

Das Kochbuch in Baden 1770-1950

Badische Landesbibliothek

1. Juli bis 15. Oktober 2016

Mo-Fr 9-19 Uhr

Sa 10-18 Uhr

Eintritt frei



Maggi-Kochbuch
Erprobte Rezepte, ca. 1935

BLB

Das Kochbuch in Baden 1770-1950

Ausstellung der Badischen Landesbibliothek

1. Juli bis 15. Oktober 2016

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00-19.00 Uhr, Sa 10.00-18.00 Uhr

Eintritt frei

Layout der Druckausgabe:

Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen

Umschlagmotiv:

Erprobte Kochrezepte unter Verwendung nur solcher Zutaten, die im Haushalt meist vorhanden oder je nach Jahreszeit reichlich zu haben sind. Berlin, Maggi-Gesellschaft [ca. 1935].

Textabbildungen:

1, 2, 3, 7, 8, 14:

Generallandesarchiv Karlsruhe

31, 32:

Stadtarchiv Karlsruhe

alle anderen Abbildungen:

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Exponatfotos wie angegeben

© Badische Landesbibliothek

Erbprinzenstraße 15

76133 Karlsruhe

Telefon (0721) 175 - 2222

Telefax (0721) 175 - 2333

direktion@blb-karlsruhe.de

<http://www.blb-karlsruhe.de>

Dieser Katalog ist als virtueller

Ausstellungskatalog online verfügbar:

www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung

Gesamtredaktion:

Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen

Bildredaktion: Annett-Kristin Oberhoff

Technische Umsetzung: Uli Fietz

Ausstellungskonzeption:

Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen

Texte:

Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen (JvH)

Cordula Franzke (CF)

Annett-Kristin Oberhoff (AO)

Objektfotografie:

Beate Ehlig, Badische Landesbibliothek

Th. Goldschmidt, Badisches Landesmuseum

Digitalisate:

Fabian Friz

Klaudia Holzinger

Michaela Illner

Stephanie Thiele-Bergmann

Metadaten:

Ruth Ackermann

Annett-Kristin Oberhoff

Ausstellungsaufbau:

Anita Fitterer

Marc Fredericksen

Manfred Kollhoff

Oliver Kwossek

Magdalena Liedtke

Peter Ratzel

Gernot Ruf

Christiane Schwab

Leihgeber:

Badisches Landesmuseum, Karlsruhe

Neff GmbH, Bretten

Johann Weck GmbH u. Co. KG, Öflingen

Maggi GmbH, Frankfurt am Main

Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig.

Allen Leihgebern sei an dieser Stelle herzlich für ihre Bereitwilligkeit uns zu unterstützen gedankt.

Organisation und Marketing:

Karen Evers

Adresse der digitalen Kochbuchsammlung:

<http://digital.blb-karlsruhe.de>

Inhalt

Vom Wert historischer Kochbücher	5
Das Digitalisierungsprojekt	7
Das erste badische Kochbuch	9
Friederike Luise Löffler	12
Die Hofköche der badischen Großherzöge	16
Für angehende Hausfrauen	22
Neue Speisen	28
Kein Rauch, kein Ruß, keine Asche!	34
Glück im Glas!	41
Frischhalten durch Einmachkunst	
Haushaltsschulen in Baden	52
Reform- und Diätküche	59
Magere Zeiten im Ersten Weltkrieg	63
Henriette Davidis auf Badisch	69
Elektrifizierung des Haushalts. Der Kühlschrank	72
Professionalisierung der Hausfrauen	75
Mannheimer Cocosbutter	80
Das gewisse Tröpfchen Etwas	84
Kochbücher aus der Schlossbibliothek Baden-Baden	91
Kochbücher aus der Schlossbibliothek Bädigheim	98
Kochbücher aus der Kochbuchsammlung Helene Albiker	99

Vom Wert historischer Kochbücher

Wann tauchen Tomaten oder Artischocken in der badischen Küche auf? Wann verschwinden Singvögel und Flusskrebse daraus? Wann verlor die Kartoffel ihr Image als Armenspeise? Wann ziehen Wiener Schnitzel und Gulasch in Baden ein? Wann verließ die Nudel ihre Randexistenz als Suppenbeilage und wann gab es Makkaroni als Fertigprodukt? Und wann ist das erste Mal die Rede von Kalorien?



Abb. 1: Rettich und Mohrrübe.
Generallandesarchiv Karlsruhe, HfK-Hs Nr. 265, Bl. 91

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 Krankenkost oder der Kriegsküche werden später für die gesunde Ernährung wiederentdeckt.

Hinzu kommt der technische Fortschritt, über den die Kochbücher der Badischen Landesbibliothek

Abb. 2: Trauben.
Generallandesarchiv
Karlsruhe,
HfK-Hs Nr. 265,
Bl. 86



Zeugnis ablegen. Das Einweckverfahren, der Gasherd, der Kühlschrank – die neuen Technologien der Lebensmittelzubereitung und -konservierung veränderten

die Ernährungsgewohnheiten der Badener ebenso nachhaltig wie die Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion. 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 Dokumente der Wirtschaftsgeschichte.



Abb. 3: Radieschen.
Generallandesarchiv Karlsruhe, HfK-Hs Nr. 265, Bl. 90

Die Ausstellung präsentiert badische Kochbücher des Zeitraums 1770-1950 – vielfach Unikate, die nur in der Badischen Landesbibliothek vorhanden sind. Sie stammen von badischen Autoren, sind in badischen Verlagen erschienen oder von badischen

Firmen herausgegeben worden. Die Gerichte selbst sind nicht speziell badisch – das Regionalkochbuch dieser Zeit bezeichnete im Titel eher ein buchhändlerisches Absatzgebiet denn das Herkunftsgebiet der Speisen. Es bot Rezepte einer überregionalen Küche für ein regionales Publikum. Als Sammlung landestypischer Spezialitäten ist es erst ein Phänomen der 1970er Jahre, mit dem der globalisierten Fast-Food-Industrie begegnet wurde.

Lit.: Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden. München 1970; Artelt, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts. In: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt a. Main. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen 1976, S. 350-385; Heckmann, Herbert: Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. München 1979; Teuteberg, Hans Jürgen, und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. 2. Auflage. Münster 1986; Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst. München 1987; Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Hrsg.: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund. Red.: Gisela Framke. 2. Aufl. Oberhausen 1990; Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Hrsg. Michael Andritzky. Gießen 1992; Haase, Ricarda: „Das bißchen Haushalt ...“? Zur Geschichte der Technisierung und Rationalisierung der Hausarbeit. Stuttgart 1992; „Das Paradies kommt wieder ...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hrsg. vom Museum der Arbeit. Redaktion: Ursula Schneider und Detlef Stender. Hamburg 1993; Wiedemann, Inga: Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau. Pfaffenweiler 1993; Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. Hrsg. von Ulrike Zischka u.a. München 1994; Schlegel-Matthies, Kirsten: „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930. Stuttgart 1995; Verk, Sabine: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Berlin 1995; Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart 2003; Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart; [anlässlich der Ausstellung Küchenkunst und Tafelkultur, Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek, im Prunksaal der Österreichischen Nationalbibliothek vom 28. April bis 31. Oktober 2006]. Hrsg. von Hannes Etlstorfer. Wien 2006; Teuteberg, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. In: Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Hrsg. Paul Freedman. Darmstadt 2007, S. 232-26; Peter, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2008.

(JvH)

Das Digitalisierungsprojekt



Abb. 4: Digitalisierung eines Maggi-Kochbuchs in der Digitalisierungswerkstatt der Badischen Landesbibliothek

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.

Alle nicht urheberrechtlich geschützten Kochbücher dieser Ausstellung stehen digital zur Verfügung. In der Ausstellung können wir jeweils nur eine aufgeschlagene Seite zeigen. Unter www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung werden alle Exponate mit ihrem vollständigen digitalisierten Inhalt präsentiert.

Sie können online in den Büchern blättern oder auch im Volltext recherchieren – versuchen Sie es doch mal mit „Fischotter“ oder „Schnepfe“. Sie werden dabei manches Interessante über die Ernährungsgewohnheiten und Zubereitungsverfahren auf badischem Territorium erfahren. Zu beachten

ist allerdings die kreative Schreibweise von Speisen wie „Amoletten“ (Omelettes), „Struckeln“ (Strudeln), „Budding“ oder „Grock“. Oder die Benennung von Gemüsesorten wie Karviol (Blumenkohl), Scorzonere (Schwarzwurzel) und Erdbirne (Topinambur). Achtung! Kartoffeln kommen auch unter den Bezeichnungen Tartuffel, Erdapfel oder Grundbirne vor.

Natürlich können Sie auch ein Rezept zum Nachkochen finden. Manche Gerichte kehren in allen Kochbüchern wieder: Probieren Sie doch mal „Baumwoll-Suppe“, „Hobelspäne“, „Laubfrösche“, „Tabaksrollen“ oder „Reformirten Thee“!

Die Stiftung Kulturgut Baden-Württemberg hat das Digitalisierungsprojekt insbesondere aufgrund seiner bemerkenswerten Bürgernähe gefördert.

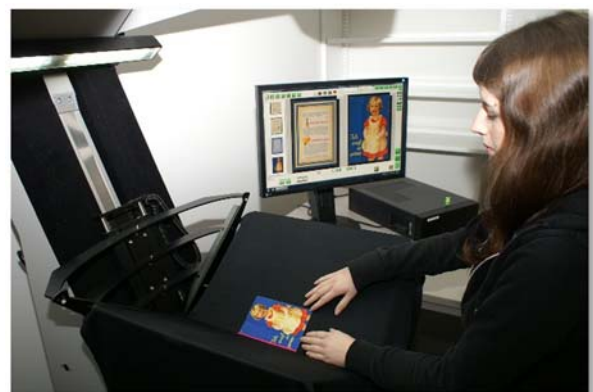


Abb. 5: Digitalisierung eines Maggi-Werbezettels in der Digitalisierungswerkstatt der Badischen Landesbibliothek



Abb. 6:
 Speise-Producten-Karte nach den Vorzügen der Provinzen und Staedte Deutschlands.
 Aus: Deutsches Universal-Kochbuch. Bearbeitet von Theodor Thon und durchgesehen von einem praktischen Koche.
 Bd. 1. Leipzig 1840

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 Zuckerbäckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen*. Es erschien in zwei Bänden 1769/1770 im Verlag von Johann Michael Macklot in Karlsruhe. Wie alle Kochbücher dieser Zeit orientiert es sich ganz an der höfischen Etikette.



Abb. 7: Gurke und Melone.
Generallandesarchiv Karlsruhe, HfK-Hs Nr. 265, Bl. 90

Adressat war „das Schöne Geschlecht“, dem die anonyme Verfasserin ihren dickleibigen Wälzer mit 4500 Rezepten auf 1542 Seiten als besonders gründlich und zuverlässig, gut verständlich und klug geordnet anpreist. Betont wird auch, dass Inhalt und Darstellung vollkommen dem heutigen Geschmack entsprechen, „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 die Leserin über die Grundlagen der Küchenausstattung, der Vorratshaltung, der Holzfeuerung und über das Zubereiten, Anrichten und Auftragen von Speisen. Es werden viele Fachbegriffe erläutert, z.B. Blanchieren, Legieren, Mitonnieren, aber auch Bouillon, Potage und Coullige.

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 deut-

schen Kühlschrank vorrätig wurde. Auch andere im 18. Jahrhundert beliebte Delikatessen kommen vor wie Borsdorfer Äpfel, Teltower Rübchen und Westfälischer Schinken. Und Wildgemüse, die später aus der Küche verschwinden, 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. Am Schluss folgen noch 200 Ratschläge zu Qualitätskriterien guter Lebensmittel und zur jeweils spezifisch geeigneten Frischhaltung und Aufbewahrung.

Sicherlich wurden für das umfangreiche Kompendium verschiedene Vorlagen genutzt. Wer aber eigentlich „Autor(in)“ dieses Kochbuchs war, ist noch nicht geklärt – ein Indiz wäre das besondere Gewicht auf den Fastenspeisen, das auf eine Verbreitungsabsicht in katholischem Gebiet hindeutet. Warum aber ist Grünkohl dann konsequent als „brauner Kohl“ bezeichnet, was auf norddeutsche Rezeptvorlagen hinweist?

Das Macklot'sche Kochbuch wurde bis 1812 noch dreimal wieder aufgelegt.

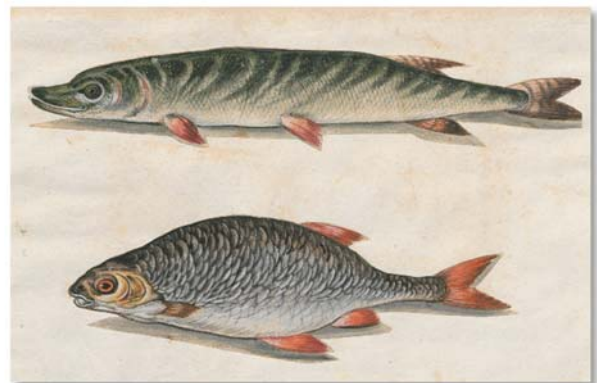
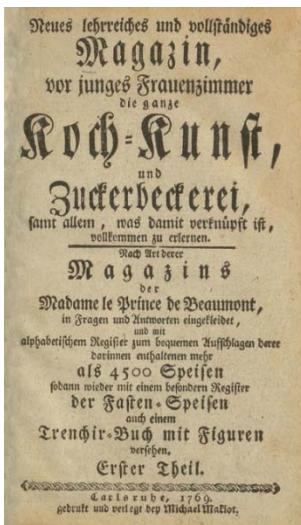


Abb. 8: Hecht und Rotfeder.
Generallandesarchiv Karlsruhe, HfK-Hs Nr. 265, Bl. 98

(JvH)

Exponate

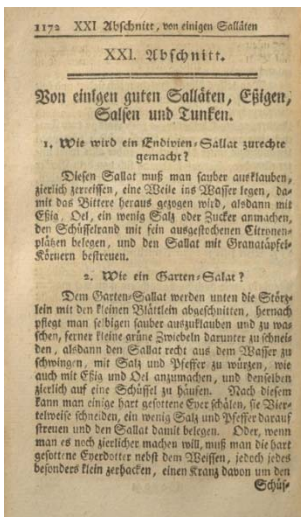


1.1 Neues lehrreiches und vollständiges Magazin, vor junges Frauenzimmer, die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen.

Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten eingeleidet.
Erster Theil. S. 1-750.
Karlsruhe: Macklot, 1769.

Badische Landesbibliothek: 70 A 2050,1 RH
Erworben 1970 bei Karl & Faber, München
von der BLB digitalisiert

S. 557: Rezept für gebratene Schnepfen: "Diese werden sauber gereinigt, der Dreck [Eingeweide mit Inhalt] aber besonders gelegt, hierauf mit Salz, Pfeffer, Zimmet und Nägelein [Nelken] bestreut, alsdann gebraten und fleißig mit Butter beträufet. Hernach wird der Dreck genommen, ganz klein gehackt, in Butter geröstet und denn ein paar Löffel voll Fleischbrühe darauf gegossen. Indessen werden Semmelkruken auf Kohlen geröstet. Wenn man die Schnepfen auf den Tisch tragen will, so streicht man vorher den Dreck auf die gerösteten Semmelscheiben, und gibt alles warm auf den Tisch."



1.2 Neues lehrreiches und vollständiges Magazin, vor junges Frauenzimmer, die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen.

Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten eingeleidet.
Zweiter Theil. S. 751-1542, dazu 76 Seiten Register.
Karlsruhe: Macklot, 1770.

Aufgeschlagen: S. 1172-1173:
Von einigen guten Salläten, Eßigen, Salsen und Tunken.

Badische Landesbibliothek: 70 A 2050,2 RH
Provenienz: Bismarck-Gymnasium Karlsruhe
von der BLB digitalisiert
Die Ausgabe 1791 ist in der Bayerischen Staatsbibliothek digital verfügbar.



1.3 Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie: Nöthige Unterweisungen für junges Frauenzimmer, welches in die Welt tritt und sich verheurathet, als der Verfolg des Magazins für junge Leute.

Nach deutscher Art eingerichtet
von Johann Joachim Schwabe.
4 Bde. - Leipzig: Weidmann, 1764.

Das Macklot'sche Kochbuch erklärt, es sei „nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten eingeleidet“. Es wird also nicht ein Rezept angeboten, sondern es werden unter einer allgemeinen Überschrift Fragen gestellt und beantwortet, z.B.

- Wie macht man Poupetons von Blumenkohl?
- Wie wird eine Henne mit Krebsen und Knöpflein (Klößen) zubereitet?
- Wie muß man einen Karpfen in einer Sulz einmachen, um solche ein Vierteljahr lang gut zu erhalten?

Diese didaktische Form in aufklärerischer Manier war sicher als verkaufsförderlich gedacht. Ebenso wie die Beanspruchung der Bestseller-Jugendbuchautorin Jeanne-Marie Leprince de Beaumont, die mit dem Inhalt des Kochbuchs nicht das Geringste zu tun hat. Das Frontispiz ihres Jungmädchen-Buches zeigt allerdings die bürgerliche Familie an der Speisetafel.

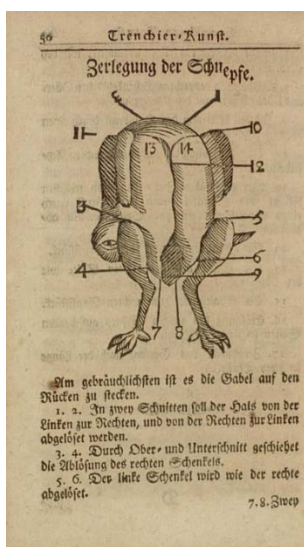
Badische Landesbibliothek: Gym 982
 Provenienz: Bismarck-Gymnasium Karlsruhe
 Die Ausgabe 1768 ist in der Bayerischen Staatsbibliothek digital verfügbar.



1.4
Das allerneueste Pariser Koch-Buch, in welchem Nach der beliebten französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle ... Nebst einem neuen Trenchir-Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. Straßburg: König, 1752. Faksimile: Frankfurt a.M.: Insel Verlag, 1981.

Dieses 1752 in Straßburg erschienene Kochbuch gesteht schon in der Vorrede ein, dass es aus verschiedenen Vorlagen kompiliert wurde. Es selbst war zumindest in Teilen Vorlage für das Macklot'sche Kochbuch. Einzelne Passagen der Vorrede stimmen überein, die Pläne für die Einrichtung der Speisetafeln sind identisch, textidentisch ist der Abschnitt zum Tranchieren, auch die zu dessen Illustration verwendeten Holzschnitte stimmen völlig überein.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3924
 Als Faksimile nicht digitalisiert.



1.5
Vollkommene und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als gebratener Speisen ... auf die geschickteste Art nicht allein zu zerlegen sondern mit der besten Wohlanständigkeit bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen der Gesellschaft vorzulegen. Alles auf das deutlichste nach doppelter Art beschrieben und in Figuren vorgestellt. Neuste Auflage. Karlsruhe: Macklot, 1797.

Den neunten Abschnitt des Kochbuchs über das Tranchieren von Geflügel, Fisch, Wildbret, Rind-, Kalbs-, Schweine- und Schaffleisch veröffentlichte Macklot separat als Tranchierbuch. Das Vorgehen wird in einzelnen, nummerierten Arbeitsschritten beschrieben und anhand von Skizzen anschaulich gemacht.

Aufgeschlagen: S. 50/51: Zerlegung der Schnepfe.
 Badische Landesbibliothek: 66 A 5080
 von der BLB digitalisiert



1.6
Barockes Tranchierbesteck
 Stahl, vergoldet
 Badisches Landesmuseum: R 427 a-b
 Foto: Th. Goldschmidt

Friederike Luise Löffler

Ein Bestseller wurde das *Neue Kochbuch* der Kraichgauer Apothekerstochter Friederike Luise Löffler (1744-1805). 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*. Da Kürnbach bis 1803 württembergisch-hessisches Kondominium war, ist sie allerdings niemals Einwohnerin der Markgrafschaft Baden gewesen.



Abb. 9: Küche um 1850.
Aus: Christian Friedrich Klein: Die Küche. Vollständiges praktisches Handbuch der Kochkunst. Mainz 1850

Als Vorzug ihres Kochbuchs erklärte sie insbesondere, dass es ausschließlich auf 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.

Das Löfflersche Kochbuch ist eines der allerersten für die bürgerliche Küche. Auch Resteverwertung gehört zu den Rezeptvorschlägen. Für die feinere Küche waren auch damals schon Delikatessen verfügbar, von denen man dachte, dass sie erst später nach Deutschland gelangten, z.B. Artischocken,

Abb. 10: Zubereitung von Krametsvögeln (Wacholderdrosseln) am Vogelspieß.
Aus: Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. München 1859, S. 388



Broccoli oder Champignons, die schon um 1800 in künstlichen Beeten gezüchtet wurden.

In der Gruppierung der Rezepte, obwohl nach der Speisenfolge bei Tisch geordnet, findet sich ein heutiger Leser allerdings nicht zurecht: Im Kapitel „Gemüßer“ gibt es auch verschiedene Rezepte für Nudelhauptspeisen, darunter auch Bufantennudeln und Dukatennudeln – die Einengung des Begriffs auf essbare Pflanzen ist neueren Datums. Im Kapitel „Fische“ gibt es ein Rezept, „Fischotter zuzurichten“. Und die Fleischrezepte mit Ausnahme von Braten sind verteilt auf die Kapitel „Pasteten“, „Ragouts“ und „Zulagen auf Gemüßer“ – wohin auch die Rezepte für Eierkuchen sortiert sind.

Abb. 11:
Von der Fischotter.
Aus: Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. München 1859, S. 524



Das Kochbuch der Löfflerin fand schnell im gesamten deutschen Sprachraum Verbreitung: Anonyme Nachdrucke sind zahlreich. Gegen den geschäftsschädigenden Nachdruck schützte sich der Verleger Johann Friedrich Steinkopf mit Druckprivilegien – im Hauptstaatsarchiv Stuttgart ist sein Antrag auf ein zehnjähriges Druckprivileg mit weiteren Unterlagen aus den Jahren 1796-1799 erhalten (A 213 Bü 7415), hier findet sich auch Schriftverkehr zu einem achtjährigen Privileg des gesamten „Ökonomischen Handbuchs für Frauenzimmer“ aus den Jah-

ren 1834-1840 (E 146 Bü 5427). Mit Pseudonymen wie Charlotte Löffler oder A. Löfflerin versuchten die Reutlinger Verlage Enßlin & Laiblin und Bardtenschlager den bekannten Namen trotzdem auszunutzen und ihren eigenen Erzeugnissen auf dem Buchmarkt zum Erfolg zu verhelfen. Dem J. F. Steinkopf-Verlag in Stuttgart sicherte Friederike Löffler mit 38 immer wieder veränderten Auflagen ihres Kochbuchs Einnahmen bis zum Jahr 1930.



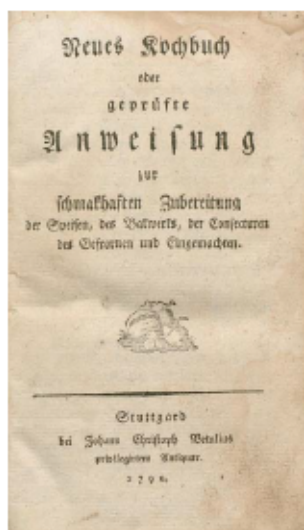
Abb. 12: Zubereitung von Spanferkel. Aus: Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. München 1859, S. 294

Lit.: Maurer, Rolf: Friederike Luise Löffler. Köchin als Bestseller-
 autorin. In: Lauter Frauen. Stuttgart 2000, S. 108-112; Von der
 "Löfflerin". In: Heimatkreis Oberderdingen. Rundbrief 21 (2001),
 S. 66-69; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis
 bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirt-
 schaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr) 2001, S. 459-466; Maurer,
 Rolf: Die vergessene Bestseller-Autorin. Friederike Luise Löffler,
 "in allen Theilen der Kochkunst gleich erfahren". In: Schönes
 Schwaben 16/17 (2002), H. 6, S. 32-36; Lesniczak, Peter: Alte
 Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer
 Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930.
 Stuttgart 2003, S. 152; Seitz, Annette: Friederike Luise Löffler
 (1744-1805), Kochbuchautorin. In: Schwäbinnen und Badenerin-
 nen. Mühlacker 2004, S. 19f.; Drechsler, Heike: Friederika
 Louisa Herbold, genannt die Löfflerin. In: Drechsler, Heike:

Kürnbach. Heidelberg, Ubstadt-Weiher [u.a.] 2005, S. 342f.;
 Schmid, Reinhard [Hrsg.]: Kürnbacher Koch-Kunst. Kürnbach
 2005 [Reprint]; Schörle, Eckart: Friederike Luise Löffler *
 9.8.1744 in Kürnbach, † 20.12.1805 in Stuttgart, Kochbuchau-
 torin. In: Schörle, Eckart: 100 berühmte Schwaben. Erfurt 2008,
 S. 36.

(JvH)

Exponate



2.1
 Löffler, Friederike Luise:
 Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung
 der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.
 Stuttgart: Betulius [Steinkopf], 1791.
 (Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 1)
 Erstaussgabe

Badische Landesbibliothek: 94 A 75040,1 RH
 Schenkung, Lieferant unbekannt
 von der BLB digitalisiert



2.2

Löffler, Friederike Luise:
Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Bakwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.
Neue, durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.
Frankfurt; Leipzig, 1795.

Aufgeschlagen: S. 506/507:
Rezept für „Hobelspäne“ im Abschnitt „Zuckerbakwerk und Confecturen“.

Badische Landesbibliothek: 109 A 71044
Schenkung Prof. Dr. Klaus Gallwitz
Die Ausgabe wurde von der SUB Göttingen digitalisiert.



2.3

Löffler, Friederike Luise:
Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confects, des Gefrorenen und des Eingemachten.
Erster Theil. - 5. verbesserte Auflage.
Mit Königl. Württembergischen und Großherzogl. Badischen allergnädigsten Privilegien.
Stuttgart: Steinkopf, 1811.
(Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 1)

Aufgeschlagen: S. 258: Fischotter zuzurichten. Der Fischotter wurde als Nahrungs mittel lange zu den Fischen gezählt. Das ermöglichte seinen Verzehr als Fastenspeise. Das Fleisch galt jedoch allenfalls als genießbar wegen seines strengen Geschmacks und die Löfflerin empfahl deshalb langes Wässern vor der Zubereitung.

Badische Landesbibliothek: 95 B 77432,1
Provenienz: Schlossbibliothek Bödighheim von der BLB digitalisiert
Die 6. verbesserte Auflage 1817 ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



2.4

Löffler, Friederike Luise:
Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confects, des Gefrorenen und des Eingemachten.
Bd. 1. - 8. verbesserte und vermehrte Auflage.
Mit Königl. Württembergischen und Großherzogl. Badischen allergnädigsten Privilegien.
Stuttgart: Steinkopf, 1833.
(Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 1)

Während der Vorarbeiten zur 5. Auflage war Friederike Luise Löffler in Stuttgart gestorben. Von Verlegerseite aus wurden aber in jede folgende Auflage Zusätze und Verbesserungen als Anhang eingefügt.

Aufgeschlagen: S. 72/73: Rezept für „Laub-Frösche“, das in vielen Kochbüchern aus Baden überliefert ist: "Man legt breite gewaschene Spinatblätter zusammen in eine Gleichheit, daß die Stiele beysammen sind, thut solche in eine Schüssel, eine Hand voll Salz darüber, brüht sie mit kochendem Wasser ab, und deckt sie zu. Alsdann wird ein Stücklein übriggelassener Braten, eine Zwiebel und ein wenig Petersilie gehackt, nach dem Hacken in einen Mörser genommen und fein gestoßen; hierauf drückt man ein zuvor im Wasser eingeweichtes Weisbrod oder Kreuzerweck fest aus, rührt das gestoßene Fleisch nebst dem Weck mit 4 bis 5 Eiern an, thut Salz, Muskateln darein,

nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drückt sie ein wenig durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, schneidet die Stiele ab, macht kleine Würstlein, bestreicht eine Kastrol oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein dicht zusammen, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, und setzt sie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in Butter, thut es in die Sauce der Laubfrösche und ein wenig Muskatnuß darein. Sie werden mehrentheils ohne Beylage gegeben. Wann das Mehl daran ist, wird das Geschirr nur zuweilen gerüttelt, aber nicht darinn gerührt."

Badische Landesbibliothek: 62 A 1431,1,1
Erworben im Antiquariat Donald Cuntz, Frankfurt
von der BLB digitalisiert
Die 11., umgearbeitete und vermehrte Auflage 1858
ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



2.5
Löffler, Friederike Luise:
Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und des Eingemachten.
Anhang oder Zweyter Theil.
Neue durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.
Mit Königlich-Württembergischen und Großherzoglich-Badischen allergnädigsten Privilegien.
Stuttgart: Steinkopf, 1809.
(Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 1,2)

Wegen des großen Erfolges veröffentlichte Friederike Luise Löffler 1804 einen völlig eigenständigen, entsprechend umfangreichen und nach derselben Systematik geordneten Ergänzungsband zu ihrem Kochbuch. Im Vorwort erklärt sie, der neue Band enthalte „theils manche gewöhnliche Zubereitungen von Speisen, die im täglichen Leben vorkommen, aber im ersten Theil vermißt worden sind, theils auch solche, die zwar selten gebraucht werden, deren Anzeige bey vorkommenden Fällen aber eben deswegen desto angenehmer ist. Kommen hie und da auch einige Vorschriften von Speisen vor, die mit denen im ersten Theil bereits gegebenen ähnlich zu seyn scheinen, so wird man doch bey der Vergleichung bald wesentliche Abweichungen entdecken.“

Schon nach vier Jahren war auch dieser Band völlig vergriffen und bedurfte einer Neuauflage.

Badische Landesbibliothek: 95 B 77433,1
Provenienz: Schlossbibliothek Bödighheim
von der BLB digitalisiert
Die 4., durchaus verbesserte und vermehrte Auflage 1825
ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



2.6
Löffler, Friederike Luise:
Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und des Eingemachten.
Anhang oder Zweyter Theil.
5. neu verbesserte und vermehrte Auflage.
Mit Königl. Württembergischem gnädigstem Privilegium.
Stuttgart: Steinkopf, 1840.
(Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 1,2)

Aufgeschlagen: S. 268/269: Anfang des Abschnitts „Ragouts“ mit Rezepten für Faltsche Austern, Bratwürste in brauner Sauce, Harte Eier in süßem Rahm und Harte Eier in saurem Rahm.

Badische Landesbibliothek: 62 A 1431,1,2
Erworben im Antiquariat Donald Cuntz, Frankfurt
von der BLB digitalisiert

Die Hofküche der badischen 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 ihre Kochbücher bei David Raphael Marx. Marx hatte in Karlsruhe 1814 eine Verlagsbuchhandlung gegründet.



Abb. 13:
Bibliotek
eines Lecker-
mauls im XIX.
Jahrhundert.
Frontispiz aus:
Taschenbuch für
die elegante
Kochkunst; oder,
Küchenkalender
für 1820.
Leipzig 1820

Joseph Stolz
(1777–1842)
hatte seinen
Beruf bereits
in den 1790-
er Jahren in
der Karlsru-
her Hofküche

gelernt. Er wurde 1798 als Beikoch angestellt, stieg dann zum Hofkoch, zum Ersten Hofkoch und schließlich zum Mundkoch auf, war also für die Speisen der herrschaftlichen Tafel verantwortlich. Als solcher veröffentlichte er, selbst katholischer Konfession, 1815 bei C. F. Müller in Karlsruhe sein *Kochbuch für Israeliten oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religions-Grundsätzen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet*. Stets bemüht, sich in seinem Fach zu vervollkommen, habe er in die Kochkunst der „gebildetsten hiesigen Israeliten“ Einblick genommen und diese verbessert. Entstanden sei dabei das erste ihm bekannte Kochbuch für Israeliten überhaupt, welches natürlich genauso gut auch von Christen genutzt werden könne.

Die 344 Rezepte dieses Kochbuchs übernahm Stolz ein Jahr später in sein bei Marx erschienenenes *Vollständiges Rheinisches Kochbuch*. Darin verweist der Verleger insbesondere auf die Internationalität seiner Kochkunst, die sich häufigen Reisen nach Frankreich und Italien verdanke. Auf Küchentipps wird verzichtet, das Buch beschränkt sich völlig auf seine nach der Speisenfolge geordneten 616 Rezepte, darunter auch hier verschiedene Zubereitungsarten für Fischotter. Für verschiedene Arten von Fleisch, aber auch für Hecht- oder Makrelenfilets empfiehlt er eine Tomaten- oder Liebesäpfelsoße – eine Zutat, die in der bürgerlichen Küche dieser Zeit noch gar nicht zur Verfügung stand, möglicherweise aber aus dem Küchengarten des Schlosses stammte.



