

Die Erforschung der Volksnahrung in Luxemburg

DIE LUXEMBURGER VOLKSNÄHRUNGSFORSCHUNG steht erst am Anfang. Die Nahrung ist zwar das Kapitel der „Sachkultur“, das von der Luxemburger Volksforschung, neben dem Hausbau, am wenigsten vernachlässigt wurde; zumindest die Festtagsspeisen und von diesen insbesondere die Kirmes-, Hochzeits- und Kindtaufmahlzeiten fanden etwas mehr Beachtung (17, 20, 24, 28, 42). Doch handelt es sich hier meist um Aufsätze, die auf literarischem Material aufbauen, selten um zeitgenössische Berichte eigener Beobachtungen. Man beschränkt sich auf einige knappe, meist verallgemeinernde Angaben. Auch Ortsmonographien sind nur in sehr beschränktem Maße zu verwerten; die Verfasser haben die jeweiligen Mitteilungen über Nahrung oft aus der volkskundlichen und kulturgeschichtlichen Literatur ungeprüft übernommen und geben sie als für ihre eigenen Ortsverhältnisse zutreffend aus.

Auf die aufschlußreichen Hinweise, die sich in Luxemburger Archiven zur Geschichte der Nahrung finden, kann hier nicht eingegangen werden. Um einen Eindruck zu vermitteln, möchte ich wenigstens einige Nachrichten aus den zahlreichen Umfrageaktionen des frühen 19. Jahrhunderts nennen.

Aus den Unterlagen von (6) ersehen wir die in das Großherzogtum eingeführten Waren (Juli-Trimester 1839); das Land hat eine Bevölkerung von ca. 150 000 Einwohnern:

138 kg Butter aus Belgien, 64 kg Kakao aus Belgien, 107 212 kg Kaffee aus Belgien und Frankreich, 19 783 kg Zichorie aus Deutschland, 9 kg Schokolade, 1 kg Hirse, $4\frac{3}{8}$ Tonnen Heringe, $\frac{3}{16}$ Tonnen marinierte Heringe, 2598 kg Pfeffer, 26 kg Rosinen, 31 279 kg Reis, 50 kg Sago, 114 000 kg Salz, 3 696 kg Käse, 12 286 kg Zucker, für 56 fr Süßigkeiten, 48 522 kg Tabak, 2 581 kg Schnupftabak, $29\frac{1}{2}$ kg Zigarren, 4 kg Tee, $\frac{1}{10}$ kg Vanille (usw.). — Andere Akten berichten über die Hungersnot aus dem Jahre 1816. Als Notnahrung: „Nur Kartoffeln ohne Brot; $\frac{1}{3}$ der Bevölkerung ißt Unkraut wie die Tiere; Zichorien, Brennessel, Luzerne“ (4).

Aus verschiedenen Fragebogen zur Landwirtschaft (5) aus den Jahren 1819—29 erfahren wir: Seit einigen Jahren werden Pferdebohnen in den Feldern angebaut, um das Vieh, besonders die Schweine zu füttern. Kartoffeln sind die Hauptnahrung der Bevölkerung. Als neue Produkte werden 1827 angeführt: Blumenkohl und Rosenkohl. Der Buchweizenanbau geht zurück. Zum Brotbacken verwendet man Hafer, mit Roggen oder Mischelfrucht vermischt. Der Zichorienanbau (Kaffeessurrogat) ist gering, Zichorien werden zu sehr niedrigen Preisen aus Lüttich eingeführt. Die Käseproduktion ist unbedeutend.

Fragebogen aus den Jahren 1820—30 geben uns Einzelheiten über Brennereien, Brauereien, Mühlen, Backöfen; Haustiere, Fische, Wild; Gemüse, Obst und Heilpflanzen (1—4).

Pfarrer Kalbersch erzählt, „Wie unsere Leute sich ernähren“ (Mitte des 19. Jahrhunderts) (31):

„Die Haupt-, das ist die allgemeinste Nahrung unserer Landleute, sind die Grundbirnen, Brod und Milch“.

