

Vorwort einer Urenkelin von Hulda Bardey

IM NACHLASS MEINER GROSSMUTTER fand ich ein vergilbtes, dicht von Hand beschriebenes Heft in einem Umschlag, der mit *Mutters Kochbuch aus Tarnow* beschriftet war. Wenn hier von „Mutter“ die Rede ist, handelt es sich also um meine Urgroßmutter.

Fast genau sieben Jahre vor meiner Geburt ist Christine Johanna Wilhelmine Amanda Hulda Bardey, geborene Jürgens, gestorben. Sie wurde 1872 in Liepe bei Eldena, heute Landkreis Ludwigslust-Parchim in Mecklenburg-Vorpommern, geboren und ist 83 Jahre alt geworden. Sieben von ihren 13 Kindern hat sie weit überlebt.



Wenn in meiner Familie von meiner Urgroßmutter die Rede war, wurde von „Mutter“ gesprochen und dass sie sehr gefordert war mit den vielen Kindern. Mit 41 Jahren hat sie ihre jüngste Tochter zur Welt gebracht, die allerdings bereits im Folgejahr starb. Es wurde gesagt, sie sei eine „Jungsmutter“ gewesen. Damit war gemeint, dass sie ihre Söhne besonders geliebt hat. Ihr ältester Sohn starb im Jahre 1918 im Kriegsgeschehen in Frankreich. Ein Sohn wurde auch kaum ein Jahr alt.

Drei weitere Söhne kamen im zweiten Weltkrieg in Russland und in Frankreich zu Tode. So blieb noch ein Sohn übrig sowie sechs Töchter. Eine von ihnen war meine Großmutter, in der Mitte der Geschwisterreihe, 1905 geboren. Deren Tochter, meine Mutter, erzählte mir, dass meine Urgroßmutter, Hulda Bardey, als Einzelkind in einer Försterfamilie sehr behütet aufwuchs. Sie habe als Kind sogar eine eigene Kutsche gehabt. Nachdem ihre Mutter relativ früh starb, war Hulda später in ihrem Elternhaus mit Stiefmutter nicht mehr willkommen.

Mit 24 Jahren heiratete sie in Tarnow/Bützow (Mecklenburg-Schwerin) Gustav Carl Eduard Emil Bardey, der auch Förster war. Nach einigen Stationen zog die Familie schließlich nach Nienhagen bei Teterow, wo mein Urgroßvater nach der Revolution 1918 Oberförster wurde.



Meine Großmutter erzählte meinen Schwestern und mir sehr viele Geschichten aus ihrer Kindheit. Von außerordentlich viel Strenge war die Rede, aber auch von ausgelassenen Feiern mit Musik und Tanz in großer Runde, da auch einige Bedienten zum Haushalt gehörten.



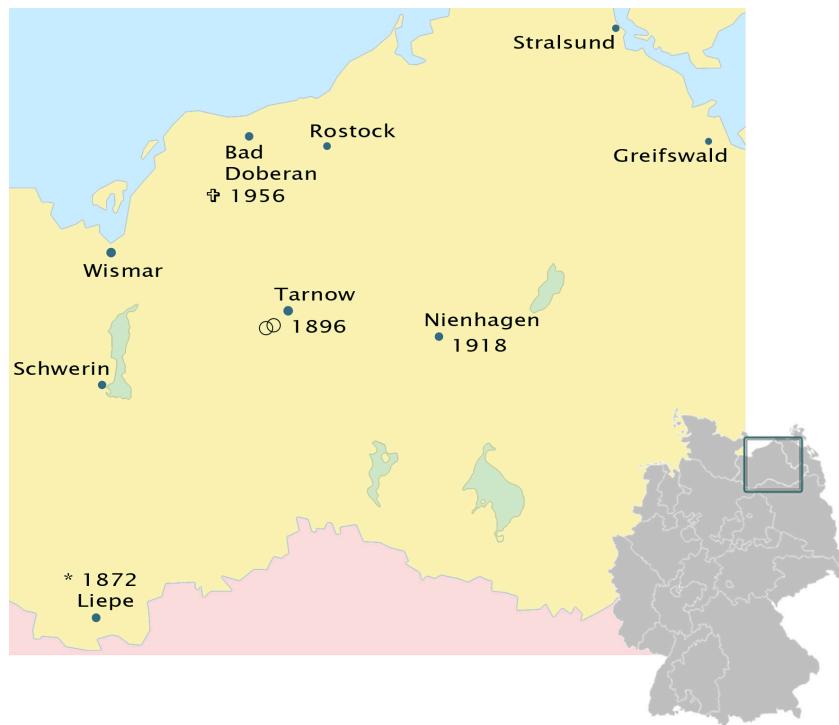
Um auf eine Oberschule gehen zu können, wurden die Kinder ab einem bestimmten Alter nach Wismar in die Obhut eines Pastorenhaushalt und Onkels gegeben. Auch Töchtern eine höhere Bildung einschließlich dem Erlernen von Fremdsprachen zu ermöglichen, war zu dieser Zeit bestimmt nicht selbstverständlich. Allerdings konnten die Jungs dann ihre Schulzeit mit dem Abitur abschließen, was für die Mädchen nicht vorgesehen war.

