

Bearbeiter: [REDACTED] S [REDACTED] / Februar 1983

Angaben zum Thema: [REDACTED] Fr [REDACTED], Alter: 72 Jahre, geb. in Köln

Beruf: Schneiderin, Beruf des Vaters: Schneider

Die Informationen beziehen sich auf den elterlichen Haushalt in Köln. Zeit: etwa 1912 - 1940.

Kochlehre von Frau F [REDACTED] im Haushalt ihrer Mutter in Köln.

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

- 1a) Regelmäßiger Einkauf auf den Wochmärkten.
- 1c) Teilweise Selbstversorgung aus einem kleinen Garten beim Haus.
- 1d) In dem kleinen Garten wuchsen Him- und Brombeeren.

2) Häusliche Vorratswirtschaft

- 2e) Salzkonservierung: Weißkohl zu Sauerkraut
Grüne Schnippelbohnen zu sauren Bohnen.
Beides wurde in Steintöpfen eingestampft.
Alkoholkonservierung: Früchte in Rum - Rumtopf.
Trocknen von Obst im Backofen des Herdes: Pflaumen und Apfelingeringe.
- 2d) Obstsaft: Rhabarbersaft und Apfelsaft.
- 2e) Eindicken von Fruchtsäften zu Gelee (Brot aufstrich): Apfel- und Quittengelee.
- 2f) Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln wie Mehl, Fett oder Eier eigneten sich am besten Steintöpfe, die meist in der kühlen Speisekammer standen.
- 2i) Eisschrank: 1935.

3) Mahlzeiten im Tageslauf

- 3a) Am Tag 4 Mahlzeiten. Mittagessen um 12 Uhr.
- 3b) Frühstück: Brot, Butter und Gelee. *Getränk: Malzkaffee*
Zum Abendessen: Bratkartoffeln. *Getränk: Tee.*
- 3c) Der Wochenspeiseplan für das Mittagessen war sehr einfach. Meist Suppen oder Eintopfgerichte mit ganz wenig Fleischeinlage.
- 3d) Sonntags gab es einen Braten. Die Fleischsorten wechselten. An besonderen Festtagen gab es vorher eine Fleischsuppe mit Markklößchen.
Gründonnerstag: Spinat mit Ei.
- 3e) Bei besonderen Familienfeiern, die man immer zu Hause feierte, z.B. Taufe oder Erstkommunion, ließ man die Speisen von einer Köchin oder Kochfrau zubereiten.
Die Kochfrau konnte auch schon mal eine Verwandte sein, die besonders gut kochen konnte und die für einen solchen Tag nicht besonders angestellt wurde und auch nicht dafür extra bezahlt wurde.

3f) Herkömmliche Gebäcke: Spekulatius, Weckmann.

3h) Als Fastenspeisen und Freitagsessen gab es Fischgerichte.
Am beliebtesten war gekochter Schellfisch mit Buttersoße und Salzkartoffeln.
Stockfisch kannte man auch gekocht mit Rübölzwiebelsoße und als "Kuschel~~e~~musch", das waren gekochte Stockfischreste mit gebratenen Kartoffelscheiben in der Bratpfanne untereinander gemischt.

4) Essen außerhalb des Hauses

4a) Zur Arbeitsstelle nahm man belegte Brote mit.

4b) Zur Schule bekam man auch ein mit Wurst, aber freitags mit Käse, belegtes Brot mit.

5) Tischsitten früher und heute

5a) Alle Mahlzeiten wurden in der Küche eingenommen.

5g) Bevor die Mutter ein frisches Brot anschnitt, machte sie mit der Spitze des Brotmessers ein Kreuzzeichen über den Brotlaib. Diese Sitte wurde bis heute beibehalten.

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6b) Speisen, die besonders stärkend und deshalb für Wöchnerinnen und Kranke hergestellt wurden, waren Suppen, die aus Kalbsknochen und Haferflocken gekocht wurden.

7) Nahrung in Notzeiten

7a) Sonst nicht gebräuchliche Pflanzen, aus denen man nur in Notzeiten Gemüse herstellte, waren Steckrüben und Brennesseln.