Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted] / Köln 41 / [redacted] / 65 J.

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt. Zeit: 1911 - 1942

Mutter: Johanna F[redacted] geb. K[redacted], geboren 1889, katholisch. Köln

Vater: Heinrich F[redacted], geboren 1887, katholisch, Kaufm. Angestellter in einer Kölner Werkzeugmaschinenfabrik, später dort leitender Direktor. Köln

Kochlehre der Mutter: Im Haushalt ihrer Mutter, in Köln.

---

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

1a) Von Zeit zu Zeit ging meine Mutter in Köln-Ehrenfeld, wo wir wohnten, zu einem nahegelegenen Wochenmarkt, um dort Obst, Gemüse und Kartoffeln einzukaufen. Das war selten und nicht die Regel. Meist kaufte sie diese Nahrungsmittel beim " Gemüsemann " in der Straße, weil sie dort als Kundin gut bedient wurde.

1b) Ich schätze, daß wir etwa von 1922 bis 1928 regelmäßig Butter und Eier vom Onkel meines Vaters, der Landwirt im Bröltal war, bezogen haben. Dieser älteste Bruder meiner Großmutter kam regelmäßig mit seiner Frau nach Köln, um auf einem Kölner Markt seine gesalzene Bauernbutter und seine Landeier zu verkaufen.
Es ist mir nicht bekannt, wie oft im Monat diese bäuerlichen Verwandten nach Köln kamen, und auf welchem Wochenmarkt sie dann ihren Stand gehabt haben.
Wir holten uns die Butter und die Eier bei meiner Großmutter ab, die der Onkel dort für uns abgab.
Bauernbutter erkannte man an ihrer Form. Sie war oval zu einem Laib geformt, wie ein großes längliches Ei, immer 2 Pfund schwer.
Meine Mutter verbrauchte diese gesalzene Butter, - die sich in gesalzenem Zustand haltbarer war, als ungesalzene Butter, - zum Kochen und Braten. Zum Brotaufstrich war sie nicht nach unserem Geschmack.

1f) Wenn wir auf sommerlichen Ausflugs- oder Ferienspaziergängen auf Wiesen oder an Wiesenrändern Pfefferminzkraut oder Kamillen entdeckten, dann pflückten wir sie, nahmen sie mit und trockneten sie daheim. Dazu hängten wir die gesammelten Kräuter locker an einem luftigen Platz auf und hoben sie in getrocknetem Zustand in gut schließenden Blechdosen für den Winter auf.
Jedes Kraut kam in eine Extradose. Im Winter brühten wir daraus unseren Pfefferminz- oder Kamillentee auf.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: Marga S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 1)

---

2) Häusliche Vorratswirtschaft

2c) Essigkonservierung

Wir hatten etwa 2 Dutzend westerwälder Steintöpfe in den verschiedensten Liter - Größen. In diese Gefäße legte meine Mutter in der August-September-Zeit die " Zwiebelchen und Gürkchen " für den Winter ein.

Die ersten Gürkchen, die auf dem Markt oder bei dem Gemüsemann angeboten wurden, waren noch klein, etwa 5 - 6 cm lang. Also machte diese Gurkensorte den Anfang. Sie wurden gewaschen, mit einer weichen Bürste sorgfältig saubergebürstet und 24 Stunden in Salzwasser gelegt. Nach dieser Zeit wurden sie abgetrocknet und in die kleineren Steintöpfe eingeschichtet, mit einer abgekochten Halbessig- Halbwasserlösung übergossen, in der Salizyl aufgelöst worden war, und nach einer Würzzutat, aus Senfsaat, einigen Pfefferkörnern, zwei getrockneten Lorbeerblättern und frischem Dillkraut, mit angefeuchtetem Pergamentpapier zugebunden. Früher gab es das Einmachzellophanpapier noch nicht.

Später, im September kamen die etwas größeren Gurken in die Gemüseläden, etwa 10 - 12 cm lang. Auch diese Gurkenart kam mit den gleichen Zutaten in die Steintöpfe. Auf die selbe Art wurden auch frische, geschälte Zwiebelchen in Essig eingelegt. Außerdem gab es die Variation: Zwiebelchen und Gürkchen in einem Topf zusammen.

Zu noch späterer Jahreszeit wurden die reifen, gelben Gurken, die man schälte, das Kerngehäuse auskratzte und in Stücke schnitt, als sogenannte Senfgurken auch so in Essig eingelegt.

Dieses " Eingemachte " war ein wichtiger Wintervorrat, mit dem man auf vielerlei Art Abwechslung in den Speiseplan bringen konnte.

Als Beilage zu dem sonntäglichen Suppenfleischzwischengang, oder zum Wurstbrot am Abend standen immer " Zwiebelchen und Gürkchen" auf dem Tisch.

Kleingeschnitten waren sie unentbehrlich im " Fleischsalat", Heringsalat oder anderen Mayonnaisesalaten.

Mit den kleinsten Gürkchen sahen Aufschnittplatten oder Salatschüsseln besonders appetitlich verziert aus.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 1)

2) Häusliche Vorratswirtschaft

2c) Ab den Jahren 1936 - 37 wurde in meinem elterlichen Haushalt ein Wintervorrat Obst und Gemüse eingemacht. Grüne Bohnen, selten grüne Erbsen, wurden in Gläsern im Einmachapparat sterilisiert.
Der angelegte Obstvorrat war wesentlich größer. Kirschen, Stachelbeeren und Pflaumen wurden in Einmachgläsern in Zuckerlösung sterilisiert.
Regelmäßig wurde Bohnenkraut getrocknet, das im Winter zum Würzen der Bohnengerichte gebraucht wurde. Einkauf auch beim Gemüsemann.

2e) Ein verhältnismäßig großer Vorrat Marmelade wurde eingekocht. Etwa 50-60 Gläser Marmelade für einen 3 Personenhaushalt ist wohl nicht wenig. Von Jahr zu Jahr wechselten die Obstsorten. Doch Johannisbeergelee, Kirschmarmelade und Aprikosenkonfitüre gehörten immer zu unserem Wintervorrat. Diese Marmeladen gehörten zu unserem Brotaufstrich.
Meine Mutter kochte ihre Marmeladen mit wenig Zucker. Deswegen mußte die Obstmasse sehr lange eingekocht und gerührt werden. Das Einkochen verbrauchte viel Energie und die Marmeladenmenge war entsprechend klein. Die Gefahr, daß die zuckerarme Marmelade auch noch schimmelte, war nicht gering. Deshalb war es in dieser Zeit üblich, daß man unter die noch warme Marmelade ein Tütchen - aussehend in Größe, Aufmachung und Farbe wie ein Backpulvertütchen - Salizylsäure rührte. Auf ein Papierchen, das als Abschluß auf die Marmelade gelegt wurde, streute man zur Sicherheit auch noch etwas Salizyl und band dann erst das Glas zu.

2h) Die Wintervorräte wurden in einem trockenen Kellerraum auf Holz stellagen aufbewahrt. Die Einmachgläser standen in Reihen.