Abb. 14: Tomate.
Generallandesarchiv Karlsruhe, HfK-Hs Nr. 265, Bl. 88

1831 nennt das Karlsruher Adressbuch Stolz auf der höchsten Karrierestufe als Küchenmeister. 1836 ging er in den Ruhestand und zog nach Baden-Baden. Für den Verlag lohnte sich 1840 noch eine zweite, verbesserte Auflage seines Kochbuchs.

Ebenfalls bei Marx in Karlsruhe erschien 1834 das *Allgemeine Kochbuch* von Joseph Willet, das sich bis zur Neuauflage 1844 zum *Vollkommenen Kochbuch* erweiterte. Willet war seit 1820 in Karlsruhe tätig. Als mitreisender Mundkoch des Markgrafen Wilhelm von Baden, dem er sein Kochbuch widmen durfte, lernte er auch die Hofküche in Russland, Frankreich und Italien kennen. Bis 1833 hatte er es zum Haushofmeister gebracht. Die neue Wiener Küche war auch den Karlsruher Hofköchen bekannt: bei Stolz gibt es schon ein Rezept für paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronensaft – Willet servierte auch bereits Gulasch vom Rinderfilet.

Die Badische Landesbibliothek besitzt jenes Exemplar seines Kochbuchs, das am 21. Februar 1834 für die Großherzogliche Küchenmeisterei in Baden-Baden angeschafft wurde. „Gâteau von Kapun“ 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. In den Akten des Generallandesarchiv Karlsruhe findet sich bereits für 1829 ein Gesuch Willets um Erteilung der Wirtschaftsgerechtigkeit (GLA 206 Nr. 3293). 1843 verzeichnet ihn das Karlsruher Adressbuch als Particulier, also als wohlhabenden Privatmann.

Lit.: Stolz, Wolfram [Hrsg.]: Die Karlsruher Köchin. Nach eigener Erfahrung zusammengetragen und herausgegeben von J. Stolz. Freiburg i. Br. 1980 [Reprint]; ders. [Hrsg.]: Karlsruher Leckereien. Erprobte Erfahrungen wie man alle Arten Mehlspeisen und Backereyen auf die vorteilhafte Art bereiten kann. Zusammengetragen und herausgegeben von J. Stolz. Freiburg i. Br. 1981 [Reprint]; ders. [Hrsg.]: Karlsruher Spezialitäten. Zusammengetragen und herausgegeben von Josef Stolz. Freiburg i. Br., 1982 [Reprint]; Willet, Joseph: Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte. Karlsruhe 1976 [Reprint].

(JvH)

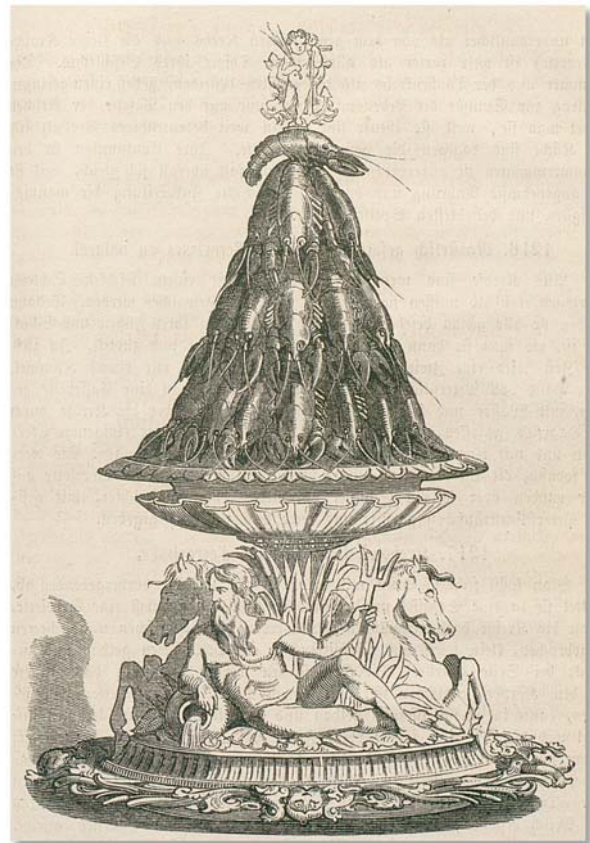


Abb. 15: Busch von Krebsen. Buisson d'ecrevisses. Die Flusskrebse werden auf einen Aufsatz aus Blech gespießt und mit grünem Feldsalat garniert, damit man das Blech nicht sieht. Aus: Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, München 1859. S. 521

Exponate

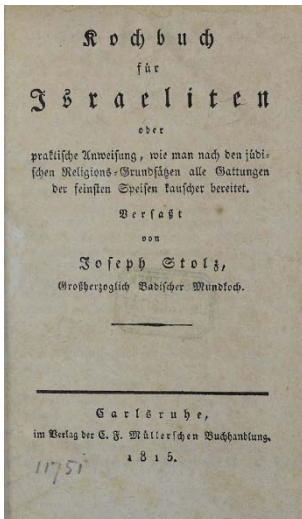


3.1

Katalognachweis des „Kochbuch für Israeliten“ von Joseph Stolz.

Die Bände aus der Karlsruher Hofbibliothek wurden bei der Zerstörung der Badischen Landesbibliothek in der Nacht vom 2. auf den 3. September 1942 vernichtet.

Badische Landesbibliothek, Historischer Katalog
Nicht in der Ausstellung



3.2

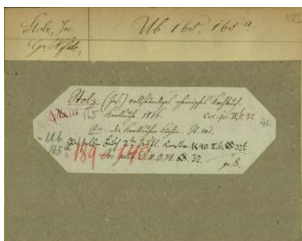
Stolz, Joseph:

Kochbuch für Israeliten oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religions-Grundsätzen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet.

Karlsruhe: C. F. Müller, 1815.
Universitätsbibliothek Freiburg: U 9545,b (Unikat)
Die Ausgabe ist in der UB Freiburg digital verfügbar.

Im Generallandesarchiv Karlsruhe befindet sich innerhalb des Bestandes 69 Verlag CFM Nr. 1157 die behördliche Genehmigung für diese Publikation vom 24.12.1814.

Nicht in der Ausstellung

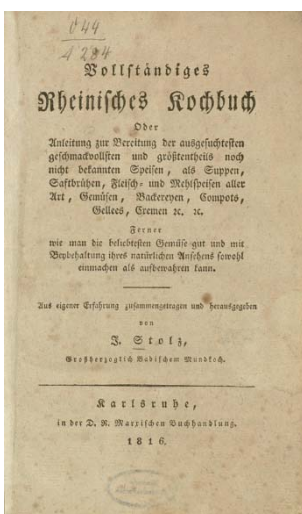


3.3

Katalognachweis für das „Vollständige Rheinische Kochbuch“ von Joseph Stolz.

Die Bände aus der Karlsruher Hofbibliothek wurden bei der Zerstörung der Badischen Landesbibliothek in der Nacht vom 2. auf den 3. September 1942 vernichtet.

Badische Landesbibliothek, Historischer Katalog



3.4

Stolz, Joseph:

Vollständiges Rheinisches Kochbuch.

Oder Anleitung zur Bereitung der ausgesuchtesten, geschmackvollsten und größtentheils noch nicht bekannten Speisen ...
Aus eigener Erfahrung zusammengetragen und herausgegeben.

Anhang: Die Karlsruher Köchin.

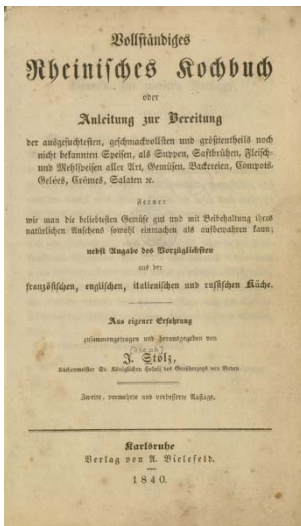
Karlsruhe: Marx, 1816.

Aufgeschlagen: S. 398/399:

Rezepte für Laperdan (gepökelten Kabeljau) und Stockfisch.

Auch des Mundkochs Mutter Maria Theresia Stolz und seine Ehefrau Maria Anna Stolz waren in Karlsruhe als Köchinnen für private Gesellschaften und Lehrerinnen der gehobenen Küche tätig. Ihre Rezepte, vor allem Backrezepte, veröffentlichte der Verlag anonym in einem Anhang *Die Karlsruher Köchin*.

Badische Landesbibliothek: O 44 A 284
von der BLB digitalisiert



3.5

Stolz, Joseph:

Vollständiges Rheinisches Kochbuch oder Anleitung zur Bereitung der ausgesuchtesten, geschmackvollsten und größtentheils noch nicht bekannten Speisen ... nebst Angabe des Vorzüglichsten aus der französischen, englischen, italienischen und russischen Küche.

2., vermehrte und verbesserte Auflage.

Karlsruhe: Bielefeld, 1840.

1831 nennt das Karlsruher Adressbuch Stolz auf der höchsten Karrierestufe als Küchenmeister. 1836 ging er in den Ruhestand und zog nach Baden-Baden. Für den Verlag lohnte sich 1840 noch eine zweite, erweiterte Auflage seines Kochbuchs.

Aufgeschlagen: S. 362/363: gefüllte Schnecken.

Zu den „neuen“ Rezepten der internationalen Küche, die als wichtigstes Verkaufsargument für diese Neuauflage dienten, gehören auch „Polenda Napolitana“, „Filet d'Aloyau au vin de Malaga“ oder „Becassine à la minute“.

Badische Landesbibliothek: 63 A 3070

Erworben im Antiquariat Donald Cuntz, Frankfurt

von der BLB digitalisiert



3.6

Schneckenpfanne

Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900.

Versilbert.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig

Foto: Beate Ehlig



3.7

Taschenbuch für die elegante Kochkunst oder Küchenkalender für 1820.

Zur Erquickung für Männer und für Frauen.

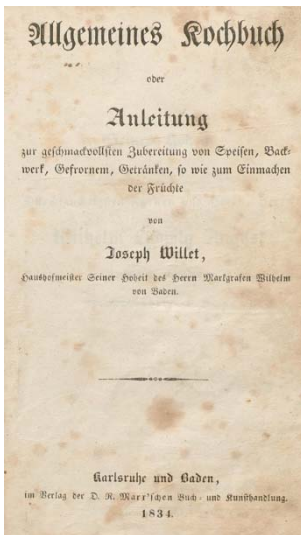
Leipzig: [Reclam], 1820.

Badische Landesbibliothek: 100 B 76950 RH

Provenienz: Hofbibliothek Donaueschingen

von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



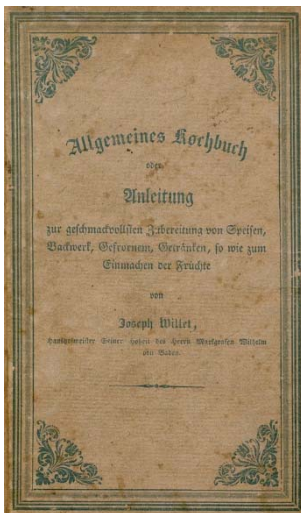
3.8

Willet, Joseph:

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte. Karlsruhe, Baden-Baden: Marx, 1834.

Das Kochbuch enthält 658 Rezepte. Clou waren die hinten angehängten „365 Speisezetteln auf alle Tage des Jahres zu 4, 6, 8 und 24 Personen“, die die lästige Frage „Was koche ich heute“ erübrigen sollten. Es gibt für jeden Tag zwei Vorschläge: für ein Souper und für ein Diner.

Badische Landesbibliothek: 94 A 75016 R
Erworben in der Buchhandlung Kundt, Karlsruhe
von der BLB digitalisiert

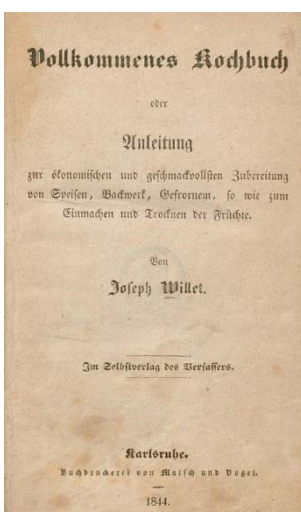


3.9

Willet, Joseph:

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte. Karlsruhe, Baden-Baden: Marx, 1834.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76310 RH
Provenienz: Großherzogliche Küchenmeisterei, später Schlossbibliothek Baden-Baden
von der BLB digitalisiert



3.10

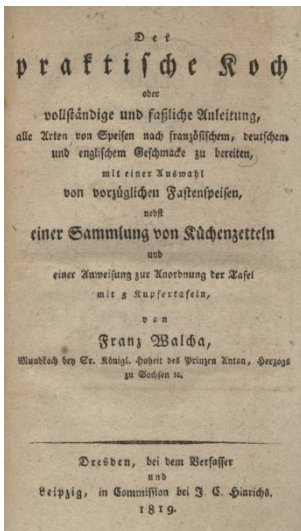
Willet, Joseph:

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte.

Karlsruhe: Selbstverlag, Malsch und Vogel, 1844.

Die zweite Auflage wurde um 200 Rezepte vermehrt, vor allem um Fischrezepte. Völlig neu waren die Rezepte für Getränke, z.B. für Praußwasser, Chaudeau oder Grock.

Badische Landesbibliothek: 66 A 2481
von der BLB digitalisiert



3.11

Walcha, Franz:

Der praktische Koch oder vollständige faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen, nebst einer Sammlung von Küchenezetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel.

Dresden: Selbstverlag, Leipzig: Hinrichs, 1819.

Verfasser dieses Kochbuchs war Franz Walcha (1772-1838), Mundkoch bei Seiner Königlichen Hoheit Prinz Anton, Herzog zu Sachsen, dem späteren König von Sachsen. Er widmete sein Kochbuch Wolf Friedrich Gotthelf von Tümping als Erstem Hofmarschall und Hofwirtschaftsdirektor. 1828 avancierte er zum Küchenmeister der Dresdner Hofküche.

In der „Vorerinnerung“ teilt er über sich selber mit, er habe in den Jahren 1806-1809 in Paris und später von 1813 bis 1816 in London, Wien und Petersburg reichhaltige Erfahrung in der internationalen Küche gewonnen. Sein Buch berücksichtigt daher nicht nur die Fastenregeln der katholischen Kirche, sondern auch die der orthodoxen Kirchen. Alle Rezepte sind mit französischem und deutschem Namen angegeben.

Der Band stammt aus dem Nachlass der Karlsruher Künstlerin Helene Albiker-Klingenstein (1878-1952).

Badische Landesbibliothek: 72 A 3570 R

Vorbesitzerin: Elise Freiin von Zehmen

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker. Nr. 360

Der Band ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.

Lit.: Iwanzeck, Marco, und Josef Matzerath: Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne. In: Walcha, Franz: Der praktische Koch, Dresden 1819. Hrsg. von Josef Matzerath. Ostfildern 2014, S. 9-31.

Für angehende Hausfrauen

Vielfältig herrscht das Vorurteil, durch den Gebrauch von Kochbüchern werde der Haushaltungsaufwand vermehrt, durch die Anwendung der darin enthaltenen Vorschriften der Gaumen verwöhnt, die Leckerhaftigkeit befördert, und der Luxus begünstigt. Aufmerksame Hausmütter und Dienstmädchen, denen die Besorgung der Küche anvertraut ist, versichern das Gegenteil nach besserer Ueberzeugung. Durch sorgfältige Beobachtung des richtigen Verhältnisses der Zuthaten, welche bei der Zubereitung der Speisen und verschiedener Gerichte erforderlich sind, kann vieles erspart werden ...

(Vorwort zum Nachdruck der 6. Auflage der „Gelehrigen Hauswirthin“, Mannheim 1836)

Friederike Luise Löffler hatte im deutschen Südwesten schreiblustige Nachfahrrinnen. Manche waren wohl fingiert, wie Amalie Clementine Bürger, die Autorin der *Gelehrigen Hauswirthin*. Andere 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 *Oberrheinischen Kochbuch* weitergab, allerdings über alle 19 Auflagen hinweg anonym blieb. Auch die anderen Kochbücher geben sämtlich weibliche Verfasserinnen an.

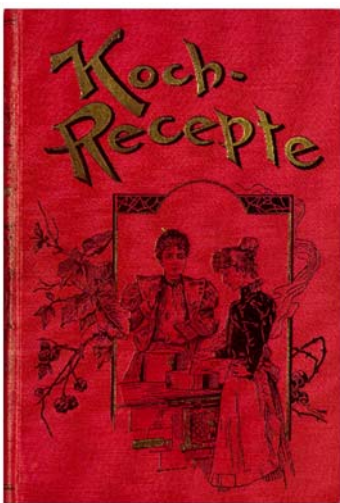


Abb. 16:
Handschriftliches
Kochbuch.
Badische Landes
bibliothek, K 3346

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 zur Begründung ihres Hausstands vorlag und möglichst alle Bedürfnisse abdecken konnte und sollte.

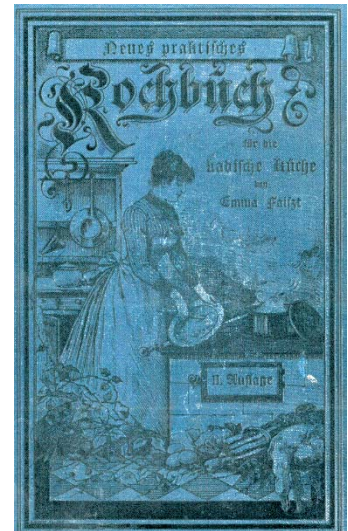


Abb. 17:
Emma Faißt:
Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche.
Karlsruhe, Leipzig 1905

Ein näherer Vergleich zeigt, dass sich viele Rezepte der Kochbücher ähneln und manches Rezept auch einfach abgeschrieben wurde. Jede Autorin betont, ihr dargebotener Rezeptschatz beruhe einzig und allein auf ihrer persönlichen Erfahrung. Dazu gehörte aber auch, dass man Rezepte anderer ausprobierete und in das eigene Kochbuch übernahm.

Dass regional bekannte Gerichte und traditionelle Zubereitungsarten über die Kochbücher weitergegeben wurden, resultiert aus ihrem faktischen Gebrauchswert – sie sollten das „Übliche“ enthalten, nicht das Fremde vermitteln, dessen Zutaten gar nicht greifbar waren.

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.

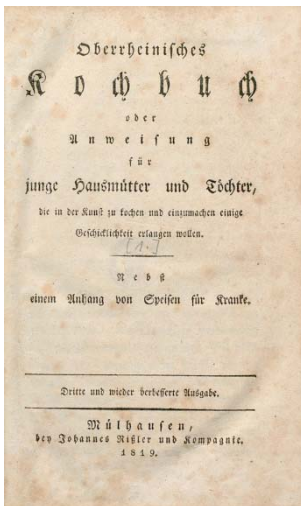
Welche Kochbücher dabei den größten Erfolg hatten, zeigt die Zahl der Neuauflagen. Eine Ausstattung mit Bildern, die sich im Kaufpreis niedergeschlagen hätte, gehörte nicht zu den verkaufsfördernden Kriterien. Das Kochbuch des 19. Jahrhunderts war vor allem: umfassend und preisgünstig.

Lit.: Carl, Viktor: Lexikon der Pfälzer Persönlichkeiten. 2. überarb. und erw. Aufl. Edenkoben 1998, S. 289 (Anna Margarethe Bergner); Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart 2003, S. 150 (Crescentia Bohrer); Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001, S. 685-

689 (Margareta Spörlin), S. 728f. (Magdalena Trieb); Spycher-Gautschi, Albert: Das Oberrheinische Kochbuch (1811). Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin-Baumgartner. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 108 (2012) S. 1-32.

(JvH)

Exponate



4.1

Spörlin, Margareta:

Ober-rheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.

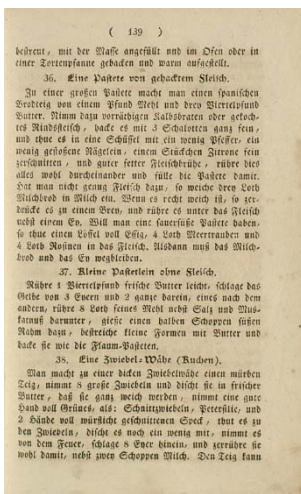
Bd. 1. - 3. und wieder verbesserte Ausgabe.

Mülhausen: Rißler, 1819.

Margareta Spörlin (1762-1852) war die Tochter des Gastwirts „Zur Krone“ in Mülhausen. Sie erlernte das Kochen im elterlichen Betrieb, bevor sie 1896 den Pfarrer Johann Spörlin heiratete. Schon 1803 verwitwet, lebte sie von der Unterstützung der Verwandtschaft, in deren Haushalten sie sich nützlich machte. Ihr Kochbuch erschien erstmals 1811 im Verlag von Johannes Rißler. Dieser betreute den Bestseller bis zur 10. Auflage 1872, danach erschienen noch neun weitere Auflagen in Basel bis zum Jahr 1912. 1829/33 erschien auch eine französischsprachige Ausgabe.

Badische Landesbibliothek: 62 A 1429

Erworben im Antiquariat Donald Cuntz, Frankfurt von der BLB digitalisiert



4.2

Spörlin, Margareta:

Ober-rheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.

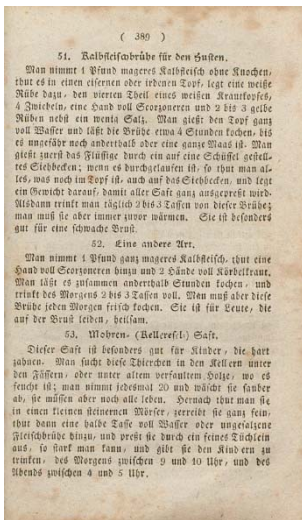
Bd. 1. - 4., aufs neue verbesserte Ausgabe.

Mülhausen: Rißler, 1825.

Im Kapitel „Pasteten“ bietet Spörlin unter dem Namen „Zwiebel-Wähe“ bereits ein speziell elsässisches Rezept für Flammkuchen. Auch „Flancs renversés“ oder „umgestürzte Creme“ werden aufgetischt.

Badische Landesbibliothek: 92 A 70034

Erworben im Antiquariat Peter Kiefer, Pforzheim von der BLB digitalisiert



4.3

Spörlin, Margareta:

Ober rheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.

Bd. 1. - 6. Ausgabe.

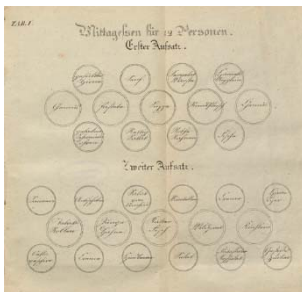
Mülhausen: Rißler, 1840.

Bei den Rezepten für Krankenkost finden sich auch verschiedene Getränke gegen Husten und unter Nr. 53 Kellerrassel-Saft (!) für zahnende Kinder – zu servieren morgens zwischen 9 und 10 Uhr und nachmittags zwischen 4 und 5 Uhr.

Badische Landesbibliothek: 52 A 927,1

von der BLB digitalisiert

Die 7. Auflage von 1852 ist in der BSB München digital verfügbar.



4.4

Spörlin, Margareta:

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung ihres Tisches, Anordnung und Auftragen der verschiedenen Speisen bei mehr oder weniger großen Gastmahlen oder Familien-Essen, nach den verschiedenen Jahreszeiten eingerichtet.

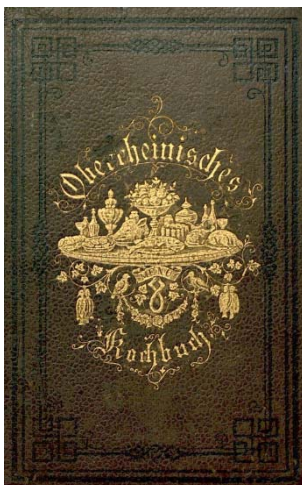
3., durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Mülhausen: Rißler, 1840.

Der zweite Teil des *Ober rheinischen Kochbuchs* erschien zuerst 1820. Auch er besteht hauptsächlich aus Rezepten. Hinzu kommen Menüvorschläge für Festessen von 6 bis 30 Personen inklusive genauer Pläne für das korrekte Auftragen dieser Speisen auf eine Festtafel.

Badische Landesbibliothek: 52 A 927,2

von der BLB digitalisiert



4.5

Spörlin, Margareta:

Ober rheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen.

Bd. 1/2. - 12./8. verbesserte Auflage.

Basel, Mülhausen: Detloff, [ca. 1880].

Zeitgenössischer Schmuckeinband mit Goldprägung

Badische Landesbibliothek: 78 A 9032

Erworben in der Galerie Bassenge, Berlin

von der BLB digitalisiert



4.6

Bürger, Amalie Clementine:

Die gelehrige Hauswirthin. Ein Handbuch für Frauenzimmer, welches die ganze Kochkunst sowohl Tafel-, Fasten- als Civilspeisen, alle Arten Backwerk, Eingemachtes, Geräuchertes, Liqueurs, Sommer- und Winter-Getränke u.s.w. in 1000 Rubriken umfaßt. Nebst einem Anhang, über Kochkunst, Behandlung und Zubereitung der Speisen, Fleiß, Sparsamkeit, Ordnung, Transchiren und Vorlegen der Speisen.

6., vermehrte und verbesserte Original-Auflage.

Mannheim: Löffler, 1836.

„Die Verfasserin ist selbst eine geübte Köchin, welche während ihres Aufenthalts von mehreren Jahren in der Schweiz und in Wien Gelegenheit hatte, bei den besten fürstlichen Köchen ihre Kochkunst einzusehen und sich aufzuzeichnen. Was für den Civilstand angemessen ist, hat sie aus eigener Erfahrung aufgesetzt, daß man also auf ihre Vorschrift sicher rechnen darf.“ (Vorwort zur 1. Auflage 1807)

Dieses Kochbuch erschien zuerst anonym 1807 im Verlag von Johannes Grözinger in Reutlingen mit 712 Rezepten. Bis zum Jahr 1834 folgten fünf stets erweiterte und modernisierte Neuauflagen. Erst die 6. Auflage von 1834 nennt eine angebliche Autorin beim Namen, doch handelt es sich in großen Teilen um einen Nachdruck der Rezepte von Friederike Luise Löffler. Der vorliegende Band ist seinerseits ein unautorisierter Nachdruck von Tobias Löffler in Mannheim.

Aufgeschlagen: S. 166f.: Sauce (Soosen).

Badische Landesbibliothek: 115 E 1146 R

von der BLB digitalisiert

Die 1. Auflage 1807 ist in der BSB München digital verfügbar.



4.7

Bergner, Anna:

Pfälzer Kochbuch. Eine Sammlung von 1002 praktisch bewährten Kochrezepten aller Art, begründet auf 30jähriger Erfahrung. Nebst einem Anhang von 28 verschiedenen Speise-Zetteln.

Mannheim: Löffler, 1858.

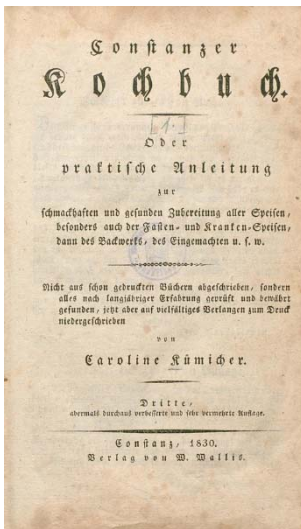
Ein Blick in die Pfalz sei erlaubt, wenn auch dieses Kochbuch in Baden gedruckt wurde. Die Verfasserin Anna Margarethe Bergner (1800-1882) ist auf dem Titelblatt als „frühere Gastwirthin zu den vier Jahreszeiten in Dürkheim a.H.“ bezeichnet. Tobias Löffler in Mannheim verlegte damit nach dem inzwischen veralteten Kochbuch der Amalie Bürger ein moderneres Produkt.

Badische Landesbibliothek: 71 A 1972

Vorbesitzerin: M. Schaaff

Der Band ist in der BSB München digital verfügbar.

Nicht in der Ausstellung



4.8

Kümicher, Caroline:

Constanzer Kochbuch. Oder praktische Anleitung zur schmackhaften und gesunden Zubereitung aller Speisen, besonders auch der Fasten- und Krankenspeisen, dann des Backwerks, des Eingemachten u.s.w.

Nicht aus schon gedruckten Büchern abgeschrieben, sondern alles nach langjähriger Erfahrung geprüft und bewährt gefunden, jetzt aber auf vielfältiges Verlangen zum Druck niedergeschrieben.

Bd. 1. - 3., abermals durchaus verbesserte und sehr vermehrte Auflage.

Constanz: Wallis 1830.

Die Autorin bediente sich nachweislich bei Margareta Spörlin, bot aber auch Neues: Wollen Sie vielleicht einmal „Alte Weiber“ in Schmalz ausbacken? Oder den Eierpunsch „Hoppel-Poppel“ ausprobieren? Die Rezepte finden Sie hier. Und am Ende, aus alter Tradition, eine „Kurze Anweisung zum Transchiren“.

Badische Landesbibliothek: O 54 A 216,1

von der BLB digitalisiert



4.9

Kümicher, Caroline:

Constanzer Kochbuch.

Bd. 2, in Verbindung mit ihrem auf eigener Erfahrung gegründeten, kurz, deutlich und mit Fleiß ausgearbeiteten Haus- und Wirtschafts-Buch, herausgegeben.

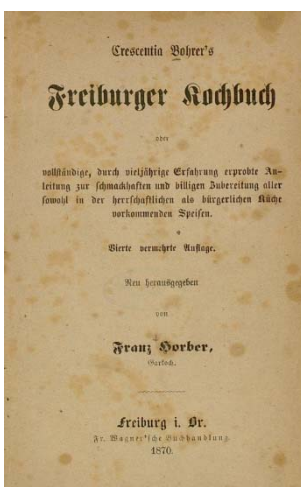
Constanz: Wallis, 1827.

1827 erschien ein zweiter Teil zum *Constanzer Kochbuch*, der weitere 120 Seiten mit Rezepten, hauptsächlich aber eine Haushaltskunde enthält – vom Kerzen- und Seifensieden über das Waschen, Spinnen, Putzen, Schlachten bis hin zur Getränkezubereitung und Lebensmittelkonservierung. Es folgt eine Hausapotheke und zuletzt das Kapitel „Verschiedenes“, aus dem man u.a. erfährt, wie man Reis vor Schimmel sichert, Blumen frisch hält, zerbrochenes Porzellan kittet oder Schuhwischse und Tintenpulver zubereitet. Dazu Tipps gegen Ameisen, Wanzen, Motten, Mäuse, Ratten und Fliegen.

Beide Bände zusammen erlebten in verschiedenen Verlagen noch weitere Auflagen bis 1860.

Badische Landesbibliothek: O 54 A 216,2

von der BLB digitalisiert



4.10

Bohrer, Crescentia:

Freiburger Kochbuch oder vollständige, durch vieljährige Erfahrung erprobte Anleitung zur schmackhaften und billigen Zubereitung aller sowohl in der herrschaftlichen als bürgerlichen Küche vorkommenden Speisen.

4., vermehrte Auflage. Neu hrsg. v. Franz Horber, Garkoch.

Freiburg i. Br.: Wagner, 1870.

Crescentia Bohrer ist in den Freiburger Adressbüchern 1840-1842 als ledige Person nachgewiesen. Die Erstausgabe ihres auf ein lokales Kaufpublikum zielenden Kochbuchs erschien im Jahr 1836. Bis 1892 erlebte es insgesamt acht Auflagen. Ein Vorwort, das Auskunft über die Absichten der Verfasserin gäbe, ist nicht enthalten.

Die 4. Auflage enthält 1562 Rezepte und einen Anhang „Auf unschädliche Art metallene und irdene Gefäße zu putzen“, der für angelaufenes Silber das Bestreichen mit einem Brei aus fein gestoßener Kreide und Weingeist empfiehlt.

Badische Landesbibliothek: O 52 A 163

von der BLB digitalisiert

Die 5. Auflage 1874 ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.

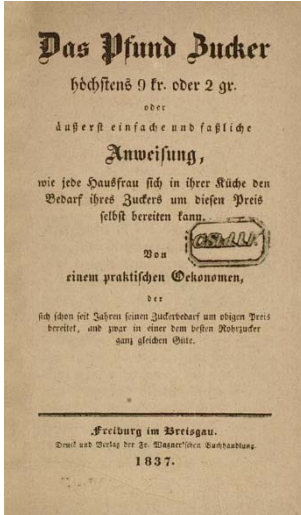


4.11

Schneebeesen

mit spiralförmig angeordnetem Draht und Holzgriff

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



4.12

Das Pfund Zucker höchstens 9 kr. oder 2 gr. oder äußerst einfache und faßliche Anweisung, wie jede Hausfrau sich in ihrer Küche den Bedarf ihres Zuckers um diesen Preis selbst bereiten kann. Von einem praktischen Oekonomen. Freiburg i. Br.: Wagner, 1837.