Er teilt sein Dorf (Erpeldingen bei Ettelbrück) in 5 Klassen ein: Die erste Klasse hat die angeführte Hauptnahrung im Überfluß; sie kann auch 1 oder 2 Mal in der Woche Fleisch essen (10 Häuser). — Die 2. Kl. hat genügend Hauptnahrung, aber nicht immer Milch und nur an einigen Sonntagen Fleisch (11 Häuser). — Die 3. Kl. hat in gesegneten Jahren Kartoffeln genug, das Brot muß jedoch gespart werden. Für $\frac{2}{3}$ des Jahres hat man mehr oder weniger Milch. „In der Regel schlachtet jedes dieser Häuschen ein Schweinchen“ (37 Häuser). — Die 4. Kl. hat auch in glücklichen Jahren zu wenig Kartoffeln. Brot hat man nur für $\frac{1}{2}$ Jahr, Fleisch gar keins, Milch so viel eine hungrige Kuh eben geben kann (24 Familien). — Die letzte Gruppe „lebt hauptsächlich von der christlichen Barmherzigkeit“ (5 Familien).

E. Fischer (22) verdanken wir eine Übersicht der Getreidepreise von 1595 bis 1858. Er berichtet des weiteren, daß der Mais- und Hirseanbau einige Male versucht, aber wieder aufgegeben worden ist. Er meint, daß man früher, vor der Kartoffel, mehr Obst und unter den verschiedensten Formen gegessen hat: Als „Birnenkraut“, gebackenes Obst, eingemachtes und besonders gedörrtes Obst. (Zwetschen, Äpfel und Birnen wurden nach dem Brotbacken in den Backofen gelegt). — Bis Ende des 18. Jahrhunderts stellten die meisten der wohlhabenderen Bauern ihr Bier selbst her; sie vermieteten ihre Brauerei auch zuweilen an andere. — Die Kühe, ca. 125 kg schwer, liefern 12 l Milch pro Tag. Süßmilch wird kaum getrunken. Die Butter wird mit schon angesäuertem Rahm hergestellt.

Neyen beschreibt uns die „Käsebereitung im Großherzogtum Luxemburg“ (38): Sogenannte Fettkäse werden nur selten hergestellt. Dagegen verstehen es die meisten Hausfrauen, aus der abgerahmten sauern, dicken Milch verschiedene Sorten von Käsen zu bereiten: „Weißen, gekochten und scharfen Käse“.

„Die gewöhnliche Art der Käsebereitung besteht darin, daß man die abgerahmte dicke Milch in ein leinenes Tuch schüttet, dieses über ein Seihbecken legt, durch welches das Milchwasser (die Molken oder Molke) abfließt. Die Käseteile mit einem geringen Teil des Milchwassers bleiben zurück und machen im wesentlichen den Käse aus. Zum Zwecke des Verspeisens wird derselbe mit etwas Rahm, Salz und Pfeffer zu einer mäßig steifen Masse angerührt und auf das Brod gestrichen. Dieser Käse heißt *weißer Käse*.

Der *gekochte Käse* wird auf folgende Art aus der abgerahmten dicken Milch bereitet: Durch Erwärmen der sauern Milch trennt sich der schon ausgeschiedene und noch auszuschiedende Käsestoff von dem Milchwasser ... [Genaue Beschreibung der Arbeitsgänge: Auspressen des Käsewassers, Abstellen für 5—8 Tage zum Faulen. Dann Aufkochen mit Milch, evtl. mit Butter und Milch oder auch mit Wasser].

