

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900*7 Jahre die Nahrung im der Pfarrkirche zu essen*

Bearbeiter: [REDACTED] S [REDACTED]

Angaben: zum Thema von: [REDACTED] E [REDACTED], geboren 1892 in Köln in der [REDACTED]strasse. Katholisch.

Beruf des Ehemanns: Kalkulator

Beruf des Vaters: Dachdecker

Beruf des Großvaters: Küster von St. Maria im Capitol und Nachtwächter. Großmutter war "Käazemöhn" von Maria im Captol.

Die Angaben beziehen sich auf die Zeit: 1895 - 1920.

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten1a) Es wurde aus Tradition nur auf den Wochenmärkten eingekauft: Alle Gemüse und Salate, Kartoffel, Eier und Butter. Auch Bauernbrot.2) Häusliche Vorratswirtschaft

2c) Salz- und Essigkonservierung wurde angewandt.

Weißkohl mit wenig Salz eingestampft zu Sauerkraut.

Grüne Bohnen, geschnippelt, mit Salz eingestampft zu Sauren Bohnen. Einmachgefäße: Graue Steintöpfe, die mit einem Tuch zugebunden wurden.

Essigkonservierung: Zwiebelchen und Gürkchen

Essigpflaumen

Sonst keine große Vorratswirtschaft, weil man alles lieber frisch einkaufte. Dadurch war auch der Speisezettel von der Jahreszeit geprägt.

2i) Bevor in der Familie ein Eisschrank angeschafft wurde, behalf man sich mit einer großen Aluminiumschüssel, in die ein, beim Eismann gekauftes, Blockeisstück kam. Die Lebensmittel wurden auf das Eis in der Schüssel gestellt.

3) Mahlzeiten im Tageslauf

Immer vier Mahlzeiten. Davon 2mal Frühstück, weil man ja so früh aufstand. Mittagessen: 12 Uhr.

An den Lebensmitteln wurde nicht gespart. Es wurde immer gut und kräftig gekocht mit viel Fleisch. Die Dachdeckerarbeit des Vaters war Schwerarbeit, da mußte stärkende Kost auf den Tisch. Auch sonntags kam immer gutes Essen aus der Küche.

Wichtig war die gute Fleischsuppe, in der, außer einem großen Stück Rindfleisch und Knochen, auch noch ein kleines Stückchen Rinderlunge mitgekocht wurde. Das gab der Suppe die besondere Note.

Fastenspeisen waren nicht bekannt, weil man es mit der Kirche nicht so genau nahm.

5) Tischsitten früher und heute

5a) Es wurde immer in der Küche gegessen.

Die Familie besaß wohl ein Wohnzimmer, doch wegen der großen Kinderzahl stand ein Bett darin. So war dort für einen größeren Tisch kein Platz mehr. Auch mit Gästen wurde in der Küche gegessen. Man hatte aber selten Besuch.

5b) Speisen wurden selten auf den Tisch in Schüsseln gebracht. Meist füllte die Mutter vom Herd aus den Kesseln jedem seinen Teller.

5c) Für Sonn- und Festtage nahm man das gute Geschirr.

Der Küchentisch, an dem gegessen wurde, war in früher Zeit nicht mit einem Tischtuch gedeckt. Jeden Samstag wurde bei einem Händler, der durch die Straßen fuhr und Sand verkaufte, der Sand gekauft, und dann wurde damit der Tisch gescheuert. Am Samstagabend saß man dann an einem frisch gescheuerten Tisch bei der Abendmahlzeit.

Später hatte der Tisch eine Wachstuchdecke, die man immer abwaschen konnte, und als die Kinder größer waren, lag ein Tischtuch aus Stoff auf.

5d) Man betete nicht bei Tisch. Vor den Mahlzeiten wünschte man sich gegenseitig guten Appetit.

5e) Eine feste Sitzordnung gab es für die Kinder nicht. Der Vater saß am Kopfende des Tisches. Die Mutter saß ihm gegenüber, an der Tischseite, die dem Herd zunächst war.

5f) Die Mutter teilte die Speisen aus. Sie füllte jedem seinen Teller. Der Vater bekam sein Essen zuerst. Die Mutter füllte sich ihren eigenen Teller zuletzt.

5g) Die Mutter schnitt jedem seine Scheiben Brot ab. Sie schnitt auch das Fleisch auf.

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6b) Rekonvaleszenten und alten Menschen wurde zur Stärkung ein Ei, ein rohes Ei, in Rotwein oder Kognak mit Zucker geklopft und zum Trinken gereicht.

Kinder bekamen ein Zuckerei. Das war ein rohes Ei mit Zucker verquirlt.