

mein schönes Land



GUTES BEWAHREN · SCHÖNES ENTDECKEN

JANUAR/FEBRUAR 2015 · 3,80 €

Österreich 3,90 € • Schweiz 7,00 sfr • Frankreich 4,80 €
Benelux 4,30 € • Italien 4,80 € • Spanien 4,80 €



Zauberhafte Ideen
Deko, Rezepte & Kreatives

Winterfreunden

Omas Lieblings-Desserts
Schönes aus Wachstum & Blüten aus Filz

Man nehme – alte Kochbücher wiederentdeckt

135. Ungewöhnliches Sauerkraut

Zutaten: 1/2 kg Sauerkraut, 2 1/2 Speck, 1/2 Zwiebel, 2 1/2 Mehl, 2-3 Pfefferkörner
Man läßt das Sauerkraut ungepöckelt 1/4 Tage lang kochen und läßt es ab. Inzwischen läßt man den feingehackten Speck und die Zwiebel mit einem halben Liter Öl in einem Topf kochen und macht davon eine Brühe, die man zugedeckt 1 1/2 Stunden dünsten läßt. Dann läßt man das Sauerkraut in dieser Brühe kochen. Man gibt man Paprika, wenn es nötig ist. Dann läßt man die Suppe oder Essig dazu, läßt es noch 1 bis 1 1/2 Stunden dünsten und rührt vor dem Anrichten den Rahm dazu, worauf man es noch einmal aufkochen läßt.

136. Saure Rüben.
Zutaten: 1/4 kg saure (eingemachte) Rüben, das übrige wie bei Nr. 134.
Man bereitet die sauren Rüben wie Sauerkraut, nur ist es zweckmäßiger, sie vor dem Kochen auszuwaschen. Auch kann man, wenn man will, 1-2 Löffel Zucker vor dem Einmischen einmischen. Sie können auch wie Nr. 132, nur ohne Essig, bereitet werden.

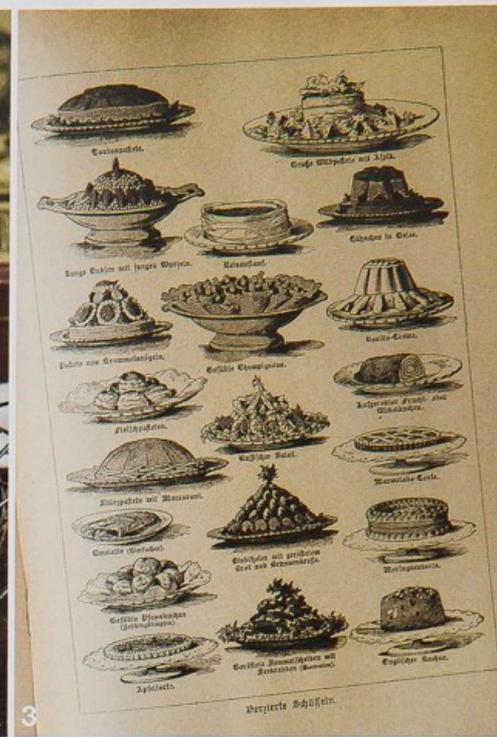
137. Weiße Rüben.
Zutaten: 6-8 weiße Rüben (Wasserrüben), 3 Löffel Schweinschmalz, ebensoviel Mehl, 4-5 Löffel Zucker, 2 Kaffeelöffel Salz, 2 del Suppe, 2-3 del Wasser.
Die Rüben werden geschält, klein würfelig geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit kochendem Wasser übergossen. Inzwischen läßt man das Fett heiß und abgeseihten Rüben hinein und dünst sie das Kraut Nr. 132, nur ohne Essig, stänkt sie vergiebt sie ebenso und giebt, ehe man sie fertig kocht, noch so viel Zucker als nötig.

