



Esskultur im frühen 20. Jahrhundert

Bürgertum

Seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert ist das Bürgertum in Westeuropa die tonangebende Schicht und das bürgerliche Geschlechtermodell weist Frauen eine passive, häusliche Existenz zu. Die Aufgaben der Hausfrau umfassten nicht nur die Auswahl und Zubereitung des Essens – letztere wurde in der Regel von Dienstbot:innen



Elisabeth Stöckl (1906): Österreichisches Universal-Kochbuch für die Bürgerliche Küche, neu bearb. v. Emilie Kieslinger, 26. Aufl., Wien: Daberkow, Tafel II.

übernommen – sondern auch die Schaffung einer häuslichen und eleganten Atmosphäre.

In den 1920er Jahren suchten insbesondere in den wohlhabenden, städtischen Familien viele Frauen nach einer moderneren Auffassung ihrer Rolle als bürgerliche Hausfrau.

Auch die Kochbücher dieser Zeit hatten Anteil an der (Re)Formulierung des Bildes der bürgerlichen Hausfrau. Sie dienten nicht nur als Inspirationsquelle für neue Gerichte, sondern

sollten den Frauen zudem als „systematische Küchen- und Haushaltslehrbücher“ wichtige Tipps für die Haushaltsführung an die Hand geben (Jochens 2021, 103). Auch waren Texte zum „geistigen Verhältnis der Frau zu dem des Mannes“, zur Kindererziehung oder Gesundheitsfürsorge darin abgedruckt.



Wiener Haushaltsbuch für das Jahr 1918, 35. Jahrgang, Wien: Verlag Moritz Perles, Titelblatt.



Julie Elias (1924): Taschenbuch für Damen, Berlin: Ullstein Verlag, Abb. nach S. 54.

Arbeiter:innenklasse

In der Arbeiter:innenklasse waren gemeinsame Essen, anders als im wohlhabenden Bürgertum, nicht die Regel. Eher bestimmten die jeweiligen Berufe und Arbeitszeiten, was und wann gegessen wurde. Familienessen kamen meist nur am Sonntag zustande (Schirrmeister 2010, 51).

Die Rolle der Hausfrau war in dieser Klasse nicht so dominant wie im Bürgertum, da für Arbeiterinnen der Haushalt durch die lange und harte Erwerbsarbeit einen geringeren Stellenwert im Alltag einnehmen musste (Jochens 2021, 97).

Rezepte verbreiteten sich vorrangig von Mund zu Mund, da sich die in Armut lebenden Arbeiter:innen nur selten Kochbücher leisten konnten (Hirschfelder 2005, 205).

Birgit Jochens (2021): Zwischen Ambition und Rebellion. Karrieren Berliner Kochbuchautorinnen. Berlin: Verlag für Berlin-Brandenburg.
 Claudia Schirrmeister (2010): Bratwurst oder Lachsmousse - Die Symbolik des Essens: Betrachtungen der Esskultur. Bielefeld: transcript Verlag.
 Gunther Hirschfelder (2005): Europäische Esskultur. Die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main: Campus Verlag.

Weitere Literatur zur Esskultur finden Sie in den Regalen sowie im Katalog der Staatsbibliothek:



Erstellt im Rahmen des Seminars „Pelzstehkragen und ‚Bœuf à la mode‘. Die Berliner Modejournalistin, Buchautorin und Salonnière Julie Elias (1866-1943)“, Wintersemester 2022/23

Kuratiert von Lea Berger, Johanna Goeke, Christiana Kretschmer, Hannah Langer und Maya Pomierski

Ein Kooperationsprojekt der Professur für Allgemeine und Vergleichende Literaturwissenschaft der Universität Potsdam und der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz



Staatsbibliothek
zu Berlin
Preußischer Kulturbesitz