Seit etwa 1830 entwickelte sich der Rübenzucker rasant vom Luxusgut zum Volksnahrungsmittel. Der Berliner Chemiker Andreas Sigismund Marggraf hatte erstmals 1747 in Berlin Zucker aus Runkelrüben hergestellt. Aus diesen wurde in den folgenden Jahrzehnten die Zuckerrübe gezüchtet. 1801 wurde in Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik der Welt gegründet. Während der von Napoleon I. verhängten Kontinentalsperre 1806-1813 führte die Einfuhrblockade von Rohrzucker aus den Kolonien zu einem ersten Aufschwung der Rübenzuckerindustrie. Der anschließend massenhaft zu billigen Preisen verschleuderte Rohrzucker brachte diesen dann vorerst zum Erliegen. Erst ab den 1830er Jahren setzte sich der Rübenzucker in Europa durch.

Friedrich Wagner in Freiburg veröffentlichte ein Jahr nach dem Erscheinen von Crescentia Bohrer's *Freiburger Kochbuch* diese Anleitung zur einfachen und billigen Herstellung von Rübenzucker aus der schlesischen oder weißen Runkelrübe am heimischen Herd.

Badische Landesbibliothek: 81 K 738

Überwiesen vom Historischen Museum Rastatt
von der BLB digitalisiert

Neue Speisen

Die Anordnung der Rezepte nach der Speisenfolge blieb bis zum Ende des 19. Jahrhunderts immer etwa gleich: Auf die Suppen und Suppenbeilagen folgt Gekochtes Rindfleisch, dann „Gemüse“ inklusive Nudel- und Eierspeisen, danach Pasteten, Ragouts sowie Fleisch und Fisch, Mehlspeisen, Soßen, Braten, Salate, Sülzen und Cremes, Kompotte und Süßspeisen, Torten, Kuchen, Hefe-, Schmalz- und Kleingebäck, Eis, Eingemachtes, Liköre und Getränke. Frischer Seefisch kommt nicht vor, an Krustentieren nur der Flusskrebs, nur wenige Gerichte aus Schweinefleisch. Mehlspeisen dagegen spielen eine große Rolle, auch jede Art von Süßspeisen.



Abb. 18:
Frieda Thoma:
Hausfrauen-Kochbuch.
Lahr 1905

Erst nach der Gründung des Deutschen Reiches 1871 wurden in Deutschland die Maße und Gewichte vereinheitlicht. Damit verschwanden auch

aus den Kochbüchern die alten Mengenbezeichnungen. Hohlmaßangaben wurden von Schoppen (ca. 375 ml) und Maß (ca. 1,5 l) auf Liter umgestellt, Gewichtsangaben von Loth (15,6 g), Vierling oder Viertelpfund (125 g) und Pfund (500 g) auf Gramm und Kilogramm.

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 zuneh-

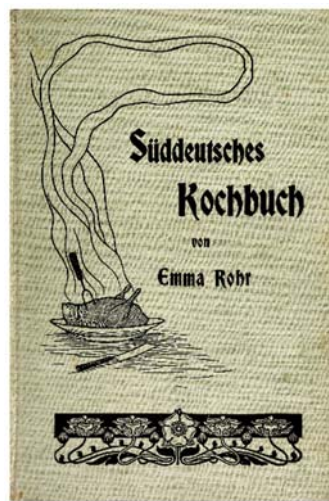


Abb. 19:
Emma Rohr: Süd-
deutsches Kochbuch.
3. Auflage.
Mannheim 1888

menden 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, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree wurden fester Bestandteil der badischen Küche. Auch für frittierte 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.

Und kurz danach kam aus Schweden das „Knäckebröt“, das zunächst vorsichtshalber in der Rubrik „Allerlei“ untergebracht wurde. Das Rezept im *Hausfrauen-Kochbuch* von Frieda Thoma benötigte zu seiner Herstellung 12,5 kg Roggenschrot und 5-5,5 Liter Wasser – dass das eine praxistauglich Menge war, darf bezweifelt werden. Vermutlich setzte sich das Knäckebröt in Baden erst durch, als es als industriell hergestelltes Fertigprodukt in die Läden kam.

(JvH)

Exponate



5.1

Neues practisches Badisches Kochbuch,

oder vollständige und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch-, Fisch-, Mehl- und Eierspeisen, Backwerke, Pasteten, Gelées. Crêmes, Compots, warmer und kalter Getränke, des Eingemachten u.s.w.

Nebst einem Speisezettel für's ganze Jahr.

3., verbesserte Auflage

mit einem Anhang nützlicher Haus- und Wirthschaftsmittel vermehrt.

Karlsruhe: Nöldeke, 1845.

Baden-Baden ist angegeben als Wohnort der anonymen Verfasserin dieses speziell für Baden bestimmten Kochbuchs, das sich erwiesenermaßen auch bei Margareta Spörlin bediente. Ihre Identität ist ungeklärt. Dafür kennen wir eine Vorbesitzerin dieses Exemplars: Stephanie Kesselheim wohnte zwischen 1884 und 1888 in der Zehntstraße 1 in Durlach und besaß dort eine Tabak- und Zigarettenhandlung, die später ihr Sohn Karl übernahm. Bis 1909 wohnte sie in der Spitalstraße 18.

Hier finden sich noch viele Rezepte mit Flusskrebs als Zutat.
Aufgeschlagen: zweierlei Arten von Krebs-Pasteten.

Badische Landesbibliothek: 115 E 585

Vorbesitzerin: Stephanie Kesselheim, Durlach 1891

von der BLB digitalisiert



5.2

Neues praktisches Badisches Kochbuch,

oder vollständige und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch-, Fisch-, Mehl- und Eierspeisen, Backwerke, Pasteten, Gelées. Crêmes, Compots, warmer und kalter Getränke, des Eingemachten u.s.w.

Nebst einem Speisezettel für's ganze Jahr.

4., vermehrte und verbesserte Auflage

mit einem Anhang nützlicher Haus- und Wirthschaftsmittel.

Karlsruhe: Nöldeke, 1849.

Die erste Auflage des Kochbuchs erschien 1840.

Bis 1887 erschienen zwölf Auflagen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 584

von der BLB digitalisiert



5.3

Neues praktisches Badisches Kochbuch, oder vollständige und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch-, Fisch-, Mehl- und Eierspeisen, Backwerke, Pasteten, Gelées, Crèmes, Compots, warmer und kalter Getränke, des Eingemachten u.s.w.

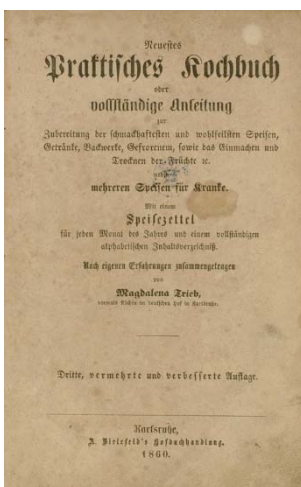
Nebst einem Speisezettel für's ganze Jahr.

5., vermehrte und verbesserte Auflage mit einem Anhang nützlicher Haus- und Wirthschaftsmittel.

Karlsruhe: Nöldeke, 1852.

Badische Landesbibliothek: 115 E 578
von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



5.4

Trieb, Magdalena:

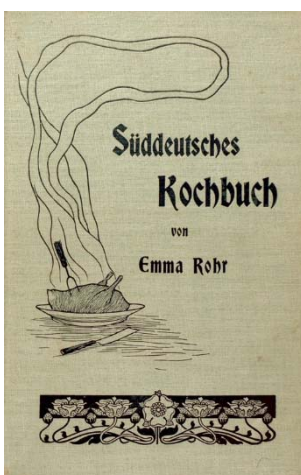
Neuestes Praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten und wohlfeilsten Speisen, Getränke, Backwerke, Gefrorenem, sowie das Einmachen und Trocknen der Früchte etc. Mit einem Speisezettel für jeden Monat des Jahres ... Nach eigenen Erfahrungen zusammengetragen.

3., vermehrte und verbesserte Auflage.

Karlsruhe: Bielefeld, 1860.

Die Verfasserin war „bei verschiedenen Herrschaften und in großen Gasthöfen“ wie dem *Deutschen Hof* und dem *Zähringer Hof* in Karlsruhe als Köchin tätig. Sie veröffentlichte nach mehr als 30 Jahren Berufspraxis 1844 ihr Kochbuch im Verlag von Adolf Bielefeld in Karlsruhe. Vier Jahre zuvor war dort die 2. Auflage des Kochbuchs von Joseph Stolz erschienen, für die der Verlag auf dem rückwärtigen Buchdeckel dieses Bandes Werbung macht. 1850 erschien eine zweite, 1860 posthum die dritte Auflage mit 950 Rezepten. Das Karlsruher Adressbuch nennt Magdalena Trieb in den Jahren 1849-1852 unter der Adresse Linkenheimer Thorstraße 3 als „Kostgeberin“, also als Privatköchin.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1152 R
von der BLB digitalisiert



5.5

Rohr, Emma:

Süddeutsches Kochbuch. Ein Hand- und Hilfsbuch für Hausfrauen und Mädchen, Köche und Köchinnen in jeder Küche.

2180 Rezepte. 365 Speisezettel für feine und bürgerliche Küche.

3. Auflage.

Mannheim: Nennich, [1888].

Scholle, Seezunge, Steinbutt, Schellfisch – neben den schon früher verfügbaren Angeboten an eingelegtem, eingesalzenem und geräuchertem Meeresfisch finden sich hier die ersten Rezepte für die Zubereitung von frischem Seefisch.

Auch Emma Rohr war gelernte Köchin. Laut Vorwort hatte sie ihren Beruf „in einem der renommiertesten Gasthöfe der Pfalz, im, seiner vorzüglichen Küche wegen, weit-hinbekanntem Kaiserslauterer Hotel Zum Schwanen empfangen“ und Unterricht bei der in Süddeutschland berühmten „Kochlouise“ erhalten. Wer das war, ist noch nicht geklärt.

Gedruckt wurde dieses 2180 Rezepte umfassende Kochbuch in der seit 1825 bestehenden Druckerei von Philipp Vincenz Rohr in Kaiserslautern. Möglicherweise bestand eine familiäre Beziehung zu Kochbuchverfasserin. Eine erste und zweite Auflage

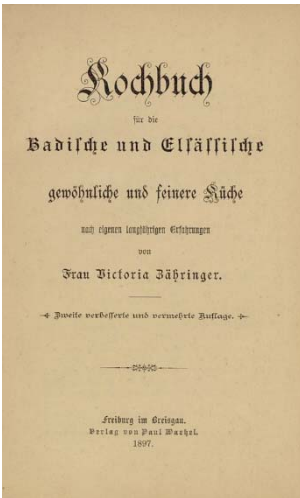
des Kochbuchs sind bibliografisch nicht nachzuweisen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1288
Vorbesitzerin: Dina Sesar, Neustadt an der Weinstraße
von der BLB digitalisiert



5.6
Fischvorleger.
Silber, Ende 19. Jahrhundert.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



5.7
Zähringer, Victoria:
Kochbuch für die Badische und Elsässische gewöhnliche und feinere Küche.
Nach eigenen langjährigen Erfahrungen.
2., verbesserte und vermehrte Auflage.
Freiburg i. Br.: Waetzel, 1897.

Auch in diesem Kochbuch, dessen erste Auflage 1890 erschien und das bis 1905 viermal aufgelegt wurde, finden sich Rezepte für Schellfisch und Seezunge, Hummer und Langusten, dazu jetzt auch Tomatenrezepte und das früheste in der badischen Küche nachweisbare Rezept für „Pommes de terre frites“.

Badische Landesbibliothek: 115 E 580
von der BLB digitalisiert



5.8
Hummergabeln.
Paris: Christofle, um 1900. Versilbert.

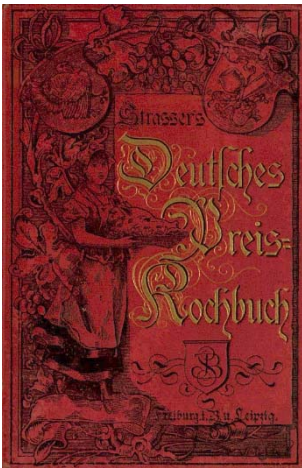
Das Prestige des Luxusessens wuchs dem Hummer erst Ende des 19. Jahrhunderts zu. Wo es ihn vorher gegeben hatte, hatte er einen bescheideneren Stellenwert gehabt.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



5.9
Hummerserviette.
Baumwolle, um 1900.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



5.10

Strasser, A.:

Deutsches Preis-Kochbuch. Enthaltend gegen 2000 vorzügliche, zum Teil preisgekürzte Recepte vieler deutscher Hausfrauen, für einfache, sowie feinere nord- und süddeutsche Küche und Original-Beiträge zahlreicher hervorragender Küchenmeister Deutschlands.

Revidiert und bearbeitet von C. O. Fleischhauer und A. Elker.

30. Auflage.

Freiburg i. Br., Leipzig: Schorpp, 1894.

Das Erscheinen dieses Kochbuchs am Verlagsort Freiburg ist eher zufällig. Zwei Küchenmeister – der eine 1. Vorsitzender des Internationalen Kochkunst-Vereins in Leipzig, der andere Küchenmeister beim Grafen Strachwitz auf Schloss Kamienietz, werden als Bearbeiter eines älteren Kochbuchs von A. Strasser ausgegeben, das es allerdings nicht gegeben hat. Dass es sich hier um die 30. Auflage handelt, ist ebenso fingiert; es sind keine anderen Auflagen nachgewiesen.

1892 hatte der Verleger Schorpp in verschiedenen Zeitungen ein Preisausschreiben veröffentlicht und um die Einsendung von Aufsätzen und Rezepten gebeten. Eine hochkarätig besetzte Jury mit den Küchenmeistern Kaiser Wilhelms II., des Königs von Sachsen, des Großherzogs von Sachsen-Weimar, des Fürsten von Hohenzollern und verschiedenen Chefköchen und Konditoren namhafter Restaurants und Cafés hatte das Beste ausgewählt, das nun hier der deutschen Hausfrau präsentiert wird. Der Fabrikbesitzer F. C. Binz aus Durlach hatte die Beiträge über Fruchtwine ausgewertet, Konditor Albert Neu aus Karlsruhe die Prüfung der Kuchenrezepte übernommen.

Neben den Speisen für den bürgerlichen Tisch sind auch exotische Früchte wie Ananas, Feigen, Melonen und Tomaten und zahlreiche Delikatessen in die Rezeptsammlung aufgenommen.

Der Druck des Kochbuchs war werbefinanziert. 52 Seiten mit Anzeigen sind ihm als Anhang beigelegt. Aus Baden inserierten die Großherzoglichen Hoflieferanten Eugen Munding aus Engen und August Woerner aus Kappelrodeck, der Olivenöl-Importeur Siebenmann und der Tee- und Öl-Importeur Stembergh aus Freiburg, der Wein-Importeur Ziegler & Gross aus Konstanz, der Weinhändler Bumiller aus Karlsruhe, der Nudelfabrikant Lamprecht aus Freiburg, der Lebküchener List aus Pforzheim und Maggi aus Singen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1285

von der BLB digitalisiert



5.11

Haushaltungs-Buch. Als Manuscript gedruckt.

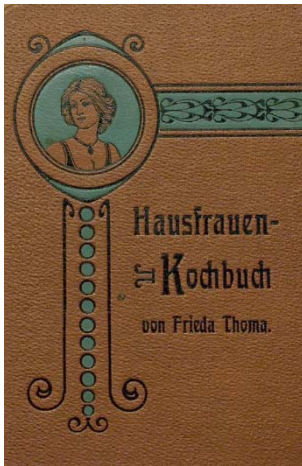
Freiburg i. Br.: Lauber, 1897

Badische Landesbibliothek: 115 E 573

Vorbesitzerin: Paula Graesser

von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



5.12

Thoma, Frieda:

Hausfrauen-Kochbuch.

Lahr: Schauenburg, [1905].

Erster Beleg für Knäkebrot: „Nachdem das Brot kalt geworden, wird es zum Trocknen aufgehängt. Man kann dem Teig Kümmel oder Fenchel zusetzen, so man das liebt. Das Knaekebrot kann wochenlang aufbewahrt werden. Es ist knusprig und schmeckt sehr angenehm.“

Badische Landesbibliothek: 115 E 840

von der BLB digitalisiert

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 Schalterdrehung seine Dienste zur Verfügung stellte, war eine der wichtigsten technischen Innovationen der Gründerzeit mit fundamentalen Auswirkungen auf die Nahrungszubereitung. Es entfiel die Beschaffung und der Transport von Brennmaterial, die Reinigung rußverschmierter Töpfe, die unerwünschte Rauchentwicklung.

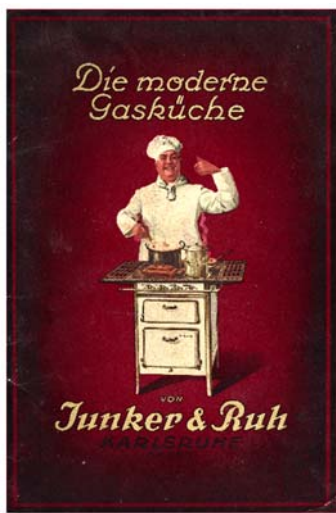


Abb. 20:
Die moderne Gasküche.
Karlsruhe:
Junker & Ruh, 1930

Der Gasherd entfaltete gezielt nur punktuell und nur dann Hitze, wenn eine Mahlzeit zuzubereiten war. Die Heizwirkung des Kohleherdes, der bisher die (Wohn-) Küche zum ständig

beheizten Raum gemacht hatte, fiel weg. Das war gewöhnungsbedürftig. Vorteile des ständig Wärme produzierenden Kohleherdes wie die Warmwasservorratung im Wasserschiff und die rundumlaufernde Reling für das Trocknen von Wäsche wurden auf die frühen Gasherde übertragen und waren ein wichtiges Verkaufsargument.

Der Gasherd war aber auch sparsam hinsichtlich seines Energieverbrauchs, denn die Wärmezufuhr ließ sich nach Bedarf genau regulieren und die Garzeiten waren kürzer. Ein Gasherd wurde auf der Weltausstellung in London im Jahre 1851 gezeigt. Mit der Verbreitung von Stadtgas in den deutschen Städten begann sich der Gasherd ab 1880 auch 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 ausge-



Abb. 21:
Kochbuch für den
Junker & Ruh-Gasherd.
Karlsruhe: Junker & Ruh,
1939

stattet wurden. Gas blieb gleichwohl über Jahrzehnte hinweg eine vergleichsweise teure Energiequelle. Die Werbefeldzüge der Gasindustrie konnten den Absatz nur langsam steigern.

Die Firma Junker & Ruh in Karlsruhe, aus einer Eisengießerei hervorgegangen, Herstellerin von Nähmaschinen und Dauerbrandöfen, produzierte seit 1893 auch 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. Die Belehrung des potentiellen Käufers über die Vorteile des andersartigen und besonders ökonomisch zu nutzenden Gasherdes blieb allerdings noch bis weit in die 1930er Jahre hinein notwendig.

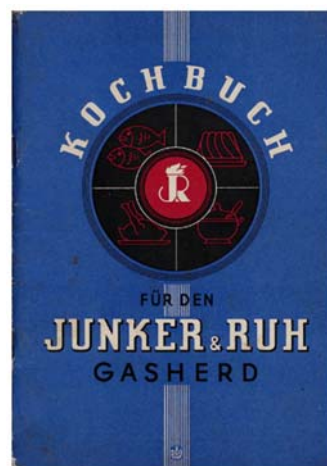


Abb. 22:
Kochbuch für den
Junker & Ruh-Gasherd.
Karlsruhe: Junker & Ruh,
1936

Als Kochgeschirr wurde insbesondere Email- und Aluminiumgeschirr empfohlen. Zur optimalen Ausnutzung der Hitzeentwicklung wurde das „Turmkochverfahren“ vorgeschlagen, bei dem mehrere gleich große Töpfe übereinandergestapelt werden konnten; dabei sollte man „die derberen Speisen mehr nach unten, die leichter zu garenden nach oben [...] stellen. [...] Erwähnt soll aber noch wer-

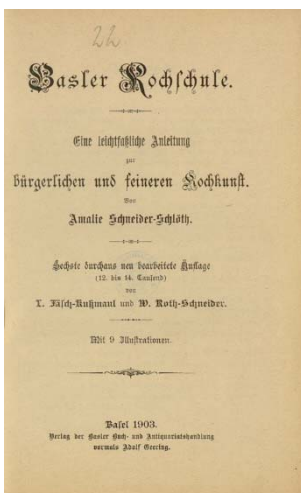
den, daß man auf billige Art Abwaschwasser bereiten kann, wenn statt eines Deckels ein Wassertopf auf die direkt zu kochenden Speise gestellt wird."

1912 bezog Junker & Ruh ein neues Werk an der Bannwaldallee, fokussierte sich auf die Herdproduktion und expandierte fortan nach Kräften. 1913 wurde eine Lehr- und Versuchsküche eingerichtet, in der auch die Rezepte der Junker & Ruh-Kochbücher erprobt wurden, darunter ein Hefengebäck namens Junker + Ruh-Kranz. Zeitweise hatte das Werk bis zu 3.000 Beschäftigte. 1930 wurden auch Elektroherde ins Programm genommen und schließlich alle Herdtypen mit Kohle-, Gas- und Stromfeuerung sowie jeder gewünschten Kombinationsmöglichkeit angeboten. Nach dem Zweiten Weltkrieg erholte sich Junker & Ruh nie mehr ganz. 1965 wurde die Traditionsfirma von der Neff GmbH in Bretten übernommen. 1968 wurde das Werk in Karlsruhe geschlossen.

Lit.: Zur Geschichte des Hauses Junker und Ruh. Karlsruhe 1953; Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst. München 1987, S. 10-23; Tränkle, Margret: Zur Geschichte des Herdes. In: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Hrsg. Michael Andritzky. Gießen 1992, S. 37-53; Groenewold, Elke, und Gunhild Ohl-Hinz: „Koche – bache – brate – elektrisch ich dir rate!“ Vom häuslichen Herd zur Kochautomatik. In: Das Paradies kommt wieder ...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hrsg. vom Museum der Arbeit. Redaktion: Ursula Schneider und Detlef Stender. Hamburg 1993, S. 62-77; Über den Herd. Eine kleine Kultur- und Designgeschichte der Kochstelle. Hrsg.: Peter Zec ... Essen 1995; Teuteberg, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. In: Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Hrsg. Paul Freedman. Darmstadt 2007, S.250-253 [232-261]; Fellhauer, Manfred: Die Firma Junker & Ruh. In: Blick in die Geschichte. - Karlsruhe. - Nr. 102 vom 21.3.2014; Muttenthaler, Roswitha: Stets betriebsbereit, gebrauchsnormiert und komfortabel. Die Technisierung des Herdes. In: Küchen/Möbel. Design und Geschichte. Hrsg. von Eva B. Ottlinger. Wien u.a. 2015, S. 143-156.

(JvH)

Exponate

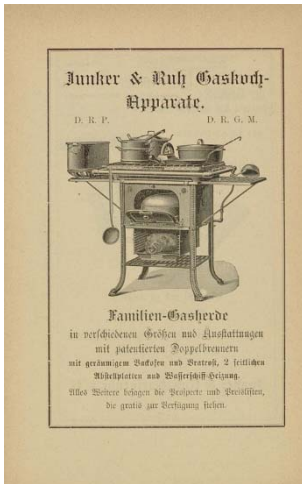


6.1
Schneider-Schlöth, Amalie:
Basler Kochschule.

Eine leichtfaßliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst.
6. durchaus neu bearbeitete Auflage (12.-14. Tsd.)
von L. Fäsch-Kußmaul und W. Roth-Schneider.
Basel: Verlag der Basler Buch- u. Antiquariatshandlung, 1903.

Abgesehen davon, dass die Zubereitungsempfehlungen laut Vorwort für den „immer mehr gebräuchlichen“ Gasherd optimiert sind, überrascht dieses Kochbuch mit Eigenheiten im 12. Abschnitt "Wildbret". Hier werden auch Rezepte für Bären- und Dachsfleisch, für Murmeltiere und Eichhörnchen präsentiert, für die es in der badischen Küche dann doch keine Empfehlungen gab. Auch der Fischotter kommt nochmal vor.

Badische Landesbibliothek: 97 A 52519
Geschenk Dr. W. Große
von der BLB digitalisiert



6.2
 Fäsch-Kußmaul, Lydia:
Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücksichtigung der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh.
 2. verbesserte Auflage (7.-10. Tsd.).
 Karlsruhe: Junker & Ruh, 1901.

Vice versa: wie die *Basler Kochschule* Werbung machte für den Gasherd von Junker & Ruh, so warb die Firmenbroschüre von Junker & Ruh für die „altbewährte und weitverbreitete“ *Basler Kochschule*.

Um das Gelingen der Speisen zu gewährleisten, ist ganz genau ausgeführt, welche Flammeneinstellung, wieviel regulierte Hitze und welche Dauer zum Braten, Sieden oder Backen eines Gerichtes benötigt wird. Vorangestellt ist eine Bedienungsanleitung für „die vortrefflichen Gasapparate von Junker & Ruh“, hintangestellt ist die Werbung für die verschiedenen Kochapparate. Wichtig war vor allem die Botschaft, dass mit dem Gasherd sparsam gewirtschaftet werden könne; die Backrezepte beziffern den Gasverbrauch im Einzelnen und geben die Kosten für die verschiedenen Herdmodelle in Pfennigen an.

Badische Landesbibliothek: 44 A 2097
 von der BLB digitalisiert



6.3
 Ehrensberger, Eugen:
Die Gasküche. Eine Anleitung zum praktischen Gebrauch mit besonderer Berücksichtigung der Junker & Ruh Gaskocher und Gasherde.
 391.-415. Tsd.
 Karlsruhe: Junker & Ruh, 1914.

Der Direktor von Junker & Ruh höchstpersönlich zeichnete als Verfasser dieser Broschüre: Dr. Eugen Ehrensberger war von 1886 bis 1928 in der Firma tätig.

Wie schwer es der Gasherd hatte, sich gegenüber dem Kohleherd durchzusetzen, zeigt die Einleitung: Es wurde nämlich moniert, dass man die Töpfe auf dem Herd nicht in beliebige Entfernung zur Flamme schieben könne – was auf dem Kohleherd, dessen Hitze nicht regulierbar war, notwendig gewesen war. Hier nun heißt es: „Der neue Gasherd darf nicht der alten Gewohnheit der Köchin angepaßt werden, sondern die Köchin muß sich der Eigenart des neuen Herdes anpassen, dessen Konstruktion durch den neuen Brennstoff bedingt ist.“

Deutliche Worte findet die Broschüre auch gegen die unzeitgemäß gewordene Forderung, der Kochherd müsse die Küche heizen oder zur Wassererwärmung ein Wasserschiff haben: „Wird heißes Wasser gebraucht, so wird beim Gasherd am rationellsten in irgend einem Topf, ob nun derselbe Wasserschiff heißt oder nicht, ob er rund oder oval ist, solches erhitzt.“

Badische Landesbibliothek: 113 H 524
 von der BLB digitalisiert



6.4
Gemüsetopf (rund) mit Deckel.
 Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900.
 Versilbert.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
 Foto: Beate Ehlig



6.5
Gemüsetopf (oval) mit Deckel.
Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900.
Versilbert.

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



6.6
Servierschüssel.
Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900
Versilbert

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



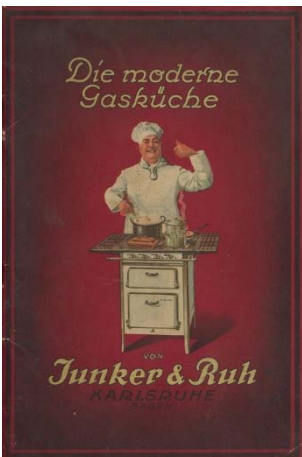
6.7
Servierschüssel.
Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900
Versilbert

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



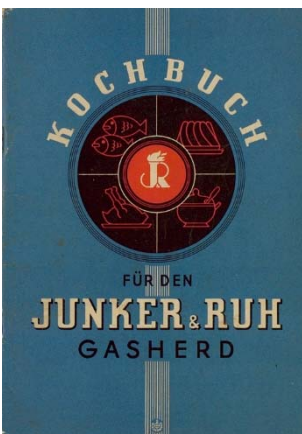
6.8
Sauciere.
Pforzheim: Gebr. Hepp, um 1900
Versilbert

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



6.9
Die moderne Gasküche.
Anleitung zum praktischen Gebrauch
mit besonderer Berücksichtigung der Junker & Ruh-Gaskocher u. Gasherde.
211.-260. Tsd.
Karlsruhe: Junker & Ruh, 1930.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3847
von der BLB digitalisiert



6.10
Kochbuch für den Junker & Ruh-Gasherde.
Allgemein-verständliche Anleitung für die Bedienung,
Reinigung und Instandhaltung der Junker & Ruh-Gasherde.
21.-40. Tsd.
Karlsruhe: Junker & Ruh, 1936.

Anfang der 1930er Jahre legte sich Junker & Ruh ein Firmenlogo zu:
die Ligatur "JR", aus der eine Flamme schlägt.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3843
von der BLB digitalisiert



6.11

Kochbuch für den Junker & Ruh Gasherd.

Allgemein-verständliche Anleitung für die Bedienung, Reinigung und Instandhaltung der Junker & Ruh-Gasherde. Karlsruhe: Junker & Ruh, 1939.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3841
von der BLB digitalisiert



6.12

Junker & Ruh Gasherd.

Baujahr 1930.

Leihgabe der Neff GmbH, Bretten
Foto: Beate Ehlig

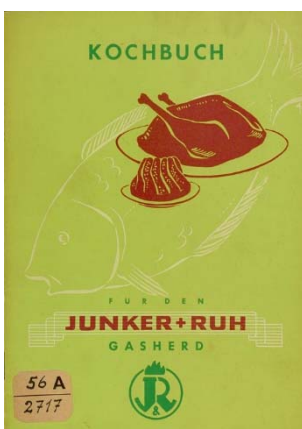


6.13

Junker + Ruh Dienst. 1954, H. 1.

Diese Broschüre fertigte Junker & Ruh für niedergelassene Händler, sie gibt Hilfe stellung für das Verkaufsgespräch mit dem Endkunden und informiert über lieferbare Werbemittel.

Badische Landesbibliothek: OZA 865
von der BLB digitalisiert



6.14

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd.

21.-40. Tsd.

Karlsruhe: Junker & Ruh, 1956.

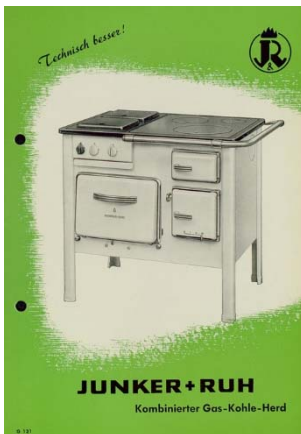
Auch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Käuferin eines Junker & Ruh-Gasherdes mit einem Kochbuch ausgestattet, das zugleich Bedienungsanleitung war: „Es zeigt Ihnen den Weg zur Ausnutzung aller Möglichkeiten, wodurch Ihnen das Gerät zum Freund und Helfer wird, zum Freudenspender in Ihrer Familie.“

Badische Landesbibliothek: 56 A 2717
von der BLB digitalisiert



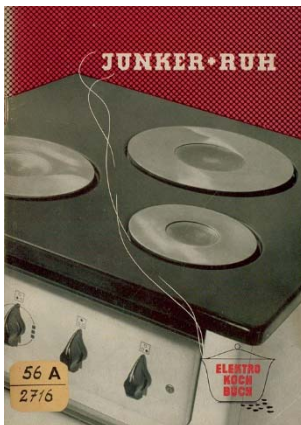
6.15
Gas, Elektro, Kohle, Oel
 [Typenkatalog, März 1955].
 Karlsruhe: Junker + Ruh AG, 1955.

Badische Landesbibliothek: O 56 A 782
 von der BLB digitalisiert



6.16
Gas-Herde, Elektro-Herde, Zusatz-Herde, Öfen
 [Typenkatalog, März 1956].
 Karlsruhe: Junker + Ruh AG, 1956.

Badische Landesbibliothek: O 56 A 782
 von der BLB digitalisiert



6.17
Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd.
 Anleitung zur Bedienung, Reinigung und Instandhaltung
 des Junker & Ruh-Elektro-Herdes.
 Karlsruhe: Junker & Ruh, [ca. 1956].