138. Kohlrüben.
Zutaten: 8-10 junge Kohlrüben (Kohlr. und die jungen Blätter derselben, 2 1/2 Löffel Mehl, 2-3 Löffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 4 del Suppe, 2 Löffel Öl.
Man schält die Kohlrüben, schneidet aber den äußeren Schutz zu entfernen, schneidet sie in der Größe nach 2-4 mit dem Zucker, ungewaschen und giebt die Suppe dazu, in dem man sie kochen läßt. Man giebt, ehe man sie fertig kocht, noch so viel Zucker als nötig.



Großmutter's Rezeptsammlungen sind die Lexika der deutschen Kochkunst.
Die Suche nach kulinarischen Besonderheiten wird mit ihnen zur Zeitreise

1 Die kolorierten Abbildungen wurden sehr detailgetreu gearbeitet. Sie sollten der Hausfrau vor allem eine gezielte Auswahl von frischen Zutaten erleichtern. 2 Mit kunstvoll illustrierten Titelbildern warben Kochbücher um Leser. Mit der allgemeinen Schulpflicht Anfang des 20. Jahrhunderts wuchs die Zahl der Lesekundigen und die kulinarischen Ratgeber waren fortan in fast allen Haushalten zu finden. 3 Bis ins Detail – auch die Frage nach dem richtigen Geschirr für unterschiedliche Gerichte wurde in den Büchern mit aufwendigen Zeichnungen erklärt



Zeitzeugen aus Papier und Druckerschwärze

Wer heute ein gut hundert Jahre altes Kochbuch zur Hand nimmt, ist wahrscheinlich überrascht. Kochbücher waren um 1900 für die bürgerliche Frau nämlich nicht nur eine praktische Küchenhilfe mit Rezepten, sondern sie enthielten auch zahlreiche Ratschläge rund um die Haushaltsführung. Nicht selten findet man Anleitungen wie man das Hauspersonal führt oder verschiedene Gesellschaften vorbereitet. Dies ist natürlich der Entstehungszeit geschuldet. „Ab dem 19. Jahrhundert wird das Kochbuch zum Medium für die breite Masse der Bevölkerung“, sagt Isolde Parussel vom Deutschen Kochbuchmuseum Dortmund, dem einzigen Museum in öffentlicher Hand für die Kulturgeschichte des Kochens, Essens und Trinkens. Das Kochbuch wurde also damals zum wichtigsten Buch für die Frau, zu einem regelrechten Lehrbuch und Ende des 19. Jahrhunderts entwickelten sich viele Exemplare sogar zu Verkaufschlagern. Das Kochbuch spiegelt nicht nur kulinarische Vorlieben, Küchentechnik und Tischkultur wider. Wer in den alten Werken blättert, erhält auch einen Einblick in den gesellschaftlichen

Wandel und die Veränderung von Werten. Waren seit dem Mittelalter in erster Linie Männer die Verfasser von Rezeptsammlungen für die höfische Küche, wurden nun besonders Frauen hierzulande zu Autorinnen von Kochbüchern. So trug sich auch Goethes Schwiegertochter Ottilie mit dem Gedanken, eine Kollektion von Rezepten nach dem Vorbild der Märchensammlung der Gebrüder Grimm anzulegen. Der Austausch von Rezepten beim launigen Kaffeekränzchen war in ihrer Zeit gang und gäbe. Dabei wurden die Damen des Hauses nicht selten von ihren Freundinnen gedrängt, die vielfach erprobten und eifrig gesammelten Rezepte für ein größeres Publikum zur Verfügung zu stellen. Viele Kochbuch-Autorinnen, die meisten übrigens mit einer hauswirtschaftlichen Ausbildung, schrieben aus eigener praktischer Erfahrung. Wie die bekannte westfälische Autorin Henriette Davidis im Vorwort eines ihrer Kochbücher erläutert: „Ich bin weit davon entfernt, dieses Buch als eine eigene Arbeit hochstellen zu wollen; allein darf ich sagen, dass mit Ausnahme einiger Rezepte alles von mir selbst erprobt, verbessert und zusammengesetzt ist.“