2i) Vorläufer des Kühlschranks war der Eisschrank, ein Schrank mit wärmeisolierten Wänden und einem Kasten, in den zur Kühlung ein Kunsteisblock gelegt werden mußte. Die Kühlung wurde noch nicht elektrisch betrieben, wie beim Kühlschrank.
Ein solcher Eisschrank kam etwa in den frühen 30er Jahren in den Haushalt meiner Eltern.
Je nach Witterung, im Sommer häufiger, im Winter seltener, kam der " Eismann " und lieferte die gewünschte Kunsteismenge. In Köln gab es die Firma " Linde ", die Kunsteisblöcke herstellte. Ein solcher Eisblock hatte etwa eine Länge von einem Meter und einen quadratischen Durchmesser von 20 cm. (Geschätzt). Die " Eismänner " kamen mit ihren Wagen oder Autos in die Wohnviertel und kannten schon ihre feste Kundschaft, denen sie mit einem dicken Sack über der Schulter, auf dem das gewünschte Eisstück lag, regelmäßig den Eisblock für den Eisschrank lieferten.
Ein großer Fortschritt war der elektrisch betriebene Kühlschrank. Ich schätze, daß meine Eltern am Ende der 30er Jahre den ersten Kühlschrank anschafften.
Ein elektrischer Kühlschrank brachte große Änderungen in die Haushaltsplanung. Man konnte größere Mengen Fleisch, Butter, Wurst und Obst und Gemüse auf Vorrat einkaufen und in dem Kühlschrank aufbewahren, weil es dort, gleichmäßig gekühlt, weniger schnell verdarb.
Eine Tiefkühltruhe war zu Lebzeiten meiner Eltern noch nicht bekannt.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 2)

3) Mahlzeiten im Tageslauf

3a) Wochentags 3 Tagesmahlzeiten: Frühstück,Mittagessen,Abendbrot.
Sonntags: 4 Tagesmahlzeiten: Frühstück,Mittagessen,Nachmittagskaffee, Abendbrot.
Die Uhrzeit der Wochentagsmahlzeiten richteten sich nach dem Weggang meines Vaters zur Arbeitsstelle,bzw. meines Schulgangs und der entsprechenden Heimkehr.
Sonntags wurde um 9 Uhr gefrühstückt. 13 Uhr Mittagessen. 16 Uhr Nachmittagskaffee. 19 Uhr Abendbrot.
Tischgetränke zum Mittagessen waren nicht üblich. Höchstens an sehr warmen Sommertagen stand Mineralwasser auf dem Tisch. Bei den übrigen Mahlzeiten war Kaffee das Tischgetränk. Beim Abendbrot trank mein Vater schon mal Bier, aber nicht regelmäßig.

3b) Früher gab es zum Frühstück frische Brötchen,die vom Bäcker in der Nacht gebacken und vom Bäckerjungen schon am frühen Morgen ins Haus gebracht wurden. Das gibt es heute nicht mehr. Die Morgenbrötchen beim Bäcker sind heute meist eingefrorene und am Morgen kurz aufgebackene Backware.Frühstücksbrotaufstrich:S.u.
Das Abendbrot, das früher als " kalte " Mahlzeit aus Brot,Brotaufstrich: Butter,Schmalz, Margarine, sogenanntem: Belag,wie Wurst,Schinken,Käse, bestand, hat sich heute in vielen Familien in die warme Mahlzeit, statt des Mittagessens, gewandelt.

3c) Die Hauptmahlzeit,in meinem elterlichen Haushalt, war werktags und sonntags immer das Mittagessen.
Die Speisen wurden nur von meiner Mutter gekocht, auch später noch, als wir eine Hausangestellte,bzw. ein " Dienstmädchen ", hatten.
Die Hauptgewürze,die verwendet wurden,waren Salz und weißer,gemahlener Pfeffer.Am Schluß abgeschmeckt wurden Suppen, Soßen und die meisten Gemüse mit einigen Tropfen Maggiwürze. Manche Gemüse,z.B. Rosenkohl und Wirsing erhielten vor dem Auftragen etwas frisch abgeriebene Muskatnuß.Zwiebeln wurden sparsam als Würze an die Speisen getan.Allerdings gehörten sie immer mit Essig und Öl an die Salatsoßen.
Meine Mutter war eine sparsame Hausfrau.Erst recht am Anfang ihrer Ehe, wo das Gehalt meines Vaters nicht üppig ausfiel. Entsprechend schlicht war unserer Wochenspeiseplan fürs Mittagessen: Montags gab es Resteessen von Samstag und Sonntag. Waren so kleine Reste von diesen Tagen übriggeblieben,daß sie keine ausreichende Mahlzeit ergaben, gab es noch eine Nachspeise hinterher, z.B. Pudding.
Dienstag war meist der Waschtag und dann gab es eine Eintopfsuppe, die allein kochte. Je nach Jahreszeit waren das Kartoffel-,Erbsen-,Bohnen- oder Linsensuppen mit Wursteinlage im Winter,oder Gemüse-,Buttermilch- oder grüne Bohnensuppen im Sommer.Die grüne Bohnensuppe war eine Spezialität meiner Mutter, weil sie vor dem Auftragen mit saurer Sahne gebunden wurde.
Mittwochs,wenn die Wäsche gebügelt werden mußte, gab es meist für jeden einen Pfannkuchen. Im Winter auf Speckscheiben gebraten,im Sommer waren es Obstpfannkuchen: mit Kirschen,Blaubeeren,Pflaumen oder Äpfeln im Kuchen eingebacken,oder wir aßen Erdbeeren, Johannisbeeren oder Pfirsiche zu einem gezuckerten und gerollten Pfannkuchen.

Nachtrag zu 3b) Frühstücksbrotaufstrich waren Butter und Marmelade.