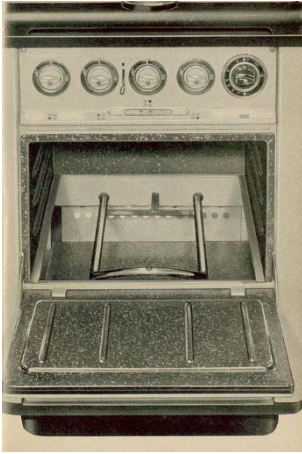
Der Elektroherd löste den Gasherd ab. Junker & Ruh produzierte ihn schon ab 1930. Und so wie dieser in seinen Anfängen die Vorzüge des Kohleherdes übernehmen musste, um sich durchzusetzen, so übernahm auch der Elektroherd das Aussehen der Gasherde. Im Design sind die Elektroherde von Junker & Ruh nahezu identisch mit dem der Gasherde aus denselben Baujahren.

Badische Landesbibliothek: 56 A 2716
 von der BLB digitalisiert



6.18
Und nun ... guten Appetit.
 Gas-Schmalherd "bella Minna".
 Leitfaden für den Umgang mit "bella Minna" mit Kochbuch und Garantiekarte.
 [Karlsruhe]: Junker und Ruh, [ca. 1960].

Badische Landesbibliothek: 115 E 1127
 von der BLB digitalisiert



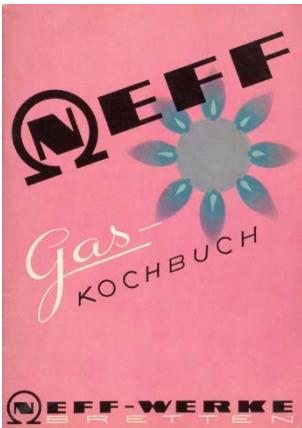
6.19

Rezepte für den NEFF-Gasherde.

Bretten: Neff, [1950].

Die Neff GmbH in Bretten produzierte Gasherde im Nachbau seit 1914. Sie stieg erst nach 1945 in die Produktion von Kochbüchern ein. Nach sich selbst benannte sie das Rezept für einen Stollen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1004
von der BLB digitalisiert



6.20

Neff Gas-Kochbuch.

Bretten: Neff-Werke, [ca. 1955].

Badische Landesbibliothek: 115 E 1128
von der BLB digitalisiert

Glück im Glas! Frischhalten durch Einmachkunst

Schon das Macklot'sche Kochbuch hatte 1770 mehrere Abschnitte der Konservierung von Obst durch Einkochen, Glacieren oder Kandieren gewidmet. Lebensmittelkonservierung erfolgte damals gemeinhin durch Trocknen, Dörren, Räuchern, Pökeln oder Einlegen. Dass sich Nahrungsmittel durch Erhitzen und Luftabschluss haltbar machen lassen, war schon lange bekannt. Der aus dem Saarland stammende, in Paris tätige Koch und Konditor Nicolas Appert (1749-1840) 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.



Abb. 23:
Bei Unwohlsein der Hausfrau.
Leporello der Weck GmbH,
ca. 1900

Das Einkoch-Verfahren in Gläsern 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. Die Karlsruherin Luise Kautz trat auf Kochkunstausstellungen mit Hauskonserven-Kunstwerken vor das Publikum und leistete als „Frischhalterin“ Herausragendes für die Verbreitung des Einweckens. Anzeigenwerbung spielte eine große Rolle. Der Erfolg war durchschlagend, in kürzester Zeit wurde Weck nicht nur Marktführer im Bereich der Konservierungsverfahren für Privathaushalte, sondern auch namenge-

Abb. 24:
„Tischlein deck dich“
kein Märchen mehr.
Leporello der Weck GmbH,
ca. 1900



bend dafür. Die Mangelwirtschaft des Ersten Weltkriegs sorgte für weitere Verbreitung. 1934 zog die Vokabel „Einwecken“ in den Duden ein.

Junker & Ruh erklärte schon 1914: „Man kann wohl heute behaupten, daß die Tüchtigkeit der Hausfrau nach der Menge und Güte der von ihr selbst eingekochten Konserven zu beurteilen ist.“

Das Handbuch *Koche auf Vorrat!*, dessen erster Band sich mit Obst- und Gemüse-Konservierung, dessen zweiter Band sich mit Haltbarmachung von Fisch- und Fleischspeisen befasste, erschien von 1904 bis in die 1940er Jahre in mehreren Auflagen und sehr gediegener Ausstattung. Ein Kochbuch ist das nicht, aber ein Einkochbuch – es beschreibt die Geräte und das Verfahren und gibt sodann für alle Arten von Speisen an, wie sie vorbereitet und vorgekocht und wie lange sie anschließend im Weckglas sterilisiert werden müssen.

Die Firma Weck gab zudem Spezialveröffentlichungen zur Konservierung von Fruchtsäften oder von Diätkost und eine Kundenzeitschrift *Die Frischhaltung* heraus. Das Einwecken blieb auch in badischen Haushalten bis zur Erfindung der Tiefkühltruhe in den 1960er Jahren eine unverzichtbare Praxis der Haltbarmachung von Lebensmitteln.



Abb. 25:
Im Junggesellenheim.
Leporello der Weck GmbH,
ca. 1900

Lit.: Stille, Eva: In Keller und Kammer. Vorratswirtschaft früher. In: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Hrsg. Michael Andritzky. Gießen 1992, S.

222-225 [215-226]; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001. S. 79-82 (Nicolas Appert); Frick, Hans-Peter: 100 Jahre Weck-Glas: In alter Frische. In: Badische Zeitung vom 19.6.2010; Frick, Hans-Peter: Konserviertes Löwenfleisch – Die Geschichte des Einweckens. In: SWR 2 Wissen am 31.5.2011 (<http://www.swr.de/>-

/id=10205872/property=download/nid=660374/ru68wc/swr2-wissen-20120925.pdf); J. Weck GmbH u. Co. KG: Die Geschichte der Firma WECK (http://www.weck.de/docs/Geschichte_WECK.pdf).

(JvH)

Exponate



7.1

Appert, Nicolas:

Die Kunst, alle animalischen und vegetabilischen Nahrungs-Substanzen durch viele Jahre aufzubewahren, und sie in vollkommener Frische und Schmackhaftigkeit zu erhalten. Ein wichtiges Buch für alle Haushaltungen, enthaltend: die Anleitung, alle Früchte, Gemüse und Fleischgattungen so zu behandeln, daß sie Jahre lang aufbewahrt werden können; ferner eine Anweisung, alle Confituren, Fruchtesseige, Liqueure, Ratafias, Syrupe und Parfüms zu erzeugen. Nebst einem Anhang, enthaltend eine Abhandlung über die vorzüglichsten in- und ausländischen Weine, ihre besonderen Eigenschaften und ihre Güte.

Nach der 5. Auflage von Appert aus dem Französischen übersetzt von R. D.

Prag: Haase, 1844.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76983 RH

Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden

Die 3. Auflage der Ausgabe des Verlags Mörschner in Wien von 1832 ist an der SLUB Dresden und an der BSB München digital verfügbar.



7.2

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet unter besonderer Mitwirkung der Herren Obstbaulehrer M. Hotop, Homburg v. d. H. und Landwirtschaftsoberlehrer E. Michael, Auerbach i.V.

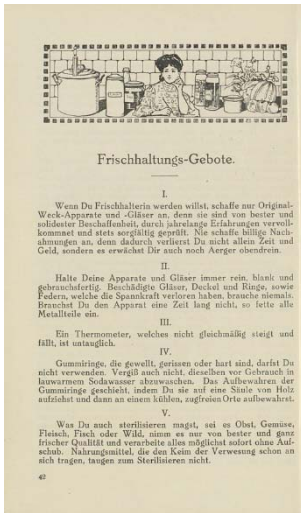
Bd. 1:

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut und Latwerge.

Öflingen: Weck, [1904].

Badische Landesbibliothek: 42 A 1303,1

von der BLB digitalisiert



7.3

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet unter besonderer Mitwirkung der Herren Obstbaulehrer M. Hotop, Homburg v. d. H. und Landwirtschafts-Oberlehrer E. Michael, Auerbach i.V.

Bd. 1: Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge.

9. Auflage. - Öflingen: Weck, 1911.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76995 RH,1

Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden

von der BLB digitalisiert



7.4

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet von Frau Annie Stempel-Kehrmann, Schopfheim.

Bd. 2:

A. Fleisch- und Fleischspeisen.

B. Fische, Krusten- u. Schalltiere.

7. verbesserte Auflage.

Öflingen: Weck, 1911.

Badische Landesbibliothek: 42 A 1303,2

von der BLB digitalisiert



7.5

Koche auf Vorrat.

Anleitungen für das Einkochen mit den Frischhaltungsgeräten Marke Weck. Neubearbeitung.

Bd. 1. - 14. Auflage.

Bd. 2. - 5. Auflage.

Leipzig: Spamer, [1941].

Badische Landesbibliothek: 115 E 3682

von der BLB digitalisiert



7.6

Weckgläser mit Inhalt

„Spargeln 1908“

„Erbsen 1910“

„Suppenspargel 1909“

Leihgabe der J. Weck GmbH u. Co. KG, Wehr-Öflingen

Foto: Beate Ehlig

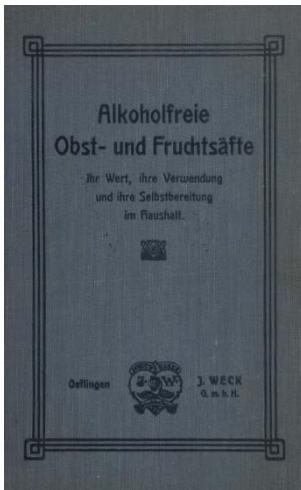


7.7

"Tischlein deck dich" kein Märchen mehr.

J. Weck Ges.m.b.H. Oeflingen Amt Säckingen (Baden).
Hanau-Frankfurt a./M.: Kunstanstalt Lechleder & Stroh, [ca. 1900].
Leporello.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1043
von der BLB digitalisiert



7.8

Ahrenfeldt, Martin:

Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte. Ihr Wert, ihre Verwendung und Selbstbereitung im Haushalt. Nach mehrjährigen Erfahrungen in eigenen Haushalt.

2. verbesserte und vermehrte Auflage.
Öflingen: Weck, [1907].

Der Verfasser dieses von der Firma Weck in vier Auflagen zwischen 1905 und 1913 herausgegebenen Buches war Zahnarzt. Er führt aus, dass vergorener Fruchtsaft infolge „seiner Giftwirkung alljährlich Tausende und Abertausende um Leben und Gesundheit, um Ehre und Gewissen, um Wohlstand und Glück bringt“, und propagiert unvergorenen Obstsaft aufgrund seines Traubenzucker- und Mineralstoffgehalts als ein vorzügliches Nahrungsmittel. Verschiedene Fruchtsaftarten werden in therapeutischer Anwendung für diverse Krankheitsbilder beschrieben.

Die Produktion alkoholfreier Fruchtsäfte wurde vor allem auch propagiert im Rahmen der Lebensreformbewegung. Sie wurden als Gesundheitstrunk in den Reformhäusern vertrieben.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1025
von der BLB digitalisiert



7.9

Allihn, Hans, und Otilie Allihn:

Rationelle Krankenkost.

Bearbeitet unter Zuhilfenahme der Weck'schen Frischhaltungs-Apparate.

2. verbesserte Auflage.

Öflingen: Weck, [1911].

Der Vorteil des Einweckens bei der Zubereitung von Krankenkost liegt auf der Hand: Es können kleine Portionen für wiederkehrenden Gebrauch hergestellt werden. Und es ist gewährleistet, dass dem Kranken „unverdorben, keimfreie Speisen und Getränke geboten werden können, was in Rücksicht auf die meist geschwächten Verdauungsorgane doppelt wertvoll ist.“

Badische Landesbibliothek: 115 E 791
von der BLB digitalisiert



7.10

Kautz, Luise:

Über das Einmachen und Frischhalten von Krankenkost.

Frischhaltung von Krankenkost in Spitälern und im Haushalte, Diät-Küche, Hauseinmachkunst ... und Hausbäckerei ...

2. Auflage.

Frankfurt a.M.: R. Th. Hauser, 1912.

Kurzfassung der Ratschläge aus dem Allihn'schen Kochbuch, zusammengestellt von Luise Kautz (1862-1949), Gattin eines Karlsruher Bahnverwalters und „Pionierin der Frischhaltung“. Versetzt mit Werbung für Persil und Bleichsoda der Firma Henkel in Düsseldorf, für Palmin der Firma H. Schlinck in Mannheim, für den Süßstoff Laevulose von Schering in Berlin, für Maggis Suppenwürfel und andere Produkte der Lebensmittelindustrie.

Badische Landesbibliothek: 98 B 77000 RH

Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden

von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



7.11

Weckgläser mit Inhalt

„Karotten 1937“

„Kohlrabi 1938“

„Bohnen, Mohrrüben, 3. August 1944“

Leihgabe der J. Weck GmbH u. Co. KG, Wehr-Öflingen

Foto: Beate Ehlig



7.12

Auf höchster Stufe steht Weck Frischhaltung.

Weck-Preisliste Nr. 17.

Öflingen, Baden: Weck, 1913.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1097

von der BLB digitalisiert



7.13
Original Weck.
 Weck-Preisliste Nr. 19.
 Öflingen, Baden: Weck, 1915.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1054
 von der BLB digitalisiert



7.14
Weck-Preisliste.
 Giltig v. 1. Februar 1924 an.
 Öflingen, Baden: Weck, 1924.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1056
 von der BLB digitalisiert



7.15
Die Gummiringe der Firma WECK Öflingen.
 Öflingen: WECK, [1927?].
 Werbeblatt.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1046
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



7.16
Was macht ein Konservenglas zum Gebrauchswertgut?
 Öflingen: J. Weck & Co., [1927?].

Faltblatt gegen unliebsame Konkurrenz.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1050
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



Sie können den Durst besiegen

ohne unangenehme Folgen hervorzurufen, wenn Sie Fruchtsäfte haben. Sie sind, wenn Sie wollen, ohne Zusatz von Zucker zu trinken. Sie sind, weil Sie es in der heißen Zeit, ist annehmender. Arbeit, das Durstgefühl sich besonders bemerkbar macht, ist es, daß Sie Durst nach einem erfrischenden Getränk. Keines Bismarck wird es Ihnen als Hausfrau und Mutter zuzuführen, für die Sättigung des Durstes zu sorgen.

Sie können auch Ihre unangenehmen Wechsellagerungen, Ihre Hitze, Ihre Unruhe, Ihre Unruhe, nach dem Essen und wenn in den Stunden der Abkühlung die Wechsellagerung eines erfrischenden und belebenden Trankens zu genießen. Fruchtsäfte mit Zitronen oder mit Mineralwasser sind ebenfalls geeignet.

In Krankheitsfällen schaffen Sie mit Fruchtsäften wechsellagernde, dankbar empfangene Linderung. Gemessen werden durch Fruchtsäfte natürlich gesünder.

Die Pflicht der Gesundheitsfürsorge besteht, daß Sie Ihren Gläsern ein Glasfruchtsaft zubereiten. Auch leicht beschaffen sind Fruchtsäfte alle oder in der oben angegebenen Verbindung mit anderen erfrischenden Mischungen vorzuziehen.

Zweifellos werden Sie beim den gesamtständigen Wert und des Wohlgefühls der Fruchtsäfte, die Vorzüge von ihnen bezüglich der Sorge der Gesundheit, die die Befriedigung von Getränken für den Haushalt, in richtiger Abwägung davon, die zur Befriedigung der verschiedenen Gesundheitsbedürfnisse. Geben Sie Ihren Kindern Fruchtsäfte, wenn Sie ihnen ein köstliches Ansehen wünschen!

Die Marke, diese Marke werden durch Durstlöscher von Rosen und Chrysanthemen gewonnen.

mit dem Saftgewinner Marke WECK

Pl. 534

7.17
Sie können den Durst besiegen mit dem Saftgewinner Marke WECK:
 Saftgewinner Nr. 48B.
 [Öflingen]: WECK, [1927?].

Werbeblatt.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1047
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung

Warum ist die Marke WECK immer noch die verhältnismäßig billigste?

Praktische Ratschläge für den Verkauf.

Es bricht sich Bahn, nur das, was gut, beim Einkauf mehr. Da dieser doch, vor Billigkeit auf der Hut, es kann Die niemand etwas schenken.

1. Konservengläser.

Jahrzehntelange Erfahrung. In unserem eigenen Großunternehmungen mit 17 Häusern, die unsere einträgliche Leistung sehen, arbeiten Besenke und Werkzeuge, die schon seit Jahrzehnten im Bereiche tätig sind und dem ganzen Fortschritt der Industrie mitgeschritten haben. Alle Klassen Arbeiter und Arbeiterinnen der Fabrikation haben diese Kräfte in ihrer Tätigkeit kennen gelernt und klaren geschaut, das Glas Marke WECK unter Anwendung aller Lehrlinge auf eine Höhe zu heben, die höher unerreichbar ist.

Wenn Konkurrenzfirmen billigere Gläser anbieten, so kann es sich nicht nur um eine Ware handeln, die in Bezug auf Qualität und Sortierung einem Vergleich mit den Gläsern der Firma Weck nicht standhält.

Beste Rohstoffe. Für die Gläser Marke WECK werden nur die allbesten Rohstoffe, wie Marmorweiche, Porzellan, Soda und Sand in vollkommener Reinheit verwendet. Abfälle und Schutt, wie sie vielfach in billigeren Gläsern vorkommen, sind vollständig ausgeschlossen, werden, sobald vollständig aus. Die Zusammensetzung der Rohstoffe erfolgt in einem ganz bestimmten Verhältnis, das Jahrzehntlang erprobt ist und sich am besten bewährt hat.

Pl. 6.

7.18
Warum ist die Marke WECK immer noch die verhältnismäßig billigste?
 Praktische Ratschläge für den Verkauf.
 Öflingen (Baden): J. Weck & Co., [1927?].

Faltblatt.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1049
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung

J. WECK & CO. ÖFLINGEN-BADEN

April 1927

An unsere Geschäftsfreunde!

Ich habe Absichten wie Ihnen von jeder Seite die Aufmerksamkeit zuwenden, die Sie für die besten Marken zu verdienen. Ich habe Absichten wie Ihnen von jeder Seite die Aufmerksamkeit zuwenden, die Sie für die besten Marken zu verdienen. Ich habe Absichten wie Ihnen von jeder Seite die Aufmerksamkeit zuwenden, die Sie für die besten Marken zu verdienen.

Hausfrauen freut Euch!

In Ihrer Küche

Der Vorrat an Konservengläsern

Qualität — deshalb preiswert

J. WECK & Co.

7.19
An unsere Geschäftsfreunde!
 Eine Reihe Vorlagen für wirkungsvolle Anzeigen.
 Öflingen-Baden: J. Weck & Co., April 1927.

Faltblatt.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1044
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



Die gedeihliche Entwicklung des Säuglings

Die Mutterliche Sorge, die sich um die Pflege des Kindes, die Mutterliche Sorge, die sich um die Pflege des Kindes, die Mutterliche Sorge, die sich um die Pflege des Kindes.

Saug- u. Milch-Sterilisierflaschen GRAMMA

Die von der weltbekanntesten Marke WECK in Öflingen nach dem Versprechen des Kaiserin Auguste Viktoria Haus, der Reichsanstalt zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit in Charlottenburg, hergestellt wird.

Pl. 4

7.20
Die gedeihliche Entwicklung des Säuglings.
 Saug- und Milch-Sterilisierflaschen GRAMMA.
 Öflingen: WECK, [1927?].

Werbeblatt.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1048
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



7.21

Der große Erfolg.

Reklame-Ratgeber für unsere Geschäftsfreunde.
Öflingen: J. Weck & Co., 1928.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1045
von der BLB digitalisiert

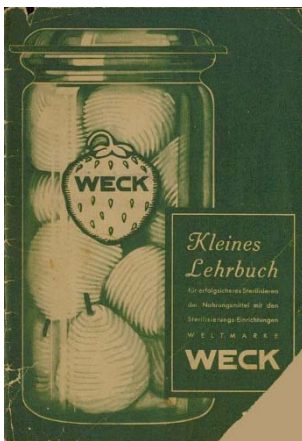
Nicht in der Ausstellung



7.22

Weck-Einkochset für Kinder

Leihgabe der J. Weck GmbH u. Co. KG, Wehr-Öflingen
Foto: Beate Ehlig



7.23

Kleines Lehrbuch für erfolgreicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck.

Öflingen (Baden): J. Weck & Co., [1928].

Badische Landesbibliothek: 116 H 249
von der BLB digitalisiert



7.24

Siebert, Hiltegund:

Wir dösen ein! Praktische Winke u. Rezepte zum Haltbarmachen von Obst, Gemüse, Fleisch u.s.w. in Blechdosen.

Karlsruhe: Südwestdeutsche Druck- und Verlagsgesellschaft, [1932].

Konkurrenz zum Weckglas war immer die Konservendose. In Knielingen bei Karlsruhe arbeiteten die Badischen Blechpackungswerke. In deren Auftrag veröffentlichte die Hauswirtschaftslehrerin Hiltegund Siebert 1932 eine an Landfrauen adressierte Anleitung zum Einkochen in Blechdosen.

Einleitend allerdings mussten deren Vorzüge gegenüber dem offenbar bevorzugten Weckglas herausgestellt werden: Die Dose kostete nur etwa ein Drittel eines vergleichbar großen Glases, sie sei unzerbrechlich, es könnten viel größere Mengen auf einmal eingekocht werden und das in beliebigen Gefäßen, das Einkochen in Dosen gehe viel schneller, das Einkochgut halte sich länger, weil es nicht mit Licht in Kontakt komme, die Vitamine blieben besser erhalten etc.

Badische Landesbibliothek: 115 E 997
von der BLB digitalisiert

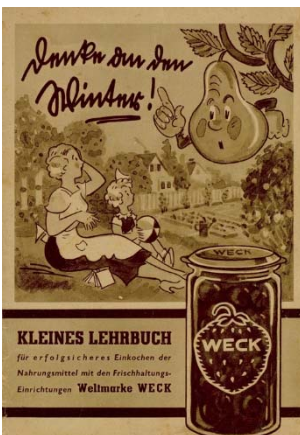


7.25
Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex.
 [Öflingen-Säckingen]: [Rex-Conservenglas-Ges.], [1933].

Die Marke Rex als Konkurrent von Weck war in Bad Homburg ansässig, produzierte ihre Gläser allerdings in Mähren. In Österreich ist das Einwecken daher bis heute unter dem Namen Einrexen bekannt. Weck übernahm die Firma als Zweitmarke im Jahr 1926 und pflegte sie bis Anfang der 1980er Jahre. Aktuell belebt Weck die Marke in Österreich neu.

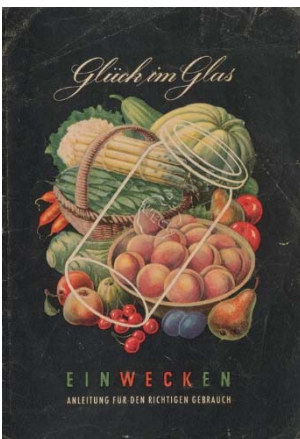
Weck gab auch für die Marke Rex Lehrbücher über das Sterilisieren von Obst, Gemüse und Fleisch für geübte und ungeübte „Frischhalterinnen“ heraus.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1040
 von der BLB digitalisiert



7.26
Danke an den Winter!
 Kleines Lehrbuch für erfolgreicheres Einkochen der Nahrungsmittel mit den Frischhaltungseinrichtungen Weltmarke Weck.
 Öflingen (Baden): J. Weck & Co., [1935].

Badische Landesbibliothek: 116 H 248
 von der BLB digitalisiert



7.27
Glück im Glas. Einwecken. Anleitung für den richtigen Gebrauch.
 Öflingen (Baden): J. Weck & Co., [1936?].

Badische Landesbibliothek: 115 H 1041
 von der BLB digitalisiert



7.28
Frischhaltung. Ratgeber in allen Haushaltsfragen
 41 (1947) H. 1-10.
 Öflingen: J. Weck & Co.

Die Zeitschrift *Frischhaltung* erschien bereits seit 1901 mit allerlei Haushaltstipps und Kochrezepten. Es gibt sie noch heute unter dem Titel *Ratgeber Frau und Familie*.

Badische Landesbibliothek: ZA 2043, 41

Nicht digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



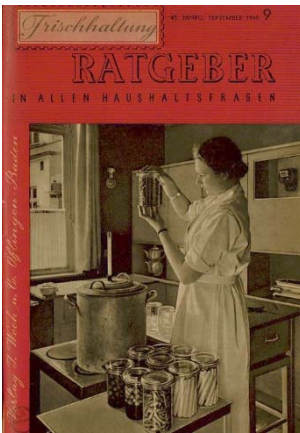
7.29

Frischhaltung. Ratgeber in allen Haushaltsfragen
42 (1948) H. 1-12.
Öflingen: J. Weck & Co.

Badische Landesbibliothek: ZA 2043, 42

Nicht digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



7.30

Frischhaltung. Ratgeber in allen Haushaltsfragen
43 (1949) H. 1-12.
Öflingen: J. Weck & Co.

Badische Landesbibliothek: ZA 2043, 43

Nicht digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



7.31

Weck Einkochbuch.

Herausgegeben von der Lehr- und Versuchsküche der Firma WECK.
Öflingen in Baden: Weck, [1955?].

Badische Landesbibliothek: 115 E 3536
von der BLB digitalisiert

Haushaltsschulen in Baden

Eine Möglichkeit der beruflichen Qualifikation im Bereich der Haushalts- und Ernährungslehre waren die Haushaltsschulen, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts 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.



Abb. 26:
Küche des Friedrichstifts in Karlsruhe, Lehrküche der Haushaltsschule des Badischen Frauenvereins.
Fotografie von Josef Mürnseer.
Aus: Koch- und Haushaltsschule des badischen Frauenvereins, Karlsruhe i.B., Herrenstraße 39. Karlsruhe [ca. 1910]

1883 wurde die Haushaltsschule des Badischen Frauenvereins in Karlsruhe gegründet. Sie war dem Friedrichstift angegliedert, einem Pensionat für alleinstehende Frauen. Im Gründungsjahr besuchten nur fünf Mädchen die Haushaltsschule. Später wurden jährlich 24 Mädchen aufgenommen. Praxis erlangten sie, indem sie während ihres Schulaufenthalts sämtliche Haushaltsaufgaben für die Stiftsdamen übernahmen. Bis 1906 hatten 396 Schülerinnen die einjährigen Kurse absolviert. Hilfestellung leistete dabei das erstmals 1896 veröffentlichte Kochbuch des Friedrich-Stifts.

Auch Emma Wundt, ab 1894 als Lehrerin beim Badischen Frauenverein tätig, hatte im Friedrichstift kochen gelernt. 1904 wurde sie Leiterin der neuen Haushalts- und Kochschule des Vereins in der Her-



Abb. 27:
Mathilde Specht: Kochbüchlein für den Praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen.
10. Auflage.
Leipzig 1912

renstraße. In Zusammenarbeit mit drei Kolleginnen gab sie 1911 ein Kochbuch heraus, das sich als äußerst langlebig erwies: es erlebte mehr als 30 Auflagen bis 1981, wurde zum regionalen Standardkochbuch und wird bis heute weiter nachgedruckt.

In Freiburg bestand seit 1896 die Kochschule des Luise-Frauenvereins als Abteilung der Erweiterten Mädchenschule in der Eisenbahnstraße. Vorsteherin war die geprüfte Kochlehrerin Emma Faißt, die ihr Kochbuch erstmals im Jahr 1900 veröffentlichte. Bis zum Ende der Kochschule Ende 1904 bildete sie 232 Kochschülerinnen aus. Auch das 1873 gegründete Mädcheninstitut St. Agnes zu Freiburg als höhere katholische Mädchenschule gab ein eigenes Kochbuch heraus.

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*. Ihre 100 Kochrezepte für die praktische mo-



Abb. 28:
Werbung für Elise Kühns Haushaltungslehre.
Aus: Mathilde Specht: Kochbüchlein für den Praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen.
10. Auflage.
Leipzig 1912

deme neuzeitliche Küche verkaufte sie an den Verpackungshersteller Leunis & Chapman GmbH in Hannover und an die M. Schmeisser Nahrungsmittel Fabrik Leipzig. Und ihre *Winke für gesunde Ernährung und Kochbuch besonders für Nudel- und Macaroni-Speisen* warben unter dem Slogan „Nahrhaft wie Fleisch“ für Dr. Klopfer Nudeln.

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. In der Regel bekamen die Mädchen die Rezepte für die im Unterricht zuzubereitenden Gerichte in ein eigens dafür bestimmtes Kochheft diktiert. Für die Schülerinnen höherer Schulen galt ihr das jedoch als „unnötige Zeitverschwendung“. 1900 erschien ihr *Kochbuch für höhere Mädchenschulen*, anschließend ihr *Kochbüchlein für Volks- und Fortbildungsschulen*. Dessen Nut-

zung im Schulunterricht war durch Beschluss der Schulkommission vom 5. November 1900 für alle städtischen Volks- und Fortbildungsschulen in Karlsruhe obligatorisch. So bestimmte Specht von 1900 bis zum Anfang der 1930er Jahre mit immer neuen Auflagen, was die badischen Schulmädchen zu kochen lernten. Abgelöst wurde sie durch Paula Horn, deren für die badischen Mädchenfortbildungsschulen verfasstes Kochbuch ab 1925 in 32 Auflagen erschien.

Lit.: Schlegel-Matthies, Kirsten: „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930. Stuttgart 1995, S. 79-116; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001. S. 292f. (Lina von Gruben und Luise Hartdegen), S. 437-439 (Elise Kühn), S. 681-683 (Mathilde Specht), S. 771-777 (Emma Wundt).

(JvH)

Exponate



8.1
Gruben, Lina von, und Luise Hartdegen:
Die Küche des Friedrich-Stifts.
Ein praktisches Kochbuch für Familie und Haushaltungsschule.
6. durchgesehene Auflage.
Karlsruhe: C. F. Müller, 1910.

Nach mehrjährigem Bestehen ihrer Haushaltungsschule gaben Lina von Gruben (1832-1908) als Oberin des Stifts und Luise Hartdegen als Kochlehrerin († nach 1922) im Jahr 1896 die Rezepte der Küche des Friedrichsstifts als Kochbuch heraus. Sie widmeten es der Großherzogin Luise von Baden als Schirmherrin des Friedrichsstifts. Bis 1928 erschienen elf Auflagen ihres Werkes.

Auf S. 154 ist „Dr. A. Oetkers Backpulver“ beschrieben, das in einer Vielzahl von Rezepten als Zutat genannt ist. „Dr. A. Oetkers Backpulver ist sowohl für Pfannkuchen, Omeletten und Klöße, sowie bei Torten, Blitzkuchen und Englischen Kuchen sehr zu empfehlen. Auf 1 Pfund Mehl einen gehäuften Teelöffel voll Backpulver, für kleinere Portionen eine Messerspitze.“ August Oetker produzierte sein Backpulver seit 1891 in Bielefeld und verkaufte es unter dem Namen Backin in kleinen Tüten à 10 Pfennige, passend für ein Pfund Mehl. Er baute die Produktion zum industriellen Maßstab aus und verkaufte im Jahr 1906 bereits 50 Millionen Päckchen.

Badische Landesbibliothek: O 55 A 736
von der BLB digitalisiert

Nicht im Bestand der Badischen Landesbibliothek befindet sich eine schon viel frühere Veröffentlichung des Badischen Frauenvereins:

Kochanweisungen für die Kinder-Kochkurse.

Kochschule Karlsruhe 1891.

Badischer Frauenverein, Abteilung IV. Asyl und Erziehungshaus Scheibenhardt.

2. Auflage.

Lahr : Schauenburg, 1891.

Der Band ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



8.2

Gruben, Lina von, und Luise Hartdegen:

Die Küche des Friedrich-Stifts.

Ein praktisches Kochbuch für Familie und Haushaltungsschule.

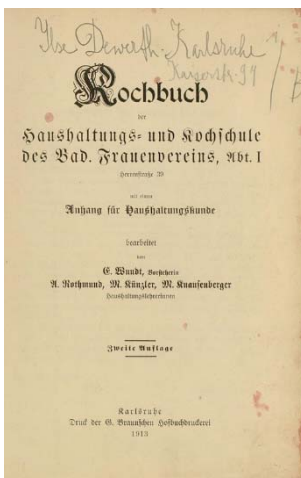
8. durchgesehene Auflage.

