

Julia Freifrau Hiller von Gaertringen:

Das Kochbuch in Baden 1770–1950

Ein Digitalisierungs- und Ausstellungsprojekt der Badischen Landesbibliothek

In: Badische Heimat 96 (2016), H. 2, S. 192-206.

Preprint

Vom Wert historischer Kochbücher

Wann tauchen Tomaten oder Artischocken in der badischen Küche auf? Wann verschwinden Singvögel und Flusskrebse daraus? Und wann ist das erste Mal die Rede von Kalorien?

Kochbücher sind eine erstrangige Quelle zur Alltags- und Kulturgeschichte und hervorragende Gradmesser für soziale und regionale Differenzierungen. Sie bezeugen das Aufkommen und Verschwinden bestimmter Speisen und Zutaten bzw. deren zeitweilig hohen oder geringen gesellschaftlichen Stellenwert. Regionale Unterschiede und Geschmackspräferenzen werden erkennbar. Rezepte zu bestimmten Gerichten zeigen über längere Zeiträume hinweg eine veränderte Zusammensetzung der Zutaten bzw. von deren Mengen und Veränderungen der Zubereitungspraxis. Zusatzstoffe und Fertigprodukte finden Eingang in die Ernährung und verändern die Zubereitung und den Verzehr von Speisen dauerhaft. In Notzeiten werden Lebensmittel „gestreckt“; es wird mit Ersatzstoffen experimentiert, und viele Rezepte der Kriegsküche werden heute im Rahmen gesunder Ernährung wiederentdeckt.

Hinzu kommt der technische Fortschritt. Das Einweckverfahren, der Gasherd, der Elektrokühlschrank – die neuen Technologien der Lebensmittelzubereitung und -konservierung veränderten die Ernährungsgewohnheiten nachhaltig. Im 20. Jahrhundert wurde das Reklame-Kochbuch ein zentrales Werbemittel der Lebensmittel- und der Küchengeräteindustrie, vor allem für neue Produkte, für die eine Nachfrage erst noch erzeugt werden musste: Rezepte wurden unter Verwendung des beworbenen Markenartikels zusammengestellt oder im Rahmen einer Bedienungsanleitung als Praxisbeispiele genutzt und erleichterten die Akzeptanz der Novitäten. So sind Kochbücher über die Ernährungsgeschichte hinaus auch aussagefreudige Dokumente der Wirtschaftsgeschichte.

Die Digitalisierung

Kochbücher werden genutzt, sind fleckig und zerlesen. Das gilt auch für die Exemplare der Badischen Landesbibliothek, die oft aus Privathaushalten stammen. Viele der seltenen Bände aus der Zeit ab 1850 sind zudem extrem säuregeschädigt, weil sie zu günstigem Preis verkauft werden

sollten und deshalb aus billigem, stark holzschliffhaltigem Papier hergestellt wurden. Hier empfiehlt sich eine Digitalisierung schon deshalb, weil ein Großteil der Bände aufgrund der weit fortgeschrittenen Schädigung bereits nicht mehr entsäuert werden kann und die Inhalte ohne Übertragung in ein anderes Medium nicht dauerhaft erhalten werden können.

Die Badische Landesbibliothek hat mit Förderung der Stiftung Kulturgut Baden-Württemberg mehr als hundert badische Kochbücher aus dem Zeitraum 1770–1950 digitalisiert – vielfach Unikate, die nur bei ihr vorhanden sind. Sie stammen von badischen Autoren, sind in badischen Verlagen erschienen oder von badischen Firmen herausgegeben worden. Die Rezepte selbst sind nicht speziell badisch – das Regionalkochbuch dieser Zeit bezeichnete im Titel eher ein buchhändlerisches Absatzgebiet denn das Herkunftsgebiet der Speisen. Als Sammlung landestypischer Spezialitäten ist es erst ein Phänomen der 1970er Jahre, mit dem der globalisierten Fast-Food-Industrie begegnet wurde.