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3c) Donnerstags : Frische Bratwurst mit Gemüse und Salzkartoffeln. Die Brat-wurst war nicht in Einzelwürste abgeteilt und dadurch in Portionen gebraten, sondern wurde am Stück gekauft und vom Metzger zu einer " Wurstschnecke " gedreht, durch die er zum Halt ein Holzstöckchen steckte, ein " Wurstepinnchen ". So wurde die ganze Bratwurst, von beiden Seiten, in der Pfanne gebraten und auch im Ganzen auf einem Teller aufgetragen.Jeder schnitt sich sein Stück davon ab. Die Gemüsesorten richteten sich nach dem Angebot der Jahreszeit. Es war aber immer frisches Gemüse, nicht aus der Dose oder dem Einmachglas.
An Stelle von Bratwurst gab es auch am Donnerstag:"Gehacktes", das man in Köln:Frikadellen und in Berlin: Bouletten nennt.
Auch " Himmel und Erde " war ein Donnerstagsessen. Obwohl wir gerne Eintopfgerichte, also Gemüse mit Kartoffeln untereinander gekocht, aßen, blieben bei uns " Himmel un Ääd " auseinander. Wir aßen dies Gericht als Kartoffelpüree mit Apfelkompott dazu. Die Blutwurstscheiben wurden vor dem Braten in Mehl gewälzt und hatten dadurch eine knusprige Kruste.
Freitags wurde bis zum zweiten Weltkrieg in einer katholischen Familie kein Fleisch gegessen. Also kam beim Mittagessen meist ein Fischgericht auf den Tisch.Auch das richtete sich nach dem Angebot der Jahreszeit. Schellfisch oder Kabeljau gekocht mit zerlassener Buttersoße und Salzkartoffeln oder gebratenes Fischfilet.
Im frühen Frühjahr, in der Zeit noch vor Ostern, war unser Mittagessen am Freitag: Bratbückinge mit Kettensalat und Salzkartoffeln, ein Gericht, das man heute nicht mehr kennt.
Bratbückinge waren frische, nur ganz schwach geräucherte,Heringe aus Holland. Bei uns kann man diese Fischart nicht mehr kaufen und ist deshalb den meisten Leuten unbekannt. In Holland kennt man sie noch und kann sie in manchen Fischgeschäften noch kaufen. Auch Kettensalat findet man im Frühjahr nicht mehr in einem normalen Gemüsehandel. Hier und da wird er von ganz exquisiten Delikatessenläden angeboten und ist sehr teuer,weil er vom Ausland eingeführt wurde.
Die Bratbückinge wurden enthäutet und entgrätet. Die Hälften wurden in Butter von beiden Seiten gebraten, wenn die Fische " gefüllt " waren, d.h. Rogen oder Milchner enthielten, kamen diese mit in die Pfanne. Vor dem Auftragen goß man geklopfte Eier, wie z.B. Rührei, über die Fische in der Pfanne und ließ die Eimasse stocken.
In die sonst normale Salatsoße wurde beim Kettensalat eine noch warme Kartoffel untergeknetet. Das milderte den herben Geschmack.
Samstags gab es immer Eintopfgerichte: Gemüse mit untergezogenen " Quetschkartoffeln " und dazu gekochtes Schweinefleisch. Die Gemüsesorten richteten sich nach der Jahreszeit. Wirsing,Möhren, grüne Bohnen in der Sommerzeit. Grünkohl und Sauerkraut im Winter. Zum Sauerkrautgericht gab es zur Abwechslung auch schon mal Erbsenpüree oder unter die Sauerkraut-Kartoffelmasse wurden noch gekochte weiße Bohnenkerne gemischt.
Ein Eintopfgericht,das sich " Gold und Silber " nannte, war untereinandergekocht aus Möhren,Kartoffeln und weißen Bohnen.
Dazu wurde Schweinebraten mit viel brauner Bratensoße gegessen.
Zusammenfassung: Rückblickend wäre hervorzuheben, daß es einen festen Wochenspeiseplan für die Mittagsmahlzeit an den Werktagen gab, daß Fleisch nicht an jedem Mittag auf dem Tisch stand und wenn, dann waren es Gerichte mit Wurst oder Gehacktem.Im später reicher werdenden Plan kamen Schnitzel und Koteletts aus der Pfanne hinzu,doch der Braten blieb allein dem SONNTAG vorbehalten.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3d) Die Hauptmahlzeit am Sonntag war auch das Mittagessen. Sie bestand gleichmäßig aus einer Fleischsuppe mit Einlage. Das konnten Fadennudeln, Buchstabennudeln, Eierstich oder Markklößchen sein, die aus unterschiedlichen Zutaten hergestellt sein konnten. Aus geschmolzenem Rindermark mit Griesmehl oder eingeweichtem Brötchenteig, mit oder ohne gehackter Petersilie.An besonderen Festtagen machte meine Mutter die Markklößchen aus geschmolzenem Rindermark mit Schweinemett.
Nach der Suppe kam als Zwischengang das in Scheiben geschnittene Suppenfleisch auf den Tisch, zu dem Zwiebelchen und Gürkchen und manchmal auch Rote Rüben, die mehrere Tage vorher in Scheiben geschnitten in Essiglösung eingelegt worden waren, gegessen wurden.
Der Hauptgang war der Braten, der immer von anderer Art war. Selbst bei den Fleischsorten gab es Varianten.
So war der Kalbsbraten z.B. mal vom Kalbsbollen, mal vom Kalbsnacken oder -rücken, mal gerollt als Kalbsnierenbraten. Ebenso unterschieden sich Schweine- und Rinderbraten.
Die Gemüsebeilage: Erbsen und Möhrchen oder grüne Bohnen, aus dem Einmachglas oder einer Dose.
Im Sommer oft frischer Salat.
Die Kartoffelbeilage war immer Salzkartoffeln.
Nach einem so gehaltvollen Essen kam bei uns selten noch ein Nachtisch. Wenn, dann war es ein Obstkompott.

Gründonnerstagessen war immer Spinatgemüse mit Ei (Spiegelei oder Rührei) und Salzkartoffel.

Beim Osteressen war der Braten vom " Osterlämmchen " , also Lammbraten bzw. Hammelfleisch, dazu immer grüne Bohnen.

Heiligabend kochte meine Mutter mittags eine besonders gehaltvolle Fleischsuppe, von der wir zur Mittagsmahlzeit nur etwas von der Boullion aßen und eine Kleinigkeit hinterher. Nach der Bescherung war unser Traditionsfestessen: Ragout fin, das meine Mutter aus dem kleingeschnittenen Suppenfleisch und Champignons in würziger Soße hergestellt hatte.

Bei Essen, wo ein größerer Personenkreis zusammenkam, z.B. Hochzeit, Taufe, Begräbnis, wurde immer ein Tisch und eine dem Fest entsprechende Speisenfolge in einem Restaurant vorbestellt.

3e) Ein Festmahl, (die verschiedenen Anlässe siehe oben),bestand immer aus vier Gängen und die waren sehr unterschiedlich.Die Vorschläge des Restaurants waren entscheidend. Fest stand die Nachspeise. Nämlich immer Eis.

Ausnahmen zu oben bildeten in unserer Familie die Festessen bei Kommmunionen. Zu diesem Fest blieb man daheim und zog für das Kochen eine Köchin zu, bzw. nannte man das eine " Kochfrau ", weil das ja nicht unbedingt eine ausgebildete Köchin sein mußte.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3f) Herkömmliche Gebäcke richteten sich nach Festtagsbräuchen und den damit verbundenen Speisen.
In der Sylvesternacht aßen wir z.B. um 12 Uhr Berliner Pfannkuchen, die am Mittag beim Konditor gekauft worden waren.
Am Neujahrsmorgen stand ein großer Neujahrsbrezel auf dem Frühstückstisch.(In Köln sagt man : Der Neujahrsbrezel und nicht: Die Neujahrsbrezel). Er wurde auch beim Konditor oder Bäcker am Tage vorher eingekauft.Er war aus leicht gesüßtem Weißmehlhefeteig gebacken und mit Hagelzucker bestreut.
Typische Karnevalsgebäcke, die am " Fetten Donnerstag " , dem Weiberfastnachtstag, gebacken wurden,waren " Muutse " und " Muutsemändelcher ".
Beides waren Fettgebäcke, die in schwimmendem Fett (Öl oder Schmalz, meine Mutter nahm immer Schmalz) ausgebacken wurden. Sie wurden meist von den Hausfrauen selber hergestellt, selten beim Bäcker gekauft.
Zu den Muuzen wurde der Teig dünn ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten oder ausgerädelt und im heißen Fett goldgelb ausgebacken. Mit Puderzucker bestreut.
Im Muuzemändelchenteig waren viel gehackte Mandelstückchen.Mit einer Muuzemändelchenform wurde der Teig ausgestochen und dann auch schwimmend im heißen Fett gebacken. Das fertige Gebäck hat eine Tropfenform, etwa von der Größe einer kleinen Pflaume.
An den Kölner Karnevalstagen waren das die süßen Gebäcke.
Für den Osterfrühstückstisch backte meine Mutter immer ein Osterlämmchen aus Biskuitteig. Wir hatten dafür eine Weißblechkuchenform. Das braune Kuchenlämmchen wurde mit Puderzucker dick bestreut und als österliche Zierde bekam es an einem Holzstöckchen ein Fähnchen eingesteckt.
Am Martinstag gab es in jeder Kölner Bäckerei " Wägemänner " zu kaufen, Weggemänner aus Hefeteig geformt und gebacken, mit Augen aus zwei Korinthen und einem Tonpfeifchen im Arm.
Ende November begann bei uns schon die vorweihnachtliche Bäckerei. In den Barbaraschuhen, die immer am Abend des 3.Dezembers aufgestellt wurden, mußten am nächsten Morgen einige Spekulatiusplätzchen sein und für den aufgestellten Nikolausteller war schon ein größerer Vorrat an Gebäck notwendig. Den Spekulatius backte meine Mutter immer selber. Wir gaben dem Gebäck allerdings nicht mit einem hölzernen Backmodel die Form, sondern hatten dazu Weißblechförmchen,mit denen der Teig ausgestochen wurde.Die ausgestochenen Plätzchen ergaben die Formen von Herzen, Sternen, Tannenbäumchen, Vögeln,kleinen Männlein usw.
Der ersten Spekulatiusbäckerei Ende November folgte in der zweiten Dezemberwoche das Backen des Christstollens. Dem schweren Hefeteig fügte meine Mutter als Geheimrezept, außer Butter, wenig Eiern, viel Rosinen,Korinthen,Mandeln und Zitronat, auch noch etwas flüssiges Rindertalg zu. Der fertige Stollen wurde in einem Steintopf aufbewahrt und erst am Heiligen Abend nach der Bescherung, die bei uns immer am Spätnachmittag stattfand, für den weihnachtlichen Kaffeetisch angeschnitten. In der 3. Dezemberwoche mußte nochmals Spekulatius für Weihnachten gebacken werden. Das Weihnachtsgebäck "Printen" wurde immer gekauft, meist echte Aachener von Spezialitätenbäckereien aus dieser Stadt.Später nahmen wir in unsere Weihnachtsbäckerei Spritzgebäck,Zimtsterne und Anisplätzchen noch auf.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3g) Brot, und zwar Weißbrot, Brötchen oder Graubrot, wurde beim Frühstück und beim Abendbrot gegessen.
Trocken als Zukost, wenn die Suppe besonders fett ausgefallen war (Fleischsuppe), aßen wir ab und zu ein Brötchen oder eine halbe Scheibe Weißbrot.