Karlsruhe: C. F. Müller, 1915.

Badische Landesbibliothek: 116 E 1014

Nicht digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



8.3

Wundt, Emma, u.a.:

Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule des Badischen Frauenvereins, Abt. I, Herrenstraße 39.

2. Auflage.

Karlsruhe: Braun, 1913.

Das als Lehrkochbuch erstmals 1911 veröffentlichte Kochbuch von Emma Wundt (1871-1950) und ihren Kolleginnen wurde zum Standardwerk der Badischen Küche bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg. Es wurde inhaltlich den Zeitverhältnissen immer wieder angepasst, auch die neuen Erkenntnisse der Ernährungslehre fanden laufend Eingang in die Neuauflagen. Die 30. Auflage erschien 1981.

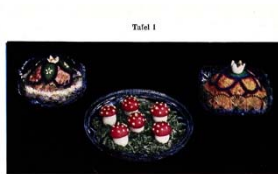
Alle Rezepte sind auf sechs Personen berechnet: „Selbstverständlich muß aber jede Hausfrau das Mengenverhältnis dem Appetit ihrer Familienangehörigen anpassen, es herrscht hierin ein gewaltiger Unterschied.“

Das Kochbuch bietet bereits verschiedene Rezepte für Gefüllte Tomaten, Tomatensuppe, Tomatensoße, Tomatensalat, Tomatenmark und Tomateneis und unter den vielseitigen Kartoffelrezepten, inzwischen selbstverständlich, auch Pommes frites. Die besondere Verbindung zur badischen Herrscherfamilie belegen Rezepte für Großherzog-Friedrich-Torte, Großherzogin-Luise-Torte oder Prinz Bertholdpudding.

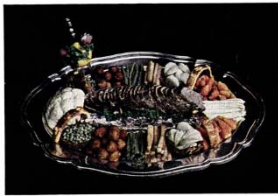
Badische Landesbibliothek: 115 E 3803

Besitzeintrag: Ilse Dewerth, Karlsruhe, Kaiserstraße 97

von der BLB digitalisiert



Ottom. Italienischer Salat. Seite No. 638
 Fische, Karpfische, Hart gekochte Eier mit spezialzubereiteten Tomaten belegen, mit Mayonnaise gewürzt und auf einer Platte mit Kaviarresten serviert.



Leber- oder Schaffsteins nach Gatterer'scher Art. Seite No. 317 und 372.

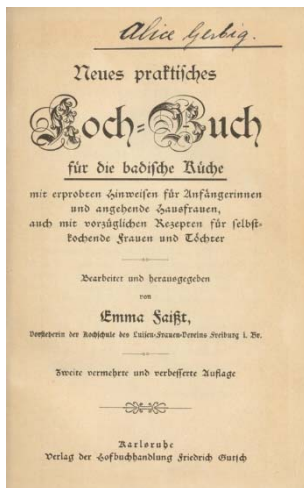
8.4
 Wundt, Emma, u.a.:
Koch- und Haushaltungsbuch mit Nahrungsmittellehre und einem Anhang für Haushaltungskunde, Kinderpflege, Diät- und Krankenkost.
 20. Auflage.
 Karlsruhe: Dobler, 1948.

„In zahlreichen Zuschriften haben Hausfrauen gebeten, das durch Kriegseinwirkung verloren gegangene Kochbuch wieder zu erlangen. Trotz der Ungunst der Zeit und der enormen Schwierigkeiten, die heute der Herausgabe von Verlagswerken entgegenstehen, haben wir es unternommen, einen Nachdruck der letztmals im Jahre 1940 verlegten 19. Auflage herauszubringen.“

Auch vier Farb- und 36 Schwarz-Weiß-Bildtafeln fanden Aufnahme.

Die Rezepte mit Bezug zu Herrscherpersönlichkeiten aus der Zeit der Monarchie sind längst verschwunden.

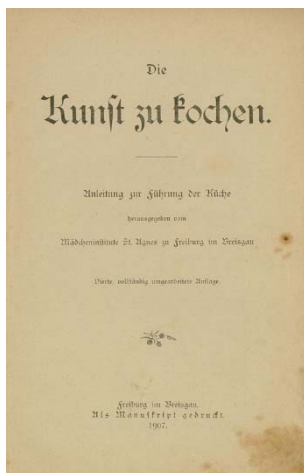
Badische Landesbibliothek: O 48 A 21
 Nicht digitalisiert



8.5
 Faißt, Emma:
Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche mit erprobten Hinweisen für Anfängerinnen und angehende Hausfrauen, auch mit vorzüglichen Rezepten für selbstkochende Frauen und Töchter.
 2., vermehrte und verbesserte Auflage.
 Karlsruhe, Leipzig: Gutsch, [1905].

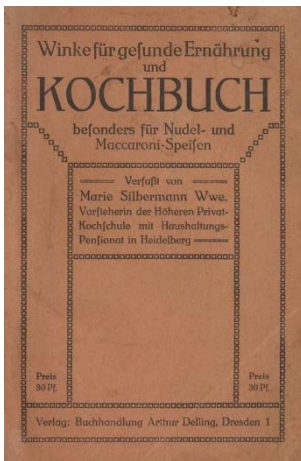
Die Kochlehrerin Emma Faißt ließ im Jahr 1900 ihr Kochbuch in Freiburg erscheinen. Mit Schließung der Kochschule des Luise-Frauenvereins verließ sie Freiburg und lebte dann in Heilbronn. Vier weitere Auflagen erschienen bis 1930 in Karlsruhe.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1235
 Vorbesitzerin: Alice Gerbig
 von der BLB digitalisiert



8.6
Die Kunst zu kochen.
 Anleitung zur Führung der Küche
 hrsg. vom Mädcheninstitute St. Agnes zu Freiburg im Breisgau.
 4., vollständig umgearbeitete Auflage.
 Als Manuskript gedruckt.
 Freiburg im Breisgau: Rebholz, 1907.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1309
 Besitzeintrag: Anna Schmider, Hausach, zur Erinnerung an die sechsmonatige Kochlehrzeit im St. Carolushaus Freiburg 1915
 von den BLB digitalisiert



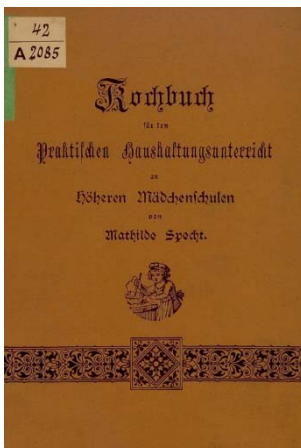
8.7
 Silbermann, Marie:
**Winke für gesunde Ernährung und Kochbuch
 besonders für Nudel- und Maccaroni-Speisen.**
 Dresden: Delling, 1911.

„Nahrhaft wie Fleisch!“ Alle Rezepte dieser Broschüre sind auf Dr. Klopfer-Nudeln ausgerichtet – mit Weizeneiweiß angereicherte Teigwaren, die einen fleischidentischen Proteingehalt von 20% in der Trockenmasse aufwiesen.

Proteinmangel galt als begünstigend für Tuberkulose, also entstand die Idee, „als Ersatz für Fleisch gewisse volkstümliche Nahrungsmittel, welche an sich eiweißarm sind, mit einem höheren Eiweißgehalte auszustatten, daß wir, ohne unsere Verdauungsorgane mit zu viel Stärke und Zuckerstoffen zu belasten, aus ihnen unseren hauptsächlichlichen Eiweißbedarf decken können.“ Volkmar Klopfer betrieb in Dresden ein patentiertes Verfahren der Eiweißabscheidung und eine Fabrikation von Eiweißnudeln. Zum Würzen dieser Nudeln empfiehlt Silbermann Maggi-Würze, zum Schwenken Palmona, die Margarine aus Mannheimer Cocosbutter.

Der Name des Instituts von Marie Silbermann war „Höhere Privat-Kochschule mit Haushalts-Pensionat und Seminar für Koch- und Haushaltungslehrerinnen“. Sie bildete also nicht nur Kochschülerinnen, sondern auch Kochlehrerinnen aus. Ihr 1908 verstorbener Mann Max hatte eine Brauereihandelschule geführt.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1126
 von der BLB digitalisiert



8.8
 Specht, Mathilde:
Kochbuch für den praktischen Haushaltsunterricht an Höheren Mädchenschulen.
 Wiesbaden: Nemann, 1900.

Mathilde Specht (1866-1947) war die Tochter des Volksschulrektors Gustav Specht in Karlsruhe. Sie selbst war als Lehrerin von 1892 bis 1902 in Karlsruhe tätig. Dann verzog sie nach Berlin, kehrte aber 1909 nach Baden zurück und lebte bis zu ihrem Tod als Privatperson in Karlsruhe.

Von ihrem Kochbuch für die höheren Mädchenschulen, das dezidiert für Unkundige konzipiert und deshalb in seinen Beschreibungen recht ausführlich war, erschienen bis 1937 acht Auflagen. Die Anzahl der Rezepte bezog sich auf den Unterricht etwa eines Schuljahrs mit 3 Stunden Kochunterricht pro Woche. Wenn dabei eine halbe Stunde durch Wegfall des Aufschreibens eingespart werden konnte, war das ein der praktischen Ausbildung willkommen zufließender Zeitgewinn.

Badische Landesbibliothek; 42 A 2085
 Provenienz: Volksbibliothek des Badischen Frauenvereins
 von der BLB digitalisiert



8.9
 Specht, Mathilde:
Kochbüchlein für den Praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen. Ausgabe A (für Mittel- und Süddeutschland).
 10. Auflage (46.-50. Tsd.).
 Leipzig: Nemann, 1912.

Der Vorteil der Zeitersparnis und Qualitätsverbesserung im Unterricht durch Wegfall von Aufschreiben wurde sofort auf die Volks- und Fortbildungsschulen übertragen. Das im Auftrag der Karlsruher Schulverwaltung entstandene Kochbuch für die Volksschulen kostete lediglich 50 Pfennige. Es gewann reichsweit Verbreitung. Zwischen 1904 und 1914 existierten jeweils eine Ausgabe A für Mittel- und Süddeutschland und eine Ausgabe B für Norddeutschland. Bis 1926 erschienen 22 Auflagen mit mehr als 120.000 Exemplaren.

Badische Landesbibliothek: 116 E 233
 von der BLB digitalisiert

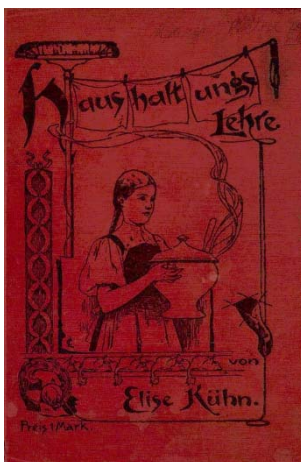


8.10
 Moraß, Johann Georg:
Rechenbuch für Oberklassen von Mädchen- und höheren Mädchenschulen, für Mädchenfortbildungs-, Haushaltungs-, Koch- und Frauenarbeitsschulen, sowie für Geschäfts- und Gewerbegehilfinnen.
 Heft 1: Wiederholung und Ergänzung. Rechenvorteile; Proportionen; Verhältnisrechnungen; Tageszinsen; Kontokorrent; Wertpapiere, Wechsel, Check; rechnerische Kurzweil (Knacknüsse).
 Karlsruhe: Nemann, 1896.

Das Rechenbuch für die Höheren Mädchenschulen war im selben Verlag wie das Kochbuch von Mathilde Specht erschienen und stammt von deren Kollegen Johann Georg Moraß, seit 1873 Lehrer, dann Haupt- und Oberlehrer an der Karlsruher Mädchenfortbildungsschule.

Auch in ihren Rechenbüchern wurden die badischen Schulmädchen vornehmlich mit Aufgaben zur Haushaltung befasst. Aufgeschlagen: S. 32/33 zum Thema Prozentrechnung mit Textaufgaben zum Gewichtsverlust bei der Fleischzubereitung und zum Nährwertgehalt verschiedener Lebensmittelmengen.

Badische Landesbibliothek: 56 A 2040,1
 von der BLB digitalisiert



8.11
 Kühn, Elise:
Grundzüge der Haushaltslehre als Leitfaden für den Unterricht in öffentlichen und privaten Haushalts- und Fortbildungsschulen, sowie zum Selbstunterricht.
 8. Auflage (30.-40. Tsd.). Leipzig: Nemann 1912.

Auch Putzen, Einkaufen, Waschen, Gartenpflege und Hühnerhaltung will gelernt sein. Die Haushaltslehre von Elise Kühn (1872-1957), gebürtig aus Grötzingen, ehemals Lehrerin an der Städtischen Haushaltsschule in Pforzheim, von 1894 bis 1903 Vorsteherin der BASF-Haushaltungsschule in Ludwigsafen, erschien bereits 1899 im Verlag von Otto Nemann in Karlsruhe. Hier die 8. Auflage in rotem Schmuckeinband.

Badische Landesbibliothek: 116 E 226
 Vorbesitzerin: Marie Weber
 von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



8.12

Mang, Adolf:

Praktische Anleitung zur häuslichen Buchführung und häuslichen Wohlfahrtspflege für höhere und mittlere Mädchenschulen und verwandte Anstalten.

Zugleich ein Haushaltungs- und Aufschreibebuch für Deutsche Hausfrauen.

Nach bewährten Grundsätzen der Schule und des Lebens bearbeitet.

4., verbesserte, neubearbeitete Auflage.

Emmendingen: Dölter, 1893.

Von diesem Lehrbuch zur Haushaltsführung mit ergänzenden Tipps für Wohnung, Kleidung und Nahrung ließ Großherzog Friedrich I. von Baden 1886 die halbe erste Auflage aufkaufen und kostenlos an sämtliche Mädchenschulen in Karlsruhe verteilen. Auch Großherzogin Luise kaufte größere Partien für die Lehranstalten des von ihr gegründeten Badischen Frauenvereins. Der Badische Oberschulrat sprach eine amtliche Empfehlung für Mädchenlehranstalten aus.

Der Verfasser war zunächst Reallehrer an der höheren Mädchenschule in Baden-Baden gewesen, zum Zeitpunkt der 4. Auflage wirkte er an der Realschule in Heidelberg.

Badische Landesbibliothek: 42 A 2029

Provenienz: Bibliothek der Landeshauptstadt Karlsruhe

von der BLB digitalisiert



8.13

Mang, Adolf:

Die Führung eines Haushaltes in bescheidenen Verhältnissen.

Ein treuer Ratgeber für Arbeiterfamilien und kleinere Geschäftsleute.

Zugleich ein Leitfaden für Haushaltungsschulen lohnarbeitender Mädchen.

Mit Unterstützung praktischer Arbeiterfamilien verfaßt.

Heidelberg: Weiß, 1890.

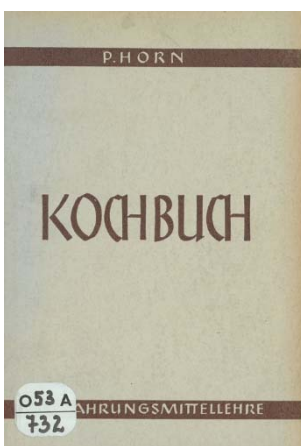
Im Auftrag der Großherzogin Luise erarbeitete Mang auch eine Fassung seines Haushaltungsbuches für die Arbeiterklasse und die einfachen Mädchenschulen. Sie belehrt, „wie man durch Einhaltung eines festen Sparplanes füglich auch mit bescheidenen Mitteln auskommen kann“ und gibt der Leserin eine „Fülle von Sparregeln“ mit. Insofern der Verfasser eine schlechte Hauswirtschaft als Hauptursache des Arbeiterelends deklariert, könne sein Buch dabei helfen, „die endliche glückliche Lösung der socialen Frage“ herbeizuführen.

Im Abschnitt VIII. Das Kochen finden sich auch 54 Kochrezepte, größtenteils übernommen aus der Karlsruher Kochschule.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76999 RH

Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden

von der BLB digitalisiert



8.14

Horn, Paula:

Kochbuch. Neuzzeitliche Ernährungs- und Nahrungsmittellehre für den Unterricht in der hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Berufsschule.

19., neu durchgesehene Auflage.

Allensbach/Bodensee: Boltze, 1950.

Die Verfasserin war Direktorin der Mädchenfortbildungsschule in Karlsruhe. Ihr Kochbuch für den Unterricht erschien in erster Auflage 1925 und überdauerte als Schulkochbuch die Jahrzehnte bis zur 32. Auflage 1966. Die Rezepte sind auf zwei Personen ausgelegt, damit das Buch auch jungen Hausfrauen eine erste Hilfe sein kann.

Badische Landesbibliothek: O 53 A 732

Nicht digitalisiert

Reform- und Diätküche

Dass die Gesundheit des Menschen auch von seiner Ernährungsweise abhängt, war keine neue Erkenntnis. Bisher aber waren es eher Mangelerscheinungen, die das verdeutlicht hatten. Mit der Industrialisierung änderte sich das. Die Ernährungsgewohnheiten wandelten sich grundlegend. Ernährungsreformer forderten eine Rückkehr zu „gesunder“ Ernährung und konnten dieser Forderung mit immer neuen medizinischen Erkenntnissen Nachdruck verleihen.

Das *Diätetische Kochbuch* von Josef Wiel erlebte zwischen 1871 und 1896 sieben Auflagen. Der Mediziner aus dem südbadischen Bonndorf erwarb sich seit den 1860er Jahren einen Ruf als Koryphäe seines Fachs für Magenleiden. Unter anderen behandelte er auch Friedrich Nietzsche. Ab 1872 praktizierte er in Zürich, wo er eine Spezialklinik leitete. Die Regeln seines Diät-Kochbuchs sind auf Wohlgeschmack, Verdaulichkeit und Nährwert der Speisen hin ausgelegt. Und zu dessen Erfolg trug sicherlich bei, dass es ihm eben nicht darum ging, den Kranken möglichst viel zu verbieten, sondern ihnen umgekehrt möglichst viel zu erlauben: „Wie dem auch sei: ein Bündniss zwischen Kranken und Feinschmeckern ist jedenfalls wohlthätiger für die Menschheit, als ein Bündniss zwischen Arzt und Apotheker!“

In der Naturheilanstalt „Lichtental“ bei Baden-Baden verabreichten Bernhard und Maria Binswanger eine strenge vegetarische Kost. Auf Wunsch ihrer Patienten, so schreiben sie, veröffentlichten sie 1907 ihr *Diätetisches Kochbuch*, das 1913 unter dem Titel *Die fleischlose Küche* wiederaufgelegt wurde. Es informiert zunächst ausführlich über alles, was als der gesunden Ernährung abträglich und schädlich betrachtet wird, wettet gegen Salz, Zucker, Fette, Weißmehl, gegen Kalt- und Heißgetränke und Genussmittel jeder Art, auch gegen neue Produkte wie Fleischextrakt, Speisewürze, Industriehefe, Backpulver und Blechkonserven, und präsentiert dann die Rezepte der Anstaltsküche. In der strikten Ablehnung mit modernen technischen



Abb. 29:
Naturheilanstalt „Lichtental“ bei Baden-Baden.
Aus: Maria Binswanger: Die fleischlose Küche.
Baden-Baden 1913

Verfahren hergestellter Lebensmittel offenbart sich ein fortschrittsfeindlicher Impuls, der über den naturheilkundlichen Ansatz hinaus in das weltanschauliche Umfeld der Lebensreformbewegung weist.



Abb. 30:
Anzeige des Reformhauses Carl Mauterer.
Aus:
Carl Mauterer:
Die praktische Reform-Küche.
Karlsruhe 1910

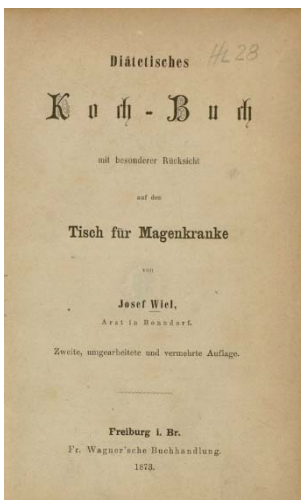
Zur Unterstützung der Ernährungsreformer eröffneten seit 1887 überall in Deutschland Reformhäuser, die die benötigten gesunden Lebensmittel vorhielten. 1910 eröffnete Carl Mauterer, nach eigenen Angaben vormals Küchenmeister des Fürsten von Monaco, sein Reformhaus in der Herrenstraße in Karlsruhe. Vorher hatte er in der Stadt als Konditor gearbeitet. Und zur Eröffnung seines Geschäfts gab er im Selbstverlag *Die praktische Reform-Küche* heraus. Sein Anspruch als Lebensreformer ging dabei noch weit über den Vegetarismus hinaus: er wollte mit seinem Kochbuch „dazu beitragen, dem Hinaufstreben zur Vervollkommnung unserer Zeitgenossen Dienste zu leisten“ und „ein geistig, seelisch und körperlich gesünderes Geschlecht erstehen zu lassen.“

Lit.: Verk, Sabine: Kochbücher zur „natürlichen“ Ernährung. In: Dies.: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Berlin 1995, S. 93-101; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001. S. 408 (Maria Hädecke), S. 750-758 (Josef Wiel); Merta,

Sabine: Wege und Irrwege zum modernen Schlankeitskult. Diätetik und Körperkultur als Suche nach neuen Lebensstilformen 1880-1930. Stuttgart 2003.

(JvH)

Exponate



9.1

Wiel, Josef:

Diätetisches Koch-Buch, mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke. 2., umgearbeitete und vermehrte Auflage. Freiburg i. Br.: Wagner, 1873.

Im „Voressen“, der Vorrede seines neuen Kochbuchs, erklärte der Gastroenterologe Josef Wiel (1828-1881): „Der Verfasser dieser Schrift möchte vor Allem beichten und bekennen, dass er – ein Feinschmecker ist. Wie Alle anderen ist auch er durch Zufall es geworden und – aufrichtig gestanden – bereits soweit gekommen, dass er die Feinschmeckerei nicht nur für kein Laster, sondern für eine ganz besondere Tugend hält. [...] Der originelle Gastrosoph Brillat-Savarin erklärt die Feinschmeckerei als die größte Feindin der Excesse, sie sei die wohlüberlegte Vorliebe für wohlschmeckende Dinge und wisse mit großer Sachkenntniss auszuwählen und sogar selbst zu kochen, Eins bringt das Andere: Der Feinschmecker wird schliesslich zum Koch. So ist es auch dem Verfasser ergangen.“

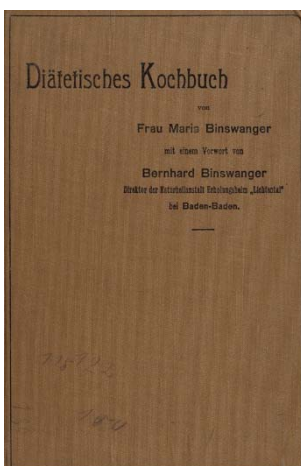
Für all jene Patienten, die unter hartnäckiger Übersäuerung des Magens leiden, empfiehlt Wiel vor allem neutralisierende Leimstoffspeisen, also Sülze, Gelée, Aspik oder Jus. Er selbst hat ein Rezept für „Wielsches Gelée für Magenkranke“ entwickelt, das auf Seite 102 mitgeteilt wird. Da allerdings Abwechslung auch in der fettreduzierten Diätküche sein muss, folgt sogleich ein Rezept für die Delikatesse Eingesulztes Ochsenmaul.

Badische Landesbibliothek: 59 A 1815

Provenienz: „Alter Bestand“

von der BLB digitalisiert

Die 6. Auflage von 1886 ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



9.2

Binswanger, Maria:

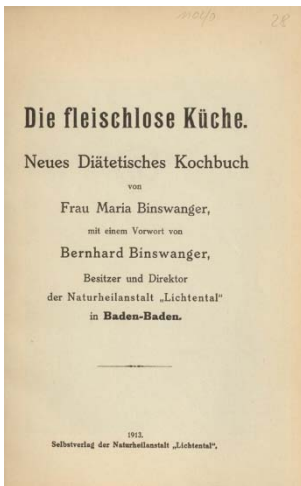
Diätetisches Kochbuch.

Baden-Baden: Kölblin, 1907.

Die Diätküche der Binswangers ist vegetarisch, aber nicht nur das: ausgeschlossen sind auch Spargel, Pilze, Hülsenfrüchte, Weißmehl und mit Backpulver oder Industriehefe zubereitetes Backwerk. Von den tierischen Nahrungsmitteln gelten Fleisch, Fisch, tierische Fette, Eier und reifer Käse als schädlich, nur Milch, Butter und Frischkäse sind erlaubt. Auch scharfe Gewürze sowie Kaffee, Tee, Schokolade und Alkohol sind untersagt. Grundlage der Ernährung sind Nüsse („das Fleisch der Vegetarier“), frisches Obst, Gemüse, Vollkornprodukte, frische Milchprodukte und Honig.

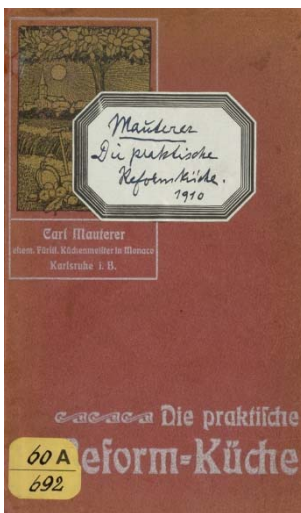
Badische Landesbibliothek: 115 E 587

von der BLB digitalisiert



9.3
Binswanger, Maria:
Die fleischlose Küche.
Neues diätetisches Kochbuch.
Baden-Baden: Selbstverlag, 1913.
Erweiterte Neuauflage.

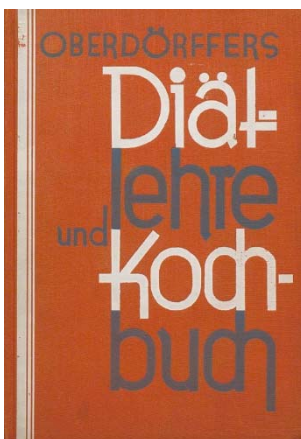
Badische Landesbibliothek: 115 E 1369
von der BLB digitalisiert



9.4
Mauterer, Carl:
Die praktische Reform-Küche.
Karlsruhe: Mauterer, 1910.

In den Karlsruher Adressbüchern ist Carl Mauterer seit 1900 als Konditor nachgewiesen. Sein 1910 gegründetes Reform- und Delikatessengeschäft in der Herrenstraße 33 firmierte dort von 1915 bis 1921 als Reform-Nahrungs- und Genußmittelhaus „Zum Neugestalter“. 1922 wird ein Nachfolger genannt.

Badische Landesbibliothek: 60 A 692
von der BLB digitalisiert



9.5
Oberdörffer, Margarethe:
Diät- und Kochbuch.
Mit Einleitung von H. J. Oberdörffer:
Gailingen (Baden), Dießenhofen (Schweiz): Rheinburg-Verlag, [1934].

Der Arzt und Lebensreformer Dr. Heinrich Joseph Oberdörffer, Anhänger der Mazdanzan-Lehre, richtete 1912 in einer Villa bei Gailingen das Sanatorium Schloss Rheinburg ein, das bis 1939 bestand. Im Park ließ er vier Holzblockhäuser errichten, weitere Neu- und Umbauten wurden 1922-1936 ausgeführt. Etwa 40 bis 50 Gäste fanden hier Platz. Gesunde, naturgemäße Ernährung mit selbsterzeugten landwirtschaftlichen Produkten stand neben Atem- und Gymnastikübungen im Mittelpunkt der „Heilstätte für Regenerationskuren und Wiedergeburt“, die Heilerfolge des Sanatoriums wurden im Wesentlichen auf die diätetische, streng vegetarische Küche zurückgeführt. Diese führte die Schwiegertochter des Klinikdirektors Margarethe Oberdörffer, die Verfasserin dieses Kochbuchs.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1144
von der BLB digitalisiert



9.6

Werbekarte für das Sanatorium Schloß Rheinburg bei Gailingen-Baden.

Badische Landesbibliothek: zu: 115 E 1144
von der BLB digitalisiert



9.7

Hädecke, Maria:

Harnsäurearme Diät.„Abwechslungsreich und schmackhaft.“

Das Kochbuch bei Gicht, rheumatischen Leiden und nervösen Störungen.

365 Tage ohne Fleisch.

Für jeden Tag des Jahres Speisezettel (Mittag- u. Abendessen) mit erprobten Rezepten.

Alle Rezepte ärztlich geprüft. Einführung in die Diät von B. Micklinghoff-Malten.

Veränderte Neuauflage, 11.-15. Tsd.

Stuttgart: Hädecke, 1940.

Ein vegetarisches Kochbuch mit Rezepten für basische und salzarme Kost. Maria Hädecke (1898-1994) hatte als Gastwirthochter den Stuttgarter Verleger Walter Hädecke geheiratet. In dessen Verlag erschien ab 1930 das Kochbuch von Hermine Kiehle – der „schwäbischen Emma Wundt“ –, dessen Neuauflagen von Maria Hädecke bearbeitet wurden. Zudem spezialisierte sich der Verlag auf Ernährungsratgeber. Maria Hädecke selbst wurde dann aus Anlass der Erkrankung ihres Mannes zur Autorin von Spezialkochbüchern für Gichtkranke. Den ärztlichen Teil und die Überprüfung der Rezepte übernahm Bernhardine Micklinghoff-Malten, Kurärztin in der Anstalt für Nerven- und Stoffwechselkranke in Baden-Baden.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1756

Nicht digitalisiert

Magere Zeiten im Ersten Weltkrieg

Die deutsche Familie ist jetzt vor die Aufgabe gestellt, mit allem Ernst und Pflichtgefühl den Kampf gegen den englischen Aushungerungsplan aufnehmen zu müssen. 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 dramatisch verschlechtert. Ein schneller Sieg war erwartet – für eine längere Kriegsdauer waren keine Vorbereitungen getroffen und die Effektivität der alliierten Blockade war gefährlich unterschätzt worden. Im ersten Schritt empfahl also das *Kriegskochbüchlein* die Speisezubereitung mit ausschließlich heimischen Nahrungsmitteln, die höchst sparsam verwendet werden sollten, und bot 96 Rezepte dazu an.



Abb. 31:
Kochkiste,
Anfang 20. Jh.
Badisches Landes-
museum.
Foto:
Th. Goldschmidt

Dem Bemühen, breite Schichten der Bevölkerung zu sparsamem Wirtschaften anzuleiten, verdankte

die vom Badischen Frauenverein schon seit der Jahrhundertwende propagierte Kochkiste ein Spezialkochbuch. Die Kochkiste ist ein mit Isoliermaterial – Heu, Stroh oder Holzwolle – ausgekleidetes Behältnis, in das man Töpfe, deren Inhalt zum Kochen gebracht worden war, einstellte. Bei geschlossenem Deckel konnten die Speisen ohne weiteren Einsatz von Energie weiter- bzw. fertigkochen und über vier bis fünf Stunden hinweg warmgehalten



Abb. 32: Kriegsküche in der Festhalle Karlsruhe, Mai 1916.
Stadtarchiv Karlsruhe 8/PBS oVI 208

werden. In den Mangelzeiten des Ersten Weltkriegs wurde die Kochkiste besonders propagiert. Und konnte zugleich noch den Vorteil gesunder Ernährung für sich beanspruchen. Schon Marie Silbermann hatte darauf hingewiesen: „Es ist daher der Selbstkocher (Kochkiste), der ein langsames Aufschließen der Nährstoffe bei geringer Temperatur ermöglicht, allen Hausfrauen aufs wärmste, nicht allein vom Standpunkte der Bequemlichkeit, sondern auch vom gesundheitlichen Gesichtspunkte der richtigen Zubereitung der Nahrung, zu empfehlen.“

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. „Neue“ bzw. neu nutzbar gemachte Lebensmittel wurden verarbeitet, z.B. Bucheckern oder Obstkerne als Fettquelle oder Brennnessel und Melde als Gemüse.

Käthe Birkes Kochbuch *Die Fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten* erschien mit 645 Rezepten 1917 im G. Braun Verlag in Karlsruhe. Hier werden vegetarische Fleischersatzspeisen aus Getreide, Kartoffeln oder Gemüse vorgestellt. Es fehlt auch nicht der Hinweis, dass man Fleischersatz als industriell hergestellte Konserve kaufen und sich damit Arbeit ersparen könne, z.B. die grießförmige „Bratenmasse“, auch bekannt als „Pflanzenfleisch“, die vor der Weiterverarbeitung zu steifem Brei gekocht wird und zudem bereits fer-

tig gemischt und gewürzt sei. „In Friedenszeiten haben wir diese Speisen in reichlich heißem Fett gebraten“, fährt die Verfasserin fort, „und es muß ohne weiteres zugegeben werden, daß sie mit der dadurch erzielten großbraunen Rinde sehr einladend sind. Doch lassen sie sich auch ganz ohne oder mit sehr wenig Fett bereiten.“ Und wer die Bratlinge „nicht gleich auf der Höhe des Wohlgeschmackes“ zubereiten könne, solle sich nicht entmutigen lassen: Übung macht den Meister. Einige Seiten weiter gibt es Rezepte nach dem Ideal eines Kriegskuchens: „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 ...“.