Wie die Rezeptsammlung in den Nachlass meiner Großmutter gelangte, ist mir nicht bekannt. Ich finde daran erstaunlich, dass nicht ihre Schwestern diese Sammlung erhielten, die mit der Ursprungsfamilie auch räumlich deutlich enger verbunden blieben. Im weiteren Leben meiner Großmutter gab es gravierende familiäre, soziale und politische Verwerfungen, in deren Folge sie schließlich mit ihrer eigenen Familie auf Fluchtwegen nach Niedersachsen zog und der weitere Kontakt zu ihrer Herkunftsfamilie sehr eingeschränkt war. Glücklicherweise wurde diese Rezeptsammlung gut gehütet und überdauerte viele Jahrzehnte.

Mehr als 100 Jahre nach dem Entstehen dieses Erbstückes trafen mein Mann und ich auf einem Adventsmarkt den Herausgeber Philipp Meuser mit seinem Rakenbohl-Verlag, der seine bereits aufgelegten alten Kochbücher vorstellte. So entstand die Idee, auch dieses wirklich alte Skript und Werk einer rührigen Frau aus dem 19. Jahrhundert zu neuen Ehren zu führen und für die Form eines eigenen Buches aufzubereiten.

Viele Rätsel sind noch geblieben: Gab es damals in der Familie außer ein paar Fleisch- und Kartoffelgerichten hauptsächlich Süßspeisen und Kuchen? Was ist mit Gemüse oder gar Kräutern? Oder war dafür jemand anderes aus der Familie zuständig? Warum gab es so viele verschiedene Topfkuchenrezepte mit ganz unterschiedlichen Mengenangaben? Und wer war die zwischendurch genannte Tante Paschen? Vielleicht hilft uns der eine oder andere Zufall, so manche Frage doch noch zu beantworten.

Inga Thielcke im Juli 2023



DAS ORIGINAL DES BUCHES ist vom Zahn der Zeit ordentlich durchgekaut worden. Der Umschlag fehlt völlig (das Cover dieser Ausgabe ist von einem anderen Buch jener Zeit übernommen), viele Seiten sind lose, und nicht immer ist klar, in welcher Reihenfolge sie ursprünglich angeordnet waren. Typische Abnutzungsspuren an den Seitenrändern und gelegentliche Flecken, die auf Kuchenzutaten zurückzuführen sein dürften, zeugen davon, dass das Buch tatsächlich in Gebrauch war, wenn auch nicht jeden Tag.

Einige Seiten sind in einer deutlich anderen Handschrift geschrieben. Auf einer davon steht: „1948 Aus meinem geschriebenen Kochbuch, lauter gute Recepte.“ (Seite 47). Diese Handschrift ist deutlich krakeliger als die übrige und mit lateinischen Buchstaben durchsetzt. Es ist leicht vorstellbar, dass sie von der selben Schreiberin stammt, allerdings in deutlich höherem Alter. Die andere Handschrift auf dem wesentlich größeren Teil der Seiten ist sehr sauber und ordentlich, beide sind auffallend fehlerarm. Immer wieder finden sich Wörter, die ein bisschen Dialekt erkennen lassen: Rohm statt Rahm; Haubutten statt Hagebutten. Daneben gibt es regionale Maßeinheiten wie Pott und Pegel.