Die Kochbücher sind in den Digitalen Sammlungen der Bibliothek zu finden. Sie können dort online darin blättern oder auch im Volltext recherchieren – versuchen Sie es doch mal mit „Fischotter“ oder „Schnepe“. Sie werden dabei manches Interessante über die Ernährungsgewohnheiten und Speisezubereitungsverfahren auf badischem Territorium erfahren. Zu beachten ist allerdings die kreative Schreibweise von Speisen wie „Amoletten“ (Omelettes), „Struckeln“ (Strudeln) „Budding“ oder „Grock“. Achtung! Kartoffeln kommen auch unter den Bezeichnungen Tartuffel, Erdapfel, Grundbirne oder Erdbirne vor. Manche Gerichte kehren in allen Kochbüchern wieder: Probieren Sie doch mal „Baumwoll-Suppe“, „Hobelspäne“, „Laubfrösche“, „Tabaksrollen“ oder „Reformirten Thee“!

Das erste badische Kochbuch

Das erste in Baden gedruckte Kochbuch war das Neue lehrreiche und vollständige Magazin, vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. Es erschien in zwei Bänden 1769/1770 im Verlag von Johann Michael Macklot in Karlsruhe und orientiert sich an der gehobenen französischen Küche. Adressat war „das Schöne Geschlecht“, dem die anonyme Verfasserin ihren dickleibigen Wälzer mit 4500 Rezepten als besonders genau und zuverlässig, gut verständlich und klug geordnet anpreist, „so daß mit allem Fug und Recht behauptet werden kann, es seye noch niemals kein so nützliches und vollständiges Werk, als dieses, ans Licht getreten.“

Die ersten Abschnitte instruieren über Küchenausstattung, Vorratshaltung, Holzfeuerung und über das Zubereiten, Anrichten und Auftragen von Speisen. Dann folgen als erstes die Suppen-

Rezepte. Und ein Rezept für Käs-Suppe lehrt, dass Parmesan-Käse schon 1770 in Baden verfügbar war – zwei Jahrhunderte bevor „Tüten-Parmesan“ in jedem deutschen Kühlschrank vorrätig wurde. Auch andere im 18. Jahrhundert beliebte Delikatessen kommen vor wie Borsdorfer Äpfel, Teltower Rübchen und Westfälischer Schinken. Und Wildgemüse, die heute aus der Küche verschwunden sind wie Portulak, Wegwarte oder Lattich. Bemerkenswert ist die Vielfalt von Flussfischen und Singvögeln (Drosseln, Finken, Goldammern, Lerchen, Meisen, Schnepfen, Tauben, Wachteln), die zum Verzehr empfohlen werden.

Friederike Luise Löffler

Ein Bestseller wurde das Neue Kochbuch der Kraichgauer Apothekerstochter Friederike Luise Löffler. 1744 in Kürnbach bei Bretten geboren, heiratete sie 1779 nach Stuttgart, wo sie als Köchin für die Abgeordneten des württembergischen Landtags tätig wurde. 1791 publizierte sie, von ihren Kochschülerinnen dazu ermuntert, ihre geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Bakwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.

Als Vorzug ihres Kochbuchs erklärte sie insbesondere, dass es ausschließlich auf ihr eigenes Gedächtnis und ihre eigene lange Erfahrung gründe. Wie alle Kochbuchautoren distanzierte sie sich von ihren Vorgängern und Konkurrenten auf dem Buchmarkt. Und natürlich legte sie größten Wert darauf, ihr Kochbuch als „neu“ zu deklarieren. Neu, aktuell, modern zu sein: das beanspruchten im 18. Jahrhundert alle Kochbuchautoren für ihre Werke.

