

vermittelt v. Frau Neyses, Köln

Grundangaben auf der letzten Rückseite

1) a) Gemüse, Obst, Wurstspezialitäten (Schlesien)
(Saumagen)

b) Butter, Eier von Lieferanten (Wochenmärkte)
Rapsöl von Verwandten (nach dem 2. Krieg)

c) Kammchen, Hühner (im 2. Krieg) aus dem
Hausgarten, Obst und Gemüse (im und nach Krieg)

f) Pilze, Brombeeren, Himbeeren, Brennnesseln,
Sauerkraut, Kammche (für Hammeladen, Gemüse
Tee)

2) a)

b) Fleisch eingeweicht, (später eingefroren)

c) Gurken (gekauft auf dem Markt) in Essig + Salz
einkochen von Obst und Gemüse, Sauerkraut, Bohnen

d) Säfte eingekocht (Kirschen, Brombeeren, Himbeeren)

e) Hammeladen + Jellies eingekocht

f) Mehl im Leinwand + Steinputztopf, Eier in der
Vorratskammer, Fett im Topf, Lard im Fisch
Später im Kühlschrank (mit Eisblöcken), elektrisch,
Salme auch im Keller

g) Butter, Eier im Keller, Blockeis im Kühlschrank & Kühlschrank

h) Kartoffeln, Mören, Zwiebeln, Äpfel (im Keller
Kiste) in Sand, in Fett, Obstschrank

i) Eisblockschrank 1925, Kühlschrank nach dem 2. Krieg,
Tiefkühlschrank 1970
längere Vorratshaltung, Fertiggerichte, größere Einkäufe

3) 3a = 3 Mahlzeiten ^{jetzt} Frühstück 8⁰⁰ kalt mit Kaffee Hag
 Sommer + Winter Mittag 13⁰⁰ warm Sprudel ohne Garm.
 Abendessen 19⁰⁰ kalt, Winter Tee, Sommer Bier oder Wein

vor dem Krieg: Frühstück 8⁰⁰ mit Kakao, kalte Mahlzeit
 Mittag 13⁰⁰ warm Getränk: klares Wasser
 im Krieg
 Abendessen: 19⁰⁰ kalt mit warmem Tee

3 b) Frühstück früher + heute: 1 Brötchen mit Marmelade
 und Anas

3 c) früher und heute:
 1 Schale Schranzbrat mit Butter
 und Quäschmitt
 zumeist mit Suppe und einfachem Nachschick (Obst frisch oder
 eingeweckt), mindestens 2 x wöchentlich ohne Fleisch
 (Nudel, Reinsgericht beide zupf oder Fisch oder Eiergericht
 oder zupfe Klöße), Samstag Eintopfessen

3 d) früher sonntags bessere Fleischqualität
 heute fällt Hauptmahlzeit oft wegen üppigeren
 Frühstück (mit gekochtem Ei) aus.
 Osten an einem Feiertag üppigere Mahlzeit,
 am zweiten Tag Reste
 Weihnachten Heiligabend abends kalte Platten
 (Hühnerscocktail, Geflügelsalat, kalter Braten Toast
 n. Butter) Weihnachten mittags Gans oder Puter
 n. Apfelkompott mit Salat mit Klößen, Obstsalat

3 e) mindestens 3-4 Gänge beim Festmahl
 Köchin nicht, aber Hilfe zum Servieren, wenn viele
 Personen zu Gast waren

3 f) früher sonntags Platz gebacken, Sonntag einfache
 Kuchen (belegte Böden, Apfelkuchen, Hefekuchen, an
 Festtagen mehrere Sorten davon, zu Weihnachten 5
 Sorten Plätzchen und Stollen

3 g) Frühstück Abendessen bei Eintopf auch mittags Froben
 morgens mit Butter, Marmelade + Anas, abends mit Butter, Käse + Quäschmitt

- 3h) Schellfisch gekocht, Kabeljau gekocht, Rottbarsch - u. Seelachs-
filet + Heringe gebraten, als Fasten Speisen Eiergerichte
oder süße Nudel + Reisgerichte
3i) aber dasselbe wie wir, aber von uns getrennt
3k) Reibekuchen, Sauerkraut mit Eis beim Sauerbraten
mit Apfelkompott + Klößen, eingelegte Heringe,
als Backwerk Schwarzbrot und Roggelen, Kölsches
Bier, Rheinwein

- 4) 4a) entfällt
4b) früher Brötchen + Schwarzbrot aufeinander, dazwischen
Butter und Marmelade
heute: unbekannt
4c) früher Kartoffelsalat + Kottletts, hartgekochte Eier
Bonbons, Pfefferminz, Obst
4d) unterschiedlich, dem Anlaß und der Tageszeit ent-
sprechend
4e) Aschermittwoch Fischessen, jeden Freitag Reibekuchen
4f) Reibekuchen
4g) beliebt zur Zeitensparnis
5) a) früher + heute immer im Wohnzimmer zu allen Mahlzeiten
5b) entfällt
5c) feines Porzellan, - Kristallgläser, Silberbesteck, Blumen,
Kerzen
5d) Beten vor und nach dem Essen, beim Festmahl Aussprache
5e) früher: Stammsitz am Tischkopf Vater, ansonsten jeder
seinen festen Platz
5f) zurecht, praktische Gesichtspunkte
5g) wurde in der Küche vorgeschnitten
6) Pfefferminz - u. Kamillentee, Milch heiß mit Honig,
Haferflockenmuppe, Zwieback, schwarzer Tee
6b) Männer linden in der Fleischzuteilung bevorzugt
6c) Frage verstehe ich nicht

7)

7a) Mais, Rüben, Brennnesseln, Korn

7b) Wasser, Mehl, Aromastoffe

7c) Rüböl, Mais

7d) ?

Frau Se. . . aus Köln röm. kath.
stammt aus gutbürgerlicher Familie
im Jahrgang 1920, hat
Kinder bei der Mutter gelebt und

2 Kochkurse für Anfänger
(Kochen, Backen, Kalt Platten) mitgemacht