

Befragung 1982 Volkskunderat Rhein - Maas – Nahrung und Speise im Wandel nach 1900.

1. Beschaffung der Nahrungsmittel und Zutaten

- 1 a) Die Nahrungsmittel im nichtbäuerlichen Haushalt, die traditionell auf Wochen- und Jahrmärkten gekauft werden.
- 1 b) Regelmäßiger Bezug bestimmter Lebensmittel von Verwandten oder festen Liederanten auf dem Lande
- 1 c) Teilweise Selbstversorgung aus Garten und Kleintierzucht bei Nichtlandwirten.
- 1 d) Die eigene Erzeugung der Bauern für Küche und Keller.
- 1 e) Die zugekauften Nahrungsmittel in bäuerlichen und halb bäuerlichen Betrieben zur Ergänzung der eigenen Produktion.
- 1 f) Sammeln von Wildfrüchten, Naturkräutern usw. für bestimmte hauswirtschaftliche Zwecke und Speisen.
- 1 g) Wenn es sich um eine dörfliche Siedlung handelt: Seit wann gibt es eine Bäckerei, eine Metzgerei am Ort?

2. Häusliche Vorratswirtschaft

- 2 a) Aufbewahrung von Brot in Zusammenhang mit dem Backtag.
- 2 b) Fleischkonservierung (auch Fleischprodukte) nach dem Schlachtttag (Trocknen, Einsalzen, Räuchern, Einbraten, einwecken, Tiefgerieren).
- 2 c) Salz-, Essig- und Alkoholkonservierung, Trocknen und Einkochen von Gemüse, Obst Kräutern.
- 2 d) Gewinnung und Haltbarmachung von Säften (auch durch Gärung).
- 2 e) Eindicken von Früchten und Säften zu Sirup oder Brotaufstrich.
- 2 f) Verwahren von Mehl, Eiern, Fett, Milch oder Milchprodukten.
- 2 g) Welche Vorräte wurden früher von Woche zu Woche frisch gehalten? Auf welche Weise)
- 2 h) Wintervorräte früher und heute. Wie und wo verwahrt(e) man sie?
- 2 i) Seit wann werden Kühlschränke und Tiefkühltruhen genutzt? Welche Änderungen ergaben sich dadurch?

3. Mahlzeiten im Tageslauf

- 3 a) Anzahl, Uhrzeit, Bezeichnung der warmen und kalten Tagesmahlzeiten mit Angabe des Tischgetränks (wochentags, sonntags, im Sommer, im Winter).
- 3 b) Frühstück und Abendessen, früher und heute.
- 3 c) Wochenspeiseplan für Hauptmahlzeit an Werktagen (Bestandteile, Gewürze, Herstellung der Speise).
- 3 d) Hauptmahlzeiten sonntags und an besonders hervorgehobenen Tagen (z. B. Schlachtttag, Kirmes mit Termin, Gründonnerstags, Ostern, Heiligabend sowie Hochzeit, Taufe, Begräbnis usw.)
- 3 e) Anzahl und Art der Gänge beim Festmahl (auch Nachspeise). Bei welchen Gelegenheiten zog man eine Köchin hinzu?

- 3 f) Herkömmliche Gebäcke im Jahreslauf.
- 3 g) Bei welchen Hauptmahlzeiten wurde Brot gegessen? Trocken als Zukost? Als Hauptspeise mit welchem Belag?
- 3 h) Welche Fischgerichte, welche ausgesprochenen Fastenspeisen waren gebräuchlich?
- 3 i) Wie wurden Handwerker beköstigt, die im Haus arbeiteten?
- 3 k) Welche Speisen, welches Backwerk, welches Getränk gilt heute am Ort oder in der Umgebung als besonders typisch?

4. Essen außerhalb des Hauses

- 4 a) Verpflegung und Getränke, die man früher zur Arbeitsstelle mitnahm oder gebracht bekam (auch bei Feldarbeit).
- 4 b) „Schulbrot“ früher und heute.
- 4 c) Die üblichen Speisen und Erfrischungen bei Ausflügen, reisen, Wallfahrten.
- 4 d) Essen und Trinken bei Familienfeiern in Gaststätten.
- 4 e) Gibt es am Ort bestimmte traditionelle gesellschaftssessen, die man bei Zusammenkünften von Vereinigungen aufischt (e).
- 4 f) Gibt es warme oder kalte Spezialitäten, die man bevorzugt in einem Wirtshaus aß oder ist?
- 4 g) Welche Rolle spielt heute der Schnellimbiß?

5. Tischsitten früher und heute

- 5 a) Der Raum, in dem gegessen wurde (gegessen wird); wochentags, sonntags, an besonderen Festtagen.
- 5 b) Bereitstellen der Speisen auf dem Tisch (auch Nebenmahlzeiten).
- 5 c) Tischgeschirr und Dekoration bei besonderen Gelegenheiten.
- 5 d) Gebräuche zum Beginn, zur Beendigung und während der täglichen Mahlzeiten sowie beim Festmahl.
- 5 e) Die übliche Sitzordnung am täglichen Familientisch und in der familiären Festgemeinschaft (auch Hausfrau, Kinder, Gäste.)
- 5 f) Die Reihenfolge beim Vorlegen bei Tisch (nach Personen, nach der Zusammenstellung eines Gangs; Art der Bedienung).
- 5 g) Anschneiden von Brot oder Fleisch bei Tisch.

6. Sonderkost neben den gewöhnlichen Mahlzeiten

- 6 a) Speisen und Getränke, die bei Gesundheitsstörungen gereicht wurden (z. B. Magenver-
stimmung, Ausschlag, fieberigen Entzündungen, beim „Kater“ nach Trinkgelagen).
- 6 b) Speisen, die vor allem Wöchnerinnen, alten Menschen, Heranwachsenden und Männern
vorbehalten waren.
- 6 c) Nahrungsmittel und Zurichtungen, die in besonderen Fällen gemieden wurden. Wann und
für wen?

7. Nahrung in Notzeiten

- 7 a) Die sonst nicht gebräuchlichen Pflanzen und Früchte, die man zu Speisen verwendete.
- 7 b) Zusätze, mit denen man Nahrungsmittel streckte (z. B. Mehl, Brotbelag).
- 7 c) Ersatzmittel für die Zubereitung von Speisen und Getränken.
- 7 d) Welche Gerichte galten als Notspeise? Als Armeleuteessen?