Ein anderer, sehr gesunder und wohlschmeckender Käse ist der *scharfe Käse*. Bei der Bereitung desselben verfährt man auf die oben angegebene Weise bis die Käsemasse den gewünschten Grad der Gärung erreicht hat. Hierauf wird etwas zerlassene Butter bei einem gelinden Feuer in einem Kessel erwärmt. Nun wird die Käsemasse hineingethan; man setzt derselben süßen Rahm, ein Gläschen alten Wein oder Branntwein und einige Eidotter zu und das Ganze wird mit den Händen tüchtig durcheinander geknetet. Ist dies geschehen, so bringt man den Käse in eine Schüssel und stellt diese an einen mäßig warmen Ort zum Reifen (Gähren). Nach 2—3 Wochen erhält der Käse einen angenehmen, schärflichen Geschmack; er ist dann reif und genießbar.“

Keiffer (32) weiß aus eigener Anschauung, daß man kurz nach 1900 begann, den Kaffee auch in ländlichen Wirtsstuben aufzutischen. Vorher sei der Kaffee

eine seltene Leckerei gewesen, man goß „aufgekochten Kaffee in eine Flasche und verabreichte davon den Hauptpersonen des Hausstandes ein Löffelchen voll, das, als Essenz behandelt, in einer Tasse Wasser aufgelöst wurde. Als später die Kaffeessenz mit Zichorienwasser verdünnt wurde, ersetzte letzteres mancherorts, zeitweilig wenigstens, das braune Getränk gänzlich.“ — Der „Landwirth“ (eine Zeitschrift) berichtet in seiner Ausgabe Nr. 32 (1878): Es ist noch nicht so gar lange her, daß der Kaffee sich bei uns einbürgerte; . . . Herr X, welcher jetzt 87 Jahre alt ist, hat ihn erst Anfang seiner 20er Jahre (also um 1820) kennen gelernt und erst nach dem Durchgang der Deutschen durch unser Land, sei das Getränk, das man damals das schwarze Getränk nannte, allgemein geworden und zwar unentbehrlich für alle Klassen.

Nr. 30 des „Landwirths“ (1890) verrät uns die Zubereitung des Öslinger Schinkens: beim Einpökeln muß man Salz, eine gute Portion Zwiebeln und Knoblauch, sowie mehrere Hände voll klein gestoßenen Thymian zusetzen und das in einen Bottich eingepökelte Fleisch mit einem halben oder ganzen Liter echten Apfelessig, je nach Maß übergießen. Danach kommt der Schinken in ein Räucherbad: Sobald das Pökelfleisch im Rauchfang hängt, wird auf dem Herd ein mäßiges Feuer angezündet. Während mehrerer Stunden werden aromatische Kräuter, Thymian, Garten-Salbei, Gundelrebe, Waldmeister, gemeiner Dosten und Johanniskraut verbrannt.

Nach Fischer-Koltz (23) hat man seit kurzem (1881) in „besseren“ Familien begonnen, einige wenige Produkte, Erbsen z. B., in Flaschen und Pokalen zu konservieren.

Eine Teigwarenfabrik war von 1867 bis 1888 in Betrieb. „Eine Spezialität hat sich erhalten: die Nudelherstellung. Die Konditoren, die nichts mit den Eidottern anzufangen wissen, benutzen sie zur Nudelfabrikation.“

Birnenkraut muß in bescheidenen Haushalten oft die Butter ersetzen. „Melasse“ ist seit langem zum Industrieprodukt geworden; man stellt ihn nur aus Zuckerrüben oder gelben Rüben her. Eine 1857 in Vianden gegründete Fabrik mußte schließen, denn „die deutschen Fabriken lieferten zu lächerlich niedrigen Preisen“.

ZUSAMMENFASSEND KANN MAN SAGEN: „Die Ernährung beruhte (im 19. Jahrhundert) in der Hauptsache auf Pflanzenkost: Haferbrei und Hülsenfrüchte herrschten noch lange vor, ehe die Kartoffel zu einem allgemeinen Nahrungsmittel geworden war“ (36). „Seit etwa einem Jahrhundert (seit ca. 1820) ersetzt sie die bis dahin als erste Mahlzeit gebräuchliche Suppe oder den Sterz. Fast alleinige Speisen waren die verschiedenen Breiarten aus Hirse, Hafer oder Gerstengraupen, die gedörrten Hülsenfrüchte und örtlich das Wildkorn, sei es in Form von Sterz oder von Pfannkuchen, daneben natürlich die rohe oder geronnene Milch, „Brach“. Fleisch kam selbst im 19. Jh. sogar bei besseren Bauern in der Regel nur 2mal (in der Woche) auf den Tisch, frisches Fleisch nur, wenn eben ein Stück Vieh geschlachtet wurde, sonst das ganze Jahr Rauchfleisch oder gesalzenes Fleisch“ (48).

