

Bearbeiter: ■ S ■■■■■■■■■■ / Februar 1983

Angaben zum Thema: ■ R ■■■■■■■■■■, Alter: 73 Jahre, geb. in Köln

Beruf: Abteilungsleiter, Beruf des Vaters: Bundesbahndirektor

Die Informationen beziehen sich auf den elterlichen Haushalt in Köln. Zeit: etwa 1910 - 1930.

1) Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

1f) Im elterlichen Haushalt von Herrn R ■■■■■■■■■■ wurden bei gemeinsamen Wanderungen Kamillen, Pfefferminz und Lindenblüten gesammelt. Nach dem Trocknen wurden die Kräuter in Dosen aufbewahrt und im Winter als Kräutertee verbraucht.

2) Häusliche Vorratswirtschaft

2c) Salzkonservierung: Sauerkraut und saure Bohnen.
Essigkonservierung: Zwiebelchen und Gürkchen, Gurken.
Alkoholkonservierung: Rumtopf.
Einwecken: Obst in Gläsern.

2d) Fruchtsäfte: Brombeer-, Himbeer- und Johannisbeersaft.

2e) Je nach Saison wurden Marmeladen aller Art eingekocht und vor allem Quittengelee.

2f) Steintöpfe eigneten sich gut zur Aufbewahrung von Mehl, Eiern und Fetten. Manches wurde aber auch in Schrankfächern bewahrt.

2i) Eisschrank: 1938.

3) Mahlzeiten im Tageslauf

3a) 4 Mahlzeiten am Tag.

3b) Zum Frühstück gab es Brötchen und andere Brotsorten, ein gekochtes Ei für jeden, Butter und Marmelade als Brotaufstrich.
Das Abendessen war teilweise eine kalte oder warme Mahlzeit.

3c) Mittagessen an den Wochentagen:

Montags: Reste vom Sonntag, freitags: Fisch, in verschiedenen Sorten und Zubereitungen, Samstags: Eintopfsuppen von Hülsenfrüchten.

Dienstags, mittwochs und Donnerstags gab es Fleischpfannengerichte, wobei jedes sein dazugehörendes Gemüse hatte.

Zum Gehackten, bzw. Frikadellen, immer Möhrchen, zur frischen Bratwurst immer Rotkohl und zum Kotelett gehörte ein grüner Salat. Die Kartoffeln wurden zu Salzkartoffeln gekocht.

3d) Sonntags fiel das Mittagessen üppiger aus. Zuerst gab es eine Fleischsuppe mit verschiedenen Einlagen. Das waren entweder Fadennudeln, Nudelsternchen oder -buchstaben, Eierstich, Mehlklößchen oder an Fest- und Feiertagen Markbällchen. Das Suppenfleisch wurde an besonderen Tagen als Zwischengang mit Zwiebelchen und Gürkchen oder Montags als Hauptgang gegessen. Als Sonntagsessen galt immer der Braten. Die Fleisch

Fortsetzung von 3d) :

sorten wechselten. Es wurde immer wert auf eine gute Bratensoße gelegt. Als Beilage gab es meist einen grünen Salat. Das richtete sich nach der Jahreszeit.

Wenn es dann noch einen Nachtschisch gab, war das ein Obstkompott.

Gründonnerstag: Spinat mit Ei. Karfreitag: Schellfisch, gekocht, mit Buttersoße.

3e) Die Erstkommunion war eine Familienfeier, bei der viele Verwandte eingeladen wurden. An dem Tag brauchte die Mutter sich nicht um das Essen zu kümmern. Die Zubereitung der Speisen übernahm eine Kochfrau, die meist eine Frau aus dem Bekannten- oder Verwandtenkreis war.

X= Für

3f) ~~X~~ Weihnachten wurde von der Mutter unter Hilfe aller Kinder Spekulatius gebacken. Der Teig wurde mit Weißblechförmchen ausgestochen.

3g) In eine fette Suppe brockte man sich Brot oder Brötchen.

3h) Fischgericht: Schellfisch.

3i) Handwerker aßen mit am Familientisch.

4) Essen außerhalb des Hauses

4a) Zur Arbeitsstelle und

4b) zur Schule wurde ein Butterbrot mit Belag mitgenommen. Oft auch ein Apfel. In der großen Pause konnte man sich beim Hausmeister mit einem Emaillebecher warmen Kakao holen. Für wenig Geld wurden Kakaokarten in den Schulen verkauft.

4f) An Sonntagnachmittagen im Sommer machten die Eltern mit den Kindern einen Spaziergang am Rheinufer vorbei. Dann kehrte man im "W[redacted] Fischerhaus" ein, das war eine Gaststätte, die am Rhein, ungefähr in Zoonähe, lag und dort aß man das Gericht: "Maifisch in Gelee". Vater und Mutter tranken dazu Bier, die Kinder "Apfelblümchen". "Apfelblümchen" war ein limonadenartiges Getränk mit wenig Apfelaroma.

5) Tischsitten früher und heute

5a) Man aß immer in der Wohnküche.

5g) Vor dem Anschneiden eines frischen Brotes machte die Mutter mit der Spitze des Brotmessers ein Kreuzzeichen über den frischen Brotlaib.

Der Brauch hat sich bis heute in der Familie erhalten.

6) Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

6a) Bei Magen- und Darmverstimmungen trank^{man} erst nur Kamillentee oder Pfefferminztee, dann ging man langsam zu Haferschleimsuppen über.

7) Nahrung in Notzeiten

7a) Notessen: Steckrüben.