Henriette Davidis – die Pionierin des deutschen Kochbuches

Die wohl berühmteste deutsche Kochbuch-Autorin ist Henriette Davidis. Sie wurde 1801 im westfälischen Wengern geboren und starb unverheiratet 1876 in Dortmund. 1845 erschien erstmalig ihr „Praktisches Kochbuch“, das bis heute unzählige Neuauflagen erlebte. Ihm folgten weitere Werke, wie „Puppenköchin Anna“ oder „Die Hausfrau“. Sie verstand ihre Kochbücher nicht nur als Rezeptsammlungen, sondern auch als praktische Ratgeber für den Haushalt. So dienten sie als solide Kochschule für zahlreiche Mädchen, die sich ihren Lebensunterhalt als Dienstmädchen verdienten, aber auch für solche, die einmal einen eigenen Haushalt leiten sollten. Ihre Bestseller ermöglichten es Davidis, ihr Auskommen bis ins hohe Alter von 75 Jahren im Schreiben zu finden, was vorher noch keiner deutschen Buchautorin gelungen war. Aus ihrer Feder stammt wahrscheinlich auch die heute in den allgemeinen Sprachgebrauch für Rezepte übergegangene Formulierung

„Man nehme...“.



1 Schnell nachgeschlagen: Das Wort Rezept verweist auf die Verbindung von Ernährung und Heilkunst. Schon im alten Griechenland schrieben Ärzte nicht nur Rezepte für Medikamente, sondern auch für eine bestimmte Diät aus. **2 Fotos in Kochbüchern** finden sich gehäuft ab den 1920er-Jahren. Zusammen mit den Erläuterungen zu einer zeitgemäßen Küchenausstattung leiten sie eine neue Zeit für das Kochbuch und seine Leser ein. **3 Der Herd** ist das Herzstück der Küche und wird in vielen Haushaltsbüchern vorausgesetzt. 1851 wird erstmals ein gusseiserner Herd auf der Weltausstellung präsentiert. Trotzdem wird bis weit ins 19. Jahrhundert hinein häufig noch am offenen Feuer gekocht und gebacken

Nicht selten nahmen die männlichen Kochbuch-Autoren die weiblichen Kolleginnen nicht recht ernst und bezeichneten sie als Laien. Noch heute bekannt sind besonders Kochbücher mit starker regionaler Verbreitung, die um 1800 von Köchinnen wie Marie Schreiber (Berlin), Friederike Luise Löffler (Stuttgart) und Sophie Juliane Weiler (Augsburg) verfasst wurden. Sie erlebten unzählige Auflagen und Nachahmer und enthalten manchmal weit über tausend Speisen. Die Klassiker, zu denen seit 1911 auch das Dr. Oetker Schulkochbuch zählt, werden häufig von Generation zu Generation weitergegeben, mit Kommentaren versehen oder gar abgeschrieben.

Gute Ratschläge für die Hausfrau

Meist erschien ein neues Buch mit dem Anspruch, besser, praktischer und erprobter zu sein als die bisherigen. Manchmal sind allerdings die Rezepte nur vage formuliert, was Garzeit oder Zutaten betrifft. Beim Durchblättern fasziniert die ungeheure Fülle spannender, heute kaum bekannter Rezeptideen: Hagebuttensuppe, Kalbsbraten in Buttermilch, Gänseleberbrot, gebackenes Apfelmus. Oder rätselhaft Klingendes wie Schneeballen, Wespennester oder Berliner Luft. Gerade in Werken für bürgerliche Kreise enthalten die Bücher oft ausgiebige Passagen über das gesellschaftliche Leben. Hier spielen Repräsentation, Tischsitten und Dekoration eine große Rolle. Meist beginnen die Bücher mit Titeln wie „Küche und Keller“, „Ich kann kochen“ oder das „Allgemeine Deutsche Kochbuch für alle Stände“ mit umfangreichen Menüfolgen – für größere oder kleine „Diners“, für Hochzeitsfeste oder Teegesellschaften. Einige Werke enthalten gar medizinische oder kosmetische Ratschläge. Danach folgen