Die Nahrung der Luxemburger im 20. Jahrhundert lässt sich anhand einer Statistik (46) ziemlich genau ermitteln. Die Angaben beruhen auf einer Erhebung, die sich über einen Zeitraum von einem vollen Jahr erstreckte und die in allen sechs EWG-Ländern vorgenommen worden ist. In Luxemburg, wie auch in Frankreich und Italien dauerte die Erhebung vom März 1963 bis März 1964. Es handelt sich um eine Repräsentativerhebung, die insgesamt 42158 Haushalte erfasste, davon 2092 in Luxemburg (1084 Arbeiterhaushalte, 723 Angestellten- und Beamtenhaushalte). Die statistischen Ergebnisse sind auf Grund von Aufzeichnungen in Haushaltsbüchern und von Befragungen errechnet worden.

Luxemburg liegt an der Spitze der sechs Länder, was Löhne, Gehälter und Renten betrifft; mit den Ausgaben seiner Haushalte hinsichtlich der Nahrungs- und Genußmittel liegt es etwa in der Mitte. Der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel beträgt in Luxemburg 35,9% (in der Bundesrepublik 38,7; in Frankreich 40,6; in Italien 45,9; in den Niederlanden 32,8; in Belgien 34,9%). Über den Pro-Kopf-Verbrauch der einzelnen Nahrungsmittel vergleiche man die Arbeit von W. Gaebel (26). — Die für die Speisen- und Mahlzeitenordnung ergiebigeren Fragebogen der dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts (9—14) werden heute erst kartographisch und textlich ausgewertet.

THEMEN DER FRAGEBOGEN, die zur Zeit ausgewertet und kartiert werden:

Luxemburger Wörterbuch:

- Frage 42: Wie heißt das Weihnachtsgebäck? Beschreiben.
 Frage 43: Zu welchen Zeiten wird besonderes Backwerk hergestellt und welche Bezeichnungen trägt dieses?
 Frage 44: Welche Gebräuche und welchen Volksglauben verbindet man damit? (s. u. Verzeichnis Nr. 10).
 Frage 7: Die Fettschicht auf der gekochten Milch.
 Frage 8: Die Fettschicht auf der rohen Milch a) süß, b) sauer (cf. ADV Fr. 95 und 96). — (11).
 Frage 7: Der Handwerker, der das Vieh schlachtet und verarbeitet.
 Frage 21: buttern. — (12).
 Frage 16: Lakritze.
 Frage 17: Speisesenf.
 Frage 18: Einkochter Obstsaft mit eingebrockten Obststücken (Latwerge).
 Frage 19: Käse, a) Quark, Weichkäse, b) andere Arten, Name? Zubereitung:
 Frage 65: Lebkuchen (zu Kirmes und Nikolaus).
 Frage 67: Baktrog zum Anmengen des Teiges. — (13).
 Frage 4: Dreikönigskuchen mit Bohnenkönig. — (14).
 Frage 29: Fastnachtsgebäck.
 Frage 49: Zuckerbohne.
 Frage 66: Rübenmelasse.
 Frage 75: Pilz.
 Frage 85: Heidekornklöße.
 Frage 97: Quark. — (15).

Der Frageplan Nr. 16 (im folgenden Verzeichnis) sucht die Zeit um die Jahrhundertwende zu erfassen: Meistgebaute Feldfrucht (früher, heute). Bis wann Heidekorn angebaut?

Feuerstellen im Hause. — Aß man werktags in der Küche? — Aß das Gesinde allein? — Welche Gerichte aß man gemeinsam aus einer Schüssel? — Eier- oder Pfannkuchenbacken für willkommenen oder unwillkommenen Freier.

Gemeinsames Pflaumenmuskochen. — Backen, Backhaus?

Brotarten (Form, Gewürz und Zutaten), wie wurde der Brotvorrat aufbewahrt?