Die Abendmahlzeit bestand immer aus Brot, verschiedene Sorten. Zum Brotbestreichen stand immer Butter auf dem Tisch und der Belag variierte. Verschiedene Wurst-, Schinken-, Käsesorten.

Hin und wieder gab es Bratkartoffel dazu. Gebratene Salzkartoffel, die vom Mittagessen übriggeblieben waren.

3h) Wir hielten uns nicht sehr eng an Fastenspeisen. Trotzdem kann ich dazu: Spinat mit Ei am Gründonnerstag erwähnen und den Freitag als fleischlosen Tag.

Freitags gab es zum Mittagessen immer Fisch. Verschiedene Sorten, gekocht oder gebraten.
Als Brotbelag zum Frühstück und Abendbrot verschiedene Käsesorten.
Karfreitagsessen : Gekochter Schellfisch mit Buttersoße und Salzkartoffeln.

Ein besonderes Fischgericht, das ich schon an anderer Stelle beschrieben habe und das sich nach meiner Umfrage auf den Kölner Raum begrenzt, ist : Bratbückinge mit Kettensalat.

3i) Handwerker hatten früher immer ihren " Henkelmann " dabei und kamen kurz vor der Mittagspause mit der Bitte, daß man ihnen dieses Gefäß im Wasserbad wärmen möge. Wenn ihre Mittagspause mit unserer Mittagsmahlzeit zusammenfiel, aßen wir gemeinsam am Tisch.
Vor allem wurden die Handwerker mit Getränken versorgt, wobei sie am liebsten Sprudelwasser nahmen und am Nachmittag eine gute Tasse Kaffee.

3k) Das typische Getränk für Köln ist nach wie vor das obergärige Bier " Kölsch ".
Typisches Backwerk: Das Kölner Schwarzbrot - " Schwatsbrüut ", " Rögelscher " - Doppelroggenbrötchen, das aus zwei Roggenbrötchen nebeneinander, wie zwei Schmetterlingsflügel, gebacken ist.
" Knüpelsche " - ein einteiliges Roggenbrötchen.

Typische Speisen:

1. " Himel un Äät mét Blootwoosch "
2. " Rii'fkooche "
3. " Prüp "
4. " Frikádélen "

Erklärung: 1. Himmel und Erde mit Blutwurst = Äpfel mit Kartoffel als Eintopfgericht, dazu gebratene Blutwurstscheiben
2. Reibekuchen = Kleine Pfannkuchen aus geriebenen, rohen Kartoffeln
3. Kompott, bzw. Mus aus Äpfeln und Pflaumen. Halb + halb.
4. Gehacktes, Fleischklopse in der Pfanne gebraten

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3k) Fortsetzung von Typische Speisen:

5. " Férwéntschnétscher "(Verwendungsschnittchen) oder " Arme Ritter ".

Altbackenes Weißbrot,auch von gesüßtem Blatz, wurde in Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht. Dann in geklopftes Ei getaucht und in geschmolzener Butter in der Pfanne von beiden Seiten braun gebacken.Die Schnitten wurden vor dem Auftragen nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreut.

6. Maifisch in Gelee.
Das Gericht aßen zu meiner Kinderzeit meine Großmutter und meine Mutter in einem Kölner Restaurant.
Dieser Fisch wanderte früher während der Laichzeit in großen Scharen rheinaufwärts und wurde von den Poller Fischern gefangen. Zeit: Ende April bis Mai.

7. " Déke Búne mét Schpék ".

Durchwachsener,geräucherter Speck wurde in Wasser langsam weichgekocht.In einen Topf, in dem man kleingeschnittenen fetten Speck ausgelassen hat, kommen die Kerne der Dicken oder Saubohnen und ein Bündchen Bohnenkraut.Mit dem Kochwasser von dem geräucherten Speck übergießen und darin garkochen. Die Garzeit der Dicken Bohnen ist verschieden. Bei den erstgeernteten kleineren Kernen ist sie natürlich kürzer als bei den späteren.Wenn die Dicke Bohnenzeit zu Ende geht sind die Kerne groß, dick und haben eine schon harte Hülse.Dazu sagt man in Köln: " Dé Búne hán alt Bótsjer áan " = Die Bohnen haben schon Höschen an .

8. Nach meiner Umfrage möchte ich als typisch für Kölner Eintopfgerichte , bei denen die verschiedenen Gemüsesorten mit Kartoffeln untereinandergekocht werden, hervorheben, daß die gekochten Kartoffel immer zu Mus zerstampft unter das Gemüse gezogen, bzw. gemischt werden. Anderswo bleiben die Kartoffel im Eintopfgericht meist in Würfelform. Die Kölner Hausfrau, die die Kartoffelwürfelchen in ihrem Eintopf hat, nahm Einfluß von draußen in ihre Küche auf.

9. " Férwéntschnétsche " (Verwöhnschnittchen), gleiche Aussprache,aber anderer Sinn, als bei Nr: 5., oben.
Bei einer schrägen Kruste hat eine Brotscheibe eine kleinere und eine größere Streichseite. Bestrich die Mutter die größere Brotseite mit Butter, dann trug sie damit auch eine größere Menge Butter, bzw. Marmelade oder Streichwurst auf. Dieser Esser wurde also von ihr besonders gut bedacht und bekam ein " Verwöhnschnittchen ".
Besonders sparsamen Hausfrauen sagte man nach, daß sie immer nur die kleineren Brotseiten bestrichen.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3k) Fortsetzung von Typische Speisen

10. Zu den typischen Speisen gehört auch der " Rheinische Sauerbraten ".

Das ist allerdings ein Gericht, das selbst in Köln von jeder Hausfrau anders zubereitet wurde.
Man kann sagen, daß jede ihr Spezialrezept und am Schluß beim Abschmecken noch einen Geheimtrick hatte.

Es wird sogar von manchen Leuten behauptet, daß sich zum Sauerbraten nur Pferdefleisch eigne und daß dieses Gericht früher aus diesem Fleisch hergestellt wurde.

Vom Hörensagen weiß ich,daß Kölner Pferdemetzgereien auch Sauerbraten verkauften und bin dadurch gewarnt. Ich würde z.B. im Restaurant keinen Sauerbraten essen.

Jedenfalls im Haushalt meiner Mutter wurde zum Sauerbraten in eine verdünnte Essigwasserlösung ein gutes Stück Rindfleisch eingelegt. Ungefähr die Hälfte Essig, die andere Hälfte Wasser. Das Fleisch mußte von der Essiglösung bedeckt sein.Einige Pfefferkörner, einige Nelken, zwei Lorbeerblätter und geschnittene Zwiebelscheiben kamen als Würzbeilage in den Sud. Ab und zu mußte das Fleisch in der Flüssigkeit umgedreht werden.
Meine Mutter ließ das Fleischstück 2 Tage eingelegt, weil wir den Braten lieber mildsauer mochten.

