

WER WAREN Frau Professor Randel und Hilde Preusch? Wo lebten sie und was hatten die beiden mit den Rezepten in diesem Buch zu tun? Hat Hilde Preusch die Rezepte für die Frau Professor notiert, oder hat sie sie von ihr abgeschrieben? Vielleicht war Hilde Preusch Köchin im Professorenhaushalt und trug diese Rezeptsammlung für ihre Arbeitgeberin zusammen? Vielleicht war Preusch der Mädchename von Frau Randel? Viele Fragen zu der Entstehung dieser Rezeptsammlung bleiben offen, doch einige Details lassen ein unscharfes Bild entstehen.

Dass eine Frau um das Jahr 1900 herum Professorin war, kann fast mit Sicherheit ausgeschlossen werden. Bei dem Titel handelt es sich wohl um den ihres Gatten, den sie, wie damals noch üblich, mitverwendete. Führte sie eine der damals zahlreichen Koch- oder Haushaltschulen, in der Hilde Preusch das Kochen lernte? Oder hatte sie ein Kochbuch veröffentlicht, aus dem Hilde die Rezepte abschrieb? Für beides lassen sich Hinweise finden. In ein paar Rezepten kommen Formulierungen vor, die nach einem Bericht klingen: „es wurden Haxen verwendet“ (Frikassee-Suppe, Seite 12). Es klingt fast, als wären heimliche Beobachtungen festgehalten worden. Allerdings gibt es auch Rezepte, die eindeutig von einer schriftlichen Quelle übernommen wurden. Bei dem Rezept für Orangen-Torte (Seite 91) wurden zunächst die ersten Worte des folgenden Rezepts geschrieben und dann durchgestrichen. Ein Versehen, das beim Abschreiben aus einem anderen Buch leicht mal passieren kann, aber nicht, wenn man im Unterricht mitschreibt. Manchmal sind Anweisungen auch in direkter Anrede formuliert. „Siede Essig...“ (Schweinebraten sauer, Seite 29) oder „Rindle eine Semmel ab, schneide sie in Würfel“ (Gewickelter Kalbskopf, Seite 33).

Es ist auffällig, wie ordentlich das Buch geschrieben wurde. Die Schrift ist gleichmäßig, die Anweisungen sind weitestgehend verständlich und es gibt nicht viele Rechtschreibfehler oder Wörter, deren Schreibweise variiert. Die Aufteilung der Seiten ist großzügig, aber nicht verschwenderisch. Jedes Blatt wurde sinnvoll genutzt und das Büchlein bis zur letzten Seite beschrieben. Ganz hinten fand sich dann noch Platz, um einen Zeitungsausschnitt einzukleben, der weitere Rezepte enthält. Offensichtlich stammen diese aus einer anderen Zeit, denn hier wird an allem gespart. Im Vergleich sind nicht nur die Zutaten erbärmlich, auch die verwendeten Mengen sind deutlich geringer. Sie fallen in die deprimierende Kategorie der Kriegsrezepte.

Die handschriftlichen Rezepte entstammen eindeutig der gehobenen Küche. Safran, Trüffel, Orangenblüte und fächerförmig geschnittene Essiggurken gehörten auch damals nur bei einem sehr kleinen Teil der Bevölkerung zum Alltag. Es gibt 19 Rezepte mit geografischem Bezug wie etwa Holländerbraten, Mailänder Reis, Tiroler Goulasch oder Englischer Zwieback. Solche Namen zielen immer darauf ab, als etwas Besonderes wahrgenommen zu werden, das nicht jeden Tag auf den Tisch kommt. In dieser Hinsicht ist auch bemerkenswert, dass es mehr als 20 Rezepte für Innereien gibt. Diese zählten damals ebenfalls zu den feineren Speisen – wenn auch nicht unbedingt in jedem Haushalt.