Zu welchen Tageszeiten wurden an Werktagen die Mahlzeiten eingenommen? (im Sommer, im Winter), Stunde, Name? — Was wurde zu den einzelnen Mahlzeiten gegessen, getrunken? — Gab es regelmäßig wiederkehrende Speisen? Welche?

Was wurde von den Männern in der Wirtschaft am häufigsten getrunken? (werktags, sonntags).

Welche besonderen Gerichte, Getränke und Gebäcke gab es zu Weihnachten oder Neujahr, zur Kirmes?

SCHRIFTTUMSVERZEICHNIS

Abkürzungen:

- AEL Archives de l'Etat luxembourgeois.
 ALV Atlas der Luxemburger Volkskunde.
 LWB Luxemburger Wörterbuch.

I. *Neuere handschriftliche Quellen* (im Luxemburger Staatsarchiv)C. *Régime des Pays-Bas. 1815 à 1830/39*

1. 171 Etats fournis en exécution de la circulaire du 13-1-1823.
2. 172 Etats fournis par les communes à la fin de 1826.
3. 172^{bis} Tableaux statistiques des communes, 1830.
4. 187, 1 et 2 Moyens de subvenir à la disette des subsistances de 1816 et 1817.
5. 197, I à VIII Commission d'agriculture.

D. *Régence du pays (1839—1842)*

6. 9 Agriculture, commerce et industrie.

E. *Régime constitutionnel de 1842 à 1856*

7. 825 Statistique douanière du Grand-Duché.
8. 920 Prohibitions de sortie et de distillation; renseignements sur l'état des récoltes.

II. *Volkskundliche und sprachwissenschaftliche Fragebogen* (im Archiv des ALV oder im Archiv des LWB)

9. Die drei ersten Fragebogen des Atlas der deutschen Volkskunde; insgesamt ca. 200 Kopien, im Archiv des LWB (aus den Jahren 1930/32).
10. Der zweite Fragebogen des LWB (56 Exemplare im LWB).
11. Der dritte Fragebogen des LWB (184 Exemplare im LWB).
12. der sechste Fragebogen des LWB (1 Exemplar im LWB).
13. Fragebogen 48 des LWB (von 1938) (89 Exemplare im LWB).
14. Volkskundlicher Fragebogen des LWB, von 1939 (92 Exemplare im LWB).
15. Sprachwissenschaftlicher Fragebogen von Atten und Schumacher, aus den Jahren 1964 bis 1970 (ca. 200 Exemplare im ALV).
16. Fragebogen des ALV, aus den Jahren 1968—1970 (100 Exemplare im ALV).

III. *Gedruckte Quellen* (eine Auswahl; Zeitaufsätze wurden nicht berücksichtigt)

17. BERTRANG, A.: Mets populaires et spécialités gastronomiques de la région d'Arlon. In: *Annales de l'Institut archéologique du Luxembourg*, 1955, pp. 161—189.
18. BLANC, Michel: Luxembourg. Seine Mühlen sein Brot. Luxembourg 1939.
19. CALMÈS, Alb.: Le Grand-Duché de Luxembourg dans le Royaume des Pays-Bas (1815 bis 1830). Bruxelles 1932.
20. COMES, Isidor: Idiomatik der Echternacher Mundart. In: *Vierteljahresbl. der „Section linguistique, folklorique et toponymique du G.—D. de Luxembourg“*, Heft 3—33/34 (1935 bis 1950).
21. FERRARIS, J. de: Mémoires historiques, chronologiques et économiques sur la carte de cabinet des Pays-Bas autrichiens (1771—1774). Manuskript in der Bibliothèque royale von Brüssel; eine Abschrift im AEL.
22. FISCHER, E.: Notices historiques sur la situation agricole au Grand-Duché de Lux., Luxembourg 1860.
23. FISCHER, E. und KOLTZ, J. P. J.: Rapport général sur l'état de l'agriculture dans le Grand-Duché de 1839—89. Luxembourg 1891.
24. FONTAINE, Ed. de la: Luxemburger Sitten und Bräuche. Lux. 1883. (Nahrung, S. 101 bis 103).
25. FUNCK, Ant.: L'industrie au Département des Forêts. Diekirch 1913.
26. GAEBE, Wolf: Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG. Wiesbaden 1969.