Das abgetropfte Fleischstück wurde dann, wie jeder Braten, in heißem Fett rundum braun angebraten und von der Essiglösung nach und nach dazu gegossen.Die Zwiebelscheiben kamen zu dem Braten.Die Gewürzkörner und Lorbeerblätter nicht.

Kurz vor dem Anrichten, wenn sich die richtige Soßenmenge ergeben hatte, die nicht noch mehr verkochen sollte, tat meine Mutter eine gute Hand voll Rosinen in den Bratenfond, die darin langsam aufquollen.Der Geheimtip an unserem Sauerbraten war ein Stück Honigkuchen oder ein paar Printen, die zum Würzen und Binden der Soße mitgekocht wurden.
Ich habe oben vergessen zu erwähnen,daß das Fleischstück selbstverständlich vor dem Anbraten mit Salz und Pfeffer eingerieben wurde, wie jeder Braten.
Wenn die Sauerbratensoße abgeschmeckt wurde und meine Mutter feststellte, daß noch etwas Zucker nicht schaden könnte und etwas Mehl zum Binden ebenfalls nicht, holte sie diese Zugaben noch nach.

Die Beilagen zum Sauerbratengericht waren meist grüne Erbsen und Salzkartoffel.

Wir machten auch Sauerbraten von Schweinefleisch, der meiner Meinung nach besonders gut, ja apart sogar,schmeckte.

Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3k) Fortsetzung von Typische Speisen

11. In den Kölner Metzgereien war früher das Wurstangebot nicht so reichhaltig wie heute. Es gab nicht so viele Wurstsorten.
Eine Wurstspezialität war,und ist es auch heute noch, die Kölner Leberwurst.
Weil diese Wurst in Köln so beliebt ist, stellen manche Metzger sie auch noch in Variationen her.
Die Konsistenz der Wurstmasse ist weich, fast streichfähig, die Gewürzmischung fällt bei jedem Metzger etwas anders aus.
Je qualitätvoller die Wurst ist, um so stärker ist ihr Geschmack nach Leber,d.h. ihr Lebergehalt.
So gibt es die sogenannte " einfache Leberwurst ", die wie die Blutwurst zu einem Wurstring geformt ist,und die wenig Leber, dafür mehr Mehl, enthält.
Die sogenannte " beste Leberwurst " ist grade geformt,in einem meist recht dickwandigen Fettdarm.
Die " beste Leberwurst " gibt es frisch,und leicht geräuchert, grobgehackt mit kleinen Leberstückchen, und früher gab es sie als Besonderheit sogar als " Trüffelleberwurst ", die die echten schwarzen Trüffelstückchen enthielt.
Auch in meinem elterlichen Haushalt stand bei dem Wurstaufschnitt die Leberwurst an erster Stelle.

An besonders arbeitsreichen Tagen, wie z.B. dem Waschtag, dem Bügeltag oder dem Hausputz, pflegte meine Mutter ein sogenanntes " zweites Frühstück " einzunehmen.
Dann aß sie frische Brötchen mit Butter und"einfacher" Leberwurst.

Eine typische Redensart, mit der man in Köln den besonderen Hochgenuß eines Essens zum Ausdruck brachte, war in kölscher Mundart:

" Et hät jeschmek, wii' tse Köle ! "
Es hat geschmeckt, wie zu Köln !

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

3k) Fortsetzung von Typische Speisen

12. Heringsalat / Kölsch: " Hiringsschlóot "

Eine echte kölsche Hausfrau hatte,und hat auch noch heute,unter ihren Küchenspezialitäten den selbstgemachten Heringsalat. Es gibt viele Arten dieses Gerichts,und Geheimtricks seinen Geschmack zu variieren.

Der verhältnismäßig einfache Heringsalat, der z.B. ein normales Sonntagabendessen ergeben sollte, wurde aus gewässerten Salzheringen, Pellkartoffeln, Roten Rüben, Äpfeln und Zwiebeln hergestellt.
Doch hier stellten sich schon die Unterschiede heraus.
Eine wichtige Rolle spielte die Dauer der Wässerungszeit. Die Heringe durften nicht zu salzig, aber auch nicht laff sein.
Auch die Schnittgröße aller Zutaten fiel bei jeder Hausfrau anders aus, hatte aber Einfluß auf den Wohlgeschmack des Endergebnisses.
An die Salatsoße konnte man saure Sahne, oder Mayonnaise, oder auch nur Essig und Öl tun, doch immer, und das nicht nur wegen der Farbe, kam Brühe von den eingelegten Roten Rüben daran.

Seine Feiertagsnote bekam der Heringsalat durch das Untermischen von grobgehackten Baum- oder Walnüssen und zu den ganz besonderen Gelegenheiten verfeinerte ihn noch kleingeschnittenes, gekochtes Rindfleisch.

Vor allem an den Karnevalstagen, die für Köln ja eine festliche Zeit ausmachen, gehörte,und gehört auch noch heute, in jeden Kölner Haushalt eine ordentliche Schüssel Heringsalat:

" En öö'dentliche Kump Hiringsschlóot " !

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 3)

---

4) Essen ausserhalb des Hauses

4b) In der Zeit von 1925 - 1929 bin ich in die Volksschule in Köln-Ehrenfeld gegangen. In die Katholische Volksschule in der Overbeckstraße.
Als Schulbrot hatten alle Mitschülerinnen eine belegte Brotscheibe oder ein belegtes Brötchen mit. Nur wenige aßen mehr. Belegt waren die Brote meist mit Wurst, freitags mit Käse. Wehe, die Mutter hatte am Freitagmorgen in der Eile aus Versehen Wurst aufgelegt ! In jeder katholischen Volksschulklasse gab es ein Kind, das die Freitagsbrote der Klassenkameradinnen bespitzelte und dann laut aufschrie: " Auwei, dat sag' ich der Frólain !!! "
Bestimmt achtete man am nächsten Freitagmorgen darauf, daß der Mutter nur ja kein Fehler unterlief.
In meiner Schulzeit wurden gegen ein geringes Entgelt (Preis ?) Kakaokarten an die Kinder ausgegeben. Das war eine Karte mit Tagesabschnitten. Jedes Kind hatte an seinem Schultornister einen Emaille - Henkelbecher, den sogenannten Kakaobecher, baumeln. Er hing an dem Tornisterhaken, über den wir den Schulterriemen einhakten.
In der großen Pause stand der Hausmeister oder seine Frau an einem Tisch auf dem Schulhof mit einem waschkesselgroßen Topf, in dem der gekochte Kakao dampfte. Wir stellten uns mit unseren Bechern und den Kakaokarten in Reihen hintereinander an. Mit einem Suppenschöpfer wurde der Becher gefüllt und der Tagesabschnitt von der Karte abgetrennt. An die sogenannten " armen " Kinder wurde das Getränk umsonst ausgegeben.
Auch von der Höheren Schule habe ich noch den Hausmeister mit Kakaokessel in der großen Pause in Erinnerung.
Wann diese Getränkeausgabe eingestellt wurde, oder vielleicht bei den Schülerinnen kein Interesse mehr fand, kann ich nicht sagen.

4c) Bis zu meinem 5. Lebensjahr lebten wir in Berlin. Wenn wir von dort an den Wannsee einen Tagesausflug machten, nahm meine Mutter in Marmeladengläsern mit Schraubdeckelverschluß Griesbrei und Sauerkirschkompott als unsere Verpflegung mit.
Aus späteren Zeiten habe ich Käsebrote, die nicht so schnell verderben konnten, als Reise- oder Ausflugsverpflegung in Erinnerung.