Dem J. F. Steinkopf-Verlag in Stuttgart sicherte die Löfflerin mit 38 immer wieder veränderten Auflagen ihres Kochbuchs Einnahmen bis zum Jahr 1930. Da Kürnbach bis 1803 württembergisch-hessisches Kondominium war, ist sie allerdings niemals Einwohnerin der Markgrafschaft Baden gewesen.

Die Hofküche der Großherzöge

Wer in die Hofküchen der europäischen Metropolen Einblick erhalten hatte, der gab nur zu gern seine Kenntnisse hochmoderner exquisiter Kochkunst in gedruckter Form weiter. Anfang des 19. Jahrhunderts veröffentlichten die Köche der badischen Großherzöge im neugegründeten Verlag von David Raphael Marx.

1816 erschien das Vollständige Rheinische Kochbuch von Joseph Stolz, der bereits in den 1790-er Jahren in der Karlsruher Hofküche gelernt hatte und dort bis zum Mundkoch aufgestiegen,

also für die Speisen der herrschaftlichen Tafel verantwortlich war. Es enthielt, nach der Speisenfolge geordnet, 616 Rezepte. Für verschiedene Arten von Fleisch, aber auch für Hecht- oder Makrelenfilets empfahl Stolz Tomaten- oder Liebesäpfelsoße – ein in der bürgerlichen Küche noch völlig unbekanntes Gemüse, das möglicherweise im Küchengarten des Hofes gezogen wurde.

- 1834 erschien das Allgemeine Kochbuch von Joseph Willet. Dieser hatte es in Diensten des Markgrafen Wilhelm von Baden bis zum Haushofmeister gebracht. Die Badische Landesbibliothek besitzt jenes Exemplar seines Kochbuchs, das am 21. Februar 1834 für die Großherzogliche Küchenmeisterei in Baden-Baden angeschafft wurde. „Gâteau von Kapaun“ kann man ihm nachkochen, für Vegetarier empfiehlt sich vielleicht sein „Ulmensaamen-Salat“. Später machte er sich selbständig und führte das Restaurant Zur Fortuna in der Karlsruher Erbprinzenstraße.

Beide Köche verwiesen insbesondere auf die Internationalität ihrer Kochkunst, die sich häufigen Reisen ins europäische Ausland verdankte. Es finden sich bereits Rezepte der neuen Wiener Küche: Bei Stolz gibt es schon paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronensaft – Willet servierte auch Gulasch vom Rinderfilet.

Für angehende Hausfrauen

Friederike Luise Löffler hatte im deutschen Südwesten schreiblustige Nachfahriinnen. Manche sind als Berufsköchinnen tatsächlich nachweisbar wie Crescentia Bohrer in Freiburg, Magdalena Trieb in Karlsruhe oder Margareta Spörlin in Mülhausen, die ab 1811 ihren Erfahrungsschatz im mehrfach wieder aufgelegten Oberrheinischen Kochbuch weitergab. Dieses und viele andere Kochbücher des 19. Jahrhunderts dienten der Vorbereitung bürgerlicher Mädchen auf ihre Hausfrauenrolle. Geboten wird ein breites Spektrum an Speisen von der feineren bis zu einfachen Küche. Das war zweckmäßig, denn im Gegensatz zu heute besaß die bürgerliche Hausfrau in der Regel nur ein einziges Kochbuch, das möglichst alle Bedürfnisse abdecken konnte und sollte.

Reichhaltigkeit, Vollständigkeit, Zuverlässigkeit, Prägnanz, Verständlichkeit, Deutlichkeit: das blieben im 19. Jahrhundert die Qualitätsmerkmale eines brauchbaren Kochbuchs. Eine übersichtliche Gliederung nach der Speisenfolge und ein brauchbares Register waren von Vorteil. Hinzu kam der von allen Autoren behauptete Vorzug sparsamer Wirtschaftsführung. Welche Kochbücher dabei den größten Erfolg hatten, zeigt die Zahl der Neuauflagen. Eine noble Ausstattung,

die sich im Kaufpreis niedergeschlagen hätte, gehörte ganz und gar nicht zu den verkaufsfördernden Kriterien. Das Kochbuch des 19. Jahrhunderts war vor allem: umfassend, ungebildet und preisgünstig.

