

Leitfaden zur Erkundung von Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Bearbeiter: S [REDACTED], 5353 Mechernich

vom. kath. / Bauernaufnahme / ca. 45 Jahre

1. Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

- 1a) Die Nahrungsmittel im nichtbäuerlichen Haushalt, die traditionell auf Wochen- und Jahrmärkten gekauft wurden.

Gemüse, Obst, Südfrüchte

- 1b) Regelmäßiger Bezug bestimmter Lebensmittel von Verwandten oder festen Lieferanten auf dem Lande.

Brot, Gebäck,

- 1c) Teilweise Selbstversorgung aus Garten und Kleintierzucht bei Nichtlandwirten.

Kartoffel, Gemüse, Obst,

- 1d) Die eigene Erzeugung der Bauern für Küche und Keller.

Milch, Obst, Eier, Fleisch,

- 1e) Die zugekauften Nahrungsmittel in bäuerlichen und halbbäuerlichen Betrieben zur Ergänzung der eigenen Produktion.

Kartoffeln, Butter, Käse, Gemüse

- 1f) Sammeln von Wildfrüchten, Naturkräutern usw. für bestimmte hauswirtschaftliche Zwecke und Speisen.

Waldbeeren, Brombeeren,

- 1g) Wenn es sich um eine dörfliche Siedlung handelt: Seit wann gibt es eine Bäckerei, eine Metzgerei am Ort?

-

2. Häusliche Vorratswirtschaft

2a) Aufbewahrung von Brot im Zusammenhang mit dem Backtag.

Brot wurde in Tücher eingewickelt und in Kellerräumen aufbewahrt

später bediente man sich Gefriertruhen oder Froster

2b) Fleischkonservierung (auch Fleischprodukte) nach dem Schlachttag (Trocknen, Einsalzen, Räuchern, Einbraten, Einwecken, Tiefgefrieren).

Die selbstgeschlachteten Produkte wurden in Räucherammern aufbewahrt bzw

später in Kühlräumen der Metzgereien und inzwischen in Gefriertruhen

2c) Salz-, Essig- und Alkoholkonservierung, Trocknen und Einkochen von Gemüse, Obst und Kräutern.

Lagerung in Kellerräumen in Tongefäßen, Regalen und Kisten, insbesondere

Sauerkraut, Rotkohl, Gurken, Äpfel und Birnen,

2d) Gewinnung und Haltbarmachen von Säften (auch durch Gärung).

insbesondere Apfelsaft, Traubensaft,

2e) Eindicken von Früchten und Säften zu Syrup oder Brotaufstrich.

Johannesbeeren, Äpfel mit Birnen und Pflaumen wurden zu Gelee verarbeitet,

2f) Verwahren von Mehl, Eiern, Fett, Milch oder Milchprodukten.

Keller oder separate Lagerräume

2g) Welche Vorräte wurden früher von Woche zu Woche frisch gehalten? Auf welche Weise?

eigentlich keine, da Lebensmittelgeschäfte, Bäckerei und Metzgerei am Ort

2h) Wintervorräte früher und heute. Wie und wo verwahrt(e) man sie?

Brikett und Holz in Scheunen und Kellerräumen;

heute in Öltanks draußen jedoch meistens in Heizölräumen des Kellers

2i) Seit wann werden Kühlschränke und Tiefkühltruhe benutzt? Welche Änderungen ergaben sich dadurch?

seit ca. 1955; seit dem größere und günstigere Vorratskäufe möglich

3) Mahlzeiten im Tageslauf

- 3a) Anzahl, Uhrzeit, Bezeichnung der warmen und kalten Tagesmahlzeiten mit Angabe des Tischgetränks (wochentags, sonntags, im Sommer, im Winter).

4 x täglich; Frühstück 7-8 Uhr, Mittagstisch um 12,00 Uhr,

Kaffee um 16,00 Uhr, Abendtisch gegen 19,00 Uhr

Getränke wochentags und sonntags: keine Landwirte: evtl. Milch

- 3b) Frühstück und Abendessen, früher und heute.

nach wie vor zu regelten Zeiten

- 3c) Wochenspeiseplan für die Hauptmahlzeit an Werktagen (Bestandteile, Gewürze, Herstellung der Speisen).

inzwischen wird gewürzreicher und umfangreicher gespeist

- 3d) Hauptmahlzeit sonntags und an besonders hervorgehobenen Tagen (z. B. Schlachtttag, Kirmes mit Termin, Gründonnerstag, Ostern, Heiligabend sowie Hochzeit, Taufe, Begräbnis usw.).

vor besonderen Festtagen insbesondere Kirmes: Schlachtung von Schwein,

Kaninchen oder Geflügel

- 3e) Anzahl und Art der Gänge beim Festmahl (auch Nachspeise). Bei welchen Gelegenheiten zog man eine Köchin zu?

grundsätzlich 3 Gänge: Suppe, Hauptgericht und Dessert,

eine Köchin wurde in der Regel bei Kommunion und Hochzeiten in

Anspruch genommen

- 3f) Herkömmliche Gebäcke im Jahreslauf.

Obsttorten, insbesondere Pflaumen und Apfeltorten

- 3g) Bei welchen Hauptmahlzeiten wurde Brot gegessen? Trocken als Zukost? Als Hauptspeise mit welchem Belag?

eigentlich nie