4d) Die Essen, die bei Familienzusammenkünften oder -feiern, in Gaststätten eingenommen wurden, unterlagen keiner starren Regel und richteten sich meist nach dem Angebot, das der Wirt für die Speisenfolge machte. Auch der Anlaß der Feier entschied den entsprechenden Rahmen.
Ich habe z.B. als ein besonderes, großes Familienfest die Goldene Hochzeit meines Großonkels - dem Bruder meiner Großmutter väterlicherseits - und seiner Frau in Erinnerung, die in einem Saal eines bäuerlichen Gasthofs im Bröltal gefeiert wurde und an dem alle Dorfbewohner teilnahmen.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 4)

4f) In Köln gibt es warme und kalte Spezialitäten, die man, heute wie früher, bevorzugt in einer Kölschen Wirtschaft ißt.
Das sind Seemuscheln, (Miesmuscheln) die in der Wirtschaft portionsweise in Wasser mit viel Zwiebelscheiben und einer gehörigen Menge Pfeffer gekocht werden. Der " Köbes ", so wird der Kellner in einer Kölschen Wirtschaft gerufen, serviert die Portion Seemuscheln zwischen zwei aufeinandergestülpten Suppentellern mit einer gebutterten Schwarzbrotscheibe.

Das Kölsche-Wirtschaftsgericht schlechthin ist " der Halven Hahn ", eine Halbseite eines Doppelroggenbrötchens, ein Röggelchen mit einer dicken Scheibe mittelaltem oder altem Holländer Käse. " E Röggelche mét Kii's ".

Wie ich schon an anderer Stelle erwähnte, war auch das Fischgericht " Maifisch in Gelee " eine Spezialität, die meine Großmutter und meine Mutter nur in einer Gaststätte aßen und zwar im Café Riese auf der Schildergasse in Köln.
Das Café existiert heute noch an der selben Stelle, doch Besitzer und Charakter des Hauses veränderten sich.

4g) Der Schnellimbiß erfreut sich zunehmender Beliebtheit, weil er z.B. den Berufstätigen eine Möglichkeit bietet in der kurzen Mittagspause eine Kleinigkeit zu essen und sich zu erfrischen.
Die warme Hauptmahlzeit, - die früher das Mittagessen war -, hat sich auf das warme Abendessen verschoben, und zu dieser Tageszeit können alle Familienmitglieder um den Tisch versammelt sein.
Der Schnellimbiß, der gewiß keine deutsche Erfindung ist, wurde natürlich von geschickten Geschäftsleuten als eine gutfließende Geldquelle erkannt und hier bei uns eingeführt.

Nahrung und Speise im Wandel um 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 4)

---

5) Tischsitten früher und heute

5a) In meiner Kinderzeit haben wir werktags alle Mahlzeiten in der Küche eingenommen. Es war eine sogenannte " Wohnküche ".
Ab der Samstagsmittagmahlzeit bis einschließlich des Sonntagabendbrots aßen wir am Tisch des sogenannten Speisezimmers. In diesem Raum war der Tisch der Mittelpunkt. Stühle standen rund um den Tisch herum. An den beiden Längswänden standen sich die beiden Schränke, die zum Speisezimmer gehörten gegenüber. Das war das sogenannte " Buffet ", in dem meine Mutter die Tischwäsche: Tischdecken und Servietten, das " gute Service " und das " gute Besteck ", (das Porzellangeschirr und die Eßbestecke mit denen nur an den Sonn- und Feiertagen gegessen wurde), aufbewahrte.
Die Bestecke waren hinter einer Schranktür des Buffets, in einem sogenannten Besteckkasten, der hier extra eingebaut worden war, in Schubladen eingelegt. Jede Schublade war mit grünem Filz ausgelegt und für jedes Besteckteil waren filzbezogene und entsprechend eingekerbte Holzklötzchen eingeklebt, so daß man die verschiedenen Messer, Gabeln und Löffel nach ihren unterschiedlichen Arten sortiert dutzendweise einordnen konnte.
Die Eßgeräte, mit denen wir werktags aßen und meine Mutter beim Kochen benutzte, waren in der Küchentischschublade, die vier Unterteilungen hatte, lose eingelegt.
An der anderen Längswand des Raumes stand dem Buffet gegenüber die " Vitrine ", ein Schrank mit Glastüren. Hierin waren Gegenstände sichtbar aufgestellt, die der Dekoration dienten. Silberteller-, -ständer, -väschen und -kerzenleuchter, aber auch Porzellansachen, zum Teil alte Erbstückchen und viel Kristall, das damals sehr modern war und meiner Mutter sehr gefiel. Mit den verschiedenen Dingen aus der Vitrine wurde bei besonderen Anlässen: Besuch zu Gast oder Festtagen, der Eßtisch dekoriert und besonders geschmückt.
Jedes Familienmitglied hatte seinen eigenen Serviettenring mit Gravur. (Meist Kommuniongeschenk)
Sonntagsmittags lag neben dem Eßteller eine frische, weiße Stoffserviette, die nach dem Essen gerollt in den Serviettenring gesteckt wurde und von da an, bei jeder Mahlzeit in dem Ring neben den Teller lag. Zum Essen legte man die Serviette lose auf den Schoß und benutzte sie z.B. als Mundwischtuch.

Später, mit dem beruflichen Aufstieg meines Vaters, änderten sich unsere Wohn- und Tischsitten.
In einer größeren Wohnung und danach im eigenen Haus hatten wir ein Frühstückszimmer, in dem wir an jedem Morgen das Frühstück einnahmen, das die Hausangestellte bereitet hatte.
Bei den anderen Essen saßen wir am Tisch des Speisezimmers.
Alle Gerichte wurden nach wie vor von meiner Mutter zubereitet.
Die Hausangestellte trug das Essen von Gang zu Gang auf und räumte auch den Tisch ab.

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 5)

5b) Die Speisen wurden in Porzellanschüsseln aufgetragen und auf dem Tisch bereitgestellt.
Bei Essen mit mehreren Gängen wurde nach und nach ab- und wieder aufgetragen. Es standen nicht alle Speisen gleichzeitig auf dem Tisch.
Beim Tischdecken wurden die Eßbestecke für alle Gänge aufgelegt. Nach der Speisenfolge hatte jedes Teil seinen Platz bei den Gedecken.
Links und rechts vom aufgestellten Eßteller lagen die große Gabel und das große Messer für den Hauptgang. Links und rechts davon lagen, bei einem eventuellen Zwischengang, die kleine Gabel und das kleine Messer. Rechts von dem kleinen Messer war der Platz für den Suppenlöffel und am oberen Tellerrand waren die entsprechenden Eßgeräte für den Nachtisch gedeckt. Das konnte z.B. ein kleiner Kompottlöffel, ein Eislöffelchen oder ein Obstbesteck sein, das aus einem kleinen Messser- und Gabelpaar bestand.
Bei einem Eintopfgericht lag rechts oben bei jedem Gedeck eine Messerbank, die passend zum Silberbesteck gehörte.
Fleisch oder Wurst standen auf einer Platte bereit. Jeder nahm sich davon sein Teil und schnitt es sich auf seinem Teller in mundgerechte Stücke. Das Messer kam dann auf die Messerbankablage, weil es nicht mehr gebraucht wurde. Das Eintopfgericht aß man nur mit der rechten Hand, mit einer Gabel bzw. einem Suppenlöffel.
Bei einem Suppeneintopf wurde die Suppe in einer Suppenterrine mit Deckel aufgetragen, der eine kleine Aussparung für den Suppenschöpferstiel hatte.

5c) Es gab in unserem Haushalt das " gute Service ", das war ein weißes Eßgeschirr mit Goldrand, zu dem außer den verschiedenen Tellern für 12 Personen noch mehrere Platten und Schüsseln in allen Größen gehörten.
Das Tischgeschirr kam nur sonntags oder bei besonderen Gelegenheiten in Gebrauch.