Neue Speisen

In den 1880er und 1890er Jahren tauchen plötzlich neue Speisen auf. Die Eisenbahn und die Erfindung des Kunsteises machten den schnellen Transport fangfrischen Seefischs aus der Nordsee in ununterbrochener Kühlkette möglich. Schellfisch, Seezunge und Steinbutt wurden rezeptwürdig, auch Hummer und Langusten gelangten bis nach Baden. Letztere lösten als Delikatesse den Flusskrebs ab, der jahrhundertlang fester Bestandteil der badischen Küche gewesen war, aber nun aufgrund der zunehmenden Verunreinigung der Flüsse kaum noch zur Verfügung stand – ebenso wie die frühere Vielzahl von Süßwasserfischarten.

Die Kartoffel war bis Mitte des 19. Jahrhunderts zum Grundnahrungsmittel geworden und bekam nun zuweilen eigene Kochbuchkapitel. Kartoffelpuffer, -klöße, -püree wurden fester Bestandteil der badischen Küche. Auch für fritierte Kartoffeln gab es nun Rezepte und 1897 fand sich erstmals der Begriff „Pommes frites“ in einem badischen Kochbuch.

Kurz vor der Jahrhundertwende wanderte als bis dahin in der bürgerlichen Küche unbekanntes Lebensmittel die Tomate aus Italien nach Baden ein. Ihr erwerbsmäßiger Anbau in Deutschland begann 1890. Sie wurde vor allem gedünstet als Beilage, für Soßen und Suppen verwendet. Heute ist die Tomate das meistverzehrte Gemüse in Deutschland und niemand kann sich vorstellen, dass sie vor hundert Jahren noch eine kulinarische Seltenheit war. Paprika, Zucchini, Auberginen ließen noch bis in die 1960er Jahre auf sich warten.

Haushaltsschulen in Baden

Eine Möglichkeit der beruflichen Qualifikation im Bereich der Haushalts- und Ernährungslehre waren die Haushaltsschulen, die ab Mitte des 19. Jahrhundert auch in Karlsruhe, Freiburg, Heidelberg und anderwärts entstanden. In der Regel beruhten sie auf der Initiative der örtlichen Frauenvereine. Zum Haushaltsunterricht gehörte auch die Kochlehre. Dafür wurden Kochbücher benötigt. Folglich gaben die Vorsteherinnen der Haushaltsschulen eigene Kochbücher heraus, die ihren Zöglingen später als Kompendium im Kochalltag nützlich sein konnten.

Das langlebigste davon war das zuerst 1913 erschienene Kochbuch von Emma Wundt, der Vorsteherin der Haushaltsschule des Roten Kreuzes in Karlsruhe; es erlebte mehr als 30

Auflagen und wird bis heute weiter nachgedruckt. Der Kochschule des Luise-Frauenvereins in Freiburg stand Emma Faißt vor, deren Kochbuch erstmals im Jahr 1900 erschien. In Heidelberg betrieb Marie Silbermann seit 1902 eine private Kochschule; sie kooperierte als Kochbuchautorin eng mit der Nahrungsmittelindustrie: Ihr Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost erschien von 1910 bis 1913 in mehreren Auflagen als Palmin-Kochbuch.

Neben diesen für Berufsfachschulen bestimmten Kochbüchern gab es auch Kochbücher für den Unterricht in allgemeinbildenden Schulen. Hier erwarb sich die Karlsruher Haushaltslehrerin Mathilde Specht einen guten Ruf. 1900 erschien ihr Kochbuch für höhere Mädchenschulen, anschließend ihr Kochbüchlein für Volks- und Fortbildungsschulen. Dessen Nutzung im Schulunterricht war durch Beschluss der Schulkommission vom 5. November 1900 für alle städtischen Volks- und Fortbildungsschulen in Karlsruhe obligatorisch.