Die Anweisungen in den Rezepten werden in unterschiedlicher Weise formuliert. Neben dem allgemeinen „Man nehme...“ gibt es das direkte „Nimm...“ und auch ein neutrales „Man nimmt...“. Gerne kommen die verschiedene Formen in ein und demselben Rezept vor, was zeigt, dass die Rezepte selbst formuliert und nicht aus einem anderen Buch abgeschrieben wurden. Auch fällt auf, dass die Rezepte weiter vorne im Buch ausführlicher sind und gegen Ende hin zunehmend einfacher und effizienter werden, mit einer Liste der Zutaten am Anfang und den Anweisungen danach.

Wirft man einen Blick in das Inhaltsverzeichnis, fällt auf, dass es kaum Rezepte für alltägliche Gerichte gibt, mit denen man schnell eine große Familie satt bekommt. Die meisten sind für Süßspeisen, Kuchen und Gebäck daneben finden sich einige eher aufwändige Fleischspeisen, sowie ein paar Rezepte zum Einmachen, für Saft und sogar eines für Seife. Leicht vorstellbar, dass die alltäglichen Gerichte keiner Rezepte bedurften und hier das festgehalten wurde, was nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch kam.

Die Zutaten zeigen, dass man weder in Luxus noch in Armut lebte. Zumindest bis auf eine vorübergehende Phase in der das bemerkenswert kurz gehaltene *Kriegsrezept* (Seite 10) in das Buch kam. Wie für die damalige Zeit sehr typisch, werden häufig Mandeln, Muskat und Zitrone verwendet. Diese Zutaten aus eher fernen Ländern könnten uns heute als außergewöhnlich erscheinen, und auch damals waren sie sicher nicht in aller Munde, aber sie konnten gut transportiert werden und waren daher in Mitteleuropa verfügbar. Zutaten, die von etwas Luxus erzählen wie vielleicht Krebse, Aprikosen oder Rosenwasser kommen nicht vor.

Viele der Begriffe und vor allem die Maßeinheiten, die damals alltäglich waren, sind heute nicht mehr allgemein bekannt oder haben ihre Bedeutung geändert. Einige davon sollen hier erklärt werden:

Amidam: Stärke. In Schleswig-Holstein wurde Stärke aus Getreide Amidam genannt. Dort gab es im 19. Jahrhundert bedeutende Stärkeproduktionen.

Bargamottbirnen: Bergamotte bezeichnet eine Gruppe von rundlichen, meist sehr alten Birnensorten. Die äußere Erscheinungsform dieser Früchte erinnert oftmals mehr an Äpfel als an Birnen.

Canehl: Zimt

Candierte Pommeranzenschale: Orangeat

Eis: Ende des 19. Jahrhunderts gab es bereits Eismaschinen. Damals noch mit Handkurbel betrieben.

Franzbrantwein: Schnaps aus Wein, nicht das durchblutungsfördernde Einreibemittel! Das *Franz-* soll betonen, dass er aus Wein gebrannt sein soll, nicht z.B. aus Korn oder Kartoffeln.

Gelbe Wurzeln: Möhren, Karotten

Gest: Hefe

Hafen: Großes (irdenes) Gefäß; Schüssel, Topf.

Hausenblase: Die Schwimmblase des Hausen, auch Beluga-Stör genannt, wurde als Geliermittel verwendet bevor es Gelatine gab.

Nelkenpfeffer: Piment

Reibesatte: Reibschale

Salpeter: Sammelbezeichnung für einige natürliche Niträte, die auch heute noch als Konservierungsmittel benutzt werden.

Seifenstein: Ein Gemisch aus Äztnatron und Soda, das zur Seifenherstellung verwendet wird.

Spriet: Trinkspiritus, Weingeist

W: lb von *Libra*; Pfund, 500 g

Faß: Ein Hohlmaß üblicherweise für Getreide. Die Größe variierte von Region zu Region sehr stark zwischen etwa 80 bis 120 Litern.

Nösse: vermutlich knapp 0,5 Liter

Pegel: ca. 0,23 Liter

Pott: ca. 0,91 l (Mecklenburg-Schwerin) 1 Pott $\hat{=}$ 2 Ösel $\hat{=}$ 4 Pegel

Quart: 1,145 Liter