27. HARDT, Math.: Die Luxemburger Weistümer; als Nachlese zu Jakob Grimms Weistüchern. Luxemburg 1870.
28. HESS, Jos.: Luxemburger Volkskunde. Grevenmacher 1929. (Nahrung, bes. S. 234—237).
29. HOFFMANN, F.: Luxemburg bei Tisch, zum 2. Male gedeckt. Lux. 1969. („Kein Kochbuch, sondern ein Lesebuch“)
30. HOYOIS, G.: L'Ardenne et l'Ardenais. L'évolution économique et sociale d'une région. Bruxelles-Paris-Gembloux 1953. 2 tomes (t. 2, la nourriture pp. 786—791).
31. KALBERSCH, J.: Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke. Diekirch 1854.
32. KEIFFER, Jul.: Jugenderinnerungen. Lux. 1907 (2. Aufl.).
33. *Luxemburger Wörterbuch*: 1950 ff., erschienen sind XVII Lieferungen (A bis puzeg).
34. MAJERUS, N.: Die Luxemburger Gemeinden, nach den Weistüchern, Lehenerklärung und Prozessen. 7 Bde. (1955—1963) (Abweiler bis Luxemburg einschl.).
35. MEYERS, J.: Geschichte Luxemburgs. Luxemburg 1962. (Nahrung der Kelten, S. 12; der Franken, S. 29; im 18. Jahrhundert, S. 111; im 19. Jahrhundert, S. 132).
36. MÜLLENDORFF, P.: Das Großherzogtum Luxemburg unter Wilhelm I (1815—40). Luxemburg 1921 (bes. SS. 97—98).
37. MÜNCHEN, D. C.: Versuch einer kurzgefaßten Geschichte des Herzogthums Lützelburg (1814—1815), hrsg. von Martin Blum, Luxemburg 1898 bis 1901 (bes. Kap. XIII, Produkte, S. 23—44).
38. NEYEN, J. A.: Grundriß der Landwirtschaftslehre, Luxemburg 1886.
39. NICOLAY, J.: Bauern und Landwirtschaft in der Geschichte des Luxemburger Landes. 2 Teile. Luxemburg o. J. [1938].
40. *Publikationen der ständigen Kommission für Statistik*, XXIX Bd. Berufs- und Gewerbe-zählung vom 12. Juni 1907, II. Reihe, 3. Bd. Luxemburg 1911.
41. RIES, Nic.: Essai d'une psychologie du peuple luxembourgeois. Diekirch 1911 (S. 80—83).
42. SPEDENER, G.: Die Bauernhochzeit in früheren Zeiten. In: „Cahiers luxembourgeois“ 1933.
43. SCHMITHÜSEN, J.: Das Luxemburger Land; Landesnatur, Volkstum und bäuerliche Wirtschaft. Leipzig 1940.
44. SCHON, A.: Zeittafel zur Geschichte der Luxemburger Pfarreien von 1500 bis 1800. 5 Hefte. Esch-Alzette 1954—57.
45. SPRUNCK, A.: Etudes sur la vie économique et sociale dans le Luxembourg au 18^e siècle. Tome I: Les classes rurales, Luxembourg 1956.
46. *Statistisches Amt der EWG*. „Sozialstatistik“ 1967 (Wirtschaftsrechnungen 1963/64).
47. WEBER, B.: Déi gud al Zeit. Beiträge zur luxemburgischen Sprach- und Volkskunde. Luxemburg 1925.
48. WERVEKE, Nic. van: Kulturgeschichte des Luxemburger Landes. 3 Bde. Luxemburg 1924—26.
49. WERVEKE, Nic. van: Möbelinventare des XVII. und XVIII. Jahrhunderts. In: *Publications de la section historique de l'Institut grand-ducal de Luxembourg*, vol. LI; Luxembourg 1903.