Mannheimer Cocosbutter

Seit 1887 war die „Mannheimer Cocosbutter“ ein badischer Verkaufsschlager. Die Firma Heinrich Schlinck & Cie. stellte sie unter der Markenbezeichnung Palmin her und bewarb sie höchst erfolgreich mit Koch- und Backrezepten.

Die Verfügbarkeit von Speisefett hielt im Verlauf des 19. Jahrhunderts nicht mit dem rasanten Bevölkerungswachstum mit. Butter und Schmalz wurden stetig teurer. So wurden mit Eifer Ersatzprodukte entwickelt; neben Palmin war das Margarine, die 1869 in Frankreich ihr erstes Patent erhalten hatte und seit 1871 auch in Deutschland hergestellt wurde. Den Rohstoff für Palmin lieferten die deutschen Kolonien in der Südsee. Aus dem trockenen Fleisch der Kokosnuss wurde Öl gepresst, das durch Neutralisation, Destillation und Sterilisation zu 100% reinem Fett veredelt wurde. Das geschmacksneutrale Palmin war um die Hälfte billiger als Butter und monatelang haltbar.

Für ihr Marketing gewann die Firma Schlinck namhafte Kochbuchautorinnen wie die schon genannte Marie Silbermann oder Elise Hannemann, Leiterin der Kochschule am Berliner Lettenverein. Sie traten per Kochbuch den Beweis an, dass Speisen, für die nach landläufiger Meinung ausschließlich Butter oder Schmalz zu verwenden war, preisgünstiger und besser verdaulich mit Palmin zubereitet werden konnten. Das Palmin-Kochbuch von Marie Silbermann konnte man gegen Einsendung von 100 Palmin-Sammelbildern oder gegen 70 Pfennig in bar bei der Firma Schlinck erwerben.

Das gewisse Tröpfchen Etwas

Im Jahr 1899 gründete die Schweizer Firma Maggi in Singen am Hohentwiel eine deutsche Niederlassung. Nachdem die badische Zolldirektion im Oktober 1898 den Eingangszoll für Maggi Suppenwürze auf das Dreifache erhöht hatte, errichtete Maggi am Standort Singen eine eigene Abfüllanlage. Die Singener Fabrik wurde in kürzester Zeit zum wichtigsten Produktionsstandort der Firma. Nicht nur die Suppenwürze wurde hier erzeugt, sondern auch deren Nachfolgeprodukte: die durch Trocknung der Würze entstehende gekörnte Brühe oder die mit weiteren Zusatzstoffen versetzten Suppen-, Soßen- und Brühwürfel.

Als vorgefertigte und portionierte Konzentrate auf Gemüse- oder Fleischbasis hatten die Maggi-Würfel ein riesiges Marktpotential. Den Siegeszug dieser Fertigprodukte, die der Hausfrau eine Menge Arbeit ersparten, begleitete auch Maggi mit Werbekochbüchern und -broschüren. Denn selbstverständlich waren auch diese Produkte nicht nur schmackhaft, sondern zudem appetitanregend und verdauungsfördernd. Die in Halbleinen gebundenen Erprobten Rezepte erhielt die Interessentin kostenlos und portofrei gegen Einsendung einer Werbepostkarte.

Kein Rauch, kein Ruß, keine Asche!

