

E IN PAAR WORTE VORWEG

1918 war das Goldene Fässle in Kempten eine Weinschenke, in der wohl auch *Snacks* gereicht wurden, wie dieses Kochbuch vermuten lässt. Besonders beliebt waren offenbar verschiedenste Süßspeisen von Anis-Laibchen über Mocken bis Zedernbrot. Deftiges wie gebackene Kalbsfüße und Brätknödel wurde offenbar seltener angeboten – zumindest, wenn man dieses Buch als eine Art Speisekarte des Goldenen Fässles ansieht.

Allerdings ist nicht gesagt, dass die hier aufgeführten Speisen wirklich das vollständige Bild malen. Vielleicht sind dies nur die Gerichte, die sich die Köchin nicht merken konnte. Vielleicht konnte sie sich genau diese nicht merken, weil sie so selten auf der Karte standen? Möglicherweise haben die Speisen mit dem Angebot in der Weinschenke gar nichts zu tun, sondern sind die private Sammlung der Köchin. Denkbar ist auch, dass sie die Rezepte nicht in dem Restaurant kennengelernt, sondern sie dort mit hingekriegt hat.

Kochbücher wie dieses haben immer ein bisschen Detektivgeschichte in sich. Wer war Paula Dürr? Wie stand sie genau zum Goldenen Fässle? Woher kam sie und was hat sie am ersten Montag im Juli 1918 gemacht? Nun, zumindest die letzte Frage kann auf den nächsten Seiten geklärt werden. Aber wieso benutzt sie dabei das Wort *auswargeln*? Dieses ist – zumindest heute – in Niederbayern, nicht aber im Allgäu bekannt.

Auch andere der damals geläufigen Ausdrücke sind heute nicht mehr überall bekannt und sollen hier kurz erklärt werden:

ℳ Symbol für Pfennig. Im damaligen Kaiserreich zahlte man mit Mark und Pfennig. Wieviel Vanillezucker oder Kalbsleber man für einen Pfennig bekam, hing sehr stark vom Ort und der Verfügbarkeit ab.

℔ Das Symbol für Pfund, 500 g. Es hat sich aus der Abkürzung lb für *libra pondo* entwickelt.

Lot, Loth Entspricht ca. 17,5 Gramm. Diese Maßeinheit wurde schon etwa 1870 durch Gramm abgelöst, hielt sich aber gerade in Koch- und Backrezepten noch mehrere Jahrzehnte.

ṁ, ḥ Der Strich verdoppelt den Buchstaben, wie bei Zimt oder dañ.

O Mehl *Das Weizenmehl wird im Handel meist nach seiner Farbe und seiner Feinheit beurteilt. Das feinste, weißeste Mehl, der sogenannte "Auszug", wird mit 000 bezeichnet, dann folgt 00, 0, 1, 2, 3.*¹

Weinbeeren Damit können frische oder getrocknete Weintrauben gemeint sein. In den Kriegskuchen (Seite 91) kommen entweder Weinbeeren oder Sultaninen, im Rezept für Wickelkuchen (Seite 35) werden beide Ausdrücke synonym verwendet. Das Rezept für Gugelhopf (Seite 29) wiederum ist das einzige in dem Rosinen vorkommen.

Dempfel Bei manchen Hefekuchen wird die Hefe zunächst mit Zucker und etwas Flüssigkeit angesetzt. In anderen Rezepten wird dies *kleiner Vorteig* genannt.

Arak Damit ist wohl nicht der klare, ungesüßte Anisschaps aus dem östlichen Mittelmeerraum gemeint, sondern *Arrak*, der aus Palmensaft, Zuckerrohr oder Reis hergestellt wird und seinen Ursprung wahrscheinlich im südasiatischen Raum hat.

Nierenbraten Der hintere Teil des (Kalbs)rücken, bei dem die Nieren liegen – nicht die Nieren selbst. Der *rollierte Nierenbraten* (Seite 72) wird allerdings mit diesen gefüllt.

Zieger, Ziger Ein Frischkäse, der aus Molke gewonnen wird, indem sie erhitzt und gesäuert wird. Heute würde man vermutlich Ricotta benutzen.

Wasserglas Eine Alkalisilicatlösung, die auch heute noch in vielen Bereichen zur Anwendung kommt, so etwa als Zusatz in Schweißelektroden oder zur Abdichtung havarierter Kernkraftwerke. Für die Konserverierung von Eiern sollten Sie lieber einen Kühlschrank benutzen.

¹Herstellung von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppenwürze, Praktisches Handbuch für Fabrikanten der Nahrungsmittelindustrie, von Otto Hildebrand, Hartleben's Verlag, 1917

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. Denn wer möchte noch Eischnee von Hand schlagen oder Holz hacken, um den Ofen einzuschalten?

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 aufzuwärmen.

Dieses Buch möchte daher nicht unbedingt als Anleitung dienen, wenn Sie mal schnell einen Kuchen brauchen (Blitzkuchen, Seite 36), 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? Heißt es Semmel, Brötchen oder Weck; Knödel oder Kloß; kneten, verrühren oder durcheinander machen?

Die Bücher sind Reisebegleiter in die Küchen von damals und dar-

über hinaus: zu Tintenfass und Feder. In die Zeit, in der der Erste Weltkrieg zu Ende ging, der Gabelstapler und Handball erfunden wurden.

Guten Appetit und gute Reise!