CC-0 2019

Wandel der Zeit

Kochen und Backen vor 100 Jahren

Unterrichtsideen auf der Basis eines historischen Kochrezepts

entwickelt im Rahmen des Archivprojekts zum Deutschen Digitalen Frauenarchiv im Archiv des Lette Verein Berlin in Zusammenarbeit mit der Ausbildungsklasse AEV 19 und ihren Lehrerinnen 2018-19

CC-0 2019

Sowohl für berufsbildende als auch für allgemeinbildende Schulen können historische Archivmaterialien für Unterrichtsprojekte in ganz unterschiedlichen Fächern genutzt werden. Wir haben auf der Basis eines Kochrezepts aus dem Jahr 1917 einige Ideen zusammengestellt

Fachpraxis Kochen	Die SuS erhalten ein modernes und ein historisches Rezept für denselben Kuchen. Sie suchen Gemeinsamkeiten und Unterschiede und diskutieren diese. ➢ In Gruppen unterteilt backen die SuS nach dem historischen und dem modernen Rezept und vergleichen die Ergebnisse. ➢ Anhand historischer Küchenaufnahmen diskutieren sie Unterschiede und Gemeinsamkeiten in der Backpraxis.
Betriebshygiene	Anhand historischer Küchenaufnahmen lernen die SuS, wie sich die Betriebshygiene im Laufe der Zeit gewandelt hat. ➢ Exemplarische Fragestellungen: Welche Arbeitsbekleidung trug man früher? Wie wurde die Küchenausstattung gereinigt? Wir wurden Lebensmittel aufbewahrt bzw. frischgehalten?
Ernährungslehre	Heutzutage ist es einfach, sich gesund zu ernähren. Praktisch alle Nahrungsmittel kann man zu jeder Jahreszeit im Supermarkt einkaufen. ➢ Anhand historischer Aufnahmen von Kolonialwarenläden, Fleischereien, Bäckereien und Landwirtschaft werden folgende Fragen diskutiert: Wie haben sich die Menschen in Deutschland vor 100 Jahren versorgt? Woher kamen die Lebensmittel? Wie haben sie eine ausgewogene Ernährung sichergestellt? (Einmachen, Einkochen, Lagertechniken)
Deutsch	Durch den Vergleich historischer und moderner Rezepte entdecken die SuS, wie sich Sprachwandel in alltäglichen Gebrauchstexten bemerkbar macht. Sie finden außerdem Beispiele für Veränderungen in der Rechtschreibung. ➢ In einer kreativen Schreibübung verfassen sie das Rezept für ihre Lieblingsspeise in alter Sprache.
Mathematik	Einheitliche Maßeinheiten sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Dabei wurde das metrische System in Deutschland erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eingeführt. ➢ Diesen Veränderungen kann man anhand historischer und modernen Kochrezepte nachspüren, bevor sich die SuS den klassischen Übungen zum Umrechnen der Maßeinheiten widmen.
Wirtschafts- und Sozialkunde	Zucker und Fleisch sind für uns alltägliche Lebensmittel, die wir jederzeit günstig kaufen können und die fester Bestandteil vieler Rezepte sind. Anhand historischer Aufnahmen aus dem ersten Weltkrieg werden sich die SuS über die schlechte Versorgungslage dieser Zeit klar. ➢ Sie diskutieren bspw. die Frage: Wie wertvoll sind Lebensmittel? Wie selbstverständlich ist Verfügbarkeit von Fleisch, Kaffee, Süßigkeiten?