Die Ablösung des traditionellen Kohleherdes durch den Gasherd, der weder angefeuert noch gereinigt werden musste, stets betriebsbereit war und mit einer simplen Schaltdrehung seine Dienste zur Verfügung stellte, war eine der wichtigsten technischen Innovationen der Gründerzeit mit fundamentalen Auswirkungen auf die Nahrungszubereitung. Der Gasherd entfaltete gezielt nur punktuell und nur dann Hitze, wenn eine Mahlzeit zuzubereiten war. Er war auch sparsam hinsichtlich seines Energieverbrauchs, denn die Wärmezufuhr ließ sich nach Bedarf genau regulieren und die Garzeiten waren kürzer. Mit der Verbreitung von Stadtgas begann sich der Gasherd ab 1880 in Deutschland durchzusetzen. Größere Verbreitung fand er erst in den 1920er Jahren, als Arbeitersiedlungen wie der Dammerstock in Karlsruhe bauseitig und alternativlos mit einem solchen Gerät ausgestattet wurden.

Die Firma Junker & Ruh in Karlsruhe produzierte seit 1893 Gasherde für den Einfamilienhaushalt – und begleitete ihr Marketing mit dem Druck eigener Rezeptbroschüren. Schon 1901 erschien das Kochbuch für die Gasküche, das die Zubereitung von Fleisch und Teigwaren im Backofen genau beschrieb und den jeweiligen Gasverbrauch in Pfennigen detailliert berechnete. Es wurde über Jahrzehnte hinweg in aktualisierter Form neu aufgelegt.

Magere Zeiten im Ersten Weltkrieg

„England will die deutschen Familien dem Hunger preisgeben; das, was auf dem Schlachtfelde nicht erreicht werden konnte, soll jetzt durch den Aushungerungsplan herbeigeführt werden: Deutschlands Vernichtung.“ Mit diesem Paukenschlag der Propaganda wird das Badische Kriegskochbüchlein von Emma Wundt eingeleitet, ein 1915 vom Badischen Frauenverein veröffentlichtes Rezeptbuch. Schon im ersten Kriegsjahr hatte sich die Versorgungslage aufgrund der alliierten Blockade unerwartet dramatisch verschlechtert, darauf reagierte die Kochbuchliteratur. Das Kriegskochbüchlein empfahl die Speisezubereitung mit ausschließlich heimischen Nahrungsmitteln, die höchst sparsam verwendet werden sollten, und bot 96 Rezepte dazu an.

Im Lauf des Jahres 1916 wurden Kartoffeln, Zucker, Fleisch und Fett rationiert. Konsumbeschränkung reichte nicht mehr aus, um die Lebensmittelversorgung sicherzustellen. Nun wurden Lebensmittel „gestreckt“ und „Ersatzspeisen“ in den Speiseplan aufgenommen. Käthe Birkes Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten erschien mit 645 Rezepten 1917 im G. Braun Verlag in Karlsruhe und stellt vegetarische Fleischersatzspeisen aus den verschiedensten Cerealien, aus Kartoffeln oder Gemüse vor. Einige Seiten weiter gibt es Rezepte für Kriegskuchen: „Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch. Auch Eier müssen sparsam benutzt werden. [...] Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel verwendet ...“.

Glück im Glas! Frischhalten durch Einmachkunst

In der Mangelernährung des Ersten Weltkriegs spielten die „Frischhaltungsapparate“ der Firma Weck eine große Rolle, die jüngst erst die Lebensmittelkonservierung revolutioniert hatten. Dass sich Nahrungsmittel durch Erhitzen und Luftabschluss haltbar machen lassen, war schon lange bekannt. Nicolas Appert erprobte bereits 1804 erfolgreich die Hitzesterilisierung von Lebensmitteln. Seither wurde mit der Konservierung in Dosen und Glasbehältern eifrig experimentiert. Industriellen Maßstab gewann das Verfahren allerdings erst im 20. Jahrhundert.

