

WER WAR MARIA SCHLOSSER?

Über die Urheberin dieses Kochbuchs kann heute nur noch spekuliert werden. Allerdings lassen verschiedene Details ihrer Aufzeichnungen zumindest ein unscharfes Bild entstehen.

Die Rezepte sind in so genannte Küchenzettel eingeteilt. Das sind zu meist drei Speisen, die zusammen eine Mahlzeit ergeben. Völlig anders als in den meisten anderen Kochbüchern gibt es also keine Kapitel für Vorspeisen, Suppen, Braten usw.

Dieser Aufteilung nach zu urteilen, besuchte Maria von November bis Dezember 1910 eine Kochschule. Dort lernte sie einige wichtige Grundlagen der Kulinarik kennen: Rührei, Linsensuppe, Kartoffelklöße... Es war kein Kurs für die gehobene Küche, viel aufwändiger als Rindfleischragout mit Pommes frites (Seiten 104 und 107) werden die Rezepte nicht. Im Vordergrund stand wohl eher, mit begrenzten finanziellen Mitteln abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch zu bringen. Im Gegensatz zu vielen anderen ähnlich alten Rezeptsammlungen finden sich hier hauptsächlich alltägliche Gerichte.

Es fällt sofort ins Auge, dass zu allen Zutaten die Preise notiert und aufsummiert wurden. Sogar für einzelne Esslöffel Salz wurde festgehalten, dass diese mit 1/5 Pfennig zu Buche schlagen!

Im Allgemeinen sind die Zutaten eher einfach und billig, und wenn es mal einen Braten gibt, dann wird nicht erwähnt, welches Stück dafür zu verwenden ist; man kann das Fleisch also passend zum Geldbeutel auswählen.

Auffällig ist auch, wie ordentlich das Buch geschrieben wurde. Die Schrift ist sehr gleichmäßig und die Aufteilung der Seiten übersichtlich. Dass überhaupt die Zutaten am Anfang der Rezepte aufgelistet werden und nicht im Fließtext der Anweisungen gesucht werden müssen, ist für die damalige Zeit alles andere als typisch, ebenso das alphabetische Register, das auf den letzten Seiten des Buches alle Speisen auflistet. So etwas sucht man auch in vielen gedruckten Kochbüchern damals wie heute vergebens. Für Maria Schlosser war die eigene Rezeptsammlung offenbar etwas Wertvolles und sie hat sie mit entsprechender Sorgfalt

erstellt.

Der ursprüngliche Titel *Tachebuch* verrät, dass das Büchlein eigentlich nicht für Rezepte vorgesehen war. Doch als es daran ging, das Kochen zu lernen, wurde es kurzerhand umgewidmet. Vielleicht wollte sie kein Tagebuch führen, vielleicht konnte sie sich kein weiteres Notizbuch leisten.

Die Rechtschreibung zeigt weitere interessante Aspekte. Immer wieder fehlen doppelte oder stumme Konsonanten: gehakte, bitre Mandeln; Kartofeln; Kümel... Wurde hier versucht, Tinte und Papier zu sparen, oder wusste sie es nicht besser? Das damals übliche Zeichen für Pfund (500 g), *ȝ*, kommt nicht vor, das Wort wird immer ausgeschrieben. Auch sind immer wieder Wörter nach Gehör geschrieben: ein Päkchen Backpulfer, abwexelnd, Kakau... und besonders interessant: drocken, Klasur, Tachebuch. Schwingt hier ein fränkischer Akzent mit? Aber Maria war wissbegierig und lernte dazu! Vor dem 9. Dezember schrieb sie Brod, danach, bis auf eine Ausnahme, Brot.

Vorne und hinten im Umschlag des Büchleins steht jeweils ein Gedicht, mit Bleistift geschrieben, hier und da korrigiert und beide unvollständig. Es handelt sich weder um eigene Reime noch um die Werke bedeutender Schriftsteller, sondern um zwei Volkslieder der damaligen Zeit, die heute kaum noch bekannt sind. Beide erzählen von Kindern, die unter unglücklichen Umständen aufgewachsen, mal ohne Mutter, mal als von der Gesellschaft verstoßene Zigeuner. Warum waren es genau diese beiden Lieder, die Maria in ihr kostbares Buch schrieb? Hatte sie selbst eine schwierige Kindheit gehabt? War sie als Waise oder heimatlos aufgewachsen? Oder fühlte sie eine romantische Anziehung zu einem einfachen, aber freien Leben?

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. Wer möchte heute noch Eischnee von Hand schlagen oder einen Teig eine halbe Stunde lang tüchtig rühren?

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 in der Mittagspause ein paar Nudeln zuzubereiten.

Dennoch kann dieses Buch vielleicht helfen, wenn Sie mal eine mehrgängige Malzeit zaubern wollen. Und darüber hinaus ist es ein Zeitzeuge. Wie alle Kochbücher, die im Rakenbohl-Verlag erscheinen, ist es eine originalgetreue Abschrift der historischen Vorlage, Zeile für Zeile, Wort für Wort. Abgesehen von der Schriftart wurde nach Möglichkeit nichts geändert. Die alten Maßeinheiten und Anweisungen wurden ebenso beibehalten wie Rechtschreibfehler, Korrekturen und eingeschobene Anmerkungen. 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?

Auch wenn zur Verfasserin viele Fragen offen bleiben, gibt das Buch interessante Einblicke in die Ernährung der damaligen Zeit. Es ist ein

Reisebegleiter in die Küchen von damals und darüber hinaus: zu Tintenfass, Feder und Kerzenlicht. In eine Zeit, in der zum ersten Mal Menschen den Südpol erreichten, der Halleysche Komet die Welt in Angst und Schrecken versetzte und Frau Bantz den Kaffeefilter erfand.