse püriere ich z.B. nicht mehr, sondern lasse sie grobgehackt.

3d) Gerade an den Sonntagsessen kann man feststellen, daß wir nicht mehr so große Mengen vertilgen können, wie unsere Vorfahren. Sie haben sich für alles mehr körperlich mühen müssen und hatten deshalb einen größeren Kalorienverbrauch.

So habe ich in meinem Haushalt z.B. den sonntäglichen Zwischengang: Suppenfleisch mit Zwiebelchen und Gürkchen mit der Zeit gestrichen.

Wenn es sonntags Fleischsuppe gibt, kommt nach der Boullion der Braten-Gemüsegang auf den Tisch. Das Suppenfleisch ist heute das Montagsessen und bildet mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße eine runde Mittagsmahlzeit.

Als Nachtisch kommt heute häufiger Eis aus der Tiefkühltruhe hinzu.

Das Gründonnerstagsessen: Spinat mit Ei ist geblieben.

Die Weihnachtsessen und -braten werden im Familienkreis geplant und entschieden und fallen von Jahr zu Jahr verschieden aus. Es kann ein Traditionessen beschlossen werden, oder eine Neuerung. In vielen Familien ist es heute üblich Weihnachten draußen, d.h. in einem Restaurant festlich zu speisen.

Bearbeiter: █████ S █████

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3e) Die beiden einzigen festlichen Essen, zu denen wir eine größere Gästeschar ins Haus geladen hatten, fanden aus Anlaß der Erstkommunion meiner Kinder statt. Dazu hatten wir eine "Kochfrau" engagiert, die schon am sehr frühen Morgen erschien und in der Küche allein das ganze Festmahl zubereitete und servierte. (Es war keine gelernte Köchin). Ein solches Essen besteht meist aus vier Gängen: Einer Hühnersuppe z.B.,/einer kleinen Vorspeise: z.B. ein Ragoutfin,/dem Hauptgang, meist guter Roastbeef- oder Rinderfiletbraten mit verschiedenen feinen Gemüsen und Petersilienkartoffeln und als Abschluß eine Eispeise, die als Eisbombe vom Konditor besonders hübsch dekoriert und ins Haus zur rechten Zeit geliefert wird. Der Konditor brachte auch die Kuchen und Torten für den Nachmittagskaffee.

Nach einem solchen Festtag, mit so viel gutem Essen, reichte man zum Abend nur noch ein paar belegte Butterbrötchen und einen pikanten Mayonnaisensalat. Z.B. Geflügelsalat aus dem Hühnerfleisch der Mittagssuppe oder den, bei Kölner Feiertagsabendessen üblichen "Hiringsschlóot", den Heringsalat, der meist eine Spezialität der Hausfrau und deshalb auch von ihr persönlich angerichtet worden war.

Das Tischgetränk war Wein. Für die älteren Kinder Schorlemorle, das war wenig Wein mit viel Sprudelwasser.

Diese "Kómnióonsésen", Kommunionessen, waren in den meisten Kölner katholischen Familien, in der oben beschriebenen Form, so üblich.

Den Ausdruck "Kómnióonésen" wendet man übrigens in Köln auch dann an, wenn es besonders gut geschmeckt hat.

Man sagt dann: "Dat wóor jó en Kómnióonsésen!".

Heute haben sich Restaurants und Gaststätten mehr und mehr darauf eingestellt, daß Familien, in kleinem oder größeren Kreis, mit ihrem Erstkommunikanten festlich draußen speisen.

Die Menüfolge wird mit dem Gastronom vorher besprochen und ausgewählt und ein Tisch, oder, für einen größeren Kreis, sogar ein Speiseraum für den entsprechenden Tag reserviert.

Wird anschließend noch zu Kaffee und Kuchen nach Hause gebeten, ist meist der Gästekreis kleiner geworden und beim eventuellen Abendessen sitzt man nur noch in allerengster Familienrunde.

3f) Die herkömmlichen Gebäcke im Jahreslauf haben auch heute noch ihre Tradition.

Ein Neujahrstag ohne einen beim Bäcker gekauften Neujahrsbrezel ist für mich undenkbar.