Das heute so genannte Einweck-Verfahren wurde 1892 patentiert. 1895 kaufte Johann Carl Weck das Patent und gründete im Jahr 1900 im südbadischen Öflingen die Firma „J. Weck u. Co.“ Sie vertrieb Einkochgläser, Einkochringe, Einkochtöpfe und weiteres Zubehör der Marke Weck, z.B. Entsafter und Dampfkochgeräte. Mehr als zwanzig Hauswirtschafterinnen waren im Außenvertrieb unterwegs und führten das Verfahren potentiellen Kundinnen vor. Anzeigenwerbung spielte eine große Rolle. Der Erfolg war durchschlagend, in kürzester Zeit wurde Weck

nicht nur Marktführer im Bereich der Konservierungsverfahren für Privathaushalte, sondern zugleich auch noch namengebend dafür.

Das Handbuch Koche auf Vorrat! zur Obst-, Gemüse-, Fisch- und Fleischkonservierung erschien von 1905 bis in die 1930er Jahre in mehreren Auflagen. Es gibt für alle Arten von Speisen an, wie sie vorbereitet und wie lange sie anschließend im Weckglas sterilisiert werden müssen. Das Einwecken blieb bis zur Erfindung der Tiefkühltruhe in den 1960er Jahren eine unverzichtbare Praxis der Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Elektrifizierung des Haushalts. Der Kühlschrank

In den 1930er Jahren zog die Elektrizität in die badische Küche ein. Junker & Ruh produzierte ab 1930 auch Elektroherde. Aber die wichtigste technische Innovation der Vorkriegszeit war der elektrische Kühlschrank. Ab 1932 stellte die Firma Brown, Boveri & Cie. AG in Mannheim Haushaltskühlschränke her.

Mit dem Einsatz von Fluorchlorkohlenwasserstoffen als Kältemittel war ab 1910 die Nutzung von Kompressorkühlschränken in Privathaushalten möglich geworden. Doch längst nicht jeder konnte oder wollte einen solchen Kühlschrank haben, der nicht nur ein in der Anschaffung und im Unterhalt sehr teures Gerät war, sondern auch die Verfügbarkeit eines häuslichen Stromanschlusses voraussetzte. Bis 1935 wurden in Deutschland weniger als 30.000 elektrische Kühlschränke produziert und verkauft, zumeist für den gewerblichen Bereich in Lebensmittelhandel und Gastronomie; bis zum Zweiten Weltkrieg besaß nicht einmal ein Prozent der Privathaushalte ein solches Haushaltsgroßgerät. Noch 1960 verfügte nur die Hälfte aller deutschen Haushalte über einen elektrischen Kühlschrank.

Werbung tat not. Auch BBC Mannheim gab zur Eigenwerbung Kochbücher heraus – die schon Ende der 1930er Jahre erschienene Rezeptbroschüre Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank erklärt, was man damit tun kann. Vor allem aber empfiehlt sie kalte Speisen und Getränke für die moderne Gastgeberin: „Das Leben wird auch froher mit dem Sigma-Kühlschrank, denn Eiswürfel für Erfrischungsgetränke, Gefrorenes, gut gekühlte Getränke zum Feierabend, wunderbar kühle Salate und Sülzen zum Abendbrot, alles dies gehört zu den großen Annehmlichkeiten, die der elektrische Sigma-Kühlschrank bietet. Guter Appetit und frohe Gesichter bei Tisch sind schönster Lohn und Dank der Hausfrau.“



Die Ausstellung

Mit der Freischaltung sämtlicher Digitalisate im Juni 2016 eröffnet die Badische Landesbibliothek zugleich eine Ausstellung der originalen badischen Kochbücher in ihrem Ausstellungsraum. Die Ausstellung ist die allererste zu diesem Thema, das auch regionalhistorisch bisher nicht aufbereitet worden ist. Eine Ausstellung kann nur Einzelseiten der Originale zeigen. Im digitalen Ausstellungskatalog unter www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung werden alle Exponate mit ihrer Objektbeschreibung und ihrem vollständigen digitalisierten Inhalt präsentiert.

Laufzeit der Ausstellung: 30. Juni bis 15. Oktober 2016

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 10–18 Uhr

Online-Ausstellung: www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung