

Vorratshaltung anno dazumal

VON STADTARCHIVAR MAG. CHRISTOPH VOLAUCNIK

Unsere Vorfahren waren in ihrer alltäglichen Nahrungsmittelversorgung abhängig von den zeitlichen Schwankungen des Marktes, vom saisonalen Ernteangebot. Bis in das 20. Jahrhundert war die Vorratshaltung eine wichtige und zeitaufwendige Arbeit der Hausfrau. Da im Spätsommer und im Herbst das Angebot an abgeerntetem Gemüse, Obst, Butter und Eiern besonders reichhaltig war, musste sie dieses Angebot nutzen und für den Winter Vorräte anlegen.

Es galt als eine besondere Tugend und Fähigkeit der Frau diese Vorräte günstig einzukaufen und für die Versorgung und richtige Konservierung zu sorgen. Das Wissen über die geeigneten Lebensmittel und Konservierungsmethoden wurde von Generation zu Generation weitergegeben und auch in Kochbüchern festgehalten.



Mit Salz wurde Fisch oder Fleisch haltbar gemacht.



Gemüseärten vor den Toren der Feldkircher Altstadt

Nach der „Metzgete“ ...

Während heute in jeder Metzgerei Frischfleisch erhältlich ist, das auch tiefgefroren werden kann, musste früher das Fleisch nach der im Spätherbst erfolgten „Metzgete“ entweder gepökelt, geräuchert oder gedörrt werden. Da Fleisch bei Temperaturen über fünf Grad Celsius sehr schnell verdirbt, musste es an einem kühlen Ort bis zur Weiterverarbeitung gelagert werden. Durch diese Lagerung, dieses Abhängen an kühlen Orten wurde Geschmack und Beschaffenheit des Fleisches verbessert, da durch natürliche Enzyme das Fleisch mürbe wurde.

Verwendete Literatur: Wikipedia, Hermann Heidrich, Keller, Küche, Krämerey, Bemerkungen zum Wandel der ländlichen Vorratshaltung. In: K. Bedal, H. Heidrich (Hg), Freilichtmuseum und Sozialgeschichte. Bad Windsheim 1986. Altbewährtes neu entdeckt. Stuttgart 1984. Ulrike Zischka, Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. München 1994.

Vor dem Räuchern musste das Fleisch gepökelt werden, da dies für das gute Aroma notwendig war. Zum Pökeln benötigte man ein Steingutgefäß oder ein Hartholzfass, in das die Fleischstücke - zuunterst die großen, dann die kleinen Stücke - gelagert wurden. Auf das Fleisch wurde eine Lake aus Pökelsalz geschüttet und mit einem Deckel, der oft mit einem Schraubverschluss versehen war, abgeschlossen. Das Salz hält den Fäulnisprozess auf, da es dem Fleisch Wasser entzog. Es gab auch eine Trockenpökung, bei der das Fleisch mit Salz und Gewürzen eingepackt und in eine Pökelkiste gelegt wurde. Fisch wurde ebenfalls durch Einsalzen haltbar gemacht. Eingesalzen kam speziell Hering in den Handel und war an den Fasttagen sehr begehrt.

Die Rauchkammer, in der mittels Rauch das Fleisch und die Würste haltbar gemacht wurden, wurde zumeist im Dachboden, gleich neben dem Küchenschornstein eingebaut.

In der „Encyklopädie der bürgerlichen Kunst“ aus dem Jahre 1796 wurde festgelegt, dass diese Räucherammer nicht zu warm und nicht zu kalt liegen sollte. Weitere bauliche Erfordernisse waren Feuerfestigkeit, Luftzug und eine Regulierungsmöglichkeit der Rauchzufuhr. Feuerfestigkeit sollte durch den Bau einer Ziegelmauer erreicht werden. Eine gute Durchlüftung war notwendig, da zu lange in der Kammer befindlicher Rauch dem Fleisch einen bitteren Geschmack verlieh.

Nur mit derartigen Methoden konnte das bei einer Schlachtung in großen Mengen anfallende Fleisch für längere Zeit und über den Winter hinaus zum Verzehr aufbewahrt werden.

Obst und Gemüse trocknen

Durch Lufttrocknung konnte dem Obst die Feuchtigkeit entzogen werden, damit schädliche Organismen funktionsunfähig gemacht und dadurch das Obst während der Wintermonate genossen werden. Damit die Früchte und das Gemüse beim Trocknen Aussehen und Farbe behielten, wurden diese manchmal geschwefelt oder mit heißem Dampf oder Wasser blanchiert. Die zum Trocknen an der Luft bestimmten Gartenerzeugnisse wurden auf Holzrahmen, sog. Trockenrahmen, gelegt und die Früchte mit einer Gaze vor den Insekten geschützt. Trockene, gut durchlüftete Dachböden eigneten sich für diese Lufttrocknung. Bei größeren Obstmengen kam ein Dörrapparat oder der Backofen zum Einsatz. Es war dies ein beheizter Trockenapparat, in dem die Fruchtstücke und Gemüsescheiben getrocknet wurden. Danach wurden sie in mit weiten Öffnungen versehenen Behältern aus Email oder Keramik auf dem Dachboden gelagert.



Ein Sauerkrauttopf aus dem 19. Jahrhundert aus dem Schattenburgmuseum

Diese getrockneten Früchte bedeuteten im Winter eine wichtige Ergänzung zur bestimmenden Mehlspeiskost. Durch Einlegen in frisches Wasser wurden sie „wiederaufbereitet“, durch Aufkochen konnte ein Obstmus erzeugt werden, das zu Mehlspeisen passte. Eine besondere, optisch gut wirkende Form gab es bei der Lagerung von Zwiebeln und Knoblauch. Ihre Stängel wurden an einer Schnur befestigt, zu einem Zopf geflochten und in dieser Form aufgehängt.

Der Mostobstmarkt am heutigen Sparkassenplatz



Städtische Obstdörranstalt

Fast vergessen ist die Existenz einer städtischen Obstdörranstalt. Leider ist nicht bekannt, wo sich diese Anstalt befand und wie lang sie existierte. Im Stadtarchiv haben sich jedoch Listen über das „abgedorrte Obstquantum“ dieser Dörranstalt aus dem Jahre 1847 erhalten. Die Feldkircher hatten für das „Viertel“ Obst 12 Kreuzer, Auswärtige 15 Kreuzer zu bezahlen. Zwischen dem 14. September und 11. November 1847 haben immerhin 250 Kunden die Dienste dieses städtischen Betriebs in Anspruch genommen, wobei Wirte und Kaufleute öfters, je nach Ernteanfall und Größe ihrer Obstgärten, das Obst zur Anstalt brachten.

Neben den Bürgern brachte auch das Stadtspital, übrigens mehrfach, bedeutende Obstmengen zum Dörren. Dieses Obst stammt vermutlich aus dem beachtlichen Grundbesitz der Spitalsstiftung. Die Arbeiten in der Obstdörre führten acht Tagelöhner durch, die zwischen fünf und 14 Tagen beschäftigt wurden. Aus der Lohnliste ist zu entnehmen, dass sie auch während der Nacht, (halbe Nächte) tätig waren, da ja die Glut im mit weichem Brennholz und Torf beheizten Dörröfen niemals ausgehen durfte.

Die auswärtigen Kunden kamen mit ihrem Obst aus Rankweil, aus Tisis, ja sogar aus Schnifis.

Es wurden zumeist Äpfel und Birnen gedörnt, lediglich der Lehrer Härtenberger ließ Zwetschken und der Stadtrat Clessin Eicheln dörren. Die Stadt machte mit der Obstdörrranstalt sogar Gewinn. Ausgaben von 259 Gulden standen Einnahmen von 400 Gulden gegenüber. Der einfache Bürger, der keinen Obstbaum besaß, konnte sich auf dem Wochenmarkt mit Obst versorgen. 1875 wurde in Feldkirch, auf dem heutigen Sparkassenplatz, ein eigener Obst- und Gemüsemarkt eingeführt.

Lagern in der „Miete“

Im Bereich zwischen dem Kapuzinerkloster und der Saalbaugasse hatten die Feldkircher ihre Gemüsegärten, wo sie Weißkraut, Rüben und anderes Gemüse anbauten. Wie konnte man dieses Gemüse lagern? Im Gemüsebeet bot sich die Möglichkeit, Wurzelgemüse in einer kegelförmigen „Miete“ zu lagern. Man bedeckte darin die Pflanzen wie Sellerie, Bleichsellerie oder Kohl mit Erde. Bei Frostgefahr legte man Stroh oder Laub als zusätzliche Isolation darauf. Die „Miete“ bzw. das darin befindliche Gemüse musste vor Mäusen und mit einer als Regenrinne dienenden Erdfurche vor Wasser geschützt werden.