Am St.Martinstag bringe ich mir aus der Bäckerei auch einen Wegemann mit nach Haus.

Der größte Teil der herkömmlichen Gebäcke wird von mir nach wie vor bei der weihnachtlichen Bäckerei selber hergestellt.

Zu den, von Großmutter und Mutter, übernommenen Rezepten sind noch vielerlei andere Arten dazugekommen.

Bearbeiter: [REDACTED] S [REDACTED]

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

Fortsetzung von: \ vor Weihnachten

3f) Etwa zwei Wochen wird der Christstollen aus Hefeteig mit viel Rosinen, Korinthen, Mandeln und kleingeschnittenem Zitronat gebacken. In Zellophanpapier dicht eingewickelt hält er sich lange Zeit frisch.

Außer Spekulatius, den ich auch schon mal mit einem Backmodell aus Holz ausforme, backe ich Spritzgebäck, Mandelschnitten, Zimtsterne und Frankfurter Brenten.

Nicht nur die Aachener Printen und die Nürnberger Lebkuchen, die man schon früher in der Vorweihnachtszeit in Kölner Süßwarengeschäften und Konditoreien kaufen konnte, auch die verschiedensten Weihnachtsgebäckspezialitäten aus nord- und süddeutschen Gegenden, werden heute angeboten. Experimentierfreudige und Neuem aufgeschlossene Hausfrauen haben aber auch diese Rezepte in ihre Weihnachtsbäckerei aufgenommen und so kommt es, daß heute selbstgebackene "Süddeutsche Springerle", "Königsberger oder "Lübecker Marzipan", "Thorner Katharinchen", "Berliner Brot" oder "Basler Leckerli" auf einem Kölschen Weihnachtsteller unterm Christbaum stehen.

Gewiß blieb unseren Müttern und Großmüttern, denen noch nicht die vielerei modernen elektrischen Geräte die Arbeit im Haushalt erleichterten, keine Zeit auch noch Anregungen von außen auszuprobieren.

3g) Brot: in verschiedenen Sorten zum Frühstück, als Hauptspeise mit verschiedenen Wurst- oder Schinkensorten und verschiedenen Käsesorten als Belag zum Abendbrot.

Trocken als Zukost: Weißbrot oder Brötchen zur fetten Suppe.

3h) Fischgerichte von gekochtem Fisch: Schellfisch mit Buttersoße
Kabeljau mit Buttersoße oder Senfsoße.

Von gebratenem Fisch: Gebratene Scholle,
Fischfilets von Seelachs, Rotbarsch oder Kabeljau.

Manche Familien ziehen dem frischen, selbstgebratenen Fisch die tiefgefrorenen, fertigen Fischgerichte aus der Tiefkühltruhe des Lebensmittelhändlers vor, z.B. "Fischstäbchen".

Seit dem zweiten Weltkrieg werden Fastenspeisen kaum noch beachtet.

Höchstens das Gründonnerstagsessen: Spinat mit Ei ist noch als Fastenspeise gebräuchlich.

3i) Handwerker kommen heute meist mit dem eigenen Auto zur Arbeitsstelle und können so auch in der Mittagspause nach Hause fahren. Während der Arbeit werden sie mit den nötigen Getränken, - meist wird Sprudelwasser oder Kaffee erbeten, - versorgt.

3k) Typisches Backwerk: Röggelchen
Typische Speisen: Himmel und Erde mit Blutwurst / Halben Hahn
Typisches Getränk: Kölsch = ein obergäriges Bier

Bearbeiter: S

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

4) Essen außerhalb des Hauses

4e) Es hat sich in den letzten Jahrzehnten in Köln ein Gesellschaftsessen eingebürgert, das eigentlich kein traditionelles war, bei dem man aber Kölner Spezialitäten, die in Köln Tradition haben, aufischt.

Dieses Gesellschaftsessen nennt man: "Kölsches Büfett".

Reichhaltigkeit und Menge der Speisen richten sich natürlich nach der Personenzahl der zu bewirtenden Gäste.

Als Brot stehen natürlich Röggelchen und Schwarzbrottscheiben bereit.

Von Leberwürsten und Blutwürsten kann sich jeder die gewünschten Scheiben abschneiden und ganz nach Geschmack frische, geschnittene Zwiebelstückchen dazunehmen.

Diese Zwiebelzugabe nennt man in Köln: "Met Músik".

Eine Schüssel mit rohem Ochsenhackfleisch: "Rüü Jéháks" gehört auch dazu, genau so wie Schüsseln voll mit Zwiebelchen und Gürkchen, bzw. Essiggurken und eingelegte Zwiebelchen.

Den Mittelpunkt bildet die "Kümp Híringsschlóot" und zum Abschluß kann jeder von einem großen Stück Holländer sich seine Käsescheibe abschneiden.

In Kölschen Brauereien kann man Bierfässer in verschiedenen Inhaltgrößen leihen, denn zum Kölschen Büfett ist das Getränk natürlich das Kölner obergärige Bier "Kölsch".

Das Kölsche Büfett, ~~nach dem~~ "Kalten Büfett" entstanden, ist, wie sein Vorbild, eine moderne Form der Gästebewirtung.

Die Hausfrau braucht sich nicht abmühen und hetzen, braucht nicht warmes Essen zu kochen und braucht keinen Tisch zu decken.

Auf einem großen "Büfett" oder Tisch werden Platten und Schüsseln mit kalten Speisen zurechtgestellt, von denen sich zu gegebener Zeit die Gäste selber bedienen.

Ein "Kaltes Büfett" kann bei Delikateßgeschäften in jeder gewünschten Zusammenstellung und Größe bestellt und dann zur ausgemachten Zeit geliefert werden.

Die Betonung liegt bei den Aufschnittplatten, zu denen verschiedene Schinken- und kalte Bratensorten gehören, und Mayonnaisen-salaten in vielerlei Variationen.

Sogar die Lebensmittelabteilungen großer Kaufhäuser haben sich auf die Hauslieferung von Kalten Büfett spezialisiert und stehen in dem Ruf, von bester Qualität zu sein.

Mit einem selbst hergerichteten Kalten Büfett kann aber eine Gastgeberin ihre Gäste besonders ehren und ihr Können unter Beweis stellen.

4f) In Kölschen Wirtschaften werden bevorzugt gekochte Seemussheln als warme, und der Halven Hahn als kalte Spezialität gegessen.

Bearbeiter: S

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 4)

5) Tischsitten früher und heute

- 5a) Alle Mahlzeiten wurden und werden am Tisch des Speiseraums eingenommen.
- 5b) Die Speisen werden auf einem Servierwagen aus der Küche in das Speisezimmer an den Esstisch herangerollt.
- 5f) Da man heute kein Hauspersonal mehr hat, übernimmt die Hausfrau die "Bedienung". Sie nimmt die Schüsseln vom Servierwagen und reicht sie in der Reihenfolge: Fleischplatte, Gemüseschüssel, Kartoffelschüssel herum, wobei bei der Person, die am meisten zu Ehren ist, begonnen wird.
Es begann in der Nachkriegszeit, daß man kaum noch Hausangestellte finden konnte.
Heute können sich nur wenige Personal leisten, man muß schon froh sein, wenn man eine Stundenfrau, bzw. Reinemachefrau gefunden hat.
- 5g) Brot und Fleisch werden nicht mehr am Tisch geschnitten.
Brot wird mit der Brotmaschine in der Küche geschnitten und kommt im Brotkorb auf den Tisch.
Fleisch wird von der Hausfrau oder dem Hausherrn in der Küche in Scheiben geschnitten und wird auf einer Fleischplatte zum Esstisch gebracht.

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

- 6a) Bei Magen- und Darmstörungen versucht man heute auch noch erst einmal Diät zu halten, nur Zwieback zu essen und Pfefferminztee zu trinken.
Doch mehr und mehr werden auch leichtere Störungen mit Medikamenten behandelt.
Man geht viel rascher zu einem Arzt als früher.