Mit der Tischdekoration wurde bei festlichen Anlässen darauf Bezug genommen.
Bei einem feierlich gedeckten Pfingsttisch lagen z.B. Maikäfer aus Schokolade als Dekoration auf.
An meinen Kindergeburtstagen stand immer ein Holzrand mit Kerzen in der Tischmitte. Von den Kerzen brannte für jedes Lebensjahr eine Kerze, also kam in jedem Jahr eine brennende Kerze mehr dazu. In der Mitte des Kerzenkranzes stand eine dicke brennende Kerze: Das Lebenslicht.
Für den Kindergeburtstag wurden viele Kinder zum Kaffee eingeladen. Dann stand bei jedem Kindergedeck eine bunte, lustige Tischkarte mit dem aufgeschriebenen Namen des Kindes.
Ich bewahre noch heute solche Tischkarten von Kindergeburtstagen als Andenken auf.

Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 5)

5d) Wenn wir uns zu Tisch setzten, warteten wir mit dem Essen bis sich jeder von den Speisen genommen hatte, dann sagten wir: " Guten Appetit" . Das war für jeden das Startzeichen zum Essen. Wenn wir am Ende der Mahlzeit aufstanden, sagten wir: Mahlzeit; das war die Kurzform von " Gesegnete Mahlzeit ".
Bei einem Festmahl mit Gästen sprachen wir vor- und nachher die gleichen Wünsche aus.
Bei einem Hochzeitsessen war es üblich, daß ein Vater,(meist der Vater der Braut), des Brautpaares eine Tischrede hielt.

5e) Bei einem 3 Personenhaushalt ist die Sitzordnung einfach. Ich saß immer zwischen Vater und Mutter.
Mein Vater saß am Kopfende, an einer Schmalseite, des Tisches.
Bei einer familiären Festgemeinschaft kam dieser " Ehrenplatz " immer dem ältesten Familienmitglied zu.
Nach dem Tode meines Vaters hatte z.B. meine Mutter diesen Platz bei Tisch übernommen.
Wenn wir Gäste hatten, war für die Gäste der Ehrenplatz rechts neben der Hausfrau.

5g) Entweder schnitt meine Mutter das Fleisch in der Küche in Stücke oder Scheiben und es wurde dann auf einer Platte zum Eßtisch gebracht, oder bei einem größeren Festbraten übernahm mein Vater es bei Tisch den Braten an- und aufzuschneiden.

Früher, wie wir noch keine Brotschneidemaschine besaßen, kam das Brot im Ganzen auf den Tisch und meine Mutter schnitt während des Essens jedem seine gewünschte Brotscheibe mit dem Brotmesser ab.Sie machte das auf die Art, daß sie sich das Brot mit der linken Hand gegen die Brust hielt und das Messer mit der rechten Hand, Scheibe für Scheibe, durch das Brot auf ihren Körper zu, durchzog. Es waren immer gleichmäßig dünne Brotscheiben, so geübt machte sie das.
Später kam eine Brotmaschine ins Haus und von da an das Brot immer in Scheiben im Brotkorb auf den Tisch.

Die Art, in der meine Mutter das Brot in Scheiben schnitt, war früher weit verbreitet und bei den meisten Frauen so üblich. Der ' Volksmund ' wollte darin die Ursache sehen, daß so viele Frauen an Brustkrebs erkrankten.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 5)

---

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6a) Bei Gesundheitsstörungen wurde nicht gleich der Arzt aufgesucht oder gar ins Haus gerufen. Mit den einfachen Hausmittelchen wurde alles kuriert und auch fast immer mit Erfolg.
Da standen an erster Stelle die verschiedenen, zum Teil selbst gesucht und getrockneten, Kräutertees.
Bei Magen- und Darmstörungen gab es mindestens einen ganzen Tag nur Zwieback mit Pfefferminztee zu trinken. Eine Diät, die strickt eingehalten wurde.
Bei den gleichen Beschwerden wurde auch Kamillentee oder eine Mischung aus Pefferminz-Kamillentee verordnet.
Lindenblütentee bekam der Patient, wenn er eine Erkältung ausschwitzen sollte.

1925 habe ich als Kind den Keuchhusten, in Köln damals " Blóuhóoste " (Blauhusten) genannt, gehabt.
Auch hierfür gab es ein bewährtes Hausmittel.
Von einem schwarzen Rettich wurde das Deckelchen abgeschnitten und der Rettich vorsichtig ausgehöhlt. Schließlich mußte eine etwa 1 1/2 - 2 cm dicke Wand stehen-bleiben.
Die Höhle wurde mit braunem Kandiszucker aufgefüllt, das abgeschnittene Deckelchen als Verschluß draufgesetzt und der Rettich in der Speisekammer aufgehängt.
Nach ein paar Tagen war der Kandiszucker mit dem Rettichsaft zu einem äußerst wohlschmeckenden Syrup verscholzen, das teelöffelweise eingenommen wurde und sofort den lästigen Hustenreiz nahm.

7) Nahrung in Notzeiten

7d) Als eine Notspeise habe ich, aus meinen frühen Kinderjahren nach dem ersten Weltkrieg, einen Brotaufstrich in Erinnerung, den man Kunsthonig nannte. Es war eine streichfähige Zuckermasse mit künstlichem Honigaroma von der Konsitenz und dem Aussehen des festgewordenen, kandierten echten Honigs. Es gab ihn in 500 gr Pappbechern zu kaufen.

7c) Als ein Armeleutegetränk galt der Malzkaffee.
In Köln " Múkefúk " genannt.
Ein Ersatzkaffee für Bohnenkaffee aus gebrannten Getreidekörnern, auch Kornkaffee.

Nachtrag:

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6a) In einer eventuellen Rekonvaleszentenzeit, nach einer überstandenen Karnkheit, tranken meine Eltern zur Stärkung, wie sie es beide aus ihrem Elternhaus kannten, täglich ein rohes Ei, das mit etas Zucker und Kognak verquirlt worden war.
Wenn ich in meiner Kinderzeit eine Krankheit überstanden hatte, bekam ich ein " Zuckerei ". Das war ein rohes Ei, das in einer Tasse mit einem Holzquirl, dessen Stiel man, zwischen den Handflächen hin und her schiebend, in Drehung brachte und so mit etwas Zucker verquirlte.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 7) / Zusätzliche Angaben

---

8) Einflüsse von draußen auf die angestammten Speisen

8a) Den ersten Einfluß von draußen, auf die von der Mutter erlernten Gerichte und deren Zubereitungsart, übernimmt eine junge Hausfrau meist aus der Küche ihrer Schwiegermutter.
Auch meine Mutter wußte davon zu erzählen, wie es meinem Vater, an dem ersten Freitag in ihrer Ehe, gar nicht geschmeckt hatte, weil sie zum gekochten Schellfisch Buttersoße,und nicht, wie er es von zu Hause gewohnt war, eine Senfsoße auf den Tisch gebracht hatte.
So kam als Abwandlung des Speiseplans, die von der Schwiegermutter übernommene Senfsoße zum Kochfisch und wenn es Buttersoße sein sollte, wurde dazu die gesalzene Bauernbutter, die der Onkel meines Vaters lieferte, genommen.
Auch zum Sauerbraten kochte meine Mutter nicht mehr nur Salzkartoffel und grüne Erbsen, sie übernahm von ihrer Schwiegermutter die Art, Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln zu diesem Gericht zu reichen.
Wie allerdings meine bäuerliche Großmutter, die aus dem Bröltal stammte, ausgerechnet " Thüringer Kartoffelklöße " in ihren Speiseplan aufnahm, kann ich nicht mehr ergründen.
Von ihr übernahm meine Mutter auch die Einmachart Pflaumen in Essig einzulegen.

