

Vorwort

Dies ist die Abschrift einer von drei handschriftlichen Rezeptsammlungen, die Hilda Schulz aus Salderatzen im Wendland zusammengetragen hat.

Nur wenig ist über Hilda und ihre Kochbücher bekannt, aber wer sich ein bisschen mit ihnen beschäftigt, kann erstaunliche Einblicke in das Leben von damals bekommen.

Die Schrift, in der sie geschrieben wurden ist noch das Altdeutsch (Kurrent), wenn auch schon recht stark vereinfacht und vielleicht auch schon mit Andeutungen von Sütterlin¹.

Hilda Schulz lebte mit ihrem Mann, Herman, im kleinen Rundlings-Dorf Salderatzen mitten im Wendland. Diese Siedlungsform ist typisch für das Wendland und Salderatzen ist einer der kleinsten Rundlinge. Straßennamen gibt es hier keine, die wenigen Gebäude sind einfach direkt durchnummeriert worden.

Hilda wurde 1913 geboren, in einer Zeit, in der die meisten Menschen im Wendland von der Landwirtschaft lebten und das Leben allgemein noch einfacher war. Wenn man den Herd anmachen wollte, um sich einen Tee zu kochen, musste man zunächst Feuerholz hacken und den Aschekasten leeren. Bei der Gelegenheit konnte man vielleicht gleich ein paar Kräuter aus dem Garten mitbringen. So romantisch die Vorstellung von dieser heilen Welt sein mag, ein Drehknauf am Herd und eine Schachtel Kopfschmerztabletten im Schrank, sind eindeutig bequemer.

¹Sütterlin war Grafiker und entwickelte von 1915 bis 1918 neue Schreibschriften, die besser an die damals übliche Stahlfeder angepasst waren.



Hilda und ihr Mann, Herman

Wahrscheinlich hat Hilda die Rezeptsammlungen Anfang der 1930er angelegt. Es war damals bei jungen Frauen in Mode, sich ein eigenes Kochbuch zu schreiben. Gedruckte Kochbücher gab es zwar schon lange, aber da musste man erst einmal

dran kommen und leisten musste man sie sich auch können. Ein eigenes Kochbuch war wichtig, wenn man auf der Suche nach einem Ehemann war, denn die damals noch übliche Aufteilung der Rollen sah für Frauen den Dienst im Haushalt und in der Küche vor. Es war aber auch eine gute Schreibübung, rechtfertigte die Mühen auf der Schulbank und ergänzte die spärliche Bildung.

Es ist schön zu erkennen wie bei manchen schwierigen, neuen Wörtern die Unsicherheit nach und nach verfliegt und beispielsweise aus *Annas* dann *Annanas* wird. Bei anderen Wörtern bleibt die Schreibweise variabel. Ohne schriftliches Vorbild besteht ja auch kaum eine Chance zu erraten, wie man Bescher Mehlkartoffeln wirklich schreiben soll.

Viele der Rezepte könnten tatsächlich aus dem Radio abgeschrieben sein. Der Volksempfänger kam Anfang der 1930 auf und sollte ja allen im Haushalt nütze sein, da waren Kochsendungen genau das Richtige. Es ist spannend, aufregende neue Rezepte mit exotischen Zutaten zu haben – auch, wenn man sie selbst vermutlich nie nachkochen wird – und es lässt sich natürlich gut eine Pries Propaganda mit einbauen. Die Formulierung „Wir schneiden die Tomaten...“ (Seite ??) stiftet ein bisschen Gemeinschaftsgefühl – und ist auch heute noch aus Kochsendungen bekannt. Diese Rezepte sind typischerweise ordentlich durchnummeriert, aber ein wenig unordentlich geschrieben, gerade so, wie wenn man bei einem Diktat nicht ganz hinterher kommt.

Die Nummerierung erlaubt es, unkompliziert auf ein anderes Rezept Bezug zu nehmen und das wird ausführlich getan. Es wird dann zwar meist doch nicht die Nummer, sondern der Titel verwendet, aber das Prinzip ist leicht zu erkennen. Aus einem Grundrezept, beispielsweise für Salzgurken, werden verschiedene Varianten gemacht. Das ist eine neue Methode, das tägliche Zubereiten der Speisen einfacher zu machen und gleichzeitig die Vielfalt im Speiseplan einigermaßen zu erhalten. Selbstverständlich gab es schon immer Speisen und Varianten davon,

doch die Art, wie sie in den Kochbüchern notiert wurden, zielte offensichtlich auf Unterschiedliches ab. Früher waren es eher Notizen darüber, dass die selbe Speise auch anders zubereitet werden kann. Hier geht es darum, das Süße Leben zu beschwören, indem man all die schönen Möglichkeiten und den geringen Aufwand vor Augen geführt bekommt. Bei *Backwerk* (Seite ??) gibt es zunächst zwei Seiten mit Teigen und Massen, von denen dann die verschiedensten Leckereien gezaubert werden. So entsteht aus Hefeteig nicht nur Butter- und Streuselkuchen, sondern ganz einfach auch Christstollen.