7) Nahrung in Notzeiten

- 7a) In den Notzeiten im zweiten Weltkrieg haben wir im Frühjahr die Blätter von jungen Brennesselplanzen gepflückt und sie als Spinatersatz zu Gemüse gekocht.

In der Nachkriegszeit bin ich oft zum "Hamstern" ins Vorgebirge gefahren. In der Obsterntezeit durfte man sich dort so viel Obst selber pflücken, wie man nach Hause tragen konnte. Das Gewicht wurde geprüft und jedes Pfund kostete eine Mark. (Noch RM). Auf diese Weise bekam ich einmal so viel Kirschen, wie ich gar nicht einmachen konnte, weil ich weder Zucker noch Einmachgläser ausreichend besaß.

Da bin ich auf die Idee gekommen die Kirschen zu trocknen. Tagelang hatte ich die Früchte im spaltbreit geöffneten Backofen bei ganz linder Wärme. Langsam wurden die Kirschen schrumpelig, trockneten ein und dann konnte ich mit leichtem Druck den Stiel und den Kern entfernen. Die halbtrockenen, kernlosen, flachgedrückten Kirschen ließ ich noch nachtrocknen und hob sie in einer Dose auf. Im Winter verbrauchte ich sie zum Backen statt Rosinen im Kuchen.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: [redacted] S [redacted]

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 7)

8) Einflüsse von draußen auf die angestammten Speisen

8a) Von meiner Schwiegermutter, die aus Essen stammte, habe ich ein Eintopfgericht übernommen, bei dem grüne, frische Bohnen mit Äpfeln und Kartoffeln untereinander gekocht werden. Grobgeschnippelte Speckbohnen werden kurz in Salzwasser abgekocht und dann über ausgelassene Speckwürfelchen geschichtet. Zwei saure Äpfel schneidet man in dünnen Scheiben über die Bohnen, schließt den Topfdeckel und läßt die Bohnen-Apfelmasse langsam garen. Zum Abschluß zerstampfte Kartoffel unterziehen. Gekochte Mettwurst oder geräucherte Bratwurst als Beilage.

In der Küche der Schwiegermutter konnte ich auch beobachten, daß alle Pfannengerichte eine Soßenbindung erhielten. Jedes Fleischstück, das in der Pfanne in Fett auf beiden Seiten braun gebraten und gar geworden war, z.B. alle Schnitzel und Steaks, mit und ohne Panierung, sogar Frikadellen und frische Bratwurst, wurden aus der Pfanne genommen, der Bratfond mit etwas Wasser angegossen, aufgekocht und dann mit angerührtem Mehl zu einer Soße gebunden. Übrigens auch Koteletts. Diese Kochart, die vielleicht für die Gegend um die Stadt Essen typisch ist, habe ich in meiner Küche nicht übernommen.

8e) Einfluß von draußen auf die Küche auf Reisen.

In den großen Ferien haben wir uns woch^{ll}ang in Holland aufgehalten und dort in eigener Küche gekocht. Es reizte uns natürlich die für uns fremden Lebensmittel auszuprobieren. Z.B. "Kapucijn'n erwt" = Kapuzinererbsen. Das ist eine Erbsensorte, bei der die besonders zarten grünen Erbsenkerne in einer fast schwarzlila Schote stecken. Lange Zeit haben wir gebraucht, um zu klären was das für ein Kräutlein war, das man im Gemüseladen aus großen Holzkisten kaufen konnte, das auf gebratenen Steaks in Büscheln aufgelegt wurde, natürlich in rohem Zustand, und einen würzigen, leicht pfeffrigen Geschmack hatte. Es war "Portulak", den man in Holland unter der Bezeichnung "Postelein" kennt. Bei holländischen Metzgern kann man nicht nur einfach rohes Gehacktes vom Schwein oder Rind kaufen. Aus dem gehackten Fleisch stellt man in dem Fleischerladen gemischte Rollen her, die in Scheiben geschnitten verkauft werden, es gibt dort kugelrunde Hackfleischklopse, Gehacktes in Schnitzelform und mit Speckscheiben umwickelte Hackrouladen, sogenannte "Blinde Finken", usw. Die holländische Hausfrau hat die Möglichkeit preiswerte Hackgerichte auf vielerlei Art auf den Tisch zu bringen. Rauchfleisch - als Aufschnitt aufgeschnitten - sollte man in den Niederlanden besser nicht kaufen, weil es immer aus Pferdefleisch hergestellt ist. Doch "Gekochte Leber" ist als Brotbelag sehr zu empfehlen. In Holland wird eine ganze Leber mit viel Speck gespickt und dann im Ganzen gekocht. Kalt, in hauchdünnen Scheiben als Brotbelag und beim "Broodje half om" = Brötchen halb und halb ißt man auf einem Klappbrötchen eine dazwischengelegte Scheibe Leber mit einer Scheibe Pökelfleisch.