8b) Einen weiteren Einfluß kann ein Wohnwechsel mit sich bringen.
Von 1912 - 1922 lebten meine Eltern in Berlin. Das bedeutete eine große Veränderung damals.
Für ihre Küche mußte sich meine Mutter vor allem beim Fleischeinkauf umstellen. Der " Schlächter " hatte für die verschiedenen Fleischstücke eine völlig andere Bezeichnung.
An den Tagen, an denen der Schlächter wurstete und die Würste kochte, standen die Berliner Hausfrauen mit Töpfen und Kannen in Schlangen beim Fleischerladen an, um die Wurstbrühe zu kaufen.Sie kochten daraus Suppen oder ihr Lieblingsgericht " Brühkartoffeln ".
Das übernahm meine Mutter nicht. Sie behielt ihre rheinische Küche bei, doch für hineinpassende Neuerungen war sie aufgeschlossen.
So lernte sie z.B., daß man aus " Hackfleisch ", das man in Köln "Jehaks" und "Frikadelen" nannte,aus den gleichen Zutaten und in gleicher Form gebraten,hier " Bouletten " herstellte. Wir übernahmen bis heute diese Bezeichnung.
Sie übernahm das Gericht " Königsberger Klopse ", bei dem das angemachte Hackfleisch zu runden Fleischklößchen geformt und in einer nicht zu dicken Mehlsoße langsam garziehen mußten. Außer den üblichen Gewürzen kamen noch Kapern an die Soße.

Ein übernommenes Gericht war auch der " Falsche Hase ".
Aus dem wie üblich angemachten und gewürzten Hackfleisch wurden keine kleinen Portionen abgeteilt, sondern der ganze Fleischkloß zu einem Laib geformt und im Ganzen, wie ein Braten zubereitet.Er wurde auch wie ein Braten in Scheiben geschnitten und mit brauner Soße aufgetragen.

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 8) / Zusätzliche Angaben

8c) Eine Gemüseart, die meine Eltern in Berlin kennenlernten und die es hier im Rheinland nie zu kaufen gab, waren die " Teltower Rübchen ".
Es sind kleine, spitzzulaufende, gelblich weiße Rübchen, ähnlich wie kleine Rettiche. Nur viel kleiner.
Die Rübchen wurden in brauner Bratensoße mit zugesetztem Syrup oder viel Zucker langsam gar gedämpft. Zuletzt würzte man mit Maggiwürze. Sie kamen als braune, sehr süß schmeckende Teltower Rübchen auf den Tisch.
Dieses Gemüsegericht hätten meine Eltern gerne für immer, auch in ihren rheinischen Speiseplan in Köln, aufgenommen, doch hier kamen Teltower Rübchen nie auf den Markt und sind deshalb auch völlig unbekannt.

8d) Eine Berliner Besonderheit war für meine Eltern damals, daß zur eingebauten Kücheneinrichtung außer einer Spüle auch der einbaute Herd, " Die Kochmaschine " wie man in Berlin dazu sagte, gehörte und eine " Kochkiste ".
Die Kochkiste war eine,außen weiß angestrichene,Holzkiste, einer kleinen Truhe ähnlich, mit einem fest schließenden Deckel.
Das Innere der Kiste und die Innenseite des Deckels waren mit wattiertem Stoff ausgeschlagen.Mße: etwa H 50, Br 60, T 40 cm.
In dieser Kiste verstanden die Berliner Hausfrauen vielerlei Gerichte ganz ohne Energieverbrauch garzukochen. Während der Kochzeit konnten sie sogar aus dem Haus gehen und fanden beim Heimkommen die fertige Mahlzeit vor.
Im Backofen vorgeheizte Steine kamen auf den Boden der Kiste, der Topf mit der angekochten Speise wurde,dick in Zeitungen gehüllt, auf die heißen Steine in der Kiste gestellt und mit dem isolierten Kochkistendeckel zugedeckt.und somit fest verschlossen.
Alle Gerichte, die,nach kurzem Ankochen,eine langsame Garzeit haben, eigneten sich für diese Kochart. Z.B. Kartoffelspeisen, Reis oder Kartoffelsuppe.

An diese praktische Kücheneinrichtung hatte meine Mutter sich sehr gewöhnt und sie später in Köln sehr vermißt.

8b) Nachtrag zu 8b)

Der Brauch,am Sylvesterabend um 24 Uhr Berliner Pfannkuchen zu essen, wurde von meinen Eltern auch aus ihrer Berliner Zeit übernommen.

Bearbeiter: M[redacted] S[redacted]

Angaben zum Thema aus meinem elterlichen Haushalt

Fortsetzung von Blatt 8)

---

9) Gerichte, die nicht mehr herstellbar sind.

Es hat früher Gerichte gegeben, die man heute nicht mehr herstellen kann, weil es die nötigen Zutaten für diese Speisen nicht mehr gibt.

Bratbückinge , das waren frische, ganz leicht geräucherte, ungesalzene Heringe, die bei Monnikendam an der Zuidersee gefangen wurden.
Es hieß von ihnen auch deshalb " Echte Monnikendamer ", weil das eine besondere Güteklasse war.
Seit die Zuidersee trockengelegt wurde gibt es diese Monnikendamer Bratbückinge nicht mehr.

Kettensalat , das sind die Sprossen des Löwenzahns,die noch in der Erde stecken und keimen. Sie dürfen noch nicht ans Licht gestoßen und grün geworden sein, weil sie dann bitter schmecken.
Früher suchte und fand man diesen Kettensalat,-der seinen Namen von " Kettenblumen " hat, wie dieses Löwenzahngewächs heißt, wenn seine Blumen aufgeblüht sind, - in den frischgepflügten Schollen der Kleefelder.
Der Klee, der früher als Viehfutter gebraucht wurde, wird heute nicht mehr angebaut. Statt dessen haben sich die Bauern für Mais entschieden. Doch in den Maisfeldern findet man keinen Löwenzahn mehr.
Heute suchen und finden die Eifelbauern die Sprossen des Löwenzahns im Frühjahr in den Maulwurfshügeln in den Wiesen.
Doch diese mühsame Sucharbeit reicht nur für den Eigenbedarf.

Preiselbeeren mit Bergamotten , das war eine Kompottmischung, die meine Mutter früher für den Winter in Zubindesteintöpfen einmachte.
Preiselbeeren kann man heute im Herbst in Delikatessobstgeschäften schon noch entdecken. Sie sind aber sehr selten und deshalb sehr teuer. Aber die Birnensorte " Bergamotte " findet man nicht mehr. Es war eine kleine, rundlich kurze Birne, die beim Kochen fest blieb und nicht zerfiel, was bei der Preiselbeer - Birnenmischung wichtig, weil so erwünscht war.
Die von den herben Preiselbeeren gewürzten Bergamotten waren eine Köstlichkeit und das strenge Beerenaroma wurde durch die Birnen gemildert.
Die heute angebotenen Birnensorten bieten keinen Ersatz für die Bermottensorte, sind bei der Preiselbeer-Birnenmischung nicht verwendbar und daher wird dieses Gericht unbekannt werden.

1h) Wie wir 1922 von Berlin nach Köln-Ehrenfeld gezogen sind, gab es auf dem Ehrenfeldgürtel, unserer Einkaufsstraße, eine " Ochsenmetzgerei " und eine " Schweinemetzgerei ".
Der " Ochsenmetzger" verkaufte nur Rind- und Kalbfleisch und der " Schweinemetzger " nur Schweinefleisch.
Den entsprechenden Fleischgehalt hatten auch die Würste, die in diesen Metzgereien verkauft wurden.
Diese Spezialisierung der Metzger gab es auch als " Hammelschlächterei " und"Pferdemetzgerei".
Mit dem Ende der 20er Jahre verschwanden die " Schweinemetzgereien " und beim Metzger konnte man nun Rind-,Kalb- und Schweinefleisch kaufen.