

Das Industriezeitalter

Bis um etwa 1800 lebten die meisten Menschen von der Landwirtschaft. Sie wohnten hauptsächlich auf dem Land, und ihre Ernährung hing stark von Klima und Boden ab. Dies änderte sich nun grundlegend und damit auch die Essgewohnheiten.

Bereits im Jahr 1765 erfand der Engländer James Watt die Dampfmaschine. Damit begann das Industriezeitalter. Mit Maschinen konnte alles schneller produziert werden, was die Handarbeit mehr und mehr ersetzte. Den Anfang machte die Textilindustrie. Die ersten Spinn- und Webmaschinen standen in England, aber nicht mehr in kleinen Stuben, sondern in grossen Fabriken. In den Städten Europas entstanden im Laufe des 19. Jh. grosse und kleine Industriebetriebe, in denen viele Menschen Arbeit fanden. Fabrikarbeiter wohnten in Mietwohnungen, wo es oft keine

Küchen und auch keine Gemüsegärten gab. Das Essen hing nun vom Lohn ab und nicht mehr vom Wetter. Die Arbeitszeiten waren lang: 12 Stunden und mehr mussten Männer, Frauen und auch Kinder während 6 Tagen in der Woche arbeiten. Mit der Fabrikarbeit entstand eine völlig neue Art zu leben. Die Arbeitszeit war genau festgelegt, Freizeit und Arbeitszeit strikte getrennt, Wohnort und Arbeitsplatz nicht mehr derselbe. Das Essen musste schnell, unkompliziert und oft im Voraus zubereitet werden. Weil die Menschen es nicht mehr selber produzierten, entfrem-

deten sie sich immer mehr von den Nahrungsmitteln. In den kurzen Mittagspausen fehlte die Zeit für ein geselliges Beisammensein. Die gemeinsamen Mahlzeiten, wo man sich täglich am Familientisch traf, gab es nicht mehr. Für die Frauen war die Last besonders gross. Sie mussten neben der Fabrikarbeit für die Kinder sorgen, die Hausarbeit erledigen und in vielen Fällen auch den Männern das Mittagessen mitgeben oder sogar in die Fabrik bringen.

Veränderungen

Mit dem Aufkommen der Fabrikarbeit veränderte sich die Gesellschaft. Die Familie arbeitete nicht mehr als Gemeinschaft, Männer und Frauen hatten ihre getrennten Bereiche. Fabrikbesitzer konnten riesige Gewinne aus ihren Betrieben erzielen, während die grosse Masse der Arbeiter in Armut lebte. Dazwischen gab es eine schmale Mittelschicht, die sich aus Handwerkern und Bürgern zusammensetzte. Die Unterschiede dieser drei Bevölkerungsgruppen widerspiegelten sich auch im Essen und Trinken. Während die Ober- und Mittelschicht mehrmals in der Woche Fleisch konsumierte, ernährte sich die Unterschicht sehr einseitig nur von Kartoffeln und Getreideprodukten. Mangelerscheinungen, erhöhte Krankheitsanfälligkeit und eine geringere Lebenserwartung waren die Folgen.

In der 2. Hälfte des 19. Jhs. verbesserten sich mit Eisenbahn und Dampfschiffahrt die Transportmöglichkeiten. Auch die Landwirtschaft wurde modernisiert und erzielte höhere Erträge. Die Versorgung der Menschen mit Nahrungsmitteln wurde sicherer und besser. In Städten und grösseren Ortschaften entstanden Lebensmitteläden, Kaufhäuser und Konsumvereine. Das Angebot erweiterte sich zunehmend und dank der Industrialisierung sanken die Preise.

Verbesserungen

Deutliche Verbesserungen brachten die neuen Konservierungsmethoden. Die Erfindung der Konservendose ermöglichte es, Fleisch, Gemüse und Früchte haltbar zu machen. Dies bedeutete einen riesigen Fortschritt, da es zu dieser Zeit noch keine Kühlschränke gab. 1886 wurde in Lenzburg mit Hero die erste Schweizer Konservenfabrik eröffnet. Das Sterili-



Reklametafel aus Metall um 1900

Einfaches Essen Mitte/Ende des 19. Jahrhunderts: Gschwellti, Emmentaler-Käse und Milchkafee



Spinnmaschinen in englischer Fabrik
Schwedisches Dampfschiff von 1854