Hinweise zur Lebensmittelkunde einschließlich Tipps für wirtschaftliches Einkaufen und zum sachgemäßen Aufbewahren der Zutaten. Appetitliches Tranchieren und Anrichten wurden genauso beschrieben wie schließlich eine sinnvolle Verwendung der Reste. Manchmal sind diese Kapitel so ausführlich, dass die Grenzen zu Haushalts-Ratgebern verschwimmen. Bei einem Streifzug durch Kochbuchregale lassen sich zwischen den gealterten und oft stark beanspruchten Buchrücken noch weitere Entdeckungen machen, wie zum Beispiel Einkaufspläne, die nach Monaten geordnet sind.



1 **Menüfolgen** stellte die Hausfrau mithilfe ihres universellen Kochbuchs zusammen, ob für ein Hochzeitsfest oder einen „größeren Damenkaffee“. 2 **Ein strenger Zeitplan** für die Vorbereitung, das Kochen und das Servieren, aber auch eine ausgefeilte Planung erleichtern laut Kochbuch-Literatur den Alltag als Hausfrau. 3 **Warenkunde:** „Der praktische Einkauf erfordert eine tüchtige Warenkenntnis, die sich die Hausfrau recht gut aneignen kann.“ Kalbsfleisch etwa muss hellrosa aussehen und fett sowie feinfaserig sein



Fantasievolle Menüs und Kreationen

Als Nachtrag hinter den Rezepten stößt der Kochbuchforscher oft auch auf Gärtnerkunde, wie Ratschläge zum Anlegen eines kleinen Küchengartens, aber auch auf die Themen Keltern und Einkochen. Hinzu kommen die Hinweise zu guten und richtigen Umgangsformen beim Servieren oder dem Verzehr von Speisen. Viele dieser Ratschläge sind selbst in Schulkochbüchern heute nicht mehr zu finden. Einiges ist im Laufe der Zeit überflüssig geworden, etwa die noch um die Jahrhundertwende notwendigen Erläuterungen zur Hygiene oder zur gesunden Ernährung, die heute zum Allgemeinwissen gehören. Anderes, wie etwa die Kapitel über Gartenbau und Konservierung, wurde Gegenstand eigener Sachbücher. Auch die Aufmachung der Bücher hat sich gewandelt. Begann man ab dem 20. Jahrhundert vereinzelt damit, Arbeitsgänge der Speisezubereitung darzustellen, findet man in den heutigen Koch-Bildbänden detaillierte Anleitungen und Fotostrecken, die fast jeden Schritt erläutern. Erstaunlich ist auch, wie üppig alltägliche Menüs, aber gerade auch Festtags-

menüs in den historischen Kochbüchern beschrieben werden. Oft sind zwei warme Mahlzeiten am Tag mit drei oder vier Gängen vorgesehen. Dazu kommt der unglaubliche Aufwand, der für das Herstellen von einzelnen Menüpunkten betrieben wurde. Nachzulesen etwa in einem Rezept für Mock-Turtel-Suppe (falsche Schildkröten-Suppe) von 1906: 10 Pfund Rindfleisch allein für die Brühe zum Vorgaren der Suppeneinlagen, einen ganz frischen Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsen-gaumen, eine geräucherte Ochsenzunge nebst kleinen Würstchen, etwas Kalbsbries sowie Kalbskopfbühe, für hinreichend Suppe außerdem eine halbe Flasche Madeira und Austern. Doch was dann tatsächlich tagtäglich auf den Tellern landete, bleibt ein kulinarisches Geheimnis. Sicher ist jedoch, dass die Fülle von Köstlichkeiten und Zubereitungsmöglichkeiten eine ungeheure Inspirationsquelle waren und es bis heute noch sind. Also warum nicht mal wieder in Großmutter's Kochbüchern stöbern und bei nächster Gelegenheit Königsberger Klopse, Aal grün oder eine köstliche Mokka-Torte servieren?

Juliane Peschel-Paetzold