Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Bearbeiter: [redacted] So[redacted] Februar 1983

Angaben zum Thema: [redacted] B[redacted], Alter: 80 Jahre, geb. in Köln

Beruf: Verkäuferin, Beruf des Vaters: Postbeamter

Die Informationen beziehen sich auf den elterlichen Haushalt in Köln. Zeit: etwa 1900 - 1940

Kochlehre von Frau B[redacted]im Haushalt ihrer Mutter in Köln.

---

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

1a) Gemüse, Kartoffeln, Salat, Obst, Eier, Bauernbutter und Bauernschwarzbrot wurden auf den Wochenmärkten eingekauft. In der Obsteinmachzeit machte man sogar den Weg zu Fuß bis zur Großmarkthalle am Heumarkt in der Kölner Innenstadt, um aus dem großen Angebot die preisgünstigste Ware aussuchen zu können.

1f) Man sammelte Holunderbeeren, um Saft davon einzumachen.

2) Häusliche Vorratswirtschaft

2b) Salzkonservierung: In Steintöpfen Weißkohl zu Sauerkraut und in Steintöpfen Bohnen, geschnippelt zu sauren Bohnen.

2c) Säfte von Brom- und Holunderbeeren. Pflaumen in Essig - Zuckerlösung eingelegt zu Essigpflaumen. Verschiedene Früchte, je nach Jahreszeit, in Rum mit Zucker eingeschichtet.(Alkoholkonservierung).

2e) Für den Brotaufstrich wurden reichliche Mengen an Marmeladen und Fruchtgelees eingekocht.

2f) Mehl und Eier verwahrte man in Steintöpfen. Für die Butter hatte man eine Dose aus rotbraunem Ton mit Deckel. Die Dose hatte einen Glaseinsatz. In die Dose goß man frisches, kaltes Wasser und setzte den Glaseinsatz mit eingestrichener Butter in das Wasser. Das Wasser mußte mehrmals erneuert werden, so blieb die Butter in der Dose gekühlt und fest.

2i) Eisschrank: 1935. Kühlschrank: 1950.

3) Mahlzeiten im Tageslauf

3a) 3 Mahlzeiten am Tag. Mittagessen: 12 Uhr.

3b) Zum Frühstück gab es Brötchen mit Butter und Marmelade. Die Abendmahlzeit war früher immer warm. Reibekuchen, Bratkartoffeln, Resteauflauf, Milchsuppen, steifer Reis mit Zukker und verschiedene Pfannkuchen.

3c) Der Wochenspeiseplan für die Mittagsmahlzeit war sehr einfach.

3d) Sonntags gab es zur Hauptmahlzeit am Mittag einen Braten. Die Fleischsorten wechselten. Karfreitag gab es Spinat mit Ei oder ein Fischgericht.

3e) Für die Zubereitung des Festessens bei einer Erstkommunion zog man eine Köchin oder eine sogenannte"Kochfrau" hinzu.

3f) Weihnachten: Spekulatius. Neujahr: Neujahrsbrezel.

3h) Fischgerichte galten als Fastenspeisen.
Häufigstes Fischessen: Schellfisch, gekocht, mit Buttersoße.

4) Essen außerhalb des Hauses

4a) Das Brot, das man zur Arbeitsstelle mitnahm, war mit Butter gestrichen und mit abwechelndem Wurst- oder Käseaufschnitt belegt.

4b) Zur Schule nahm man ein Butterbrot mit Belag mit und trank in der Pause einen Becher Kakao dazu. Der Kakao wurde in der Pause, meist auf dem Schulhof, vom Hausmeister oder dessen Frau aus einem großen Kessel ausgefüllt. Man hatte ein Kakaokärtchen, von dem täglich ein Abschnitt vom Hausmeister abgetrennt wurde.

5) Tischsitten früher und heute

5a) Alle Mahlzeiten wurden in der Küche eingenommen.

5g) Wenn die Mutter ein frisches Brot anschnitt, machte sie vorher mit der Messerspitze ein Kreuzzeichen über den Brotlaib.

7) Nahrung in Notzeiten

7a) Steckrübengemüse.

7b) Mit Brotsuppen konnte man in Notzeiten Nahrungsmittel strecke

7c) Gerstensuppe galt als Armeleuteessen.

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6a) Bei Magen- und Darmverstimmungen gab es als Diätspeise Haferschleimsuppe.
Bei fiebrigen Erkältungen mußte man Pfefferminztee, Lindenblütentee zum Schwitzen und Holunderbeersaft trinken.