Immer wieder kommen regionale Begriffe vor: *Topfen*, *Weichseln* und *Busserln* sind in Österreich bekannt, *Semmel*, *Rahm* und *Knödel* sagt man auch in Süd- bzw. Südostdeutschland, *verkleppern* kennt man in Hessen. Viel mehr lässt sich über die Herkunft des Büchleins und der Rezepte nicht sagen. Vorne im Umschlag steht mit Bleistift und in lateinischen Buchstaben geschrieben eine Adresse und etwas Unleserliches, was ein Name sein könnte. Zu erkennen ist *Egidienplatz 22 II Sd*. Damit dürfte der Egidienplatz im Nürnberger Stadtteil Sebald gemeint sein. Haus Nummer 22 beherbergte um 1900 herum verschiedene Gewerbe und Wohnungen, darunter einen Arzt, einen Eisengießer und einen Großhandel für Kanal-, Gas- und Wasserleitungsartikel. Sie verteilten sich über drei Stockwerke, die üblicherweise mit römischen Zahlen bezeichnet wurden. Vielleicht gab es dort auch einen Schreibwarenhandel in der zweiten Etage, bei dem das Blankobuch erworben worden war? Vielleicht kam der Eintrag aber auch viel später in das Büchlein, als dort ein Sammler lebte, der es sein Eigen nannte?

Die verwendeten Maßeinheiten liefern ebenfalls keine Anhaltspunkte für die Entstehungsregion, dafür aber für die Zeit, in der die Rezepte notiert wurden. Meist werden Liter, Gramm und Pfund verwendet, nur in drei Rezepten (Seiten 74 und 75) werden Zutaten in *Lot* gemessen (16,7 g). Ab 1872 galt das metrische System im ganzen Deutschen Reich und löste die regionalen Maße wie Metze, Pott oder Nösel offiziell ab. Allerdings hielten sich diese gerade im privaten Bereich durchaus noch ein paar Jahrzehnte. Es kann also davon ausgegangen werden, dass die Rezepte deutlich nach 1872 niedergeschrieben wurden. Dass die Umstellung auf neue Maßeinheiten noch nicht all zu lange her war, davon zeugen auch sehr präzise Mengenangaben wie 105 g oder 266 g. Hier wurde wohl eine alte Einheit genau umgerechnet, die neue Angabe aber noch nicht auf einen glatte Wert gerundet.

Die altdeutsche Schreibschrift, Kurrent, in der das Büchlein verfasst ist, wurde bis 1941 an

den Schulen unterrichtet. Allerdings wurde sie schon ab den 1920ern nach und nach von der moderneren Variante abgelöst, die der Grafiker Ludwig Sütterlin im Auftrag des preußischen Kultur- und Schulministeriums entwickelt hatte. Es kann also davon ausgegangen werden, dass die Schreiberin spätestens in den 30er-Jahren schreiben lernte.

Unterm Strich kann man sagen, dass das Büchlein wahrscheinlich in den ersten beiden Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts im Südosten des heutigen Deutschlands entstanden ist.

Einige Begriffe und Maßeinheiten von damals sind heute nicht mehr überall bekannt und werden daher hier kurz erläutert:

Lot: 16,7 g

℔: lb von *Libra*; Pfund, 500 g

dan̄: Der Strich über m oder n verdoppelt den Buchstaben.

Arrak: Ein aus Palmsaft, Zuckerrohr oder Reis hergestellter Schnaps mit wahrscheinlichem Ursprung im südasiatischen Raum.

Beiner: Beine, Knochen

Borren: Porree

Donauschill: Zander (aus der Donau)

Englisches Gewürz: Piment

Gelbrüben: Möhren, Karotten

Karolinenreis: Damals bekannt als Reis bester Qualität.

Maraskiner: *Maraschino*. Kirschlikör aus *Maraska-Kirschen*

Morgeln: Morcheln

Pain: Eine im Dampf oder Wasserbad gegarte Masse, die in Stücke geschnitten als Suppen- einlage dienen kann.

Schwitzmehl: Mehlschwitze. Eine erhitzte Mischung aus Mehl und Fett.

Spätzleseiber: Nudelsieb

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 ursprünglicher 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, Drehknopf 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 hilfreich sein, wenn Sie Ihre Gäste mal mit einem Pudding überraschen 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 die ersten Nobelpreise verliehen wurden, über die Vereinheitlichung der deutschen Rechtschreibung diskutiert wurde und eine Straßenbahn mit 210 km/h den Geschwindigkeitsrekord für Landfahrzeuge aufstellte.