

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Gewährsperson: H. [redacted] V. [redacted] Alter: 83 Beruf: Rentner/Fabrikarb.
 Konfession: röm/kath Wohnort und Straße: [redacted] 424 Emmerich
 Herkunft des Wissens: Mutter u. eigene Erfahrung
 Bearbeiter: J. [redacted] R. [redacted] [redacted] 424 Emmerich 1

Ziffer

Information in Stichworten

1a

Obst

1b

Mehl, Salz, Gewürze, Zucker, Milch, Kaffee

1c

Gemüse, Stallhosen, Hühner, Kartoffeln

1d

Gemüse, Fleisch, Wurst, Milch, Butter, Mehl, Kartoffeln

1e

Zucker, Salz, Gewürze

1f

wurden nicht gesammelt

1g

Bäckerei etwa 1920, Metzgerei später

2a

Steinkopf / Keller

2b

Schinken u. durchw. u. Fetten Speck gesalzen und getrocknet, Dauerwurst getrocknet, Fleisch in Essig eingelegt.

2c

Wirsing zu Sauerkraut in Essigbrühe, Brechbohnen in Salzbrühe, Gurken in Essig

2d

Wurde bei uns nicht gemacht

2e

2f

Mehl, Eier, Fett und Milch wurden im trockenen, kühlen Keller in Stein- oder Holztöpfe gelagert.

2g

Brot wurde jeden Freitag für die ganze Woche gebacken

2h

Kartoffeln im Keller, Sauerkraut u. Bohnen im Fass, Möhren, rote Beete u. Knollen (kleine Rüben) in der Miete

2i

ca. 1955, länger haltbar u. besser

3a

7⁰⁰ Frühstück, 10⁰⁰ 2tes Frühstück, 12⁰⁰ Mittagessen, bereits 13⁰⁰ Bohnenkaffee mit Plätzchen od. Kuchen, 18⁰⁰ Abendessen

3e Gänge, Vorsuppe, Hauptgericht, Nachspeise

3f Spekulatius im Abend, Spritzgebäck zur Weihnachtszeit,

trockene Kuchen od. ähnl.

3g trocken bei Pappe (Milchsuppe)

3h Heurigs u. in der Karwoche Heurige mit Perlkartoffeln
wie

3k Heuriges bekannt

4a Heurichman, belegte Brote u. Bohwurstkafee (immer aus Holland
bekommen)

4b früher Brot mit Buttersch, heute belegte Brote oder Brötchen

4c oder war gerade da war

4d nie, war kein Geld für da

4f es gibt kein typisches Essen

noch 3a

Vor u. nach dem Frühstück, vor u. nach dem Mittagessen, vor u. nach dem Abendessen lautes gemeinsames Liedergesang

3b

Pannkuchen mit Mellsopp (Pfannkuchen mit den versch. Mischsuppen)

3c

Am Sonntag Rindfleisch od. Hühnersuppe, Kartoffeln, Schwienebraten u. Gemüse je nach Jahreszeit, zum Nachhisch Rindling od. Obst.

von montags bis Donnerstags Gewissensbrot je nach Jahreszeit, wie z.B. Grünkohl mit Mettwurst, Sauerkraut mit Rauchspeck, Himmel und Erde (Apfel u. Kartoffeln) mit gebrat. Ruttwurst,

freitags Kartoffel- od. Mehlpfannkuchen mit Speck oder Heringe mit Pellkartoffeln

samstags Suppeneintopf

4g	bequemer	
5a	in der Küche, an Sonn- od feiertagen in der guten Kommer	
5b	heiß in Schüsseln u. Töpfen auf Unterseiter	
5c	Verzen, Blumen u. besonders schöne Sommereder	
	(Sommertossen)	
5d	das Tischgesch vor u nach dem Essen	
5e	immer gleich, Vater am Kopfende	
5f	Vater, Mutter, Gäste wurden allerdings noch werden	
	Vater bedient	
5g	Fleisch von Mutter in der Küche, Brot von der Mutter	
	am Tisch. Das Brot schnitt Mutter mit einem großen Messer	
	vor dem Tisch. War es ein neues Brot, so wurde erst ein	
	Kreuz eingezeichnet.	
6a	Knochenbrühe, warmer Rohwurstsaft bei feierl. Feiern.	
	bei Magenverstimmung Kamilletee, bei Blasenentzündungen	
	Brennnesseltee, bei Väter saures wie Gurken od. Feigen	
7b	Trocken gewordenen Brot wurde in die Suppe geben oder zum	
	Hochfleisch gemischt	
7e	Bei Zusammenkünften der Marinekommandoschaft ist man	
	Kohlraus (Kartoffeln, rote Beete, Herings, Zwiebeln, Röhrlfleisch	
	wurden sehr scharf gewürzt u. untereinander gekocht)	
3d	Grundbrotzeit, wenig u. immer mit Fisch, Ostern, Torte,	
	Heiligabend, Hochzeit festlich u. 3 Gängen mit besonderem	
	Roten, Begrüßungessen gab es fast nie, nach der Be-	
	staltung hatte man ja spät gegessen, man ließ das Essen	
	ausfallen u. trank gegen 13-14 Uhr bereits Kaffee mit Brot	
	hines am letzten Wochenende im Juni kam die ganze Familie	
	zusammen, es gab meistens Vesper, dann wurde das	

noch 13 d

Suppenfleisch mit Senf u. Gurken verzehrt, anschließend
kam ein großer Topf Sauerkraut mit Kartoffeln u. Eisbein
auf den Tisch, wobei gerade das fettige Fleisch bei
den älteren Leuten beliebt war.

Am Schlachtag wurde frisches Fleisch gebraten, die Verwandten
bekamen von allem etwas mit - Hölzepott - .