

Kartoffelsuppe im Stil um 1900

Dieses Rezept für Kartoffelsuppe entspricht dem Stil und den Zutaten, die um 1900 herum üblich waren: einfach und herzhaft.

Zutaten

- * 4 große Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- * 1 Zwiebel, fein gehackt
- * 2 EL Butter
- * 4 Tassen Wasser
- * 2 Tassen Milch
- * Salz und Pfeffer nach Geschmack
- * Eine Prise Muskatnuss
- * Ein paar Zweige frische Petersilie zur Garnierung

aus: ChatGPT



In einem großen Topf die Butter schmelzen und die gehackte Zwiebel darin anschwitzen, bis sie weich und durchsichtig ist. Fügen Sie die gewürfelten Kartoffeln hinzu und braten Sie sie einige Minuten lang an, bis sie leicht gebräunt sind. Gießen Sie das Wasser über die Kartoffeln und bringen Sie es zum Kochen. Reduzieren Sie die Hitze, decken Sie den Topf ab und lassen Sie die Kartoffeln etwa 20-25 Minuten lang kochen, bis sie weich sind.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und pürieren Sie die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einem Pürierstab, bis die Suppe eine gleichmäßige Konsistenz hat. Gießen Sie die Milch in die Suppe und rühren Sie gut um. Erwärmen Sie die Suppe wieder, aber bringen Sie sie nicht zum Kochen. Fügen Sie Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss nach Ihrem Geschmack hinzu und rühren Sie erneut um.

Servieren Sie die Kartoffelsuppe heiß und garniert mit frischer, gehackter Petersilie.

Lebendiger Adventskalender

Im Leipziger Waldstraßenviertel



Wie es einst war...

Weihnachten um 1900

Adventstürchen am 10. Dezember 2023
in der Feuerbachstraße 1a

Weihnachten um 1900

Im Bürgertum des 19. Jahrhunderts spielten Besitz und Bildung eine wichtige Rolle. Die modernen Städter entwickelten in den industrialisierten und säkularisierten Städten eine eigene Kultur und eigene Normen. In diesem Klima **verlagerte sich das Weihnachtsfest von der Kirche in die Familie.**

Der **Kirchgang** mit der Familie gehörte zwar weiter zur Festtagsdramaturgie, verlor aber inhaltlich zunehmend an Bedeutung. Zum neuen Kern der Weihnachtsfeier wurde das **Beschenken der Kinder** sowie das gegenseitige Beschenken der Erwachsenen. Die Kinderbescherung erfolgte immer mit dem erhobenen Zeigefinger: **Gehorsame Kinder sollten belohnt werden, unartige Kinder**

erhielten nichts oder gar die Rute.

Auch hier trat der ursprünglich christliche Sinngehalt der Geschenke in den Hintergrund.

Der Gabentisch

Im Jahr 1891 verdiente ein Arbeitnehmer im Deutschen Kaiserreich durchschnittlich etwa 700 Reichsmark pro Jahr. Um 1914 betrug das jährliche Durchschnittseinkommen bereits mehr als 1.500 Reichsmark - ein rapides Wachstum in relativ kurzer Zeit, bevor Erster Weltkrieg und später die Hyperinflation viele Vermögen wieder vernichteten.



Die Kinder begüterter Eltern fanden auf dem Gabentisch dementsprechend schon damals **hochwertiges Spielzeug.** Bei den Damen erfreuten sich **Accessoires und Parfümerie-Artikel** großer Beliebtheit, auch Porzellan fand sich auf dem Gabentisch. Bei den Herren waren **Pfeifen, Zigarren, Lederwaren und Luxus-Schreibgeräte erwünscht.** Beim Personal bedankte man sich mit **Geldgeschenken.**

Der Weihnachtsbaum

In die begüterten Haushalte zog nach und nach der **Weihnachtsbaum** ein. Sein Schmuck bestand nicht nur aus Plätzchen und vergoldeten Nüssen, sondern er erstrahlte zunehmend im **Glanz von Lametta, leonischen Drähten und versilberten Glaskugeln.**



Kulinarisches

Üblich waren mehrgängige Essen, zu finden auf „Küchenzetteln“ aus Kochbüchern und Wochenzeitschriften. Im „Praktischen Frauenhandbuch“ von 1900 finden sich Wintergerichte wie „Rindfleisch-Bouillon mit Graupe // Hasenbraten mit Schmorkohl // Apfelkuchen in Schmalz gebacken“ oder „Biersuppe // Ragout mit Kartoffeln von dem Suppenfleisch des vorhergehenden Tages // Kompott von Essigpflaumen“.