Bearbeiter: [redacted] S [redacted]

Angaben zum Thema aus meinem Haushalt

Fortsetzung von Blatt 8)

8e) Wie nach dem zweiten Weltkrieg die Möglichkeit aufkam wieder reisen zu können und diese von Reiseunternehmungen mehr und mehr ausgebaut wurde, daß man auch in fremde, ja exotische, Länder hinkommen konnte, ermöglichte das auch fremde, ja exotische, Speisen und Gerichte kennen zu lernen.

Die Reisenden brachten ihre Erfahrungen mit und nach und nach erschienen in den Auslagen, vor allem der Gemüsegeschäfte, Früchte und Gemüsearten, die für unsere heimische Küche unbekannt waren. Viele nehmen sie als Ferienerinnerungen in ihren Speiseplan auf. Andere versuchen sie mehr aus Neugierde.

Das reiche fremdartige Speisenangebot zielt vor allem auf die vielen Ausländer und Fremdarbeiter, die sich bei uns aufhalten und sich vorher ihre gewohnten Gerichte nicht zubereiten konnten. Auch Zeitschriften geben Anregungen zum Ausprobieren neuer Rezepte.

Ich habe sie alle einmal gekostet, die Kiwis, die Avokados, Zucchetti und Paprikas.

In meine rheinische Küche haben sie alle nicht hineingepaßt.

Kochlehre

In den 20er und 30er Jahren war es üblich, daß die Töchter aus " Gutem Hause " nach ihrer Schulzeit das Kochen in einem Internat lernten, bzw. einem Pensionat, meist im Ausland.

In Großstädten gab es aber auch sogenannte ' Kochschulen ', die unter der Leitung eines sogenannten ' Traiteurs ' standen.

Ein Traiteur leitete eine Stadtküche, die Speisen auf Bestellung ins Haus brachte, der aber auch ein sogenannter ' Mittagstisch ' angeschlossen war, bei dem Abonnementgäste täglich ihre Mittagsmahlzeit einnahmen. Das waren häufig Geschäftsleute aus der nächsten Umgebung. Die Hilfskräfte in der Küche waren die Kochschülerinnen, die auf Anweisungen des Traiteurs die Speisen vor-, zubereiteten und anrichteten.

Für das Servieren war extra Personal engagiert.

Die Ausbildungszeit in einer Kochschule dauerte 1 - 2 Jahre. Sie wurde nicht mit einer Prüfung abgeschlossen.

Das Schulgeld für einen solchen Kochkursus war hoch.

Nach dem zweiten Weltkrieg gab es keine Kochschulen mehr.

Auch die Berufsbezeichnung " Traiteur " kennt man heute kaum noch.

Lette-Schule

Aus den Erzählungen meiner Mutter, die von 1912 - 1922 in Berlin gelebt hat, kann ich von einer Lette-Schule berichten, die in Berlin 1866 von W.A.Lette gegründet worden war, ursprünglich als "Verein zur Förderung der Erwerbsfähigkeit des weibl. Geschlechtes". Damals wurde noch eine hauswirtschaftliche Ausbildung für jede Frau als vorrangig angesehen und die Lette-Schule stand in dem Ruf mit ihren hauswirtschaftlichen Lehrgängen vorbildlich zu sein.

Mit Hochachtung wußte meine Mutter von Berliner Hausfrauen und deren Können zu berichten, die von sich sagen konnten: " Ich war auf der Lette-Schule ! ".