

MANCHE KOCHBÜCHER können Geschichten erzählen. Für das Original dieses Buches trifft das auf jeden Fall zu.

Schon bevor das erste Rezept hinein kam, begann es mit einem Geheimnis. Denn Luise Schönke war nicht die erste, die als Besitzerin ihren Namen vorne eintrug. Erst musste sie Datum und Namen einer unbekannten Vorgängerin auskratzen. Und so wurde das Buch 1914 zum zweiten Mal begonnen. Wer war die Unbekannte und hat sie vielleicht auch Rezepte eingetragen? Wir wissen es nicht. Sicherlich ist das Buch nicht wesentlich vor 1914 entstanden. Diese Art von recht aufwändigen Blanko-Kochbüchern mit Daumenregister und geprägtem Einband sind, genau wie das Jugendstil-Dekor, typisch für die Zeit nach 1900.

Über die nächsten Jahrzehnte sammelten sich unterschiedliche Rezepte in dem Buch an. Einige eher aufwändig und großzügig, andere erzählen von Zeiten, in denen Lebensmittel knapp waren. Das Rezept für Fixigkeitsspeise (Seite 108) findet sich fast wörtlich in einer Ausgabe der *Gartenlaube* von 1896, stammte also schon damals von früher. Lucullus (Seite 66) war Anfang des 20. Jahrhunderts eine große Neuheit. Heute kennt man es als Kalten Hund.

Ebenso unterschiedlich wie die Rezepte sind die Handschriften. Manche in sauberer Kurrentschrift mit Stahlfeder, andere leicht verschwommen und dicklich mit Füller oder Bleistift. Mitunter findet sich auch eine heitere Mischung aus Sütterlin und Lateinischer Schreibschrift im selben Wort.

Ähnlich wie die Handschriften haben sich manche Begriffe und Maßeinheiten über die Jahrzehnte verändert. Das Pfund ist auch heute noch bekannt, wenn auch nicht mehr unbedingt im alltäglichen Gebrauch. Aber Neue Würze beispielsweise ist inzwischen veraltet, daher sollen hier ein paar dieser Begriffe erklärt werden:

℔ – lb (Libra), Pfund, 500 g

ſ – Pfennig

m̄, n̄ – mm, nn. Der Strich addiert ein weiteres m bzw. n wie z.B. in "dañ reibt man Semel"

Quart – etwa 1 bis 1,5 l. Ab 1918 in Preußen 1,145 l

Loth – 16,7 g in Preußen nach 1856

Neue Würze, Gewürzkörner – Piment

Macisblüte – Muskatblüte

Majan – Majoran

Stranizen – Papier- oder Spitztüte (vgl. Bairisch Stanizl)

Cheadeau – Chadeau, Weinschaumsauce, die üblicherweise im Wasserbad bereitet wird.

Macaronen – lassen sich vermutlich mit Löffelbiskuit ersetzen.

Das Buch war offensichtlich in Gebrauch und wurde immer weiter ergänzt. Vor allem einmal im Jahr dürfte es seinen Platz behauptet haben, dann nämlich, wenn Stollen gebacken wurden. Kein anderes Rezept ist so lang und so ausführlich (Seite 66). Es ist angegeben, wieviel ein Stollen wiegt und wieviel Teig man insgesamt erhält; zu welcher Uhrzeit welcher Schritt begonnen werden muss und wann die Stollen zum Bäcker kommen. 1930 hat jemand zusätzlich die Kosten dafür festgehalten.

Doch wer all diese Köchinnen waren, das weiß heute niemand mehr. Das nächste Abenteuer, das das Buch erlebt hat, war tatsächlich die Entsorgung in einer Papiermülltonne in Oschatz, aus der es glücklicherweise doch wieder herausgefischt wurde. Das war ungefähr 1980 und noch einmal 40 Jahre später hat die Tochter des Retters es mir freundlicherweise zur Verfügung gestellt, um es zu veröffentlichen. Das Original ruht nun wieder wohl behütet in einem Schrank.

WARUM DAS ALLES?

Es gibt viele Kochbücher und Rezepte aus der Zeit von Großmüttern, anscheinend ist das ein Qualitätskriterium. Auch in vielen anderen Bereichen gibt es immer wieder mehr oder weniger starke Strömungen zurück zu dem, wie es früher oder ursprünglich war. Davon kann man in jedem Einzelfall halten, was man will. Manche dieser Trends sind sicherlich übertrieben, andere ohne Zweifel überfällig. Unbestritten ist aber, dass es immer von Vorteil ist, sich im Klaren darüber zu sein, wie es früher war. Damit verglichen ist unsere heutige Welt gar nicht so schlecht.

Eine Küche ohne Edelstahl, Alu, Plastik, elektrischen Mixer, fließendes Wasser, Drehknauf am Herd und Anleitungsvideos aus dem Internet funktioniert heute gut, wenn man Abenteuerurlaub machen will, wäre aber nicht der Ort der Wahl, um sich zwischen zwei Videokonferenzen ein paar Nudeln zu machen.

Dieses Buch möchte daher nicht unbedingt als Anleitung dienen, wenn Sie mal fix einen Kuchen brauchen, es ist vielmehr ein Zeitzeuge. Wie alle Kochbücher, die im Rakenbohl-Verlag erscheinen, ist es eine originalgetreue Abschrift der historischen Vorlage. Abgesehen von der Schriftart wurde nach Möglichkeit nichts geändert. Rechtschreibfehler, Korrekturen und eingeschobene Anmerkungen wurden ebenso beibehalten wie die alten Maßeinheiten und Anweisungen. Als Schriftproben sind einige Seiten des Originals als Fotos eingefügt, ihnen gegenüber steht jeweils die gleiche Seite in Druckschrift.

Das Ziel dabei ist, so viel von dem Original zugänglich zu machen wie möglich. Es steht so viel zwischen den Zeilen und zwischen den Rezepten! Ist die Schrift gequetscht, weil Papier teuer war? Sind die Rezepte ausführlich oder nur knappe Gedankenstützen? Klappt das einigermaßen mit der Rechtschreibung oder ist sie nach Art des Hauses?

Die Bücher sind Reisebegleiter in die Küchen von damals und darüber hinaus: zu Tintenfass, Feder und Kerzenlicht. In eine Zeit in der Ford das Fließband einführte, der Regenschirm patentiert wurde und Charlie Chaplin die Leinwand eroberte.

Guten Appetit und gute Reise!