

Nahrung und Speisen im Wandel nach 1900

Gewährsperson:

K

Alter: 82

Beruf: Hausfrau/Gärtnerei

Konfession:

Kath.

Wohnort und Straße: Elten,

Herkunft des Wissens:

Eigene Erfahrung

Bearbeiter:

Ri

424 Emmerich 1

Ziffer

Information in Stichworten

1b

von Lief nur Salz, Zucker, Gewürze

1c

Gemüse, Obst, Suppengewürze, Hühner

1f

Waldbeeren, Pilze, Kräuter, Brombeeren, Hunden

1g

Bäckerei u. Metzgerei (Kalbsmetzger u. Rind- u. Schweinemetzger)

gab es in Elten schon vor 1900.

2a

Brot wurde im Steintopf frisch gehalten

2b

vor 1920 wurde Fleisch gesalzen, getrocknet u. geräuchert, dadurch haltbar gemacht. Nach 1920 wurde Fleisch dann eingekocht.

2c

Um 1900 wurden Birnen u. Äpfel in Essig konserviert. Ab etwa 1920 wurde Obst auch eingekocht. (auch Gemüse)

2d

Durch kochen der Früchte u. Aufkochen des gewonnenen Saftes wurde dieser haltbar gemacht (in Gläser abgefüllt u. mit Oelpapier verschlossen).

2e

Unter Zugabe von Weingeist wurde Marmelade u. Gelee haltbar gemacht.

2f

Mehl wurde trocken u. mit einem Stück Holz im Steintopf aufbewahrt, Eier wurden in kalt eingelegt, Fett auch im Steintopf (Fett zum Braten wurde wie folgt selbst gemacht:

1 Teil Rinderfett, 1 Teil Schmalz, 1 Teil Margarine u. 1 Teil Öl

Dieser „Fetttopf“ hielt sich unbegrenzt. Milch wurde in einer Blechkanne täglich frisch geholt.

2g

Brot zB in einem Steinlopf im Keller

2h

Wintervorräte an Gemüse waren: Sauerkraut im Sternlopf, Stielmus im Sternlopf, Brechbohnen im Stern- od Holzlopf, Schappelbohnen im Sternlopf, andere Gemüsesorten wie Spargel u. Erbsen wurden eingekocht (nach 1920), Rote Beete, Möhren u. Sellerie wurden in einer mit Sand gefüllten Kiste im Keller aufbewahrt. Kartoffeln wurden frostfrei im Keller gelagert.

2i

Bei mir wird seit Nov 1950 ein Kühlschrank und seit 1970 eine Truhe benutzt. Durch den Kühlschrank entfiel die Aufbewahrung im Keller, durch die Truhe wurde die Einmacherei von Obst, Gemüse u. Fleisch überflüssig.

Bei Abtschwemmen wurde allerdings doch noch eingekocht. Morgens um 7⁰⁰ Uhr Frühstück mit warmer Milch, 12⁰⁰ Mittagessen o. Getränk, 19⁰⁰ Uhr Abendbrot mit Tee od. warmer

3a

Milch.

3b

Frühstück

früher: Bratkartoffeln, Buchweizenpfannkuchen, Milchsuppe

u. Brot

Abendessen früher: Bratkartoffeln, Brotsuppe, Pfannkuchen

u. Brot.

Heute: Zum Frühstück od. Abendbrot gibt es Brot mit Käse, Aufschnitt, Marmelade od. Rührei

3d

An Sonntagen od. bes. Feiertagen gab es Vorsuppe, Braten, Gemüse, Kartoffeln u. Nachschick, außerdem selbstgeb.

Brot u. Kuchen. Zum Abendbrot selbstgebackene Heringe oder

Bratfisch. Gründonnerstag gab es Spinat mit Spiegeleier, Karfreitag Hefepuffer mit Rosinen.

- 3 i Handwerker aßen mit der Familie
- 4 a Belegte Brote mit einer Blechkanne Kaffee
- 4 b Früher u heute belegtes Brot u. Obst
- 4 g Für mich keine, ersetzt aber bei einigen Leuten das Mittag bzw. das Abendessen
- 5 a An besonderen Feiertagen im Wohnzimmer (Herz Kammern), sonst in der Küche.
- 5 c Das gute Kaffee- u Essgeschirn sowie Blumen aus dem eigenen Garten.
- 5 d Tischgebet vor u. nach dem Essen
- 6 a Bei Magenverstimmung Pfefferminz- od Kamillentee, bei fiebr Entzündungen warmer Obstsaft, bei Kater einen Salzhering.
- 7 d Brotsuppe, Steckrübengerichte galten als Notspeise, als Armeleuteessen galt eine Suppe, die aus lauter Reste bestand u. mit Speckschwarten angereichert wurde