Im Vergleich zu noch älteren Kochbüchern fällt schnell eine weitere Vereinfachung des Lebens auf, die ebenfalls sehr typisch für diese Zeit ist. Es wird bedeutend weniger Eischnee geschlagen. Im 19. Jahrhundert war es gerade zu unüblich, Eiweiß nicht erst zu Schnee zu schlagen, selbst wenn es danach tüchtig in einen Teig gerührt wurde und somit der Schnee zerfallen ist. Damit ist jetzt Schluss. Vielleicht hatte man an manchen Stellen erkannt, dass diese Arbeit überflüssig ist, vielleicht hatte sich die Verfügbarkeit von Backpulver weiter verbessert, so dass dieses künstlich Triebmittel die Arbeit übernahm? Das jedenfalls war ein Trent der volle Fahrt aufnahm: sich die Arbeit von Technik und Chemie abnehmen zu lassen.

Eine technische Innovation, von der es zweifelhaft ist, ob sie vor dem Zweiten Weltkrieg in Salderatzen zu finden war, ist der Eisschrank. Dennoch gibt es einen kleinen Abschnitt über verschiedene Eis-Speisen – und damit ist auch die Nachfrage nach dieser neomodischen Technik gesichert. Denn wer träumt bei der Eistorte (Seite ??) nicht davon, die Familie einmal mit solch einer Köstlichkeit zu verwöhnen?

Manche der verwendeten Begriffe sind heute so nicht mehr überall bekannt und sollen deshalb hier erklärt werden.

Arrak: Aus Palmsaft, Zuckerrohr oder Reis hergestellter Schnaps, der seinen Ursprung vermutlich im südasiatischen Raum hat.

Boullaikartoffeln: Vielleicht ist Boullay gemeint? Ein Ort nahe Paris, der für Gemüse-, heute vor allem Kartoffel- und Kürbisanbau bekannt war und ist.

Brägenwurst: Bregenwurst, Wurst aus Schweinemett.

Coulör: Zuckercouleur, ein Lösung von Karamell in Wasser als sehr dunkle Lebensmittelfarbe.

Flieder: Holunder

Kanehl: Zimt

Knust (Knüste): Das Ende eines Brotlaibs.

Koschenille: Cochenille, eine Schildlaus aus der der rote Farbstoff Karmin gewonnen wird.

Kronsbeern: Preiselbeeren.

Maraschino: Ein Kirschlikör aus Sauerkirschen.

Opekka: Gemeint ist Opekta: **Obstpektin** aus **Apfel**. Die Firma gab es seit 1928.

Pfefferkraut: (*Lepidium latifolium*), meist Breitblättrige Kresse, Strand-Kresse oder Senfkresse genannt. Das Pfefferkraut kann genau wie die Gartenkresse in der Küche verwendet werden. Es wird bereits seit dem 12. Jahrhundert als Küchenkraut kultiviert.

Prise: Bries, Kalbsbries. Ein Organ des Kalbs zur Entwicklung der Immunabwehr, das sich bei ausgewachsenen Tieren zurückbildet.

Sanzißchen: (Salchicha oder Salsiccia.) Spanische bzw. italienische Bratwurst.

Setzei: Spiegelei

Sukade: (Sukkade oder Succade.) Zitronat, die kandierte Schale von Zitronen.

eischwer So schwer wie ein Ei. Eine Maßeinheit, die auch heute noch sehr gut funktioniert, wenn man eine altmodische Balkenwaage zur Hand hat. (Seite ??)

Trautmansdorf: Fürst Ferdinand von Trautmansdorff, 1749 - 1827, war ein österreichischer Diplomat und Politiker. Das Schloss Trautmansdorff in Südtirol war nur einer der Besitztümer seiner Familie, es hat keinen direkten Bezug zu der Nachspeise auf Seite ??.