Abb. 33: Käuferandrang vor der Städtischen Lebensmittel-Verkaufsstelle in der Kaiserstraße 175, 1916. Stadtarchiv Karlsruhe 8/PBS VI 253

Mit Kriegsende verbesserte sich die Versorgungslage nicht. Das Bewirtschaftungssystem für Lebensmittel wurde beibehalten, Grundnahrungsmittel waren noch bis Ende 1920 rationiert. Folglich erschienen auch in dieser Zeit noch Kochbücher für die Mangelernährung. Emma Kromer und Hedwig Neumeier betonen in ihrem 1919 veröffentlichten Kochbuch: „Die Kochbücher, die uns aus Friedenszeiten erhalten geblieben sind, werden nur mehr den Wert alter Märchenbücher aus dem Schlaraffenland haben, und die Dutzende neuer Kochbücher, die im Krieg entstanden sind, sollen für spätere Generationen aufbewahrt bleiben als Zeugnis des guten Willens der deutschen Hausfrau, die Schwierigkeiten der Ernährung zu überwinden, welche die brutale Kriegsführung unserer Feinde

durch die grausame Hungerblockade in jede einzelne Familie trug. Sie dürfen aber nicht mehr benutzt werden, denn es gilt, die schweren Folgen der Unterernährung, die sich im ganzen Volke unabsehbar und erschreckend bemerkbar machen, zu heben durch eine vernünftige und planmäßige Ernährung.“

Lit.: Roerkohl; Anne: Die Lebensmittelversorgung während des Ersten Weltkrieges im Spannungsfeld kommunaler und staatlicher Maßnahmen. In: Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städte-wachstum des Industriezeitalters. Hrsg. von Hans Jürgen Teuteberg. Münster 1987, S. 309-370; Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart 2003, S. 157-164, S. 161f. zu Emma Wundt; Verk, Sabine: Kochbücher aus Kriegs- und Krisenzeiten. In: Dies.: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Berlin 1995, S. 78-88.

(JvH)

Exponate



10.1.
Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste.
 Hrsg.: Badischer Frauenverein.
 Karlsruhe: C. F. Müller, 1903.

77 Rezepte für Suppen, Fleischspeisen, Gemüse etc. bietet das Kochbüchlein jeweils mit Angabe der Vorkochzeit und der Garzeit in der Kochkiste. Zum Beweis der Sparsamkeit bei der Zubereitung sind auch die Preise für die Zutaten pro Gericht summiert.

Badische Landesbibliothek: 98 B 77004 RH
 Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden
 von der BLB digitalisiert



10.2
Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste.
 Hrsg.: Badischer Frauenverein.
 Karlsruhe: C. F. Müller, 1903.

Badische Landesbibliothek: 98 B 77003 RH
 Provenienz: Schlossbibliothek Baden-Baden

Nicht in der Ausstellung



10.3
Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste.
 Karlsruhe: C. F. Müller, 1907.

Badische Landesbibliothek: 42 A 1940
 von der BLB digitalisiert



10.4
Kochkiste
Anfang 20. Jh.

Badisches Landesmuseum: 2011/1002
Foto: Th. Goldschmidt



10.5
Badisches Kriegskochbüchlein.
Winke für die Hausfrauen während der Kriegszeit.
Mit Unterstützung der Großherzoglichen Regierung
hrsg. vom Badischen Frauenverein. Bearbeitet von Emma Wundt.
Karlsruhe: C. F. Müller, 1915.

„Das Büchlein soll den Hausfrauen ein Ratgeber dafür sein, wie sie die Küche den Anforderungen, die der Krieg gebracht hat, anpassen können. Es zeigt, daß es möglich ist, einem Mangel an Mehl, Fett und Fleisch Rechnung zu tragen und doch Speisen zu bereiten, die uns kräftig und gesund erhalten, die aber auch die gewünschte Abwechslung in dem Küchensettel gestatten.“ Vor allem die Kartoffel sollte den Mangel kompensieren. Die Rezepte sind einfach gehalten, setzen aber vielfach die Verfügbarkeit von Zutaten wie Fett, Eiern und Fleisch voraus, die längst nicht mehr gegeben war.

Badische Landesbibliothek: O 42 A 588
Zweites Exemplar: 91K 328
von der BLB digitalisiert



10.6
Birke, Käthe:
Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten.
Karlsruhe: Braun, [1917].

Badische Landesbibliothek: 111 A 71435
von der BLB digitalisiert



10.7

Mitteilungen an unsere zur Fahne einberufenen Beamten & Arbeiter.

Karlsruhe-Grünwinkel: Sinner.
Nr. 1 vom 16.9.1914 – Nr. 125 vom 10.12.1918.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Firma von Georg Sinner in Grünwinkel zum Nahrungsmittelkonzern. Hergestellt wurden vor allem Hefe, Spiritus, Backhilfs- und Nährmittel, Eis-, Creme- und Puddingpulver, außerdem Speisewürze, Haferflocken, Likör und Marmelade.

Für ihre weit über tausend Mitarbeiter gab die Firma für die gesamte Dauer des Ersten Weltkriegs eine Firmenzeitung heraus, die die Verbundenheit zwischen den im Felde Stehenden und den zu Hause Weilenden aufrechterhalten sollte. Zugleich konnte jeder Kriegsteilnehmer auf diesem Weg vom Schicksal seiner Kollegen Kenntnis erhalten. Mitgeteilt wurde, wer den Heldentod starb, wer vermisst oder verwundet, wer versetzt und wer ausgezeichnet wurde. Diese Personalmitteilungen machten den eigentlichen Wert des Nachrichtenblattes für seine Leser aus.

Badische Landesbibliothek: OZB 1092
Vorbisitzer: Werkbücherei der Sinner-A.G.
von der BLB digitalisiert



10.8

Einige bewährte Back-Rezepte, den jetzigen Verhältnissen entsprechend zusammengestellt.

Karlsruhe-Grünwinkel: Sinner, [circa 1920].

Ein Werbekochbuch mit Rezepten, die nur unter Verwendung der bewährten Sinner-Nährmittel gelingen konnten. Behauptet wird, die Rezepte bezögen sich noch auf die kriegsbedingt nur rationiert zur Verfügung stehenden Zutaten; davon kann allerdings angesichts der reichlichen Verwendung von Butter, Mehl und Eiern nicht wirklich die Rede sein.

Badische Landesbibliothek: 88 K 3177
von der BLB digitalisiert

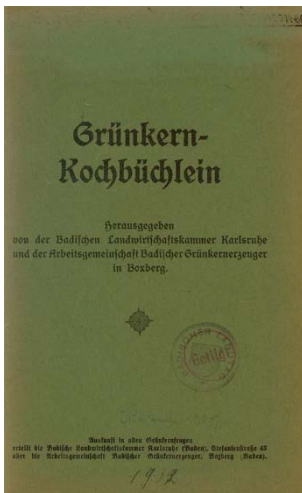


10.9

Kromer, Emma, und Hedwig Neumeier:
Mahlzeit! Das Kochbuch für alle.
Mannheim, Berlin, Leipzig: Bensheimer, 1919.

Auch die beiden Verfasserinnen dieses Kochbuchs, Vorsitzende des 1915 gegründeten Hausfrauenbundes Mannheim die eine und Vorsitzende des Hausfrauenvereins Heidelberg die andere, propagieren die Kochkiste als „treue Stütze der geplagten Hausfrau“. Vor allem aber ging es ihnen darum, die Führung der Küche durch die deutsche Hausfrau zu rationalisieren – und zu professionalisieren: „Die Arbeit der Hausfrau ist eine große, schwierige und nicht immer eine dankbare. Aber der Krieg hat doch gelehrt, den Wert der Hausfrauenarbeit besser zu würdigen und zu verstehen. Die Hausfrauen müssen sich immer mehr auf den Standpunkt stellen, daß ihre Arbeit auch eine Berufsarbeit ist ...“. Das war explizit auch eine politische Forderung, wie der Aufruf des Verbandes deutscher Hausfrauenvereine im Rückdeckel des Buches signalisiert.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1262
von der BLB digitalisiert



10.10

Grünkern-Kochbüchlein.

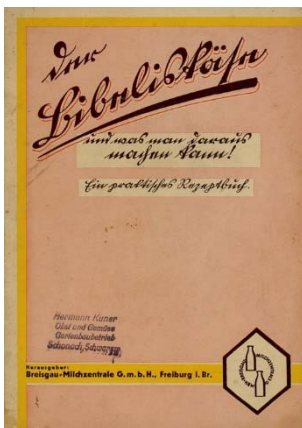
Hrsg. von der Badischen Landwirtschaftskammer Karlsruhe und der Arbeitsgemeinschaft Badischer Grünkernerzeuger in Boxberg. Karlsruhe: Badische Landwirtschaftskammer, [1933]. (Schriften der Badischen Landwirtschaftskammer. 18)

Grünkern, auch „Badischer Reis“ genannt, ist das Korn des Dinkels, das halbreif geerntet und unmittelbar darauf auf der Grünkerndarre künstlich getrocknet wird. Hauptanbauregion ist das Bauland im Nordosten Badens zwischen Odenwald und Tauber, wo Grünkern schon Mitte des 18. Jahrhunderts als Marktware angeboten wurde. Grünkern wird ganz oder geschrotet in Suppen und als Bratling verwendet.

Das vorliegende Kochbuch der Bauländer Erzeugergemeinschaft bietet auch Rezepte für Maultaschen mit Grünkernfüllung, für Grünkernpudding und Grünkernauflauf. Im Anhang finden sich Grünkern-Rezepte der Firmen Maggi (Grünkernsuppenwürfel) sowie Knorr und Hohenlohe (Grünkernmehl und -flocken), von denen auch Werbung enthalten ist.

In der Zeit der Dritten Reiches hatte Grünkern Hochkonjunktur als „deutsche Suppenfrucht“, die die deutsche Küche von der Einfuhr ausländischen Getreides unabhängig zu machen helfen sollte. Auch aufgrund seines Images als „Ersatzstoff“ und Nahrungsmittel in Mangelzeiten ging seine Verwendung nach dem Zweiten Weltkrieg zurück. Heute ist Grünkern selbstverständlicher Bestandteil einer gesundheitsbewussten Vollwertkost.

Badische Landesbibliothek: OZA 636,18
 Vorbesitzer: Badischer Landtag
 von der BLB digitalisiert



10.11

Der Bibeliskäse und was man daraus machen kann! Ein praktisches Rezeptbuch.

Hrsg.: Breisgau.-Milchzentrale GmbH, Freiburg i.Br. [Freiburg i.Br.: Breisgau-Milchzentrale, ca. 1933].

Bibeliskäse ist die alemannische Bezeichnung für Speisequark und unter dieser Bezeichnung eine badische und elsässische Spezialität.

„Nährhaft, billig uns gesund!“ Mit diesem Slogan warb die Breisgau-Milchzentrale GmbH in Freiburg, 1930 gegründet, für ihre Erzeugnisse. Zur Verbreitung ihrer Molkeerzeugnisse gab sie Anfang der 1930er Jahre dieses Kochbuch heraus, das Suppen, Hauptgerichte, Süßspeisen, Brotaufstriche und Kuchenrezepte umfasst. Verbunden wurde die Werbung mit einem Aufruf politischer Natur:

„Sparsam haushalten ist das Gebot der Stunde! Jede Hausfrau kann es bei reichlicher Verwendung von Milch und deren Erzeugnisse, wie Rahm, Joghurt, Speisequark (Bibeliskäse) und Badischer Markenbutter. Diese sind die bekömmlichsten und wertvollsten Nahrungsmittel. Die Hausfrau unterstützt gleichzeitig die heimische Landwirtschaft in ihrem Existenzkampf, wenn sie diese Erzeugnisse bezieht von der Breisgau-Milchzentrale G.m.b.H. ...“

Badische Landesbibliothek: 116 H 260
 Vorbesitzer: Hermann Kuner, Gartenbaubetrieb, Schonach/Schwarzwald
 Geschenk Beatrix Braun, Ettlingen
 von der BLB digitalisiert

Henriette Davidis auf Badisch

Das populärste deutsche Kochbuch vergangener Zeiten ist das *Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* von Henriette Davidis (1801-1876). Zu Lebzeiten seiner Autorin wurde es in 21 ständig überarbeiteten Auflagen gedruckt und in diverse europäische Sprachen übersetzt. Bis 1940 entstanden insgesamt 61 Auflagen.

Henriette Davidis war das zehnte von dreizehn Kindern einer Pfarrersfamilie aus Wengern an der Ruhr. Sie blieb unverheiratet und war über viele Jahre hinweg als Hilfskraft in den Haushalten ihrer Schwestern und Eltern tätig. Ab 1841 wirkte sie als Haushaltslehrerin an der Mädchenschule in Sprockhövel. Von dort aus veröffentlichte sie ihr Kochbuch im Jahr 1845 im Verlag von Velhagen & Klasing in Bielefeld. Zum Erfolg dieses Kochbuchs trug sicherlich bei, dass es schon damals auch auf die Gruppe der Dienstmoten als Käufer zielte, denen es sich als Grundlage einer soliden Kochausbildung und damit als Hilfsmittel zur beruflichen Qualifikation anbot.

Das Davidis-Kochbuch in seiner Bandbreite von Rezepten für alle Geldbeutel, von einfacher Volksküche bis zu feineren Gerichten der gehobenen Küche, von der Alltags- zur Festtagsspeise wurde stilbildend für das Genre des Kochbuchs im 19. Jahrhundert. Ebenso nachhaltig trug es bei zur Verfestigung des Ideals der bürgerlichen Hausfrau, das hier schon in allen Nuancen propagiert wurde.

Am Davidis-Kochbuch wollten viele mitverdienen. Nach Ablauf des Urheberrechts 1906 entstanden auch in Baden Nachdrucke. 1914 wurde eine Ausgabe als Gutscheinebuch für Karlsruher Brautpaare herausgegeben, das zugleich eine Fundgrube ist für schön gestaltete Werbung Karlsruher Geschäftsleute zum Ende des Kaiserreiches. Der ehemals badische Hofkoch Carl Schneider (1868-1949), nach dem Ende der Monarchie im Rechnungswesen des Kultusministeriums tätig, gab 1924 in Karlsruhe eine eigene Neubearbeitung heraus.

Abb. 34:
Henriette Davidis:
Praktisches Kochbuch
für die einfachere und
feinere Küche. Neu-
zeitlich bearbeitet von
Carl Schneider.
Karlsruhe 1924



Abb. 35:
Werbeseite aus: Koch-
buch „Liebling“ für den
feineren und bürgerli-
chen Haushalt. Karls-
ruhe, München [1914]



Lit.: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Hrsg.: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund. Red.: Gisela Framke. 2. Aufl. Oberhausen 1990; Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart 2003, S. 130-134; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001. S.1-66.

(JvH)

Exponate



11.1

Davidis, Henriette:

Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke, zum Einmachen etc., und eine Hinweisung auf schnell zu machende Speisen. Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften und einen Küchenzettel nach den Jahreszeiten. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen.

13. Auflage.

Bielefeld: Velhagen & Klasing, 1868.

Badische Landesbibliothek: 73 A 746

Nicht digitalisiert

Die 3. Auflage von 1847 ist an der ULB Düsseldorf digital verfügbar.

Die 4. Auflage von 1849 ist an der Staatsbibliothek zu Berlin digital verfügbar.

Die 19. Auflage von 1874 ist in der BSB München digital verfügbar.

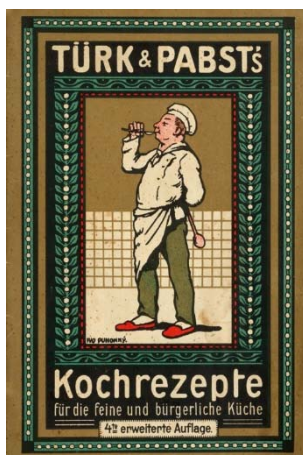
Die 21. Auflage von 1876 ist an der ULB Münster digital verfügbar.

Die 25. Auflage von 1882 ist an der UB Greifswald digital verfügbar.

Die 30. Auflage von 1890 ist an der ULB Münster digital verfügbar.

Die 35. Auflage von 1896 ist an der ULB Münster digital verfügbar.

Die 39. Auflage von 1901 ist an der ULB Münster digital verfügbar.



11.2

Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche.

Hrsg.: Türk & Pabst, Frankfurt.

4. erweiterte Auflage.

Frankfurt am Main: Türk & Pabst, [ca. 1910].

Seit 1892 wurde das Davidis-Kochbuch laufend von Luise Holle neubearbeitet. Wie zur selben Zeit Marie Silbermann in Mannheim stellte Holle ihre Rezepte für verschiedenste Werbekochbücher zur Verfügung, z.B. für den Einkochapparat der Firma Arndt, den Elenos Saftbrater, für die Hochseefischerei Bade, für Dr. Oetker, Liebigs Fleischextrakt, Kaffee Hag u.a.m.

Von 1906 bis 1950 nutzte auch die Feinkostfabrik Türk & Pabst in Frankfurt, die unter anderem Anchovis-, Herings- und Sardellenpaste, Mayonnaise, Remoulade und Tafelsenf in Tuben herstellte, die Rezepte von Davidis-Holle für Gratis-Werbekochbücher. Unter dem Titel Türk & Pabsts Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche erschienen zehn Auflagen. Sie alle waren vom Karlsruher Künstlerbund gestaltet, der in Karlsruhe eine Kunstdruckerei betrieb. Die Umschlaggestaltung stammte von dem in Karlsruhe und Baden-Baden tätigen Gebrauchsgrafiker Ivo Puhonny (1876-1940).

Badische Landesbibliothek: 115 E 1024

von der BLB digitalisiert



11.3

Kochbuch „Liebling“ für den feineren und bürgerlichen Haushalt.

Mit Preismarken, Verteilungsplan und Lesezeichen.

Geschenk von den sich darin empfehlenden Geschäftsfirmen.

Karlsruhe, München: Bader [1914].

Nebentitel: "Liebling" - Das Buch der Küche für jeden Haushalt.

Geschenk anlässlich Ihrer Verlobung, von den darin verzeichneten Geschäftsfirmen.

Dieses Kochbuch, als illustrierte Bearbeitung des Davidis-Kochbuchs, ist ein Gutscheinebuch, das Karlsruher Firmen an Brautpaare verschenkten. Vorangestellt sind 46 perforierte Preismarken-Blätter der verschiedenen Firmen, die bei jedem Einkauf genutzt und zum Abstempeln vorgelegt werden sollten. Wer bis zum 30. Dezember 1914 die Höchstzahl abgestempelter Marken vorweisen konnte, erhielt einen Preis von 300 Mark; weitere Preise gingen an diejenigen, die bis zum Verteilungstermin die größte Anzahl Adressen von nicht standesamtlich Verlobten einsendeten.

Badische Landesbibliothek: 115 E 839

von der BLB digitalisiert



11.4

Davidis, Henriette:

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte ... Ferner Suppen und Gerichte

für die Krankenpflege. Neuzeitlich bearbeitet von Carl Schneider.

Karlsruhe: Turmberg-Verlag, Braun, 1924.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1145

von der BLB digitalisiert

Elektrifizierung des Haushalts. Der Kühlschrank

In den 1930er Jahren zog die Elektrizität in die badi- sche 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 Haushaltskühl- schränke her.



Abb. 36:
Lebe gesund durch BBC-Elektrokühlung.
Aus: Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke.
Mannheim [1937]

Eishäuser und Eiskeller mit Natureis hatte es früher vor allem auf dem Land gegeben. In die städtischen Haushalte zog der Eisschrank nach 1867 ein, als auf der Pariser Weltausstellung der erste mit Kunsteis gefüllte Kühlschrank für den Privathaushalt vorge- stellt worden war. Große Verbreitung fand er nicht.

Mit dem Einsatz von Fluorchlorkohlenwasserstof- fen (FCKW) als Kältemittel war ab 1910 die Nut- zung von Kompressorkühlschränken in Privathaus- halten möglich geworden. Doch längst nicht jeder konnte oder wollte einen solchen Kühlschrank ha- ben, 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 we- niger als 30.000 elektrische Kühlschränke produ- ziert und verkauft, zumeist für den gewerblichen Bereich in Lebensmittelhandel und Gastronomie;

bis zum Zweiten Weltkrieg besaß nicht einmal ein Prozent der Privathaushalte ein solches Haushalts- großgerät. Der Kühlschrank blieb als Luxusgegen- stand Privileg einer begüterten Käuferschicht. Und 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 Rezeptbro- schüre *Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank* er- klärt, wie ein Mürbe- oder Blätterteig vor dem Ab- backen im Kühlschrank durchkühlt oder wie Paste- ten, Sülze- und Cremespeisen nach der Zubereitung sofort im Kühlschrank erkalten müssen. 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.“



Abb. 37:
Elektrisch-vollautomatische BBC-Sigma-Kühlschränke
für Gewerbe- und Handelsbetriebe. Mannheim [1939]

„Kampf dem Verderb!“ Mit dem nationalsozialisti- schen Vierjahresplan 1936 wurde der Kühlschrank politisch in Dienst genommen. Die kühle und si- chere Aufbewahrung von Lebensmitteln sollte Volksvermögen im Wert von angeblich 1,5 Milliar- den Reichsmark jährlich vor dem Verderben schüt-

zen. Die Kampagne war Teil der Umstellung auf die spätere Kriegswirtschaft. Den Verkauf der für die meisten Haushalte noch unerschwinglichen Kühlschränke hat sie nicht effektiv befördert.

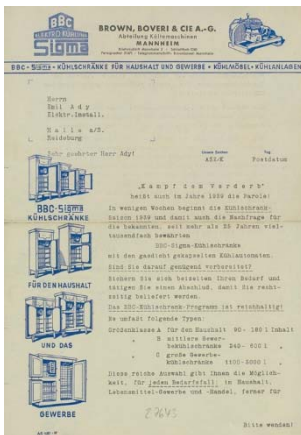
Ende der 1950er Jahre sorgten rationelle Fertigungsmethoden für einen Preisverfall. Innerhalb weniger Jahre wurde der elektrische Kühlschrank zum Alltagsgegenstand.

Lit.: BBC Mannheim [Text: Ulrich Günthner; Armin Hermann]. Mannheim: Brown Boveri & Cie AG, [ca. 1976]; Hellmann, Ulrich: Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt. Gießen 1990; Ders.: Höchst unauffällig. Der Aufstieg des Kühlschranks zur Perfektion und Unabdingbarkeit. In: Unter Null.

Kunsteis, Kälte und Kultur. Hrsg. vom Centrum Industriekultur Nürnberg und dem Münchner Stadtmuseum. München 1991, S. 142-155; Ders.: Schockgefroren und gefriergetrocknet. Die Geschichte kalter Nahrungsmittel. In: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Hrsg. Michael Andritzky. Gießen 1992, S. 228-245; Haase, Ricarda: Das Eis aus der Steckdose. Zur Geschichte des Kühlens und Gefrierens im Haushalt. In: Dies.: „Das bißchen Haushalt ...“? Zur Geschichte der Technisierung und Rationalisierung der Hausarbeit. Stuttgart 1992, S. 71-89; Stender, Detlef: Das Kühlschrank-Syndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks. In: Das Paradies kommt wieder ...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hrsg. vom Museum der Arbeit. Redaktion: Ursula Schneider und Detlef Stender. Hamburg 1993, S. 82-99; Teuteberg, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. In: Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Hrsg. Paul Freedman. Darmstadt 2007, S. 257-259 [232-261].

(JvH)

Exponate



12.1

Brown, Boveri & Cie. AG:
Werbeschreiben an den Elektroinstallateur Emil Ady in Halle an der Saale, Anfang 1939.

„Kampf dem Verderb“ heißt auch im Jahre 1939 die Parole!

Badische Landesbibliothek: 115 E 1307 Beilage
 von der BLB digitalisiert



12.2

Elektrisch-vollautomatische BBC-Sigma-Kühlschränke für Gewerbe- und Handelsbetriebe für Lebensmittel, Wirtschaftsbetriebe, Gaststätten, Großhaushalte u.s.w.
 Mannheim: BBC Brown, Boveri & Cie, [1939].

Die Broschüre bietet Modelle für Fleischereien, Krankenhäuser und Lebensmittelhändler an: „Die Elektrokälte beschränkt die Verluste und den Verdienstausschlag des Lebensmittelhandels auf ein Kleinstmaß, steigert Umsatz und Verdienst durch die Tatsache, daß die Verabreichung tadellose frischere Waren aus dem im Ladengeschäft aufgestellten Elektrokühlschrank ein hervorragendes Werbemittel ist.“

Badische Landesbibliothek: 115 E 1307
 von der BLB digitalisiert



12.3
Elektrisch-vollautomatische Gewerbekühlschränke für 110 bis 3000 Liter Inhalt.
 Mannheim: BBC Brown, Boveri & Cie, [1939].

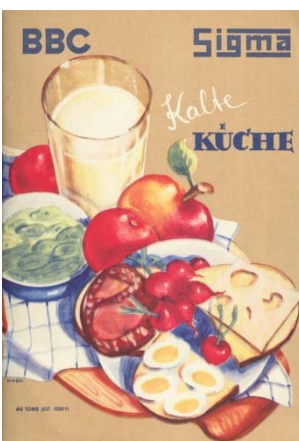
Badische Landesbibliothek: 115 E 1307
 von der BLB digitalisiert



12.4
Lebe gesund durch Elektrokühlung im BBC-Sigma-Kühlschrank.
 Mannheim: BBC Brown, Boveri & Cie, [1939].

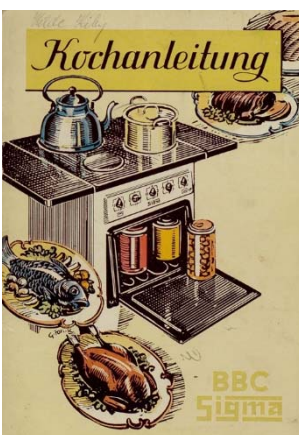
Hier vorgestellt werden Kühlschränke für den kleinen, mittleren und größeren Privathaushalt mit 90 bis 180 Litern Inhalt.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1308
 von der BLB digitalisiert



12.5
Kalte Küche.
 Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank.
 Mannheim: BBC Brown, Boveri & Cie, [1937].

Badische Landesbibliothek: 115 E 1003
 von der BLB digitalisiert



12.6
Kochanleitung.
 Eine Auslese bewährter Rezepte und Betriebsanleitung für den Sigma-Elektroküchenherd mit Anhang: Zeitgemäße Rezepte.
 Mannheim: BBC Brown, Boveri & Cie A. G., [1939].

Die Abteilung Kleinfabrikate von BBC stellte auch Elektroherde her.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1042
 Vorbesitzerin: Hilde Killy
 von der BLB digitalisiert

Professionalisierung der Hausfrauen

Die Ettlinger Kochlehrerin Anna Werner

Anna Werner (1889–1985) wurde als Tochter eines Maurermeisters in Daxlanden geboren. Nach der Volksschulzeit arbeitete sie als Fabrikarbeiterin, 1907 besuchte sie eine Nähschule in Mühlburg. Anschließend arbeitete sie als Küchenhilfe in der Ettlinger „Krone“. 1912 heiratete sie einen Postschaffner und bekam zwei Söhne. Nach dem Tod ihres Mannes an der Front in Lothringen 1915 stand sie mit 23 Jahren als Kriegerwitwe allein.



Abb. 38:
Anna Werner
beim Anfertigen
von Giraffenglasuren.
Aus: Kochen und
Backen.
Ettlingen [1953]

In Ettlingen baute sie sich fortan eine Existenz als Näherin auf, der sie ab

1922 ein zweites Standbein als Aushilfsköchin bei Familienfesten hinzufügte. Die tatkräftige und geschäftstüchtige Frau mit Küchentalent und pädagogischem Geschick erwarb sich als Autodidaktin und erfahrene Praktikerin in kurzer Zeit einen hervorragenden Ruf als Kochlehrerin und Kochbuchautorin. Seit 1923 veranstaltete sie in ihrer eigenen Wohnung jeweils vierwöchige Kochkurse für junge Frauen und Mädchen. Die „Privatkochschule Anna Werner“ weitete ihre Tätigkeit bald auch auf externe Veranstaltungsorte aus, gastierte in katholischen Gemeindehäusern und anderwärts. Besonderen Zulauf hatten die separat angebotenen Platten- und Tortengarnierkurse.

Für ihre Kochschülerinnen gab Anna Werner, inzwischen mit dem Ehrentitel „Kochmutter“ ausgezeichnet, 1930 ihr erstes Kochbuch heraus. Sie ließ ein

Backbuch und ein Heft über garnierte Platten folgen. 1934 erschien dann das Kochbuch *Die neue Küche*, das nach dem Zweiten Weltkrieg mehrfach wiederaufgelegt wurde. Weil sie ab 1950 keinen Verlag mehr fand, der ihr Kochbuch in Konkurrenz zum Karlsruher Standardwerk der Emma Wundt herausgeben wollte, gründete sie ihren eigenen Verlag. Bis 1972, als sie ihre Berufstätigkeit im Alter von 83 Jahren einstellte, erschienen insgesamt zehn Auflagen mit 89.000 Exemplaren als „zeitgemäßes Handbuch für die tägliche Praxis“.

Fachbuchverlag Carl Ehlers in Konstanz

Mit wenigen, dafür aber umso dickleibigeren Handbüchern nicht unter tausend Seiten aus dem Spezialgebiet der Hauswirtschaft trat zwischen 1930 und 1949 der Fachverlag von Carl Ehlers in Konstanz hervor. Namhafte Fachleute trugen in diesen von sachverständigen Redakteuren herausgegebenen Wälzern ihr Wissen zusammen: Köche und Konditoren, Ärzte und Chemiker, Hauswirtschaftslehrerinnen und Gärtnermeister.

Die „Lehrkurse“ zielten sowohl auf die Hausfrauen als auch auf die Berufsköche. Ein Schwerpunkt waren immer die Grundlagen der Ernährungslehre, auch die Diätetik spielte eine große Rolle. Die Bände werden verschiedenen Herausgebern zugeschrieben, stimmen inhaltlich aber sehr weitgehend überein. Ein Erscheinungsjahr wird niemals angegeben.



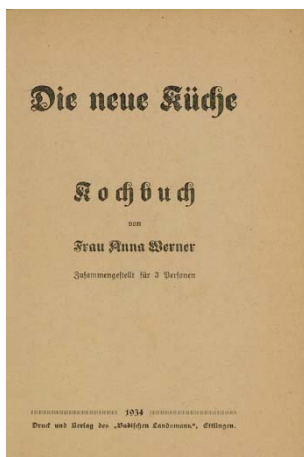
Abb. 39:
Abendessen für
drei Personen.
Aus: Neuzzeitliche
Kochkunst für Gesunde und Kranke. Hrsg. von Karl Schantz
und Georg Greindl. Konstanz [1936]

Von Anfang an setzte der Verlag auf eine üppige Illustrierung seiner „Hochschule der Hausfrau“. Küchengerät der 1930er Jahre und Zubereitungsvorgänge für Mahlzeiten sind in lebensechten Schwarz-Weiß-Fotografien abgebildet. Garnier- und Serviervorschläge werden in zahlreichen kolorierten Schwarz-Weiß-Fotografien und Farbabbildungen vorgestellt. Viele der Farbtafeln und eine Vielzahl der Rezepte wiederholen sich in allen Büchern des Verlags.

Lit.: Werner, Josef: Anna Werner. In: Blick in die Geschichte 65 (2004), S. 250f.; ders.: Kochmutter Anna Werner. Eine Familiengeschichte. Karlsruhe 2005; Reuter, Anke: Werner, Anna Maria: Kochlehrerin, Kochbuchautorin und Verlegerin. In: Baden-Württembergische Biographien. Bd. 5. 2013, S. 469-471; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001. S. 778-780 u.ö. (Rudolf Zäch).

(JvH)

Exponate



13.1

Werner, Anna:

Die neue Küche. Kochbuch zusammengestellt für 3 Personen. Ettlingen: Verlag des „Badischen Landsmann“, 1934.

Im Vorwort ihres Kochbuchs bezieht sich Anna Werner bereits auf die „durch die Einführung des Eintopfsonntages benötigten Eintopfgerichte“. Der im Oktober 1933 eingeführte Eintopfsonntag war eine NS-Propaganda-Aktion zur „Stärkung der Volksgemeinschaft“. Von Oktober bis März sollte einmal im Monat in allen deutschen Haushalten sonntags nur Eintopf gegessen werden. Die Differenz zwischen den Kosten für das sonst übliche Sonntagessen und dem für Eintopf nötigen Aufwand wurde mit 50 Pfennigen veranschlagt, die von den Blockwarten der NSDAP eingesammelt und an das Winterhilfswerk abgeführt wurden.

Badische Landesbibliothek: 72 A 2646
Nicht digitalisiert



13.2

Werner, Anna:

Die neue Küche. Ein Kochbuch für unsere Zeit. Ettlingen, Baden: Sauer, 1948.

Auf Vorschlag des Ettlinger Verlegers Heinrich Sauer erschien 1948 mit Genehmigung der amerikanischen Besatzungsarmee eine erweiterte Neuauflage von *Die neue Küche* in einer Auflage von 5000 Exemplaren. Hier wurden sämtliche Back-, Koch- und Garnierrezepte zusammengeführt.

Zielgruppe war der „Durchschnittshaushalt“, der den Zeitumständen entsprechend sparsam mit Lebensmitteln umgehen musste. Unter den 1101 Rezepten findet sich eine Vielzahl ausgewiesener „Sparrezepte“: „So besitzt dieses Buch in gleicher Weise für die noch immer nicht überwundene Zeit der Not Gültigkeit wie auch für normale Zeiten, die, wie wir hoffen möchten, bald wiederkommen werden.“

Der Band ist mit 16 Foto-Tafeln ausgestattet, die inzwischen als zwingendes Verkaufserfordernis galten und in diesem Fall vor allem die Garnierkünste der „Kochmutter“ zeigen – darunter auch eine Tafel zu Werners berühmtem Igel aus Löffelbiskuits, Mokka-creme und gerösteten Mandeln.

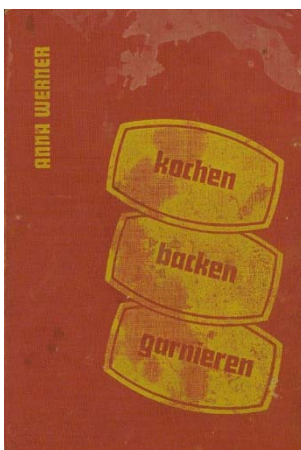
Badische Landesbibliothek: 49 A 943
Nicht digitalisiert



13.3
Werner, Anna:
Kochen und Backen. Das häusliche Kochbuch für jedermann.
Ettlingen, Baden: Werner, [1953].

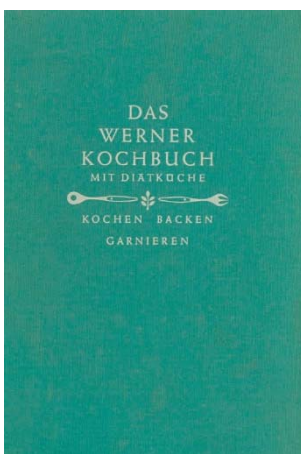
Zweite Auflage des im Eigenverlag publizierten Kochbuchs, jetzt auch mit Farbtafeln.

Badische Landesbibliothek; 53 A 1487
Nicht digitalisiert



13.4
Werner, Anna:
Kochen, Backen, Garnieren. Das häusliche Kochbuch für jedermann.
26.-35. Tsd. - Ettlingen, Baden: Werner, [ca. 1960].

Badische Landesbibliothek: 116 E 1016
Geschenk Pia Groß, Karlsruhe
Nicht digitalisiert



13.5
Werner, Anna:
Das Werner-Kochbuch. Mit Diätküche. Kochen, Backen, Garnieren.
10. Auflage (83.-89. Tsd.).
Ettlingen, Baden: Werner, 1973.

War die sparsame Verwendung von Lebensmitteln 1948 noch ein aus der Mangeler-nährung der Nachkriegszeit entstehendes Erfordernis, so rollte seit Ende der 1960er Jahre schon die erste Diätwelle gegen den Wohlstandsbauch. Auch Anna Werner griff das auf. Die letzte Ausgabe ihres Werner-Kochbuchs enthielt einen umfangreichen Diät-Teil mit 220 Rezepten.

Badische Landesbibliothek: 81 A 17629
Nicht digitalisiert



13.6

Bingger, Paul, u.a.:

Lehrkurs der praktischen Kochkunst u. Ernährungskunde.

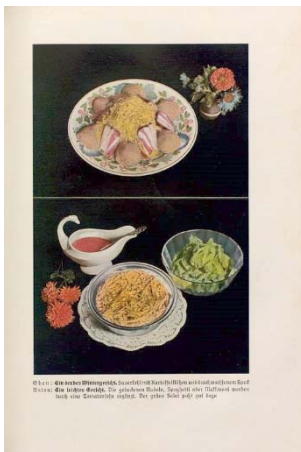
Ein Führer in allen Angelegenheiten der einfachen und feinen Hotel- und Restaurantküche, der vegetarischen Küche, der Rohkost- und Diätküche. Mit rund 5500 Kochvorschriften, Erläuterungen der Kochtechnik, praktischen Anweisungen und Rezepten ...

Konstanz am Bodensee, Kreuzlingen (Thurgau): Ehlers, [1931].

Verantwortlich für diesen Band waren die Küchenchefs Paul Bingger und Georg Greindl sowie die Patissiers G. Grimm und K. Kohler.

Badische Landesbibliothek: 42 B 188

Nicht digitalisiert



13.7

Zeller, A. P. [d.i. Emma Hanna Appenzeller]:

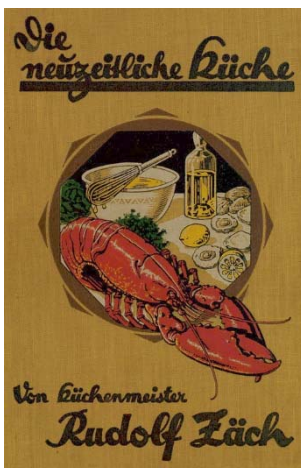
Praktischer Lehrkurs der rationellen Hauswirtschaft, Kochkunst und Ernährungskunde. Das Reich der Hausfrau. Mit vielen praktischen Anleitungen und Rezepten. 2 Bde.

Konstanz am Bodensee, Kreuzlingen (Thurgau): Ehlers, 1935.

Der erste Band über die Kochkunst ist identisch mit dem Lehrkurs von 1931. Der zweite Band enthält dessen Küchentipps, ergänzt um „Praktische Winke und Ratschläge für Haus, Hof und Garten“ – nämlich zur Instandhaltung von Wohnung und Inventar, zum richtigen Wohnen und Einkaufen, zum Waschen, Nähen, Handarbeiten, zur Körperpflege, Blumenpflege, Garten- und Haustierpflege, Ungezieferbekämpfung sowie einen ausführlichen Gesundheitsratgeber.

Badische Landesbibliothek: 115 F 291

Nicht digitalisiert



13.8

Zäch, Rudolf:

Die neuzeitliche Küche.

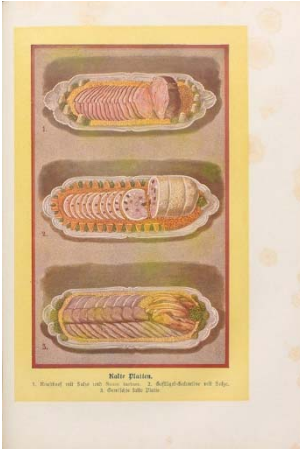
Ein praktischer Lehrkurs der Kochkunst und Ernährungskunde.

Konstanz Ehlers, [1935].

Rudolf Zäch (1851-1909), Küchenmeister und Inhaber eines Feinkostgeschäftes in Stuttgart, bearbeitete im Auftrag des Reutlinger Verlages Ensslin & Laiblin nach Ablauf der Urheberrechte das Davidis-Kochbuch neu, 64.000 Exemplare erschienen von seiner Ausgabe zwischen 1911 und 1927. Seine Tochter Alice Mang arbeitete an den Lehrkursen des Ehlers-Verlags mit und gab dort mehrere Auflagen seines zuerst 1897 in Stuttgart erschienenen eigenen Kochbuchs heraus.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1374

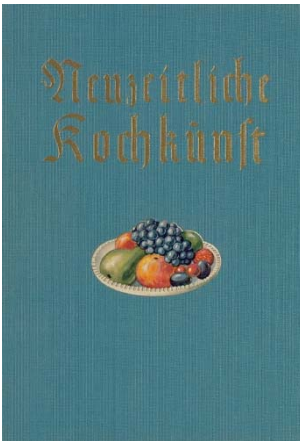
Nicht digitalisiert



13.9

Schantz, Karl, und A. P. Zeller [d.i. Emma Hanna Appenzeller]:
Spar- und Gesundheitsküche. Ein Führer in allen Angelegenheiten der rationellen
Kochkunst, Ernährungskunde und Hauswirtschaft.
Konstanz: Ehlers, [1935].

Badische Landesbibliothek: 115 F 287
Nicht digitalisiert



13.10

Schantz, Karl, und Georg Greindl:
Neuzeitliche Kochkunst für Gesunde und Kranke. Ein praktischer Lehrgang in allen
Angelegenheiten der gesundheitsmäßigen Kochkunst, der Diät- und Krankenküche.
Konstanz: Ehlers, [1936].

Badische Landesbibliothek: 115 F 287
Nicht digitalisiert

Mannheimer Cocosbutter

„Erst knicken wir Palmin knick-knick ...“ – 1986

Das Verfahren der Kokosfetherstellung ließ sich Dr. Heinrich Schlinck 1882 patentieren und vermarktete das Produkt zunächst unter dem Namen „Mannheimer Cocosbutter“. Der Markenname „Palmin“ wurde erst 1896 etabliert und das rote Markenzeichen – die Wolfsangel – dem Mannheimer Stadtwappen entnommen.

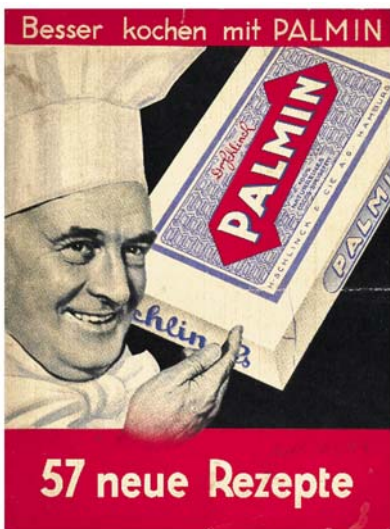


Abb. 40:
Besser kochen
mit Palmin.
Hamburg,
ca. 1930

Nach der Verlegung der Firma Heinrich Schlinck & Cie. nach Hamburg-Wilhelmsburg im Jahr 1909 verblieb der Zweitfirmensitz in Mannheim. Die Anbindung an den Hamburger Hafen erleichterte den Import des Produktrohstoffes aus den deutschen Kolonien und die Verteilung des Palmins über die Schiene. Bereits 1911 arbeiteten dort ca. 1000 Personen und verarbeiteten den Ernteertrag von ca. 7 Mio. Kokospalmen der Jahre 1910/1911.

Aus dem getrockneten Kokosnussfleisch – Kopra – wurde das Öl herausgepresst, anschließend entsäuert, bedampft, sterilisiert, filtriert und in Behältnisse abgefüllt. Das Öl verlor hierdurch den typischen Kokosgeruch. Palmin eignete sich in der Küche nur für das Frittieren, Braten und Backen. Daher wurde um 1907 das streichbare Palmona aus Palmin, Speiseöl, Eigelb und Zucker entwickelt.



Abb. 41:
Besser kochen
mit Palmin.
Hamburg,
ca. 1930

Schlinck erkannte das Absatzpotenzial für kostengünstige, geschmacksneutrale Produkte als Ersatz für tierische Fette. Palmin und Palmona wurden in Einrichtungen wie dem Bayrischen Kriegsministerium, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen intensiv beworben. Für die Bevölkerung wurde zusammen mit der Kochschule des Berliner Lettevereins auch ein Kochbuch für den Einsatz von Palmin in der privaten Küche entwickelt.

Lit.: Die Palmin-Werke von H. Schlinck & Cie, Aktien-Gesellschaft Hamburg-Mannheim. Frankfurt a. M. 1912. Online unter: <http://resolver.sub.uni-hamburg.de/goobi/PPN719379334>; 111 Jahre Fett nach Maß: Zeitdokumente von Napoleon bis heute erzählen die Geschichte der Margarine und anderer Pflanzenfette am Beispiel von Rama, Sanella, Palmin. Hrsg. von der Union Deutsche Lebensmittelwerke. Hamburg [1980]; Zeller, Joachim: Bilderschule der Herrenmenschen: koloniale Reklamesammelbilder. Berlin 2008; Das Reklamesammelbild: Sammlerträume. Ein Bewertungskatalog. Von Schokolade bis Schuhcreme – kleine Kunstwerke in der Werbung. 2. Auflage. Regenstauf 2007; Palmin –eine Jahrhundertmarke. [Hrsg. von der Union Dt. Lebensmittelwerke GmbH]. Hamburg 1998.

(CF)

Exponate



14.1

Koch-, Brat-, Back-Rezepte zur Verwendung von Palmin.

Zusammengestellt unter Mitwirkung von praktischen Hausfrauen und hervorragenden Fachleuten auf dem Gebiete der Kochkunst und Feinbäckerei.

Von den alleinigen Produzenten H. Schlinck & Cie.

Hamburg: Schlinck, 1913.

Kleine Rezeptsammlung, welche kostenlos abgegeben wurde und in jedem Geschäft mit Palminverkauf auslag.

Badische Landesbibliothek: 115 E 998
von der BLB digitalisiert



14.2

Nibelungen-Lied, Serie N. 93, gemalt von Ivo Puhonny.

[Hrsg. von H. Schlinck & Cie Aktien-Gesellschaft.]

Hamburg: Schlinck, [Karlsruhe]: Kunst- u. Künstlerbund Karlsruhe [Drucker], [ca. 1915].

Mit Reklamesammelbildchen als Beilage wurden Kaufanreize geschaffen. Die Sammelbilder griffen unterschiedliche Themen wie den volkstümlichen Kolonialismus – das Streben in die Ferne und die Glorifizierung des Erreichten – auf oder stellten, oft fälschlich, historische Szenen nach. Nach Einsendung von 100 Bildern erhielt die Person ein Kochbuch.

Badische Landesbibliothek: 116 E 199 RH
von der BLB digitalisiert



14.3

Koch- und Haushaltbuch für den einfachen Haushalt,

mit Berechnung der einzelnen Rezepte für drei erwachsene Personen.
Ein Handbuch für alle Hausfrauen.

von E. Amberg, C. Rost, M. Schubert, Vorsteherinnen der St. Johanner
Haushaltungsschule, sowie Leiterinnen der Kochkurse im Saar-Revier.

4. verbesserte Auflage.
Saarbrücken: Schmidtke, 1905.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3917
Vorbseitzerin: Lina Schubert
von der BLB digitalisiert



14.4

Hannemann, Elise:

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin.

Hamburg, Mannheim: Schlinck, [1909].

Badische Landesbibliothek: 115 E 995
von der BLB digitalisiert

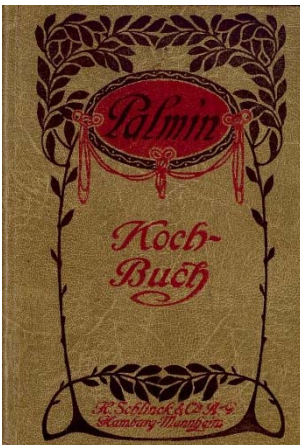


14.5

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin.

[Hrsg. von H. Schlinck & Cie.]
Mannheim: Schlinck, [ca. 1905].

Badische Landesbibliothek: 115 H 1179
von der BLB digitalisiert



14.6

Silbermann, Marie:

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost. Vollständige Anweisung zur schmackhaften Zubereitung aller Arten von Gerichten nach bewährter eigener Methode.

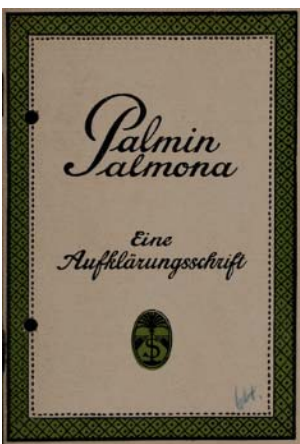
Einbandtitel: **Palmin-Kochbuch.**

2. Auflage.

Hamburg, Mannheim: Schlinck,
Neustadt a. d. Haardt: Pfälzische Verlagsanstalt [Drucker], 1910.

„Nach einer Statistik über Eheschließungen in den betreffenden Kreisen [Volks- und Bürgerkreisen] sind es in der Mehrzahl immer wieder Dienstmädchen, welche den Vorzug, geheiratet zu werden, von ihren anders beschäftigten Mitschwestern genießen. Es ist nicht schwer zu erraten, welchen Fähigkeiten das dienende Mädchen in den meisten Fällen sein Glück zu verdanken hat [...] es ist mehr das in Haus und Küche bei der Herrschaft Erworbene, was ihm sichere Gewähr verheißt für ein sparsames und gefälliges Wirtschaften im Kleinen.“ (aus dem Vorwort)

Badische Landesbibliothek: 115 E 1143
von der BLB digitalisiert

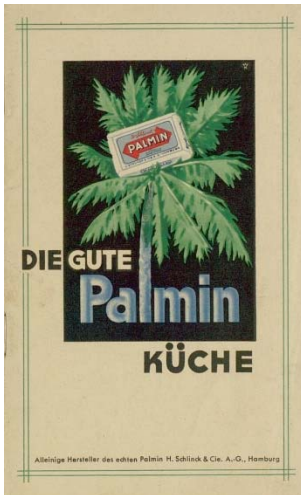


14.7

Palmin, Palmona: eine Aufklärungsschrift.

Hrsg. von H. Schlick & Cie Aktiengesellschaft.
Hamburg: H. Schlick & Cie Aktiengesellschaft, [ca. 1913].

Badische Landesbibliothek: 115 H 1018
von der BLB digitalisiert



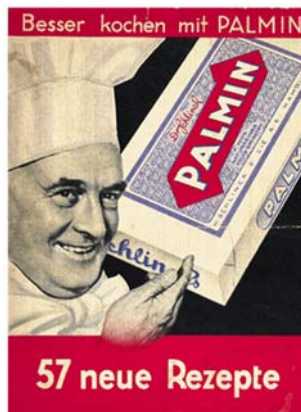
14.8

Die gute Palmin Küche.

Alleinige Hersteller des echten Palmin H. Schlinck & Cie. Aktien-Gesellschaft.
Hamburg: H. Schlinck & Cie. Aktien-Gesellschaft, [ca. 1925].

Palmin fand den gewünschten Absatz, obwohl auch Produktnachahmer dem Palmin Konkurrenz machten. Die Firma Dr. Schlinck bewarb daher offensiv in einem der Kochbücher das Produkt Palmin aus eigenem Hause und wies auf Nachahmer hin.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1019
von der BLB digitalisiert



14.9

Besser kochen mit PALMIN: 57 neue Rezepte.

Hrsg. von H. Schlinck & Cie Aktien-Gesellschaft.
Hamburg: H. Schlinck & Cie Aktien-Gesellschaft, [ca. 1930].

Badische Landesbibliothek: 115 F 765
von der BLB digitalisiert



14.10

Die fröhliche Küche.

[Hrsg. von Dr. Schlinck.]
[Hamburg]: [Schlinck], [ca. 1950].

„Man nehme ... eine Portion Erfahrung, viel Liebe, eine Prise Geschicklichkeit, würze mit Raffinesse und koche alles auf kleiner Flamme gar. Man garniere mit reichlich Phantasie und serviere mit Anmut!“ (aus dem Vorwort)

Badische Landesbibliothek: 115 H 988
von der BLB digitalisiert



14.11

Rink, Hertha, und Louise Weber:

Koch mit: von Hausfrauen erdacht, für Hausfrauen gemacht.

Hrsg. von der Palmin-Gesellschaft, ausgewählt von Hertha Rink, Leiterin der Lehrküche der Hamburgischen Electricitätswerke, Louise Weber, Hauswirtschaftslehrerin, und Lukull, ständiger Mitarbeiter beim Frauenfunk des Nordwestdeutschen Rundfunks.

Hamburg: H. Schlinck Cie. Aktien-Gesellschaft, [ca. 1954].

Badische Landesbibliothek: 115 E 3613
Nicht digitalisiert

Das gewisse Tröpfchen Etwas

Aufgrund der schlechten Versorgungslage der Bevölkerung Ende des 19. Jahrhunderts entstand die Idee des Schweizer Julius Maggi (1846-1912), gute Lebensmittel für Jedermann zu entwickeln. So bietet die Firma Maggi seit über 100 Jahren mit denselben Ansprüchen ein schnelles nahrhaftes Essen für wenig Geld. Der Gründer sah darin neben dem kommerziellen Erfolg auch noch die Chance eines sozialpolitischen Engagements.



Abb. 42:
Gut soll es schmecken!
Wir wollen weder nuchterne noch überwürzte Speisen essen.
Berlin, Singen am Hohentwiel, ca.1938

Nach einigen Experimenten mit Leguminosenmehl glückte ihm 1886 die Herstellung der ersten kochfertigen Suppe aus Erbsen-

und Bohnenmehl. Noch im gleichen Jahr gelang der unternehmerisch internationale Durchbruch mit der Erfindung der „Maggis Suppenwürze“, die zunächst noch „Bouillon Extract“ hieß. Nur ein paar Tropfen der neuen Würze verwandelten eine fade Brühe in eine schmackhafte Suppe. Durch die Erfindung der Suppenwürze wurde der Grundstein für den Geschäftserfolg von Maggi gelegt.

1887 eröffnete Maggi seine deutsche Niederlassung in dem damaligen Dörfchen Singen. Am 2. Mai 1887 wurde das erste Mal in Singen die in Kempttal (Schweiz) hergestellte Würze in die braunen Fläschchen abgefüllt, die alemannisch „Gütterli“ genannt wurden. In der damaligen Abfüllstation, dem sogenannte „Gütterli-Hüsl“, befindet sich heute das Maggi-Museum. Aufgrund des großen wirtschaftlichen Erfolges wurde die Abfüllstation in Singen zum Maggi-Stammwerk aufgebaut. Dank seiner zahlreichen Sozialleistungen war das Unternehmen ein begehrter Arbeitgeber in der Region. So waren im Jahre 1900 auf dem Fabrikgelände bereits 450 Mitarbeiter beschäftigt.



Abb. 43:
Aus der Küche geplaudert. Mit Erna Horn durch die Küche der Monate. Singen (Hohentwiel) [1954]

Nach dem Ausscheiden von Julius Maggi beschäftigte Maggi 4300 Mitarbeiter, musste aber auch während des Zweiten Weltkrieges deutliche Rückschläge hinnehmen, z.B. wurde der Verwaltungssitz in Berlin komplett zerstört. Um das Unternehmen nach dem Krieg erfolgreich in den Markt zu führen, erfolgte 1947 der Zusammenschluss mit der Schweizer Firma Nestlé zur „Nestlé Alimentaria AG“ in Vevey am Genfer See.

Lit.: Habermus und Suppengrütze. Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt. Hrsg. von Alfred G. Frei. Konstanz 1987; Magginalien von A bis Z. Text u. Red.: Sylvia Schlüter. Hrsg.: Maggi GmbH. Frankfurt a.M. 1987; Schmidt, Susanne B.: Stationen einer Ausstellung: Julius Maggi, Singens würziger Weg zur Industriestadt. In: Singener Jahrbuch 1987, S. 43-49; Buschak, Willy: Die Geschichte der Maggi-Arbeiterschaft 1887-1950. 2., überarbeitete Auflage. Hamburg 1989; Teuteberg, Hans Jürgen: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990; Magginalien von A bis Z. Text u. Red.: Sylvia Schlüter. Hrsg.: Maggi GmbH. 2., vollständig überarbeitete Auflage. Frankfurt a. M. 1991; Grammel, Ralf: Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung. In: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Hrsg. Michael Andritzky. Gießen 1992, S. 252-255 [246-256]; Treichler, Hans Peter: Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880-1900). Zürich 1992; Ellerbrock, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittel-

industrie 1750-1914. Stuttgart 1993, S. 362-365; Magginalien von A bis Z. Text u. Red.: Birgit Becker; Sylvia Schlüter. Hrsg.: Maggi GmbH. 3. vollständig überarbeitete Auflage. Frankfurt a.M. 1994; Becker, Birgit: Julius Maggi - durch den Kreuzstern zum Erfolg. In: Singener Jahrbuch 1995/96, S. 39-42; Magginalien von A bis Z. Hrsg.: Maggi GmbH, Hauptabteilung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Frankfurt am Main. Text und Red.: Birgit Becker ... Frankfurt a.M. 1996; Hölper, Isabelle, und Christa-Stefanie Klein: 100 Jahre Maggi GmbH. Ein gutes Stück Leben. In: Singener Jahrbuch 1996/97, S. 9-22; Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter (Ruhr), 2001; Teuteberg, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Kon-

sumzeitalters. In: Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Hrsg. Paul Freedman. Darmstadt 2007, S. 251-255 [232-261]; Höning, Franz: Frauen in der frühen Maggi. In: Hegau. Zeitschrift für Geschichte, Volkskunde und Naturgeschichte des Gebietes zwischen Rhein, Donau und Bodensee 66 (2009), S. 169-182; Ruft, Reiner: Julius Maggi: ein deutscher Spion in Frankreich? In: Hegau. Zeitschrift für Geschichte, Volkskunde und Naturgeschichte des Gebietes zwischen Rhein, Donau und Bodensee 71 (2014), S. 187-198.

(AO)

Exponate



15.1
Copir-Buch von Julius Maggi, 1899
Abschriften der Geschäftskorrespondenz

Leihgabe der Maggi GmbH, Frankfurt am Main
Foto: Beate Ehlig



15.2
Maggi Würze-Flasche von 1910

Leihgabe der Maggi GmbH, Frankfurt am Main
Foto: Beate Ehlig



15.3
Maggi's Fisch-Kochbüchlein.
Erprobte Rezepte zur Bereitung von Fischspeisen für die einfache und feine Küche. Der praktischen Hausfrau und sparsamen Köchin gewidmet von der Maggi-Gesellschaft. Berlin, Singen (Amt Konstanz): Maggi, [ca. 1920].

Aufgeschlagen: 1. Seite der Werbung, Maggi's Würze

Am interessantesten sind die „Allgemeinen Regeln“, in denen Tötungsarten von Fischen erläutert werden, z. B. „Kleinere Fische tötet man am schnellsten, indem man einen Guß scharfen Essig (mit etwas Salz) in das Gefäß gießt, in dem sie liegen.“ Das Buch schließt mit einem kleinen Werbeblock, dort werden die Produkte Maggi's Würze, Suppen und Fleischbrühe-Kapseln vorgestellt.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1306
Provenienz: Karl Döring
von der BLB digitalisiert



15.4

Das fröhliche Büchlein.

Hrsg. von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln.
Kempttal: Maggi, [1929].

Aufgeschlagen: Letzte Seite, Maggi Werbung

Gedicht aus dem Buch: "Maggis Suppen sind gesund, machen Wangen rund; Maggi's Würze hilft wie keine, faden Suppen auf die Beine; Maggi's Bouillon meine Lieben, ist die Beste geblieben."

Badische Landesbibliothek: 115 H 1101
von der BLB digitalisiert



15.5

Ich weiß es genau.

MAGGI's Fleischbrühe, einfach und schnell.
Berlin, Singen / Hohentwiel (Baden): MAGGI-Ges., [ca. 1930].

Enthält hauptsächlich Werbung für die Erzeugnisse von Maggi wie die Fleischbrühe, Maggi's Würze und Maggi's Suppen.

Badische Landesbibliothek: 115 H 1120
vin der BLB digitalisiert



15.6

Bouillon-Kapsel-Dose 200 Würfel
1910

Leihgabe der Maggi GmbH, Frankfurt am Main
Foto: Beate Ehlig



15.7

Erprobte Kochrezepte.

Berlin: Maggi-Ges., [ca. 1932].

Dieses Büchlein enthält u.a. einige Rezepte für Suppen, Eintopfgerichte, Fisch, Soßen, Fleischspeisen, Eierspeisen und Salate.

Badische Landesbibliothek: 115 E 3470
2. Exemplar: 115 E 3804
von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



15.8

Der Wert der Fleischbrühe.

Berlin, Singen (Hohentwiel): Maggi-Ges., [1933].

Aufgeschlagen: S. 6/7, Maggi's Gekörnte Fleischbrühe

Der Leser wird hier nun über den besonderen Nutzen der Fleischbrühe aufgeklärt, denn die Wissenschaft hat bewiesen, dass eine gute Fleischbrühe zu Beginn einer Mahlzeit u. a. für die Nährstoffausnützung förderlich ist – und so kann gespart werden! An diesem Punkt kommt nun Maggi ins Spiel und hilft mit seinen hervorragenden Brühwürfeln.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1001
von der BLB digitalisiert



15.9

Der Wert der Suppe.

Berlin, Singen (Hohentwiel): Maggi-Ges., [1933].

Aufgeschlagen: S. 8/9, Fabrikation der Suppenwürfel Maggi-Werke Singen

Suppen sind nahrhaft, gesund und fördern die Verdauung, daher ist es ganz richtig, „daß man die Suppe an den Beginn der Mahlzeit stellt, wie es seit alters gehalten wird.“ So werden hier nun zunächst die Vorteile der Suppe für das leibliche Wohl präsentiert. Doch kostet das Kochen Zeit! Hier hilft Maggi aus. Derart werden auch die Zusammensetzung und Fabrikation von Maggi's Suppenbrühwürfeln beschrieben.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1002
von der BLB digitalisiert



15.10

Suppenterrine

Selb: Hutschenreuther, ca. 1930

Leihgabe aus Privatbesitz
Foto: Beate Ehlig

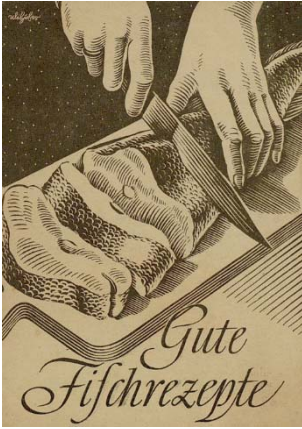


15.11

Schöpfkelle

Versilbert

Leihgabe der Kalms GmbH & Co. KG, Braunschweig
Foto: Beate Ehlig



15.12

Gute Fischrezepte.

Berlin, Singen am Hohentwiel (Baden): Maggi, [1935].

Fisch gekocht, gedämpft, geschmort oder gebraten, dazu noch eine gute Soße – all das und mehr bietet dieses kleine Kochbuch. Dabei darf aber natürlich Maggi's Würze nicht vergessen werden.

Badische Landesbibliothek: 115 E 959
von der BLB digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



15.13

Erprobte Kochrezepte unter Verwendung nur solcher Zutaten, die im Haushalt meist vorhanden oder je nach Jahreszeit reichlich zu haben sind.

Berlin: Maggi-Gesellschaft, [ca. 1932].

Dieses Büchlein enthält u.a. einige Rezepte für Suppen, Eintopfgerichte, Fisch, Soßen, Fleischspeisen, Eierspeisen und Salate. Die "Goldenen Küchenregeln" geben einen Einblick in die damaligen gesellschaftlichen Konventionen (Sauberkeit und Ordnung).

Badische Landesbibliothek: 115 E 3804
1. Exemplar: 115 E 3470
von der BLB digitalisiert



15.14

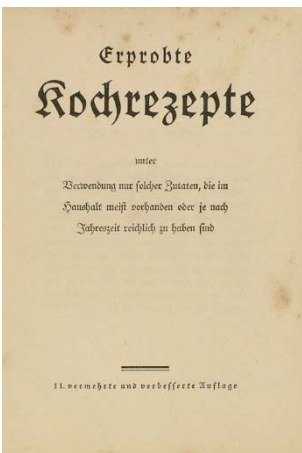
Erprobte Kochrezepte unter Verwendung nur solcher Zutaten, die im Haushalt meist vorhanden oder je nach Jahreszeit reichlich zu haben sind.

9. Auflage.

Berlin: Maggi-Gesellschaft, [ca. 1935].

Einleitender Satz: „Mit der rechten Freude am Kochen wird die Hausfrau stets auch Freude am Mahl bei jung und alt auslösen [...]“

Badische Landesbibliothek: 115 E 3810
von der BLB digitalisiert



15.15

Erprobte Kochrezepte unter Verwendung nur solcher Zutaten, die im Haushalt meist vorhanden oder je nach Jahreszeit reichlich zu haben sind.