Die Keller oder Vorratsräume sollten eine beständige, eher kühle Temperatur haben und trocken sein, wobei eine konstante Luftfeuchtigkeit notwendig war, damit die eingelagerten Lebensmittel nicht austrockneten. Im Keller wurden gewisse Gemüsesorten wie Karotten in Sandkisten eingelagert. Wer keinen geeigneten Keller hatte, konnte seine Vorräte in Gruben verwahren. Ein heute nur noch bei älteren Häusern zu findender Lagerort für Lebensmittel war die sogenannte Speis, ein kühler, dunkler Lager-

raum neben der Küche. Das Gemüse konnte durch die Einlagerung in Salz konserviert werden, wobei dies mit einer Trockenmethode oder durch die Lagerung in Salzlake geschehen konnte. Kleine Gurken und grüne Tomaten wurden in Essig und Salzlake konserviert.

Gemüse des kleinen Mannes

Der Weißkohl wurde zuerst geschnitten und durch Milchsäuregärung haltbar gemacht. Die auf den Kohlblättern siedelnden Milchsäurebakterien hemmen das Wachstum anderer Mikroorganismen und haben dadurch eine konservierende Wirkung. Die Zellwände des Krautes werden weich, die Kohlenhydrate vergären, es bilden sich Säuren und bestimmte Geschmacksstoffe. Das Endprodukt dieser Milchsäuregärung ist das Sauerkraut.

Experten auf dem Gebiet des Kraut-schneidens und der Sauerkrautherstellung waren die Montafoner, die mit ihren selbst erzeugten, scharfen Krauthobeln als Wanderarbeiter sich verdingten. Auch in Feldkirch waren die Montafoner Krauthobler tätig wie ein Inserat aus dem Feldkircher Anzeiger aus dem Jahre 1882 beweist. Nach dem Schneiden wurde das Kraut Schicht für Schicht in ein Holzfass gefüllt, jeweils mit Salz und Gewürzen wie Wacholder und Kümmelsamen bestreut und mit einem Holzstößel kräftig eingestampft. Dadurch trat der Saft aus den Zellen und der Sauerstoff konnte entweichen. Bei der einsetzenden Gärung wurde durch den entweichenden Kohlenstoff der Saft im Bottich hochgedrückt und das Kraut luftdicht abgeschlossen. Mit einem Brett, das oft mit einem Stein beschwert war, wurde das Fass abgedichtet. Durch den hohen Gehalt an Vitamin C war das Sauerkraut während der Wintermonate eine wichtige Nahrungsergänzung. Sauerkraut und Rübekraut waren früher das ständige Gemüse des kleinen Mannes.

nr. 36. Dienstag, 7. September 1875.

Feldkircher Anzeiger.

Feldkircher Wochenblatt 67. Jahrgang.

Der „Anzeiger“ erscheint jeden Dienstag und kostet halbjährig 60 fr., ganzj. 1 fl. 60 fr., mit Postversendung ganzjährig 2 fl. 20 fr. — Inzerate wie Seite 6 fr.

Wochenkalender. Dienstag 7. Regina ~~Wittold~~ 8. Maria Geburt Donnerstag 9. Dinar. Freitag 10. Nikolaus v. I. Samstag 11. Gvajnting. Sonntag 12. Guido. Montag 13. Tobias.

Kundmachung.

Um dem hiesigen Wochenmarke eine größere Ausdehnung zu geben, wird von nun an in den Monaten September und Oktober mit demselben der

Obsthandel im Großen

verbunden.

Als Standort für den Massenverkauf von Obst wird der Platz beim **oberen ehemaligen Salzadel** bestimmt.

Um den Verkehr künftighin zu heben, werden außer dem üblichen Waggel keine weiteren Standgebühren erhoben werden.

Die Waagen werden nach Maßgabe des Bedarfs von der Stadtgemeinde aufgestellt.

Es wird auch für Lagerplätze gesorgt werden, für welche je nach der Art ihrer Benutzung ein mäßiger Lagerzins zu entrichten ist.

Da die Gastwirthe und viele Privaten der Stadt selbst schon einen großen Obstbedarf haben, darf um so mehr eine rege Betheiligung und ein guter Besuch in Aussicht genommen werden.

Stadtmagistrat

Feldkirch, am 2. September 1875.

Der Bürgermeister
Tschavoll.

„Obsthandel im Großen“ wurde im Feldkircher Anzeiger am 2.9.1875 angekündigt.



Die Montafoner Kraut-schneider gingen mit ihrem Krauthobel regelmäßig auf Wanderschaft.