CC-0 2019

Kochen und Backen vor 100 Jahren

Bildlegende: Kochkurs. Ein Koch- und Backkursus für Kursistinnen mit dreimonatigem Unterricht. Bildquelle: Der Lette-Verein und seine Unterrichtsanstalten / redigiert im Auftrage der Vorsitzenden des Lette-Vereins von D. Schultz-Hencke. Aufnahmen und Klischees ausgeführt in der Photographischen Lehranstalt des Lette-Vereins. Vorwort Richard Stettiner. - Berlin : Lette-Verein, 1912

Original: Lette Verein Berlin Archiv LV_Archiv_B_12_F2_12
Abbild: Deutsche Digitale Bibliothek

Gruppenfotografie, Kochunterricht für Soldaten während des 1. Weltkrieges in der Kochschule des Lette-Vereins

Original: Lette Verein Berlin Archiv LV_Archiv_A_79_02_F2_00031
Abbild: Deutsche Digitale Bibliothek

CC-0 2019

Essen vor 100 Jahren

Um 1900 gab es Lebensmittel, die wir auch heute kennen – neben Kartoffeln und vielen Getreidesorten werden viele verschiedene Rübenarten und Kohlsorten, Topinambur, Pastinaken, Spargel, Tomaten, Gurken, Kastanien, Pilze, Nudeln, Reis, Beeren, Salate, Kräuter, Tee und Kaffee beschrieben. Hühnerei, Rind- und Schweinefleisch, Fisch aus den umliegenden Gewässern, aber auch Hammel, Hase, Schnepfe, Lerche wurden in den Berliner Küchen verarbeitet. Beliebt waren Frikassees, Ragouts, Wurst, Pasteten, Klöße, Aufläufe. Getreide und Kartoffeln konnten lange gelagert werden und waren weniger leicht verderblich. Die meisten Lebensmittel wurden in der Region hergestellt. Sie kamen mit Schiffen und Pferdewagen zu den Märkten und Geschäften in Berlin. Eier und Milch wurden auch frisch ins Haus geliefert. Warenbestellungen per Telegraph, Kühltransporte mit der Eisenbahn und Pasteurisierung waren ganz neue Entwicklungen. Dadurch stieg der Verbrauch von Kuhmilch und Eiern und es kam auch Fisch aus dem Meer häufiger auf die Speisezettel in Berlin.

In den 1880er Jahren gab es die ersten Gaskochherde. In den meisten Berliner Wohnungen wurden Kochherde und Backöfen aber noch mit Kohle und Holz betrieben. Die Zeit war für viele Menschen knapp und die Lebensmittel teuer. Liebigs Fleischextrakt und Maggis Brühwürfel eroberten den Markt. Sie sollten schnell zubereitetes und nährstoffreiches Essen für die Arbeiter und Arbeiterinnen und deren Kinder möglich machen, fanden aber auch rasch Eingang ins bürgerliche Kochbuch.

Der Lette-Verein hatte 1886 eine Kochschule eröffnet. Ab 1880 wurde sie von Elise Hannemann geleitet. Sie setzte sich für gesunde Ernährung ein und schrieb ein beliebtes Kochbuch. Schaut Euch das Bild aus dem Kochunterricht im Lette-Verein an. Könnt Ihr Euch vorstellen, mit den Frauen darauf zusammen zu arbeiten? Wie stellt ihr Euch das Leben und die Arbeit in der Küche von damals vor?

Im ersten Weltkrieg 1914-18 war die Lebensmittelversorgung sehr schwierig. Es gab Kohlrübenkoteletts und Kartoffelbrot. Lebensmittel wurden mit Ersatzstoffen gestreckt. Schweinefleisch und Zucker wurden immer teurer und knapper. Lebensmittelkarten sollten den hungernden Menschen helfen, das Nötigste gerecht zu verteilen. Dennoch kam es zu Unruhen und Streiks wegen schlechter Versorgung. Das führte zur Novemberrevolution. Der Kaiser dankte ab und aus dem deutschen Reich wurde eine Republik. In der Republik gab es die ersten Betriebsräte. Sie verhandelten mit den Arbeitgebern über bessere Arbeitsbedingungen mit mehr Freizeit und mehr Lohn. Im Lette-Verein wurde 1918 ein Angestelltenrat gegründet. Aus einem Jahresbericht wissen wir, dass auch die Kochlehrerin Elise Hannemann dabei war.

Mehr über Elise Hannemann -
https://de.wikipedia.org/wiki/Elise_Hannemann
Frage:
Wie viele Auflagen hatte ihr Kochbuch?

Mehr zur Lebensmittelversorgung in Deutschland während der Zeit des Ersten Weltkriegs -
https://www.dhm.de/lemo/kapitel/erster-weltkrieg/alltagsleben/lebensmittelversorgung.html
Frage:
Woraus wurde Kartoffelbrot gemacht?

Über die Geschichte des Essens in Europa berichtet eine spannende dreiteilige Fernsehserie -
https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/geschichte-des-essens-mit-christian-rach-folge-1-vorspeise-100.html
https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/geschichte-des-essens-mit-christian-rach-folge-2-hauptspeise-100.html
https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/die-geschichte-des-essens---dessert-100.html
Fragen:
Seit wann gibt es Fast Food? Was bedeutet Industrialisierung der Lebensmittelproduktion?

CC-0 2019

Streuselkuchen

in: Elise Hannemann: Kochbuch, Berlin 1917, S. 518

Blechkuchen.

Für ein gewöhnlich großes Blech.

500 g Mehl	80 g Zucker
2 ganze Eier	1/4 l Milch
100 g Butter	40 g Hefe.

Entweder macht man wie gewöhnlich ein Hefenstück, oder rührt gleich die in der lauwarmen Milch gerührte Hefe in das Mehl, fügt die flüssige Butter, Eier und Zucker hinzu und schlägt den Teig recht tüchtig, bis er sich von der Keule löst. Dann läßt man ihn ordentlich aufgehen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, zieht ihn recht gleichmäßig aus und verwendet ihn zu den verschiedensten Obst-, Butter-, Streußel- oder Käsekuchen.

Streußelkuchen.

Obiger Teig wird, nachdem er auf dem Blech ausgezogen, mit einem zerquirlten Ei und 1 Eßlöffel Butter bestrichen und mit folgender Streußelmasse bestreut:

400 g Mehl	nach Belieben 60—70 g
200 g flüssige Butter	süße Mandeln oder zer-
250 g Zucker	stoßene Vanille.
1 Teelöffel Zimmet	

Mehl, Zucker (Mandeln, falls solche hineinkommen, werden abgezogen und fein gerieben) werden durcheinander gemengt, die flüssige Butter wird dazu gegossen und alles so vermischt und am besten mit den Händen verrieben, daß kleine Klümpchen aus der Masse werden. Diese verteilt man gleichmäßig auf den Kuchen und bäckt ihn schnell gar.

Blechkuchen

Für ein gewöhnlich großes Blech

500 g Mehl	|	80 g Zucker
2 ganze Eier	|	¼ l Milch
100 g Butter	|	40 g Hefe

Entweder macht man wie gewöhnlich ein Hefenstück, oder rührt gleich die in der lauwarmen Milch gerührte Hefe in das Mehl, fügt die flüssige Butter, Eier und Zucker hinzu und schlägt den Teig recht tüchtig, bis er sich von der Keule löst. Dann läßt man ihn ordentlich aufgehen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, zieht ihn recht gleichmäßig aus und verwendet ihn zu verschiedenen Obst-, Butter-, Streußel- oder Käsekuchen.

Streußelkuchen

Obiger Teig wird, nachdem er auf dem Blech ausgezogen, mit einem zerquirlten Ei und 1 Eßlöffel Butter bestrichen und mit folgender Streußelmasse bestreut:

400 g Mehl / nach Belieben 60-70 g süße Mandeln oder zerstoßene Vanille
200 g flüssige Butter
250 g Zucker
1 Teelöffel Zimmet

Mehl, Zucker (Mandeln, falls solche hineinkommen, werden abgezogen und fein gerieben) werden durcheinander gemengt, die flüssige Butter wird dazu gegossen und alles so vermischt und am besten mit den Händen verrieben, daß kleine Klümpchen aus der Masse werden. Diese verteilt man gleichmäßig auf den Kuchen und bäckt ihn schnell gar.