11. vermehrte und verbesserte Auflage.

Berlin: Maggi-Gesellschaft, [ca. 1938].

Badische Landesbibliothek: 115 E 3785
Nicht digitalisiert

Nicht in der Ausstellung



15.16
Brühwürfeldose 1200g
1940

Leihgabe der Maggi GmbH, Frankfurt am Main
Foto: Beate Ehlig



15.17
Wissenswertes über Maggi's Erzeugnisse.
Berlin. Singen am Hohentwiel (Baden): Maggi, [1936].

Vorderdeckel: Suppenspeisung

In den 1930er Jahren umfasste Maggi's Produktpalette Suppenwürfel, Fleischbrühwürfel, Gekörnte Fleischbrühe, Bratensoße und natürlich die bekannte Würze. Diese Erzeugnisse sowie die Fabrikation werden vorgestellt und dazu noch einige Rezepte als Anwendungsbeispiele gegeben.

Badische Landesbibliothek: 115 E 852
von der BLB digitalisiert



15.18
Gut soll es schmecken!
Wir wollen weder nüchterne noch überwürzte Speisen essen.
Berlin, Singen am Hohentwiel (Baden): Maggi, [ca.1938].

Aufgeschlagen: Titelblatt und letzte Seite:
Preise und Nachfüllpreise der Maggi-Flaschen

„Wenn einer sagt: ich bin kein Freund des Maggi-Geschmacks, dann zeigt er damit, daß er immer zuviel genommen und dem Abschmecken bisher wenig Beachtung geschenkt hat.“ So wird der Leser in diesem Werbefaltblatt über Geschmack und das richtige Würzen informiert. Außerdem erfährt man den Füllpreis der klassischen Maggi-Flaschen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 1035
von der BLB digitalisiert



15.19
Vier Suppenpackungen
mit den Sorten Frühling, Fleisch, Lauch, Gemüse
1950

Leihgabe der Maggi GmbH, Frankfurt am Main
Foto: Beate Ehlig



15.20

Horn, Erna:

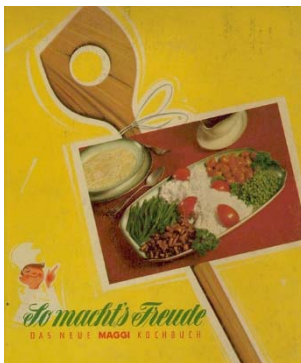
So macht's Freude. Das neue Maggi-Kochbuch.

Dieses Büchlein ist Ihnen gewidmet von der Maggi-Gesellschaft Singen (Hohentwiel). Singen: Maggi, [1951].

Neben Mehlspeisen, die „ursprünglich nur eine süddeutsche Liebhaberei“ waren, sind in diesem Kochbüchlein insgesamt 441 Rezepte für die „lernbegierige Hausfrau“. Dabei werden ausführliche, aber auch gekürzte Grundrezepte präsentiert und dies teilweise ganz ohne Maggi's Würzmischungen.

Badische Landesbibliothek: 54 A 2526

Nicht digitalisiert



15.21

Horn, Erna:

So macht's Freude. Das neue Maggi Kochbuch.

Dieses Büchlein ist Ihnen gewidmet von der Maggi-Gesellschaft Singen (Hohentwiel) Verkaufszentrale Frankfurt (Main).

2. erweiterte Auflage (101.-200. Tsd.).

Frankfurt am Main: Maggi, 1952.

Badische Landesbibliothek: 55 A 511

Nicht digitalisiert



15.22

Horn, Erna:

Aus der Küche geplaudert. Mit Erna Horn durch die Küche der Monate.

Singen (Hohentwiel): Maggi, [1954].

Enthält Rezepte für sonn- und wochentags, wie z. B. „Maggi's Königin-Suppe mit gewiegter frischer Petersilie überstreut“ und diverse Produktwerbungen für Maggi's Würze und Suppen.

Badische Landesbibliothek: 115 E 861

Nicht digitalisiert

Kochbücher aus der Schlossbibliothek Baden-Baden

Die Privatbibliothek der badischen Großherzöge befand sich bis 1995 im Schloss Baden-Baden. Sie umfasste etwa 40.000 Titel, vornehmlich aus dem 19. Jahrhundert. Mit Mitteln der Stiftung Kulturgut Baden-Württemberg, der Badischen Bibliotheksgesellschaft und zahlreicher privater Spender konnte

sie für das Land Baden-Württemberg erworben werden.

In der Schlossbibliothek befanden sich auch zahlreiche Kochbücher und Grundlagenwerke der Kochkunst. Einige sind in die anderen Ausstellungsabteilungen aufgenommen, weitere finden Sie hier.

Die nachfolgend beschriebenen Kochbücher aus der Schlossbibliothek Baden-Baden sind nicht im Original ausgestellt.

Exponate



16.1

Reichenbach, Johann Friedrich Jacob (u.a.):

Allgemeines Küchenlexikon für Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen oder unter ihrer Aufsicht besorgen lassen.

Bd. 1: A-K.

Leipzig: Voß, 1794.

Für sein aus allen ihm verfügbaren Quellen der Haushalts- und Kochliteratur zusammengestelltes Compendium wählte der Verfasser die ungewöhnliche Form des Lexikons. Er versicherte seine Leser, dass sie aufgrund seines Fleißes „mehr als zwanzig andere Werke füglich entbehren können. Ein Umstand, welcher bei Anschaffung eines solchen Buches, wohl niemanden ganz unerwünscht seyn kann.“ Besonders sei auch, dass er „die Naturgeschichte von allen Thieren, Pflanzen und Früchten, welche auf die Haushaltung irgend eine Beziehung haben, hinzugefügt habe, ein Vorzug, welcher dieses Werk zu dem einzigen in dieser Art erhebt.“

Badische Landesbibliothek: 98 B 76980,1 RH

Der Band ist in der ULB Halle digital verfügbar.



16.2

Kochbuch für die elegante Welt.

Leipzig: Voß, 1819.

Schon der Titel macht deutlich, dass dieses Werk „kein sogenanntes Kochbuch ist, worin gewöhnlich oft die niedrigste Hausmannskost oder solche Sachen enthalten sind, die sich für den Tisch einer eleganten Familie nicht eignen.“ Es soll der höhergestellten Hausfrau ermöglichen, sich durch Kenntnis schnell erhältlicher jahreszeitenüblicher Zutaten und durch kluge Vorratshaltung jederzeit auf unerwartete Gäste einstellen zu können.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76982 RH

von der BLB digitalisiert

Register.

I. Abschnitt.

Nr.	Seite
1 Souffles zu machen	1
2 Jus zu machen	2
3 Die Zubereitung der beiden Haupt-Saucen, Coulis genannt	3

II. Abschnitt.

4 Vom Abbröseln der Hühner und Tauben	4
5 Von der Zubereitung der Calceates und Kap pauze	5
6 Von der Zubereitung der Gänse und Enten	6
7 Die Zubereitung der Poläne und Rebhühner	7
8 Die Zubereitung der Trammetsvögel und Ker chen	—
9 Die Zubereitung der Waldschneppen und Ver schöner	8
10 Die Zubereitung der Krappen und Pfauen	—

III. Abschnitt.

11 Vom Blanchiren des Fleische	—
12 Vom Blanchiren des Gartensalats	9
13 Eierdiele zu reinigen	—

16.3
 Sametzky, C. W.:
Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch,
 für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes.
 2 Bde. - Berlin: Schlesinger, 1819.

Der Autor dieses Kochbuchs war Königlich Preußischer Küchenmeister am Berliner Hof. Er notierte ausschließlich Rezepte für die gehobene und feinere Küche, darunter Spezialitäten wie Pudding von Rebhühnern und Goldfischzubereitung.

Der Rezensent des Literarischen Wochenblatts bemängelte die Vornehmthei, „weil es größtentheils Speisen enthält, die wohl nur für Königliche Tafeln passen, und weil selbst gewöhnliche bürgerliche Gerichte sich in demselben unter französische Namen verstecken. Herr Sametzky kocht keine sächsische Mehlspeise und siedet keine Karpfen mit polnischer Brühe, sondern; Mehlspeise à la Saxonne und Karpfen à la Polonoise. Er kocht viel à la Russe, Francaise, Portugaise, à l'Italienne, à la Hollandaise, Tartare, à l'Espagnole, à la Piemontaise, à l'Anglaise, à la Bavaroise, Savoye, Suisse, Sicilienne etc. Daher können wir den Deutschen sein Kochbuch nicht empfehlen, weil er es vermuthlich nur für Ausländer geschrieben hat. Preußisch kocht er auch nicht, sondern nur einige Gerichte à la Prussienne; wir können daher unmöglich glauben, dass er wirklicher Königl Preußischer Küchenmeister sey.“

Badische Landesbibliothek: 98 B 76981 RH
 von der BLB digitalisiert

Geist der Kochkunst

VON
 JOSEPH KÖNIG.

Uebersetzt und herausgegeben
 VON
 C. F. von Rumohr.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Motto: *Manibus hoc opus natura collatum et illas non homini
 attribuita. — Nemo si peritum ac medicum misti
 materis, sanissimum vilitate dorpion.*

C. Plinii Sec. nat. hist. procerum. lib. XX.

Stuttgart und Tübingen,
 in der J. G. Cotta'schen Buchhandlung.
 1832.

16.4
 Rumohr, Carl Friedrich von:
Geist der Kochkunst.
 Stuttgart und Tübingen: Cotta, 1822.

„Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtnis stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen. Uebrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.“

Der Kunstschriftsteller Carl Friedrich von Rumohr stellt in seinem Buch nicht einzelne Rezepte vor. Er beschreibt in einem Prosatext das Wesen der einzelnen Lebensmittel sowie Garverfahren und erklärt, wie man deren natürlichen Geschmack beibehält bzw. hebt.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76989 RH
 Der Band ist in der SLUB Dresden und in der ÖNB Wien digital verfügbar.

vgl. 18.1 (Erstausgabe)



16.5

Zenker, F. G.:

Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Bd. 2: Die Kunstbäckerei.

2., viel vermehrte und verbesserte Auflage mit 10 Kupfertafeln.

Wien, Prag: Haas, 1824.

Autor dieses Kochbuches war der Mundkoch des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, ein überaus fleißiger Publizist seiner Kochkünste im Wien der Biedermeierzeit.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76988 RH

Der Band ist an der SLUB Dresden und an der ÖNB Wien digital verfügbar.

Die Erstausgabe der Anleitung erschien 1817-1818 in zwei Bänden:

Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst.

2 Bde. - Wien: Strauß, 1817-1818.

Weitere Auflagen erschienen bis zur 5. Auflage im Jahr 1843.

Zenker war auch der Verfasser von:

Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für mittlere Stände.

Wien: Strauß, 1820.

3. durchaus verbesserte und stark vermehrte Auflage. - Wien: Haas, 1831.

4. Aufl. - Wien: Haas, 1841.

Zuckerbaecker für Frauen mittlerer Stände. Eine Anweisung zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke Gefrorenen etc. etc. ... Ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuche: „Nicht mehr als sechs Schüsseln!“

Wien, Prag: Haas, 1824.

2. Aufl. - Wien; Haas, 1834.

Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Als Fortsetzung der sehr beliebten Kochbücher desselben Verfassers, und als Anhang zu jedem Kochbuche brauchbar. Mit erläuternden Kupfertafeln.

Wien: Haas, 1827.

Badische Landesbibliothek: 95 B 77423.

Provenienz: Schlossbibliothek Bödighheim

Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung überhaupt, und insbesondere für Köchinnen oder gründliche Anweisung in kurzer Zeit die gesammte Kochkunst practisch zu erlernen. Mit Anhang über Aufbewahrung der verschiedenen warmen und kalten Speisen, der Früchte ... und zum Tafelserviren.

Wien: Haas, 1829.

Neueste vollständige Transchirkunst. Nebst einer Anweisung zum Tafelserviren und Credenzen. Ein unentbehrlicher Anhang zu jedem Kochbuche.

2. Aufl. - Wien: Haas, [1831].

Die Küche des wohlhabenden Wieners, oder neuestes allgemeines Kochbuch enthaltend: eine sorgfältige und vollständige Auswahl der bewährtesten Recepte zur besten und schmackhaftesten Bereitung aller Gattungen Fleisch-, Fisch-, und Mehlspeisen, nebst der Kunstbäckerei, und dem Einsieden der Früchte ... Mit einem Anhang: die Lehre des Kochens mittelst Dampf.

Wien: Jasper, 1846.

Neuestes Wiener Kochbuch oder vollständige Anleitung unter Beseitigung alles Ueberkünstelten, für den allgemeinen Gebrauch Ungeeigneten, alle Gattungen

Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen ... Anhang: Die Lehre des Kochens mittelst Dampf.
2., billige Auflage der „Küche des wohlhabenden Wieners“.
Wien: Jasper, Hügel u. Manz, 1849.

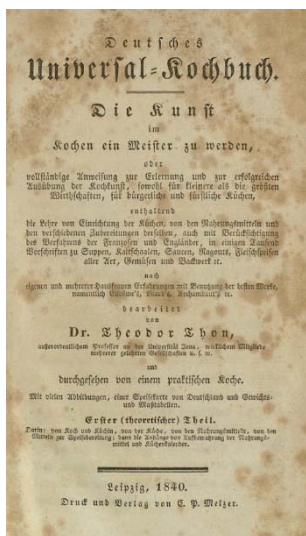


16.6
Hauptner, Ferdinand Valentin:
Kochbuch für Haushaltungen aller Stände.
Berlin: Hahn, 1838.

Der Verfasser (*1782) dieses Kochbuchs war Hofküchenmeister des Prinzen Albrecht von Preußen und Vorsteher eines Lehrinstituts der Kochkunst für Damen. Er bot seinen Schülerinnen hier ein aus über dreißigjähriger Erfahrung nützlich zusammengestelltes Kochbuch.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76033 RH
Nicht digitalisiert

Die 2. Auflage von 1841 ist an der ULB Düsseldorf digital verfügbar.
Die 8. Auflage von 1862 ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



16.7
Deutsches Universal-Kochbuch.

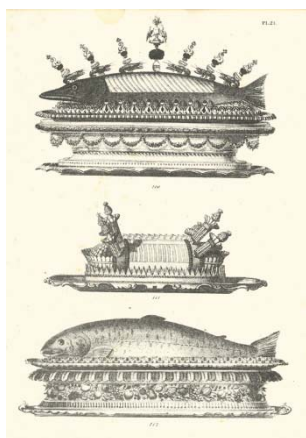
Die Kunst im Kochen ein Meister zu werden, oder vollständige Anweisung zur Erlernung und zur erfolgreichen Ausübung der Kochkunst, sowohl für kleinere als die größten Wirthschaften, für bürgerliche und fürstliche Küchen.

Bearbeitet von Theodor Thon und durchgesehen von einem praktischen Koche.
3 Bde. - Leipzig: Melzer, 1840.

Der Verfasser dieses dreibändigen Kochbuchs Theodor Thon (1792-1838) war außerordentlicher Professor für Philosophie an der Universität Jena, ein ausgesprochener Vielschreiber mit naturkundlichen und kunstwissenschaftlichen Interessen. Er sah sich laut Vorrede zu seinem Werk veranlasst, weil es ihm wie allen anderen Kochbuchautoren erging: keines der schon auf dem Markt befindlichen Kochbücher genügte seinen Ansprüchen.

Er ging seine Aufgabe sehr systematisch an und bot die größtmögliche Vollständigkeit als theoretisches wie als praktisches Handbuch für Köche und Köchinnen. Insgesamt präsentiert er von „Blanchiren“ bis „Zuckerwasser“ 4928 Rezepte.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76984 RH
Nicht digitalisiert



16.8
Dubois, Urbain, und Emile Bernard:
La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole Française appliquée au service à la Russe.
Bd. 2. - Paris: Auteurs, 1856.

Ausschließlich für die Haute Cuisine. Mit 215 lithographierten Abbildungen von Tafelaufsätzen für kalte Speisen und Desserts der Patisserie.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76985 RH
Nicht digitalisiert



16.9

Klietsch, H., und J. H. Siebell:

Vollständiges und allgemein nützlich Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände. Nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorei, und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke. Neue wohlfeilere Ausgabe.

2 Bde. - Bamberg: K. Fr. Chr. Schmidt, 1861-1862.

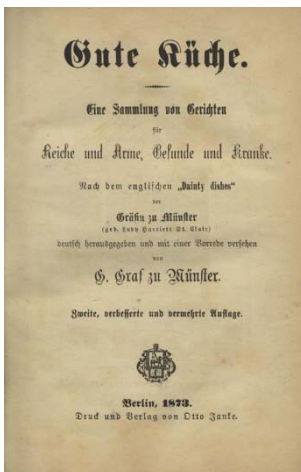
Alle Gerichte in diesem Kochbuch sind auf 12 Personen berechnet. Die Vorzüge der Deutlichkeit und Vollständigkeit in der Darstellung heben die Verfasser in ihrer Vorrede detailliert hervor: „Auf solche Art glaubt man in diesem Kochbuche alles geleistet zu haben, was Köche und Köchinnen, Hausväter, Mütter und ihre Töchter in Rücksicht der Kochkunst zu wissen wünschen ...“.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76990 RH

Nicht digitalisiert

Die Ausgabe von 1805 ist an der BSB München digital verfügbar.

Der 2. Band der Ausgabe von 1864 ist an der SLUB Dresden digital verfügbar.



16.10

Münster-Ledenburg, Harriett Elizabeth:

Gute Küche. Eine Sammlung von Gerichten für Reiche und Arme, Gesunde und Kranke. Nach dem englischen "Dainty dishes" der Gräfin zu Münster (geb. Lady Harriett St. Clair).

Deutsch herausgegeben und mit einer Vorrede versehen von G. Graf zu Münster.

Berlin: Janke, 1873.

Unter ihrem Geburtsnamen Lady Harriett St. Clair publizierte die Gräfin zu Münster-Ledenburg (1831-1867) ihre Rezeptsammlung 1866 in Edinburgh unter dem Titel „Dainty Dishes“. In Schottland erlebte das Buch mindestens acht Auflagen. Nach ihrem frühen Tod veröffentlichte ihr Ehemann Georg Herbert Graf zu Münster-Ledenburg 1869 eine deutsche Übersetzung:

„Wer wie ich das Glück gehabt hat, eine Frau zu besitzen, die es verstand, auch den materiellen Dingen dieses Lebens ein geistiges Interesse zu verleihen, wer das namenlose Unglück gehabt hat, eine solche Frau zu verlieren, der weiß, wie wichtig, wie segnbringend es ist, wenn Frauen von Intelligenz und Geist sich gründlich mit dem, was zum Haushalte gehört, beschäftigen, wenn Alles sie interessirt, sie über Alles sich ein richtiges Urtheil zu bilden verstehen.“

Der anglophile Herausgeber lässt den Leser teilhaben an seinem Wissen über Krankenkost, Fleisch- und Fischzubereitung, die Wichtigkeit frischer Zutaten und über die Vorzüge verschiedener Nationalküchen. Er schreibt: „Die englische Küche ist mir die liebste, ganz unbedingt die rationellste und gesundeste, wie denn überhaupt der Engländer in Alle dem, was praktisches Leben, wirkliche Civilisation ist, den übrigen Nationen um ein Jahrhundert voraus ist.“

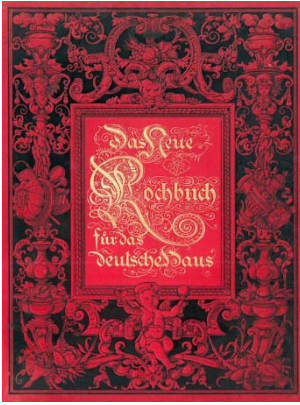
Dieses Exemplar des Kochbuchs war offenbar ein Geschenk des preußischen Kronprinzenpaares Friedrich Wilhelm und Victoria von Preußen an Großherzog Friedrich I. und Luise von Baden. Großherzogin Luise war die Schwester des Kronprinzen Friedrich Wilhelm. Ein Kochbuch mit vorzugsweise englischen Rezepten war ein passendes Geschenk, denn Victoria von Preußen war eine geborene Prinzessin von Großbritannien und Irland.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76994 RH

Mit Widmung „Prosit Neujahr! / Berlin 1. Januar 1874 / Friedrich Wilhelm / Victoria / für Küche und Haus“

Der Band ist an der SLUB Dresden digital verfügbar.

Auch die 1. Auflage von 1869 ist in der SLUB Dresden digital verfügbar.



16.11
Oppre, Anna:
Das Neue Kochbuch für das deutsche Haus.
Augsburg: Kranzfelder, 1879.

„Was sollen wir heute kochen“ – diese seit Jahrhunderten täglich aufs Neue leidige Frage beantwortet Anna Oppre. Besonderheit ihres Kochbuchs ist nämlich die kalendarische Anordnung der Rezepte. 2650 von ihnen werden in Empfehlungen für das ganze Jahr gefasst: Am Neujahrstag soll man Nudeln mit Würsten kochen oder Rindfleisch mit Senf und Einmachgurken, wahlweise auch Schwarzwurzeln mit geräucher-ten Würsten, Rosenkohl mit Wiener Schnitzeln, Gansleber mit Madeirasauce oder Rehziemer mit grünem Salat. Zum Dessert: Jägertorte. Ein systematisches und ein al-phabetisches Register ermöglichen das Finden jedes Rezepts auch auf die „gewöhnli-che“ Weise.

Das Kochbuch ist liebevoll mit der Schwabacher in Rot- und Schwarzdruck ausgestat-tet: „Seit den Tagen der Renaissance dürfte ein so schön und reich ausgestattetes Kochbuch nicht mehr gedruckt worden sein.“

Badische Landesbibliothek: 98 B 76991 RH

Der Band ist an der SLUB Dresden digital verfügbar.
Die 2. Auflage von 1886 ist in der BSB München digital verfügbar.

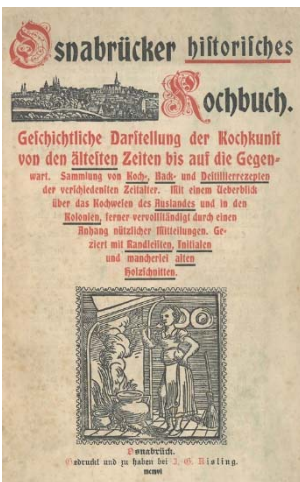


16.12
Naumann, L.:
Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Zur Benützung beim Ertheilen von Unterricht sowie zum Selbststudium, desgleichen zur Orientirung für Aerzte usw.
Dresden: Schönfeld, 1886.

Dieses umfassende Kochbuch gab ein Gewürzfabrikant heraus, der zu vielen der Re-zepte die geeignete Gewürzkomposition (Gewürzextrakte, Gewürzsalze oder Fruchtextrakte) empfiehlt. Am Schluss des Buches ist eine Preisliste angefügt.

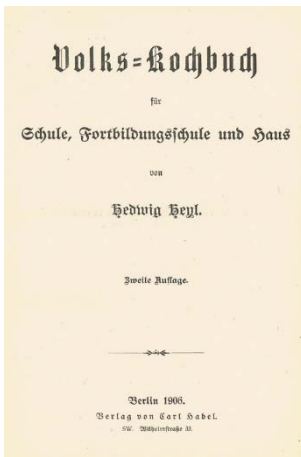
Badische Landesbibliothek: 98 B 76987 RH

Der Band ist an der SLUB Dresden digital verfügbar.



16.13
Osnabrücker historisches Kochbuch.
Geschichtliche Darstellung der Kochkunst von den ältesten Zeiten bis auf die Gegen-wart. Sammlung von Koch-, Back- und Destillierrezepten der verschiedenen Zeitalter. Mit einem Ueberblick über das Kochwesen des Auslandes und in den Kolonien, ferner vervollständigt durch einen Anhang nützlicher Mittheilungen. Geziert mit Randleisten, Initialen und mancherlei alten Holzschnitten.
Osnabrück: Kislung, 1906.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76992 RH
Nicht digitalisiert



16.14

Heyl, Hedwig:

Volks-Kochbuch für Schule, Fortbildungsschule und Haus.

2. Auflage. - Berlin: Habel, 1906.

Ein Schulbuch für den Kochunterricht, das seinen Nutzerinnen „ein treuer Ratgeber für die bürgerliche Küche bleiben“ soll.

Badische Landesbibliothek: 98 B 76993 RH

Nicht digitalisiert

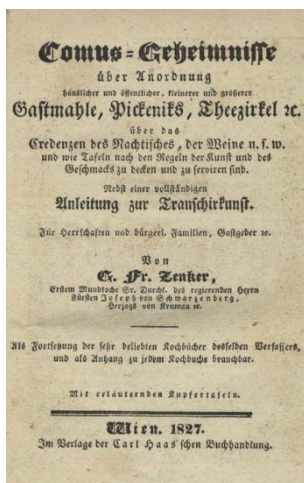
Kochbücher aus der Schlossbibliothek Bödighcim

Im Jahr 1995 übernahm die Badische Landesbibliothek die Adelsbibliothek der Freiherren Rüdert von Collenberg von Schloss Bödighcim im Odenwald.

Die Schlossbibliothek Bödighcim ist als geschlossener Bestand aufgestellt. Darunter befinden sich auch verschiedene Kochbücher. Hierzu s.o. die Kochbücher 2.3 und 2.5, weitere finden Sie hier.

Die nachfolgend beschriebenen Kochbücher aus der Schlossbibliothek Bödighcim sind nicht im Original ausgestellt.

Exponate

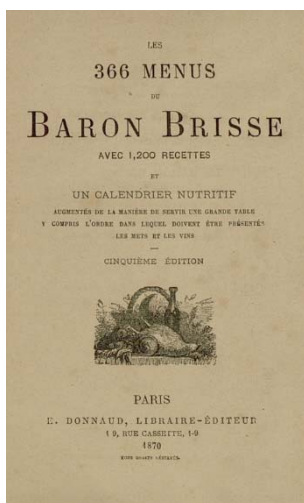


17.1

Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Als Fortsetzung der sehr beliebten Kochbücher desselben Verfassers, und als Anhang zu jedem Kochbuche brauchbar. Mit erläuternden Kupfertafeln. Wien: Haas, 1827.

Badische Landesbibliothek: 95 B 77423

Der Band ist an der SLUB Dresden, der BSB München und der ÖNB Wien digital verfügbar.



17.2

Brisse, Léon:
Les 366 menus du Baron Brisse.
Avec 1.200 recettes et un calendrier nutritif, augmentés de la manière de servir une grande table ...
5. Auflage.
Paris: Donnaud, 1870.

Badische Landesbibliothek: 95 B 77431
Nicht digitalisiert

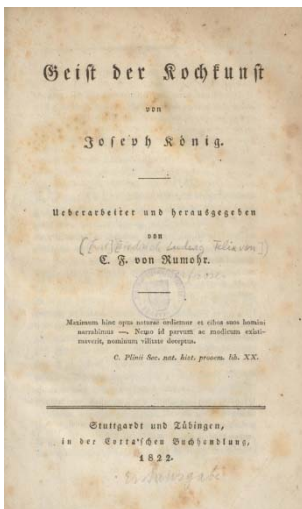
Kochbücher aus der Kochbuchsammlung Helene Albiker

Im Jahr 1972 erwarb die Badische Landesbibliothek einige der Kochbücher aus dem Nachlass der Karlsruher Künstlerin Helene Albiker-Klingenstein (1878–1952). Die Sammlung enthielt mehrere hundert Kochbücher, die mit einem Exlibris im Vorder-

deckel gezählt waren. Nur neun der Kochbücher aus diesem Privatankauf gelangten in die Badische Landesbibliothek. Darunter befinden sich auch Kochbücher aus dem europäischen Ausland. Hierzu s.o. die Kochbücher 3.11, 16.4, weitere finden Sie hier.

Die nachfolgend beschriebenen Kochbücher aus der Kochbuchsammlung Helene Albiker sind nicht im Original ausgestellt.

Exponate



18.1
Rumohr, Carl Friedrich von:
Geist der Kochkunst.
Stuttgart und Tübingen: Cotta, 1822.

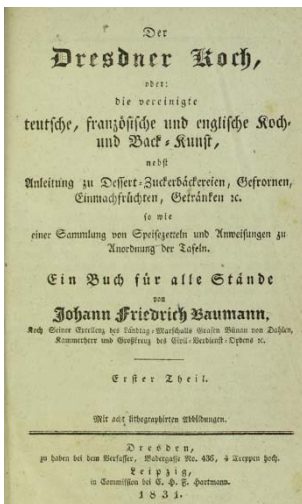
„Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtnis stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen. Uebrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.“

Der Kunstschriftsteller Carl Friedrich von Rumohr stellt in seinem Buch nicht einzelne Rezepte vor. Er beschreibt in einem Prosatext das Wesen der einzelnen Lebensmittel sowie Garverfahren und erklärt, wie man deren natürlichen Geschmack beibehält bzw. hebt.

Badische Landesbibliothek: 72 A 3549 R
Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker Nr. 340
von der BLB digitalisiert

Der Band ist an der BSB München und der SLUB Dresden digital verfügbar.

vgl. 16.4 (2., vermehrte und verbesserte Auflage)



18.2
Baumann, Johann Friedrich:
Der Dresdner Koch, oder Die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst. Nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken &c. so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisung zu Anordnung der Tafeln. Ein Buch für alle Stände.
2 Bde. - Dresden: Walther in Comm., 1830.

Badische Landesbibliothek: 72 A 3546 R
Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker Nr. 349

Der Band ist an der SLUB Dresden digital verfügbar.



18.3

Jungius, Ludwig Ferdinand:

Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirtschaft oder Gastronomisches Lexicon.

Eine alphabetisch geordnete Darstellung der feinen und gewöhnlichen Küche ...

Leipzig: Hermann, 1848.

Badische Landesbibliothek: 72 A 3564

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker Nr. 340

Nicht digitalisiert



18.4

Scheiger, Katharina von:

Die süddeutsche Küche für Anfängerinnen und praktische Köchinnen.

Zusammengestellt von Katharina Prato.

Bereichert und herausgegeben von Viktorine von Leitmaier.

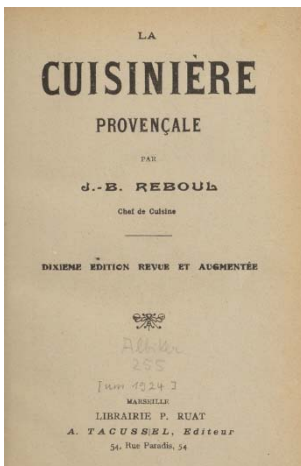
54. Auflage.

Graz [u.a.]: Verlagsbuchhandlung Styria, 1914.

Badische Landesbibliothek: 72 A 3579

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker

Nicht digitalisiert



18.5

Reboul, J.-B.:

La cuisinière provençale.

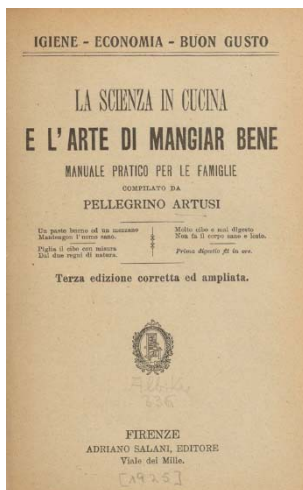
10. édition revue et augm.

Marseille: Tacussel, [ca. 1925].

Badische Landesbibliothek: 72 A 3551

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker

Nicht digitalisiert



18.6

Artusi, Pellegrino:

Igiene, economia, buon gusto.

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.

Manuale pratico per le famiglie.

3. edizione corretta ed ampliata.

Firenze: Salani, [1925].

Badische Landesbibliothek: 72 A 3585

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker

Nicht digitalisiert



18.7

Ferraris Tamburini, Giulia:

Come posso mangiar bene?

Libro di cucina con oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati.

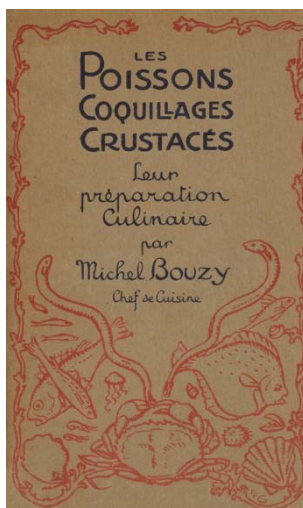
6. edizione.

Milano: Hoepli, 1928

Badische Landesbibliothek: 72 A 3584

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker

Nicht digitalisiert



18.8

Bouzy, Michel:

Les Poissons, coquillages, crustacés. Leur préparation culinaire.

Paris: Verfassser, 1929.

Badische Landesbibliothek: 72 A 3552

Provenienz: Kochbuchsammlung Helene Albiker

Nicht digitalisiert