Noch bis in die 50er-Jahre

Bis in die 1950er-Jahre wurden Eier für die Winterszeit, in der die Preise höher waren, da die Hennen weniger Eier legten, konserviert. Die Mai- und Augusteier wurden umgeben von Kalk oder sogenanntem „Wasserglas“ in Steinzeugtöpfen verwahrt.

Die Entwicklung der modernen Naturwissenschaften stellte dem traditionellen, ländlichen Verfahren der Konservierung neue Methoden zur Seite, die den Weg zu einer industriell betriebenen Vorratshaltung bereiteten. Um 1800 wendete Nicolas-Francois Appert erstmals das Erhitzen unter Luftabschluss an. Das zu konservierende Lebensmittel wurde in Glasgefäße gefüllt, diese wurden daraufhin luftdicht abgeschlossen und danach im Wasserbad erhitzt.

Erste Dosen

1810 gelang in England erstmals die Konservierung von Nahrungsmitteln in Weißblechdosen, wobei diese hauptsächlich bei der Marine zur Versorgung der Matrosen Verwendung fanden. In Deutschland begann man erst in den 1840er- und 1850er-Jahren mit dieser Methode. Durch technische Verbesserungen (Dosenverschlussmaschine) entstand um 1890 eine Konservenindustrie. Die Hausfrauen, besonders auf dem Land, hatten lange Zeit Vorbehalte gegen diese Dosenahrung. Die Skepsis gegenüber dem Doseninhalt („wer weiß schon was drinnen ist“) war vermutlich ein Grund für die lange Ablehnung. Mit dem vermehrten Absatz von Dosenlebensmitteln im Zweiten Weltkrieg änderte sich dann langsam die Einstellung dazu, zu mindestens im städtischen Bereich.

Die Erfindung des Herrn Weck

Die nach Johann Carl Weck (1841-1914) benannte Methode des Einkochens von Lebensmitteln in Gläsern erlebte in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ihre weiteste Verbreitung. Weck hatte 1895 das Patent für diese Methode erworben und erzeugte einige Jahre Gläser, die man mit einem Dichtgummi, den man auf im Glas befindliche Rillen aufsetzte und mit einem Metallbügel luftdicht verschloss. Die Methode wurde durch den Einsatz von Schraubdeckeln und Zellophan Folien bei der Marmelade weiter entwickelt. Weck war angeblich deshalb an dem Patent für das Einkochen interessiert, da er Vegetarier und Antialkoholiker war und mit dieser Methode eine Möglichkeit fand, Früchte ohne den allgemein üblichen Einsatz von Alkohol zu konservieren.

1907 wurde der Begriff „Einwecken“ erstmals als Synonym zu „Einkochen“ in den Duden aufgenommen. Neben der Firma Weck bot auch „Rex“ die Einmachgläser an und in gewissen Regionen war der Begriff „Einrexen“ für das Einwecken üblich.

Das Einwecken von Früchten hat den winterlichen Speisezettel deutlich erweitert und die Planung des Lebensmittelvorrates verbessert. Dies dürfte auch zu einem verstärkten Anbau von Gemüse und vor allem von Beeren in den Gärten geführt haben.

Siegeszug des Zuckers

Ebenso wie Salz und Essig Gemüse und manche Obstsorten haltbar machen, dient Zucker als Konservierungsstoff für Marmeladen, Gelees und Fruchtmark. Voraussetzung dafür war die Gründung von Zuckerraffinerien im 19. Jahrhundert. War bis dahin der aus dem Zucker-

rohr gewonnene und importierte Zucker eine teure Delikatesse, konnte nun aus der heimischen Runkelrübe industriell und massenhaft Zucker gewonnen werden. Der billig gewordene Zucker wurde im 19. Jahrhundert auch auf dem Land bereitwillig aufgenommen, sowohl als Genussmittel wie auch zur Herstellung von Marmeladen und Gelees. Zusammen mit dem „Einwecken“ hat er zu einem vermehrten Anbau von Obst- und Beeren geführt.

Der Kühlschrank revolutioniert

1874 erfand Linde den Kühlschrank, der die weitere Konservierung von Lebensmitteln revolutionieren sollte. Es sollte aber Generationen dauern, bis sich der Kühlschrank, durch Massenproduktion stark verbilligt, in jedem Haushalt durchsetzen konnte. Lebensmittel konnten durch die kühle Lagerung länger aufbewahrt oder im Gefrierfach oder Gefrierschrank lange Zeit tiefgefroren werden.



1874 wurde der erste Kühlschrank erfunden. Es sollte noch dauern, bis er sich in jedem Haushalt durchsetzen konnte. (Inserat von 1936)